



Kastrup, den 3. juli 2012

Organisationsændringer i Menu præsentation og Køkken

Gate Gourmet har et strategisk fokus på at øge Culinary Excellence i virksomheden. Vi skal være den bedste leverandør af Airline catering i verden.

Derfor er det på Skandinavisk niveau besluttet at ansætte en Regional Executive chef, som tiltræder den 17. september 2012. Denne funktion vil have ansvaret for at Menu udviklingen sker som en koordineret indsats på tværs af grænserne i Norden, at udvikle kvalitetsniveauet og sikre at de menuer som vælges sammen med kunden også er mulige at producere i større mængder.

Menu udviklingen i Danmark vil derfor fremadrettet skulle referere til denne funktion.

Som en konsekvens vil Michael Vibe-Hastrup fremover varetage rollen som Menu udvikler i CPH, og ikke længere være en del af den daglige produktion. Tonni Jensen forlader Gate Gourmet senest ved udgangen af september.

John Dahl udnævnes til Section Manager/Kitchen Manager og vil varetage det daglige driftsansvar for varmt og koldt køkken. Mandskabsplanlægningen vil blive lagt tilbage til afdelingsledelsen.

For at hjælpe CPH med at få det nye set-up til at fungere og bistå John i overgangsfasen, har vi den glæde at Executive chef Quek fra Tyskland i en periode fra 8. juli vil være her som ekspert og hjælpe os med at udvikle strukturer og metoder i den rigtige retning, således at vi kan leve op til vores egne visioner.

Chef Quek vil være her midlertidigt og vil sammen med John udgøre ledelsen af køkkenet. Det er i den forbindelse forventningen at Chef Quek vil være meget synlig i det varme køkken.

De organisatoriske ændringer vil blive implementeret indenfor de næste 6 uger.

Vi er overbeviste om, at vi med disse ændringer får et bedre udgangspunkt for i fællesskab at udvikle vores fælles arbejdsplads.

Med venlig hilsen

Ole Sørensen og Lars Nielsen