

STELLENAUSSCHREIBUNG

Koch (m/w/d)

Wir suchen ab sofort oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch (m/w/d) für unsere vegetarische/vegane Hotelküche, Vollzeit, Teilzeit

Unser Hotel in Parin sucht einen Koch (m/w/d) für unser Küchenteam, der nicht nur seine kulinarische Kreativität auslebt, sondern auch bereit ist in einem teils internationalen Team zu arbeiten. Eine Zusatzqualifikation für vegetarische/vegane Küche ist wünschenswert, kann aber auch bei uns erlernt werden.

Unsere umweltbewusste, nachhaltige Lebensphilosophie ist nicht nur in unseren Hotels und Außenstellen erlebbar, sie ist auch bei vielen unserer Mitarbeiter*innen im Herzen verankert. Tierschutz ist uns besonders wichtig, daher muss für unsere Küche kein Tier leiden. Wir setzen bei unserem Team auf Persönlichkeit und Vielfalt und achten auf eine ausgewogene Work-Life-Balance. Wenn auch Dein Herz grün schlägt und Du in einem nachhaltigen Unternehmen arbeiten möchtest, dann starte Deine Zukunft bei uns!

Unsere Anforderungen:

- Zubereitung von vegetarischen und veganen Gerichten für unser Mittags- und Abendbuffet, inklusive aller Arbeitsschritte in der Vor- und Nachbereitung
- Ideeneinbringung für Menüvorschläge
- Gewährleistung von Qualität, Geschmack, Präsentation der Speisen
- Beratung von Gästen am Buffet unter Berücksichtigung individueller Ernährungswünsche
- Hilfe beim Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich
- Einhaltung der gesetzlichen Lagerhaltung und Hygienevorschrift

Ihre Qualifikationen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie ist wünschenswert
- selbständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise

Wir bieten Ihnen:

- einen familiären Arbeitgeber
- Leistungsgerechte Vergütung und abwechslungsreiche Aufgaben
- einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- eigenverantwortliches Arbeiten mit Freiraum für individuelle Potentialentfaltung
- eine kostenfreie Mahlzeit am Tag sowie ausgewählte Freigetränke
- Sonn- und Feiertagszuschläge, Ersatzruhetage, Mitarbeitererrabatte

Wir sind ein Bio- und Gesundheitshotel mit eigener Bio-Landwirtschaft, Bio-Backstube und einem naturheilkundlich orientierten Gesundheitszentrum. Das Gutshaus Stellshagen verfügt über 50 Zimmer, 5 Suiten und 8 Ferienwohnungen. Die Innengastronomie bietet Platz für circa 130 Gäste, im Außenbereich verfügen wir über 150 Plätze. Zu unserem Unternehmen gehören weiter das Bio- und Gesundheitshotel Gutshaus Parin mit 30 Zimmern und 100 Plätzen im Innenbereich, sowie Terrassengastronomie und das Bistro „Altes Feuerwehrhaus“ in Damshagen. Wir gehören dem Bioland-Verband an und kochen hauptsächlich mit Bio-Produkten aus unserem Obst- und Gemüsegarten, aus der Region und zum kleinen Teil auch mit Produkten aus der Ferne.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe eines möglichen Eintrittstermins bevorzugt per E-Mail an: **bewerbung@gutshaus-stellshagen.de** oder schriftlich an:

Hotel Gutshaus Stellshagen, Lindenstraße 1, 23948 Stellshagen

Hotel Gutshaus Parin, Am Wirtschaftshof 1, 23948 Parin

Tel. 03881 / 75689-0, E-Mail: info@gutshaus-parin.de

www.gutshaus-parin.de