



MODEN OG ROBUST TJENER TIL HOTEL ÅRSLEV KRO Vi søger en ny tjener til familien Årslev - er det dig?

Kroens historie:

Vi er en kro med en historie som går meget lang tid tilbage og som gennem tiden også har haft flere ejere. Siden 2013, har vi dog været en del af Danske Hoteller. I dag har kroen 78 motel- og hotelværelser, 6 selskabslokaler, 5 grupperum og en a la carte restaurant med plads til ca. 76 gæster.

Der bliver holdt store og små selskaber, kurser og konferencer og restauranten bliver velbesøgt af både boende gæster på hotellet samt udefrakommende besøgende. Selvom kroen er blevet moderniseret af flere omgange samt sin nu centrale placering, væbner kroen over idyllen om en ældre landevejskro, hvor hygge er i højsædet og hvor gamle billeder af kroens fortid hænger på væggene i receptionen og restauranten.

Åbningstider

Reception:

07:00 - 17:00 alle hverdage

07:00 - 16:00 lørdage

07:00 - 12:00 søndage

Restaurant:

11:30 - 21:00 alle dage (undtaget søndag)

Morgenmad serveres:

06:30 - 10:00 alle hverdage

07:00 - 10:00 lørdage

08:00 - 10:30 søndage

Vi søger:

En moden og erfaren tjener, med en masse gåpåmod. En som kan løbe stærkt, tænke hurtigt og være omstillingsparat. Du skal kunne lide mennesker og stræbe efter at yde en fantastisk service i øjenhøjde. Du skal også kunne lære fra dig og hjælpe dine kollegaer.

Da vores receptionen kun er bemandet om dagen, skal du som tjener, også hjælpe i receptionen om aftenen.

Danske Hoteller A/S består af 25 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 hotelværter 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.



VI SØGER EN NY TJENER TIL FAMILIEN ÅRSLEV - ER DET DIG?

Du skal forvente:

- Både morgen, aften og weekendvagter.
- Sene vagter (grundet selskaber), hvor det er nødvendigt med egen bil.
- En stilling med udfordringer og hvor ingen dage er ens.
- Tunge løft
- Travlhed

Udover at betjene gæster i vores a la carte restaurant, har vi i hverdagen også en del kurser samt konferencer og flere arrangementer i weekenden.

Vores gæster udefra samt overnattede gæster skal have den bedste service og det skal DU sammen med dine kollegaer sørger for. Vi har en rigtig hyggelig restaurant og når vejret tillader det, kan vores gæster også nyde alt fra varme drikke, fadøl, vin og cocktails til diverse lækre frokost- og aftenretter på vores terrasse.

Vi tilbyder:

En fuldtidsstilling (37timer), med opstart fra 01/04/2024, hvor du vil indtræde i et godt og sjovt kollegaskab, hvor alle er gode til at hjælpe hinanden.

- Løn og øvrige arbejdsforhold efter aftale og med pension
- Personalegoder
- Massage

Kontakt og ansøgning:

Lyder det som noget for dig? Så tøv ikke med at sende en ansøgning allerede i dag. Vi glæder os til at høre fra dig!

Familien Årslev

Ansøgning og CV sendes til direktør Sanne Mondrup: sanne.mondrup@aarslevkro.dk



Hotel Årslev Kro



www.danske-hoteller.dk

Danske Hoteller A/S består af 25 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 hotelværter 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.