



ER DU VORES NYE TJENER?

Vi søger ekstra hænder til at servicere alle vores dejlige gæster!

Hotel Limfjorden ligger direkte ned til Limfjorden og har en storslået udsigt. Et komfortabelt hotel med 69 værelser og mange faciliteter. Hotellet er omgivet af en meget smuk natur med mange aktivitetsmuligheder

Opgaverne inkluderer blandt andet:

- Selskabsservering inkl. opdækning
- A la carte servering i restaurant
- Betjening af eftermiddagsgæster samt bar
- Opfyldning af varer og oprydning efter behov

Om dig, ser vi gerne:

- At du har gæsterne i fokus og brænder for at give dem en god oplevelse
- Du er smilende og udadvendt
- Du er mødestabil og pligtopfyldende
- Du er god til at bevare overblikket i alle situationer

Vi tilbyder:

- En udfordrende stilling på et hotel med gode udviklingsmuligheder
- Ordrede forhold og engagerede kollegaer
- En uformel tone i et effektivt og fokuseret miljø

Kontakt og ansøgning:

Vil du høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Hotelchef Pia Bjerregaard på tlf. 9792 4011 eller pr. mail info@hotellimfjorden.dk

Vi ser frem til, at modtage din ansøgning og CV pr. mail til info@hotellimfjorden.dk. Idet vi løbende afholder samtaler, må du meget gerne sende den snarest.



Hotel Limfjorden
- endnu et hotel i Danske Hoteller



Hotel Limfjorden · Simons Bakke 39, 7700 Thisted
tlf. +45 9792 4011 · mail info@hotellimfjorden.dk
www.hotellimfjorden.dk

Danske Hoteller A/S består af 24 spændende individuelle kroer og hoteller, der tilbyder oplevelser af høj kvalitet, hvad enten der er tale om firmaovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golfophold, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb.

Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med.

Alle vores lokale hotelværdere er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til med engagement at modtage til vores gæster. I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

Det er vores filosofi, at glade medarbejdere skaber gode miljøer og en god service i dagligdagen, hvorfor vi har valgt at satse på veluddannede medarbejdere og bidrager selv til at højne branchens standard ved at uddanne et stort antal elever. Hvert år til jul afholdes f.eks. elevmesterskaber for vores mange kokkelever.