

# Kok søges til Nyborg Strand

**Brænder du for at levere madoplevelser, der får mundvandet til at løbe, og har du lyst til at blive en del af en virksomhed, hvor du selv er med til at skabe rammerne omkring dit job? Så se med her – vi er nemlig klar til at tilpasse både arbejdstider og –indhold til lige præcis dine ønsker og behov.**

Vi ved, at der er rift om dig og de andre dygtige kokke – og vi tror på, at vores vigtigste opgave som arbejdsplads er at skabe de bedste rammer og forudsætninger for, at du bliver en succes og trives i jobbet. Derfor spiller vi nu bolden over til dig, så vi sammen kan skabe dit drømmejob med udgangspunkt i dine ønsker og behov.

Uanset om du elsker at være kreativ og køre a la carte, om du brænder for at lære fra dig og arbejde med vores elever, eller om du er bedst til at køre selskaber og klargøre – så har vi jobbet til dig.

Vi er en virksomhed med højt til loftet og rig mulighed for ansvar, medindflydelse, fleksibilitet og udvikling.

Vi tror på og investerer i *dig*.

Vi arbejder med alt lige fra de helt store buffeter til intime tallerkenanretninger. Fællesnævneren er, at vi altid tænker kvalitet frem for kvantitet og prioriterer at handle økologisk og lokalt, hvor det er muligt.

Nyborg Strand har to restauranter med forskellige koncepter, herunder nyeste skud på stammen; vores Elev-restaurant, som primært drives af vores dygtige kokke- og tjenerelver.

## **Derfor skal vi være din nye arbejdsplads:**

- Du bliver en del af en ansvarlig virksomhed med fokus på social kapital, bæredygtighed og økologi.
- Du får en plads i et velfungerende team med en uformel omgangstone og godt sammenhold.
- Du får ordnede arbejdsforhold og forskellige personalegoder som kantine- og sundhedsordning samt tandforsikring.
- Du kan selv være med til at bestemme dine arbejdstider og har altid fri hver 2. weekend.
- Du får løn efter kvalifikationer med overenskomst mellem 3F/HORESTA.

## **Skal vi sammen skabe dit drømmejob?**

Så send os din ansøgning, hvor du fortæller lidt om dig selv, dine kernekompetencer og ønsker, eller kontakt køkkenchef, Tina M. Madsen på [tmm@nyborgstrand.dk](mailto:tmm@nyborgstrand.dk)

Der indkaldes løbende til samtaler.