

Hotel Union Geiranger
Geirangervegen 101
6216 Geiranger



www.hotelunion.no
Tlf: 70 26 83 00

Hotel Union Geiranger ligg midt i hjartet av Noregs vakraste natur. Geirangerfjorden vart skriven inn på Unesco si verdsarvliste i 2005. Hotellet er eigd og dreve av fjerde generasjon familien Mjelva og har tradisjonar tilbake til 1891. Eit fullservicehotell med 197 hotellrom og suiter, hovudrestaurant, brasseria med a la carte, kafe, barar og bankettavdeling. Union Bad & Spa - velværeavdeling med 1500kvm. Veteranbilmuseum og stort konferanseanlegg.

Vi søker:

Husøkonomsjef

Stillingsbeskrivelse

Som husøkonomsjef organiserer, planlegg og leder du arbeidet innen all reinhald på det operative. Stillinga er ei fulltidsstilling i 100%.

Vi ønskjer ein husøkonomsjef som er norsk- eller skandinavisktalande og som helst har leiiar utdanning og erfaring innen reinhald.

Vi ønskjer ein person som kan innta ei vertskapsrolle og ivareta reinhaldet på hotellet.

Våre reinhaldsområder:

- Korridorer og hotellrom
- Fellesareal (salong og resepsjonsoråder)
- Basseng, treingsrom og spa
- Konferanseavdeling

Ansvarsområder:

Husøkonomsjefen har drifts- og leiarsansvaret for avdelinga og dei tilsette saman med overordna ledelse. Lede dei tilsette til god opplæring etter Union Standardene. Deltagelse i organisering og gjennomføring.

Drift:

Kvalitets- og servicesikre dagleg drift.
Delta på driftsmøter.

Fag:

Lede dei tilsette til Unionstandardane saman med leverandørar på produker som vi tek i bruk for dageleg og periodisk reinhald. Halde seg oppdatert på god produktkunnskap, halde seg oppdatert og kunne alle maskiner og utstyr som vert teke i bruk i dageleg og periodisk reinhald.

Personal:

Personalplanlegging, personalansvar og personalmøter.
Gjennomføre opplæring og coaching av personal.

Økonomi:

Varebestilling, lagerkontroll og varetelling.
Budsjett, resultatansvar og oppfølging.

Kva vi forventar av deg:

Du er ein trygg person som evner å motivere og inspirere dine medarbeidarar. Du er positiv, kreativ, løysingsorientert og fleksibel. Du taklar stress og høgt tempo og likar å jobbe «ute i felt» og i team. Du har gode kommunikasjonsevner, både muntleg og skriftleg, og er ansvarsfull og beslutningsdyktig. I tillegg har du eit høgt kvalitets- og servicenivå, og er systematisk og ryddig. Du har og noko erfaring frå liknande stilling. Du har ei utprega "ja, det ordnar vi" haldning og kan identifisere deg med våre verdiar: Varm, moderne og fullblods.

Vi kan tilby:

Ei spennande og variert stilling i eit hyggeleg og hektisk arbeidsmiljø. Du får anledning til å jobbe både sjølvstendig og i team. Gode utviklingsmoglegheiter og betingelsar for rett person. Vi kan være behjelpelig med vidareutdanning.

Hotel Union er medlem av De Historiske Hotel og Spisesteder.

Husøkonomsjef skal arbeide tett med Husøkonom- og spa ansvarlig for ei smidig og god gjennomføring av den til einkvar tid gjeldande situasjon for reinhaldet på hotellet.

Krav til kompetanse:

- Fagbrev eller tilsvarande.
- Ha kunnskap om og interesse for reinhald og produktkjemi.
- Praksis/erfaring.

Om du har den rette instillinga kan det erstatte evt. manglande erfaring.
Lønn og betingelser, etter avtale.

For ytterlegare informasjon, kontakt:

Monja M. Mjelva
Adm. dir/ vertskap
Tlf dir: 70 26 83 16
Mobil: 957 47 567
monja.mjelva@hotelunion.no

eller

Finn Helge Nustad
Hotellsjef
Tlf: 70 26 83 00
Mobil: 90 05 59 45
finn.nustad@hotelunion.no

