



## UNIEK CONCEPT

Licht, fris, delicaat én aards. Onze culinaire 'rockers' Olander, Tonglet en Groenendaal brengen deze schijnbare contradictie harmonieus in balans. Samen met Maitre/sommelier Alexander van der Voort bieden zij een voor Eindhoven unieke gastronomische beleving, met Scandinavische touch.

Het 24 jarige Zweedse talent Rasmus Olander werkte eerder onder meer bij het Antwerpse Kommilfoo\* en Geranium\*\*\* in Kopenhagen.

De Tilburgse Nik Tonglet verwierf als chef van de Houtloods al binnen een jaar zowel een Bib Gourmand als een top 100 Lekker vermelding. Ervaring deed hij onder meer op bij The Fat Duck\*\*\* in het Engelse Bray en Noma\*\* in Kopenhagen.

Mark Groenendaal werkte al eerder in Kazerne. Hij vormt de linking pin tussen de nieuwe keuken en het team van het al in 2014 geopende restaurant.

Maitre/Sommelier Alexander van der Voort heeft zijn sporen in het Eindhovense ruimschoots verdiend. De mensen die hem kennen weten dat hij garant staat voor een verfijnde keuze van excellente wijnen en verrassende wijn/spijs combinaties.

Zoals in een rockband, waar de leadzanger en de leadgitarist samen met de drummer en bassist excelleren draait het in ons nieuwe restaurant om de synergie van het team. Ieder met een eigen onmisbare rol om een optimale culinaire beleving voor de gast te garanderen.

## WANTED: GASTVROUW/HEER – MEDEWERKER BEDIENING

*Voor het in maart geopende fine dining Restaurant Benz at Kazerne*

**Stroomt er wijn en gastvrijheid door je bloed? Weet jij je gasten culinair te prikkelen en tegelijkertijd aan je te binden? Ben je een proactieve, ervaren gastvrouw/heer en streef je naar perfectie? Dan zoeken wij jou: kom ons culinaire 'rock'team versterken!**

Onze nieuwe collega:

- is ervaren in het verlenen van service in een luxe restaurant en/of hotel;
- is gastgericht en overtreft graag de verwachting;
- is leergierig en heeft een hands on mentaliteit;
- is geïnteresseerd in wijn-spijs combinaties;
- spreekt uitstekend Engelse en Nederlands.

Wij bieden een fijne werksfeer en collega's die elkaar stimuleren en uitdagen. Uiteraard bieden wij een passend salaris en uitstekende secundaire arbeidsvoorwaarden, met doorgroeimogelijkheden. De werktijden zijn in overleg, in lijn met onze wekelijkse openingstijden van dinsdag t/m zaterdag vanaf 18:00 uur.

### Ga jij de uitdaging met ons aan?

Interesse om ons enthousiaste en ambitieuze team parttime of fulltime te versterken? Stuur dan uiterlijk 1 april een e-mail met je motivatie, CV en foto naar [jobs@kazerne.com](mailto:jobs@kazerne.com). Let's rock!

PS. Met een horeca vakopleiding, affiniteit voor design en een artistieke inslag heb je een streepje voor. En rock draaien we overigens alleen tijdens de mise en place. Wij zijn benieuwd naar je playlist ;)