

Vi treng ein bakar for  
sesongen 2025

# Er du den nye bakaren vår?

## Om Hotel Union Geiranger

Hotellet vart opphavleg bygd i 1891 i tradisjonell dragestil/sveitsarstil. Familien Mjelva overtok drifta i 1899 og har gjennom generasjonar utvikla hotellet til det det er i dag – eit moderne hotell med kurs- og konferanseavdeling, spa, basseng, nattklubb og unike opplevingar for gjestane våre.

Hotellet blir no drive av fjerde generasjon vertskap, Monja og Sindre Mjelva, som vidarefører den sterke Union-atmosfæren med fokus på kvalitet og service.

## Hotel Union Geiranger søker dyktig bakar til sesongen 2025

Hotel Union Geiranger søker ein nøyaktig, dyktig og effektiv handverksbakar til vår hoteldrift i Geiranger, som ønskjer å bli ein del av vårt team. Du vil jobbe på vårt kjøkken og produsere søt gjærbakst og brød til vårt nye utsal for sesongen 2025.

Arbeidsplanen legg vi opp saman, men utsalet vil ha opningstider frå kl. 10.00 kvar dag gjennom sesongen. Stillinga inneber produksjon av søt gjærbakst, brød, scones og andre bakevarer.

Vi ser etter ein person som jobbar ryddig, reint, systematisk og effektivt, og som er punktleg med god kunnskap om IK-mat. Du må også trivast med å jobbe i team. God munnleg engelsk er eit krav.

**Produksjonen vil finne stad på hotellets kjøkken.**

## Arbeidsoppgåver:

- Produksjon av bakarvarer med høg og jamn kvalitet.
- Følgje gjeldande produksjonslister.
- IK-mat og dagleg reingjering av arbeidssområde og utstyr etter våre rutinar.
- Halde orden på kjøll og råvarelager.
- Bistå med pakking av varer ved behov.

## Kvalifikasjonar:

- Svennebrev i bakerfaget.
- Relevant arbeidserfaring.
- God evne til å kommunisere på engelsk.

## Personlege eigenskapar:

- Kvalitetsbevisst.
- Strukturert og effektiv, både sjølvstendig og i team.
- Fleksibel og detaljorientert.
- Ryddig og organisert.
- Høg arbeidskapasitet.
- Positiv til nattarbeid og helgejobbing.

## Vi kan tilby:

Vi har eit sterkt fagmiljø og ønskjer å knyte til oss dyktige fagfolk innan bakerfaget. Hotel Union Geiranger har alltid hatt eit sterkt fokus på handverks- og fagkompetanse. Totalt har hotellet 24 kokkar og lærlingar fordelt på dei ulike seksjonane, og alt vert laga frå botnen av. Kvar dag jobbar vi saman for å nå bedrifta sitt mål om høg kvalitet og levering til rett tid.

## Søknad og frist

Søknad sendast til F&B-ansvarleg Odd Ivar Solvold

E-post: [odd.ivar.solvold@hotelunion.no](mailto:odd.ivar.solvold@hotelunion.no)

**Ansettelsesform: Sesong. Søknadsfrist: 3. mai 2025**

Vi gler oss til å høyre frå deg!



**HOTEL UNION™**  
GEIRANGER • 1891 • FAM MJELVA