



MYND: JENS KRISTIAN VANG

FAKTA ODDBJØRG HØJGAARD

Navn: Oddbjørg Højgaard

Starv: Hotellstjóri

Besta við starvinum: Ein nýggj og stór avbóðing

Ringasta við starvinum: Gerast stórv keðilig, er tíð at gevast

Størsti dreymur við starvinum:

At fáa nógð viðskiftafólk, starvsfólk og nøgðar eigarar

Størsta frambrot: Nýggja kaféin er ein partur

Starvstíð: Ein góður mánaði

Lívsstarv: Ov tíðliga at siga nakað um tað enn

Starvsfólk: 30-40, fleiri í summarhálvuni

Staður: Áarvegur 4-10, Tórshavn

Stjóri: Eg sjálv

RISTA DÝNURNAR AV NÝGGJUM

– **HOTEL HAFNIA** ER EIN VÆL VIRKANDI FYRITØKA. VIT HAVA EIN GÓÐAN KØK, GÓÐAR KOKKAR OG GÓÐ STARVSFÓLK. FLEIRI HAVA ARBEITT LEINGI Á HOTELLINUM, OG TEY ERU GULL VERD FYRI FYRITØKUNA. SAMANBLANDINGURIN AV TEIMUM, SUM HAVA VERIÐ HER LEINGI OG TEIMUM, SUM ERU NÝGGJARI Í FYRITØKUNI, GEVUR OKKUM EITT GOTT GRUNDARLAG AT VEITA OKKARA VIÐSKIFTAFÓLKUM EINA GÓÐA OG DYGGA TÆNASTU, SIGUR **ODDBJØRG HØJGAARD**, SUM ER NÝGGJUR **HOTELLSTJÓRI** Á HOTEL HAFNIA



TIL ARBEIÐIS

Vilmond Jacobsen
vilmond@sosialurin.fo

Hin 1. desember í 2009 varð Oddbjørg Højgaard, sum er ættað av Toftum, men búsitandi í Havn, sett í starv sum stjóri á Hotel Hafnia.

Oddbjørg er kanska serliga kend frá tíðini, tá hon var stjóri í egnu fyritøku síni, Dekostovuni (1991-2005).

Sum ung starvaðist hon á SMS Teknistovuni (1984-1991).

Tá Team 85 keypti Dekostovuna í 2005, flutti hon við fyrítøkuni, og tá so Team 85 og Repro Z lögdu saman undir heitinum Sendistovan í 2007, kom hon í starv har sum ráðgevi.

Áðrenn hon tók við stjórarstarvinum á Hotel Hafnia, var hon framvegis í starvi á Sendistovuni, haðani hon nú er í farloyvi í eitt ár.

Alt er nýtt

Vit hava spurt Oddbjørg, hvussu hon trívist í nýggja starvinum, har hon nú líkasum situr hinumegin borðið. Við síni útbúgving sum dekoratør í visuelli marknaðarføring, hevur arbeiddi hjá henni í mong ár verið at gjørt ymiskar uppgávur og lýsingaráttøk fyri handlar, fyrítøkur og stovnar, men sum stjóri er tað nú hon, sum á ymiskan hátt sjálf hevur brúk fyri slíkum tænastrum.

– Nú eri eg so nýggj í hesum starvi, sum eg ongar royndir hevði í, tá eg byrjaði. Alt er nýtt, og her er nógv at seta seg inn í av ymiskum slagi – alt frá dagligu arbeidsgongdini og ymisku uppgávanum til lógargreinar, sum viðvíkja teimum loyvum, vit hava og virka undir. Tá eg byrjaði, kendi eg at kalla einki til alt hetta, sigur hon.

Oddbjørg vísir á, at tá tú ert stjóri og situr við høvuðsábyrgdini, snýr henda ábyrgd seg ikki bara um dagliga virksemini at fáa alt at koyra og hanga saman, men hetta snýr seg um alt – líka frá samráðingum um sáttmálar, skeinkiloyvi, brunaumsjón og rakstur.

