

Mollerup Golfcafé & Restaurant i 2020

Vi kan nu præsentere et nyt team i Mollerup Golfcafé & Restaurant. Det bliver Mette og Niels, der som team skal drive caféen med fornyet fokus på god kvalitet og service. Mette som caféchef, som tager sig af café, bar og selskaber med fokus på god og kompetent betjening og god service. Niels som køkkenchef med fokus på god cafémad, god restaurantmad og god selskabsmad, som matcher medlemmernes og gæsternes ønsker og forventninger. Mette er ny, men har flere års erfaring indenfor restaurations- og cafébranchen, hvor hun har haft stor fokus på, at gæsten skal have en god oplevelse. Niels er et kendt ansigt i Mollerup. Med det nye koncept kommer Niels til at fokusere på og vise, hvad "køkkenet" i Mollerup kan levere.

Mette og Niels vil sammensætte et spændende menukort til både caféen og restauranten. Cafémenuen bliver med relativt få lette og lækre retter med variation, så det dækker de flestes ønsker. Det bliver et dynamisk menukort med variationer og ind imellem små overraskelser.

Mette og Niels har også planer om, at caféen skal have et face lift, og der er planer om at udvide barsortimentet mv.

I drøftelserne med Mette og Niels har bestyrelsen lagt stor vægt på, at vi med det nye servicekoncept samtidigt sikrer et kvalitetsløft. Nøgleordene er: rent og ryddeligt, hygge og service samt kvalitet i leverancerne (mad og drikke).

Mette tiltræder den 24. februar og vil have ansvaret for caféen i marts, mens Niels afvikler ferie. Vi regner således med at være helt på plads med det nye servicekoncept og det nye team til sæsonstart.

Det er bestyrelsens håb, at medlemmerne vil tage godt imod det nye servicekoncept og godt imod Mette og Niels. Husk det er jeres egen café og restaurant!

HC Ralking