

# TJENER

## 1. JOBBET INDEHOLDER BL.A FØLGENDE ARBEJDSOPGAVER

En, der brænder for den gode gæsteoplevelse.

Du formår at tilpasse dig husets rammer på en professionel og positiv måde. Du skal synes det er sjovt, at tempoet til tider kan gå stærkt og at det er en virksomhed i konstant udvikling. Opgaverne vil være forskelligartede og vi lover dig - der er ikke to dage der er ens.

Arbejdsopgaver

- i. Servere og afvikle forskellige arrangementer (Weekendophold med koncerter, smagerejser, fester, events)
- ii. Opdækning, omstilling og klargøring til arrangementer
- iii. Være en del af restaurant By Dolphin
- iv. Samt andre ad-hoc opgaver.

## VI FORVENTER AF DIG

- Har gode samarbejdsevner og empati
- Har organisatoriske evner og et systematisk overblik
- Har sans for detaljen

## 2. VI TILBYDER:

En virksomhed, hvor der ikke er langt fra tanke til handling

En stilling hvor ikke to dage er ens

Gode arbejdsforhold og medarbejderfordele

Et job med udviklingsmuligheder både personligt og fagligt

Et skønt arbejdsfællesskab og en virksomhed med høj social kapital

## 3. OPSTART, ARBEJDS TIDER OG LØN

Opstartsdato: Optimalt 1 august 2026 – men kommer den rette kandidat inden er vi klar.

Arbejdstid: Vil være 37 timer i ugen.

Dette kan være varierende fra uge til uge. Der skal forventes 2-3 weekender i mdr, samt både dag og aftenvagter.

Løn: efter kvalifikationer

HOTEL FESTER EVENT

Dolphin Hotel  
HERNING