

Bager til Nyborg Strand

Bag med mening – skab smagfulde øjeblikke, gæsterne husker

Har du en passion for både kager og deje – og sætter du en ære i at levere håndværk i høj kvalitet, hver eneste dag?

Hos Nyborg Strand søger vi en bager, der brænder for sit fag og som vil være med til at sikre, at vores gæster får de friskbagte oplevelser, vi er kendt for.

Din hverdag hos os

Som bager hos Nyborg Strand bliver du en del af et professionelt team, hvor der er plads til faglig fordybelse i en tempofyldt hverdag. Du får en central rolle i at producere til både morgenbuffet, konferencer og selskaber. Her arbejder vi med:

- Surdejs- og langtidshævede brød, hvor kvalitet og proces er i centrum.
- Kager og wienerbrød, der kræver sans for detaljen.
- Produktion i stor skala, hvor struktur, planlægning og kvalitet går hånd i hånd.
- Løbende udvikling af nye ideer, hvor du kan sætte dit præg på sortimentet.

Du arbejder i et hus med mange afdelinger, hvor samarbejdet med køkken og restaurant er tæt – og hvor du spiller en vigtig rolle i at levere de rammer, der gør oplevelsen for gæsterne fuldendt.

Vi ser gerne, at du:

- Har faglig stolthed og interesse for både kager og deje.
- Arbejder struktureret og præcist – og kan lide at skabe overblik.
- Trives i et miljø, hvor tempoet kan være højt, og resultaterne skal stå klar til tiden.
- Er fleksibel, mødestabil og tager ansvar for dit håndværk.
- Har lyst til at bidrage til et stærkt team, hvor vi løfter i flok og spiller hinanden gode.

Vi tilbyder dig

- En arbejdsplads med orden i penallhuset – og hvor trivsel, udvikling og bæredygtigt arbejdsliv er i centrum. Du får bl.a. efteruddannelse og interne kurser.
- Sundhedsforsikring & tandforsikring.
- Juleferie og påskeferie (vi holder altid lukket).
- Fællesklub og sociale arrangementer.
- Personalegoder som rabat på hotel, spa og restaurant.

Er det dig, der skal bage med mening hos os?

Send din ansøgning via linket i opslaget. Vi indkalder til samtaler løbende og lukker opslaget, når vi har fundet vores nye kollega. Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte Souschef i bageriet, Martin, på mhm@nyborgstrand.dk.