

## **Daniela Nylin ny chefsommelier på Grand Hôtel**

**Grand Hôtel i Stockholm har rekryterat Daniela Nylin som ny chefsommelier. Daniela är en erfaren sommelier med en gedigen meritlista i bagaget. Hon kommer senast från restaurang Aira och har tidigare erfarenhet från internationella lyxhotell som bland annat Hotel D'Angleterre i Köpenhamn.**



I rollen som chefsommelier kommer Daniela att axla ansvaret för att utveckla Grand Hôtels övergripande dryckesutbud som sträcker sig över såväl restaurangverksamhet som festvåning. I rollen ryms även ansvaret för utveckling och förvaltning av Grand Hôtels vinkällare, som är en av norra Europas största och rymmer över 18 000 flaskor vin fördelat på 2 500 etiketter.

- Vi är jätteglada över rekryteringen av Daniela Nylin. Hon är en av Sveriges bästa sommelierer och har erfarenhet av att arbeta inom vårt segment. Det kommer bli spännande att se hur hon väljer att utveckla vårt dryckesutbud, säger Karl Persson, Food & Beverage Manager, Grand Hôtel Stockholm.

Daniela tillträdde sin tjänst som chefsommelier den 1 december 2020 och blev därmed Grand Hôtels första kvinnliga chefsommelier.

- Det känns fantastiskt kul att få arbeta med Grand Hôtels dryckesutbud, där den stora utmaningen ligger i bredden av erbjudandet. Här får jag möjligheten att arbeta med prestigevinerna i vinkällaren, som tilltalar en mindre och väldigt vinkunnig målgrupp, samtidigt som vi har de stora arrangemangen i festvåningen som söker en helt annan dryckesupplevelse, säger Daniela Nylin.