– Men Hotel Hafnia er ein væl virkandi fyrítøka. Vit hava ein góðan køk, góðar kokkar og góð starvsfólk. Fleiri hava arbeitt leingi á hotellinum, og tey eru gull verd fyri fyrítøkuna. Samanblandingurin av teimum, sum hava verið her leingi og teimum, sum eru nýggjari í fyrítøkuni, gevur okkum eitt gott grundarlag at reka fyrítøkuna og veita okkara viðskiftafólkum eina góða og dygga tænastru.

Opin leiðari

Oddbjørg sigur, at starvsfólkini eru ógvuliga positiv og dugnalig.

– Mítt ynski er at vera ein opin leiðari, sum kann gera, at vit hava eitt stabilt arbeidspláss, har starvsfólkini hava innlit og eru trygg við støðuna.

Eg vil gjarna, at starvsfólkini skulu føla, at tey vera hoyrd – og at tey eru krumptappurin í fyrítøkuni.

Stjórin sigur, at hon hevur fingið nógvar positivar og gevandi viðmerkningar, síðan hon tók við starvinum.

– Eg eri ovfarin av, at fólk, hava lagt lepar og sent teldupost, har tey takka fyri góða tænastru. Hetta er eggjandi og stimbrandi og ger, at vit líkasum føla, at vit nú hava rist dýnurnar av nýggjum og lýta frameftir við góðum treysti, sigur nýggi hotellstjórin.

Einki serligt

– Eg havi verið stjóri í egnari fyrítøku í 15 ár, og eg síggi ikki tað heitið sum nakað serligt. Nú er tað so mín uppgáva saman við mínum starvsfólki at skipa mannagongdir sum gera, at vit kunnu veita okkara viðskiftafólkum eina fyrimyndarliga tænastru, samstundis sum hetta er eitt gott arbeidspláss, har fólk veruliga trívast.

Hotel Hafnia hevur eini 30 fólk, sum arbeida fast á hotellinum og sum røkja tær uppgávur, ið virkseimið hevur við sær. Gjøgnum eitt ár eru tó nógv fleiri fólk á lønarlista, tí í summarhálvuni er manningin væl størri.

Hotellstjórin sigur, at allar tænastrur, sum hotellið veitir, hava stóran týðning fyri raksturin.

– Eitt er matstovuvirkseimið, sum vit leggja stóran dent á, annað er catering,

har vit koyra mat út til ymiskt virksemini, sum er aðrastaðni í býnum ella kringlandið.

Eitt av teimum stóru tiltøkunum, har Hotel Hafnia stóð fyri mati og servering, var árliga vinnustevnan FaroExpo, sum á hvørjum heyst verður hildin í Runavík.

– Vit hava eisini ymiskar pakkar, har ráðstevnur verða hildnar á hotellinum, og uppi í hesum pakkum er høli, matur – og gisting, um tað er ynskiligt í sambandi við hesi tiltøk, sigur hon.

Ógvuliga spennandi

Oddbjørg Højgaard heldur, at nýggja avbjóðingin, sum hon nú hevur fingið, er øðrvísi og stór, men hon er eisini ógvuliga spennandi.

– Enn havi eg verið so stutt í starvinum, men hetta tykist at vera ein sera spennandi og lærurík uppgáva, og eg vóni, at eg kann gera mítt íkast til, at vit øll, bæði starvsfólk og eigarar, kunnu fegnast um tíðina, eg eri her. Sum eg nevndi, eri eg í farloyvi úr mínum starvi á Sendistovuni. Hetta er ein nýggj og spennandi verð fyri meg og soleiðis, sum henda fyrsta tíðin í nýggja starvinum hevur verið, dámar mær hetta ógvuliga væl – og eg eri ikki minni tendrað nú enn áður, sigur Oddbjørg Højgaard.