

Hotel Scheelsminde i forandring

Høje ambitioner for kvalitet, gastronomi og værtskab har i generationer kendetegnet Scheelsminde. Dette fokus er uændret, men flere aspekter er i forandring.

Det er hotellets nye hotelchef, der står i spidsen for en ny strategi, hvor en enestående totaloplevelse skal være omdrejningspunktet. Thor Bastholm kommer fra en stilling som CCO på Ruths Hotel i Gl. Skagen, hvor han i fire år varetog hotellets kommercielle aspekter og udvikling.

Christian Nurup var indtænkt i en ny rolle, hvor han fuldt ud kunne dedikere sig til sin funktion som køkkenchef. Han har dog valgt at forfølge andre muligheder, og han har derfor opsagt sin stilling. Danni Bühlmann, ejer af Scheelsminde og medstifter af Bühlmann-koncernen, udtaler; *"Der skal lyde en helhjertet tak og stor anerkendelse for det niveau, som Christian har tilført Scheelsminde. Det gælder for både Christian og forhenværende restaurant- og hotelchef Nadia Bach, at deres evner og engagement har sat Scheelsminde og ikke mindst Restaurant Bühlmann på det gastronomiske landkort."*

Til de nylancerede planer for det prisbelønnede hotel tilføjer Danni Bühlmann; *"Scheelsminde skal være meget mere end et hotel med en fantastisk restaurant. Det er her vores hotelkoncern er udsprunget fra, og denne perle ønsker vi at løfte til et nyt niveau. Det vil bl.a. betyde markante investeringer i at renovere værelser og øvrige faciliteter. Det gør vi ikke fra den ene dag til den anden, det er en proces. I den forbindelse er de kompetencer og den erfaring, som Thor kommer med, som skræddersyet til, hvor Scheelsminde står netop nu og hvor vi vil hen. Jeg glæder mig til at følge udviklingen."*

Den nye hotelchef, Thor Bastholm, tiltrådte ved årsskiftet, og han har en klar agenda; *"Scheelsminde er kendt for gastronomi på højt niveau, men det betyder ikke, at stemningen skal være kedelig eller selvhøjtidelig. Der skal være plads til det klassiske side om side med det kreative, det fagligt kompetente i kombination med nærværende værtskab. Vi skal i endnu højere grad sikre, at vores gæster får sig en oplevelse, som adskiller sig fra alt andet. Den profil vi søger som køkkenchef er derfor ikke fastlåst. Det skal dog være én, der tilfører Scheelsminde såvel som Aalborg noget nyt og inspirerende"*.

Der er flere kandidater i spil som ny køkkenchef, og Christian Nurup fortsætter i rollen frem til udgangen af april. Det er endnu ikke offentliggjort, hvad Christians nye job indebærer. Planerne for renoveringer er forsat under udvikling, og første fase vil starte senere i 2024.

Om Hotel Scheelsminde

Scheelsminde byder på 94 charmerende værelser, prisbelønnet gourmet, selskabslokaler, møde- og konferencefaciliteter samt et afslapningsområde med pool og jacuzzi.

Om Bühlmann

Bühlmann-koncernen er de seneste år, foruden Scheelsminde – og med flere på vej - kommet til at omfatte:

- Herregårdshotellet Nørre Vosborg i Vestjylland
- Det eksklusive boutiquehotel Villa Provence i Aarhus
- Det ikoniske boutiquehotel Hotel Royal i Aarhus
- Lufthavnshotellet i Aalborg, Aalborg Airport Hotel
- Pier 5 Hotel, det tidligere Slotshotellet på Aalborg Havn
- Lufthavnshotellet i Billund, Billund Airport Hotel
- Det nybyggede Peak 12 Hotel, der åbnede i august 2021 i Viborg

Billeder

Kan downloades på <https://www.skyfish.com/p/buhlmann/2368964>

Kontakt

For yderligere oplysninger, kontakt;

- Bühlmanns direktør og medejer Danni Bühlmann på tlf. 3032 7371 / e-mail: danni@buhlmann.dk
- Scheelsmindes Hotelchef Thor Bastholm på tlf. 4414 3225 / e-mail Thor.bastholm@scheelsminde.dk