



ENGAGERET KØKKENCHEF SØGES TIL HOTEL ÅRSLEV KRO

Vi søger dig, der brænder for at give vores gæster skønne madoplevelser. Er du ansvarsbevidst og trives med frihed under ansvar? Så er det lige dig, vi leder efter!

Hotel Årslev Kro har en lang historie og har gennem tiden haft flere ejere. Siden 2013 har vi dog været en del af Danske Hoteller A/S.

I dag har kroen 78 motel- og hotelværelser, seks selskabslokaler, fem grupperum og en à la carte-restaurant med plads til ca. 76 gæster. Vi afholder både store og små selskaber, kurser og konferencer, og restauranten er velbesøgt af både hotelgæster og udefrakommende gæster.

Selvom kroen er blevet moderniseret flere gange og har en central placering, værner vi stadig om den idylliske atmosfære fra en klassisk landevejskro, hvor hyggen er i højsædet. Gamle billeder af kroens historie pryder væggene i både receptionen og restauranten.

Lyder det interessant?

Som vores nye køkkenchef får du en stilling med stor selvstændighed og mulighed for at præge din arbejdsdag.

Hvis du kan holde hovedet koldt, når køkkenet er varmt, er omstillingsparat, når tempoet er højt, og gør det hele med et smil – så er det lige dig, vi søger!

Vi tilbyder dig:

- En spændende stilling med gode udviklingsmuligheder
- En fuldtidsstilling, hvor du har indflydelse på din vagtplan, der inkluderer både dag-, aften- og weekendvagter
- En attraktiv lønpakke inkl. pension og sundhedsforsikring
- Et godt arbejdsmiljø med engagerede og hjælpsomme kollegaer på tværs af afdelinger
- Ordrede forhold som en del af Danske Hoteller – en kæde med 26 unikke hoteller og kroer i hele Danmark

Om dig, ser vi gerne:

- Er uddannet kok og har erfaring som køkkenchef
- Er ansvarsbevidst og trives med at arbejde selvstændigt

- Er ambitiøs, passioneret omkring dit arbejde og brænder for at give vores gæster en fantastisk oplevelse
- Bevarer overblikket i travle perioder og kan finde det ekstra gear, når det kræves
- Er detaljeorienteret, punktlig og kommer med gode idéer og input
- Arbejder effektivt, struktureret og er løsnings- og handlingsorienteret
- Ser skiftende arbejdstider som en fordel og er fleksibel i forhold til arbejdstider
- Er en teamplayer, der spreder godt humør blandt både gæster og kollegaer

Kontakt og ansøgning:

Ønsker du at høre mere om stillingen, er du velkommen til at kontakte hotelchef Sanne Mondrup på telefon 2091 0020 eller pr. mail sanne.mondrup@aarslevkro.dk.

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til sanne.mondrup@aarslevkro.dk. Vi afholder samtaler løbende, så send din ansøgning hurtigst muligt.



Hotel Årslev Kro



Danske Hoteller A/S består af 26 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.

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 kokkeelever.