

TIL ARBEIÐIS

LAGT TIL RÆTTIS: Vilmund Jacobsen, vilmund@socialurin.fo



FAKTA

Navn: Ása Johnsdóttir

Starv: Hotelleiðari

Besta við arbeiðnum: Nøgd viðskiftafólk

Ringasta við starvinum: Eg trívist bara...

Tal av arbeiðsfólki: 12-14

– Í slíkum virksemi, sum er hotel, matstova og kafé, er oftast mest at gera, tá onnur hava frí, sigur Ása Johnsdóttir, hotelleiðari á Hotel Tórshavn

Ása leiðir Hotel Tórshavn

HON ER IKKI NAKAR **ÁRSUNGI** INNAN **HOTELVIRKSEMI**, MEN SUM SO **MANGUR** ANNAR, IÐ **ENDAGI** Á **OVASTU** RÓK, **BYRJAÐI** HON Í 1985 Á **GÓLVINUM** SUM **TÆNARI**. EFTIR AT HAVA VERIÐ **STJÓRI** Á **HOTEL HAFNIA** Í NØKUR ÁR, **GJØRDIST** HON HIN 1. SEPTEMBER Í 2010 **HOTELLEIÐARI** Á HOTEL TÓRSHAVN

Navnið er Ása Johnsdóttir. Hon er blíð, fyríkomandi og fryntlig sum ein hotelleiðari eigur at vera. Hon er andlitið hjá Hotel Tórshavn úteftir, og hon skal syrgja fyri, at alt tað dagliga gongur, sum tað skal. Hennara uppgávur eru soleiðis eisini fyrisitingarligar.

– Alt okkara virksemi, sum fevnir um Hotel Tórshavn, Hvonn og útikaféina í Vágsbotni, er til fyri viðskiftafólkini. Mín uppgáva er at syrgja fyri, at allir okkara gestir – hvar í húsinum tey enn eru – fáa eina góða tænastu og kenna seg væl og vælkomnar, sigur hon.

Svimur regluliga

Hóast arbeiðsdagurin hjá einum hotelleiðara mangan er langur, byrjar næstan hvør dagur hjá Ásu Johnsdóttir í svimjihøllini í Havn.

– Sum oftast fari eg at svimja, tá børnini eru farin í skúla, og síðan fari eg til arbeiðis. Hetta ger meg nógv betri upplagda til tær uppgávur, sum arbeiðsdagurin hevur at bjóða. Í svimjihøllini eru nógvir nýggir tankar hugsaðir – og eisini realiseraðir, sum hon tekur til.

Hotelleiðarin leggur aftrat, at hon serliga seinastu trý árinu hevur verið nógv upptikin av

vælveru og motión, og hetta er eisini komið henni til góðar í starvinum á Hotel Tórshavn.

Langir dagar

Ása Johnsdóttir visir á, at tann, sum heldur, at arbeiðsdagurin sum hotelleiðari er millum 8 og 16, eigur ikki at fara í hesa bransjuna.

– Í slíkum virksemi, sum er hotel, matstova og kafé, er oftast mest at gera, tá onnur hava frí, og tí noyðist ein hotelleiðari eisini at vera tøkur uttan fyri vanliga arbeiðstíð – og mangan eisini í vikuskiftinum, leggur hon aftrat.

Hotel Tórshavn er eitt trý stjórnað hotell, men Ása leggur dent á, at hetta eru trýggjar ómetaliga góðar stjørnur.

– Vit hava eitt nútímans hotell við 43 kømrum, harav 30 dupultum kømrum. Restin er einkultkømur. Vit hava eisini trýggjar stórar suitur - tvey sonevnd businessrúm við dupult song og við umstøðum til smærri fundarvirksemi í hugnaligum umhvørvi, og síðan hava vit eina lekra brúðarsuitu.

Ása sigur, at hornasuiturnar liggja í útsynningshorninum á hotellinum á trimum hæddum og hava tískil frálíkt út-

sýni yvir Vágsbotn og Havnarvág.

– Vit hava eisini tvey fundarhøli, Sigmundarstovu og Tórastovu, ið kunnu takast saman í eitt stórt høli, sum tá rúmar umleið 80 fólkum. Hølini kunnu leigast til eitt nú fundarvirksemi, veitslur og onnur tiltøk.

Roynd í leikum

Ása Johnsdóttir er ikki nakar ársungi innan hotelvirksemi, men sum so mangur annar, ið endaði á ovastu rók, byrjaði hon á gólvinum, um vit so kunnu siga.

– Eg byrjaði á Hotel Hafnia sum tænarari í 1985. Seinni kom eg at arbeiða í móttøkuni – og hin 1. januar í 2005 gjørdist eg stjóri á Hotel Hafnia.

Seinast í 2009 gavst hon í starvinum á Hotel Hafnia, og hin 1. september í 2010 byrjaði hon sum hotelleiðari á Hotel Tórshavn.

Sum reseptionist á Hotel Hafnia hevði Ása, sum hevur handilsútbúgving, eisini lærlingar undir sær.

– Mær dámar sera væl á Hotel Tórshavn, her eg dagliga arbeiði saman við sera dugnaligum fólki. Fólk arbeiða

ymiskar tíðir, og tí er talið av arbeiðsfólki, sum dagarnir ganga, rættiliga stórt.

Gongur betri

Nú summarið stundar til heldur Ása Johnsdóttir, at tað gongur rætta vegin við hotel-og matstovuvirkseminum hjá Hotel Tórshavn.

– Sjálvandi hava vit merkt búskaparligu afturgongdina, sum hevur verið, men nú sær hampiliga gott út aftur, bæði við gistingum og vitjandi annars.

Matstovan á Hvonn er opin um dagarnar frá klokkan 12-22, og her er stórt úrval á matarskránni – alt frá indiskum mati um búffar til fisk & ships, pasta og pizza.

– Vit koyra eisini mat út eftir bíleggingum til viðskiftafólk í høvuðsstaðarøkinum, og henda take away-tænasta er opin líka leingi um dagarnar, sum matstovan er opin. Vit hava eisini tað, vit rópa vistveiting til ymisk tiltøk og veitslur úti í býnum, sigur Ása Johnsdóttir, hotelleiðari á Hotel Tórshavn.