

ÅRØ VINGÅRD SØGER

SPRITNØRD

Årø Vingård

Idéen bag Årø Vingård er, at fremstille sin helt egen vin eller spiritus på egne råvarer og udnytte de muligheder vores fantastiske ø har.

Vi vil drive et sted, hvor der hyggeligt og rart som vores gæster har lyst til at besøge og opleve, gerne igen og igen.

Vi har idag vores egen frokostrestaurat, Havnecafé og gårdbutik.

Samtidig afholder vi en lang række events i form af vinsmagninger, rundvisning, "Lav din egen Gin" og selskaber

Vores DNA

- Gode råvarer
- Hjemmelavet
- Produkter og ressourcer fra Årø
- Vores kunder er gæster
- Vi er stolte af vores sted og produkter

Kontakt mig!

Jakob Lei
Telefon: 61551668
E-mail: jakob@aaro-vin.dk
Hjemmeside: aaro-vin.dk
Adresse: Aarø 210, 6100 Haderslev



Årø Vingård søger Spritnørd

På Årø Vingård har vi vores eget destilleri, hvor formålet først og fremmest er at udnytte alle vore råvarer, så intet går til spilde.

Men samtidig er det også enormt spændende at arbejde med destillering. Det er ret vildt, at smage og dufte hvordan frugtaromaerne kommer frem i vores druebrændevin når spritdampene kommer gennem vores træfyret kobberkeddel, eller når de æteriske olie fra vore botanicals er med til at give vores gin en helt unik særkende.

Vi søger en person der synes ovenstående lyder ualmindeligt spændende og hvor man tænker at det opslag næsten er for godt til at være sandt.

Den rigtige kandidat har:

- Erfaring eller kendskab til destilleringsprocessen
- Erfaring med gæring af alkohol
- Tid og lyst til at arbejde med, at udvikle nye spiritus produkter
- God fortælleevne og lys til at give gæster en god oplevelse
- Mulighed for at arbejde i weekender
- God erfaring med at nyde alkohol

Erfaring behøver ikke at komme fra professionelt virke

Årø Vingård tilbyder:

- En unik mulighed for at arbejde professionelt med fremstilling af spiritus
- En arbejdsplads med super kollegialt sammenhold og plads til at have det sjovt
- En stilling med fleksibelt timeantal der tilpasses den rigtige kandidat

Hvis du kan se dig selv i denne stilling eller kender den oplagte kandidat, så kontakt vinbonde Jakob Lei på 61551668 og hør mere om mulighederne.