



HOTEL ÅRSLEV KRO SØGER RESERVETJENERE MED OPSTART HURTIGST MULIGT

Er du smilende, serviceminded og klar til at springe til, når der er brug for en ekstra hånd?
Vi søger engagerede tjenerafløsere, der brænder for at give gæsterne en god oplevelse –
måske er det dig!

Efteråret er i fuld gang, og vi har travlt med alt fra selskaber og fødselsdage til weekendarrangementer
og hverdagsgæster. Derfor søger vi mødestabile og servicemindede
reservetjenere, der har lyst til at blive en del af vores dedikerede tjenerteam på Hotel Årslev Kro.

Vi forventer af dig:

- Du er udadvendt og serviceminded - og kan lide at arbejde med mennesker
- Erfaring er en fordel, men ikke et krav - vi sørger for grundig oplæring
- Du kan tage ansvar og bevare overblikket, også når der er travlt
- Du er fleksibel og klar til at arbejde både hverdage og weekender

Arbejdstider i følgende tidsrum:

- Hverdage: 16:00 - 22:00
- Lørdage: 11:00 - 02:00
- Søndage: Vagter kan forekomme

Åbningstider i restauranten:

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

Vi tilbyder dig:

- En spændende og varierende arbejdsdag med alt fra a la carte til store selskaber
- Løn og arbejdsforhold efter aftale - med pension
- Gode personalegode og en rar arbejdsplads med højt humør og god stemning

Kontakt og ansøgning:

Vil du være en del af familien Årslev og være med til at skabe gode oplevelser for vores gæster?

Send din ansøgning, CV og gerne et billede til:
Restaurantchef, Torben Riis på mail:
restaurantchef@aaarslevkro.dk eller tlf: 2014 9747

Vi glæder os til at høre fra dig!



Hotel Årslev Kro

- En del af Danske Hoteller A/S

Hotel Årslev Kro er en del af Danske Hoteller A/S, en hotelkæde med 27 unikke kroer og hoteller, der tilbyder kvalitetsoplevelser til fornuftspriser. Uanset om det gælder firmaovernatning, weekendophold, golfrejser eller kurser, står vi klar til at byde gæster velkommen med lokal forankring og engagement.
I 2025 fejrer vi stolt 35-års jubilæum! Vi tror på, at glade medarbejdere skaber god service, og derfor investerer vi i uddannelse og udvikling. Hvert år afholder vi bl.a. elevmesterskaber for vores kokkeelever for at styrke branchens fremtid.