



HOTEL ÅRSLEV KRO SØGER 2 MORGENTJENERE DER ER KLAR TIL AT GIVE VORES GÆSTER EN GOD START PÅ DAGEN

Er du morgenfrisk, serviceminded og klar til at give gæsterne en god start på dagen? Hotel Årslev Kro søger en **morgentjener til alle hverdage (hver anden uge)** med arbejdstider:

Mandag - fredag: 05.30 - 13.30

Samt en **morgentjener til hver anden weekend**, med arbejdstider:

Lørdag: 06.00 - 12.00

Søndag: 06.30 - 12.00

Vi forestiller os, at du:

- Er stabil, imødekommende og har lyst til at skabe en god morgenoplevelse for vores gæster
- Du arbejder effektivt og struktureret - også i pressede situationer
- Du har en positiv udstråling
- Du er løsnings- og handlingsorienteret
- Du kommunikerer på dansk

Vi tilbyder:

- Løn efter kvalifikationer inkl. pension og sundhedsforsikring
- En udfordrende stilling på et spændende hotel
- En arbejdsplads med fokus på din personlige og faglige udvikling
- Engagerede kollegaer i et uhøjtideligt arbejdsmiljø med højt til loftet
- Opstart hurtigst muligt

Arbejdsopgaver:

- Tilberede lune retter til morgenbuffeten
- Holde buffet og morgenbord pænt og indbydende
- Rydde af og holde orden
- Servering af gæster og kursister (i hverdage)

Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte hoteldirektør Sanne Mondrup på tlf. 8626 0577 eller pr. mail sanne.mondrup@aarslevkro.dk.

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til sanne.mondrup@aarslevkro.dk mrk. "morgentjener".

Vi afholder løbende samtaler, så send gerne din ansøgning snarest.



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.