



**Stellenbeschreibung: Koch/Köchin (m/w/d) mit Fokus auf vegetarische & vegane Küche** für unseren Bio-Hotelbetrieb im Gutshaus Stellshagen

### Über das Gutshaus Stellshagen

Das [Gutshaus Stellshagen](http://www.gutshaus-stellshagen.de) ist ein einzigartiges, traditionell geführtes Bio- und Gesundheitshotel das für nachhaltigen Tourismus, Regionalität und ein ganzheitlich harmonisches Gästerlebnis steht.

Ein Herzstück unseres Hauses ist die Küche: frisch, saisonal, biologisch und überwiegend vegetarisch bzw. vegan. Ein besonderer Bestandteil unseres Konzepts ist unsere **eigene Landwirtschaft**, die uns täglich mit frischem Obst, Gemüse und Kräutern versorgt. Diese unmittelbare Verbindung vom Feld in die Küche ermöglicht es uns, unsere Speisen konsequent saisonal zu denken, kreativ zu planen und höchste Qualität zu gewährleisten.

Mit viel Liebe zum Detail schaffen wir so kulinarische Erlebnisse im Einklang mit Natur und Umwelt.

Weitere Informationen findest Du unter: <http://www.gutshaus-stellshagen.de>

### Deine Aufgaben

- Zubereitung von kreativen, hochwertigen vegetarischen und veganen Speisen unter Berücksichtigung von Bio-Qualität und Saisonalität
- Aktive Mitgestaltung und Weiterentwicklung unserer Speisekarte im Einklang mit unserem nachhaltigen Küchenkonzept
- Verarbeitung frischer Produkte direkt aus unserer eigenen Landwirtschaft und Integration in die saisonale Menüplanung
- Sicherstellung eines reibungslosen Küchenablaufs gemeinsam mit dem Team
- Verantwortung für die Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Fachgerechter und wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Unterstützung bei Warenbestellung, -annahme und -kontrolle
- Kreatives Anrichten und Präsentieren der Speisen mit einem hohen Anspruch an Qualität und Ästhetik
- Enge Zusammenarbeit mit Service und anderen Abteilungen für ein stimmiges Gästerlebnis

### Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Berufserfahrung
- Leidenschaft für vegetarische und vegane Küche sowie Interesse an nachhaltiger Ernährung
- Kreativität und Freude daran, neue Gerichte zu entwickeln
- Bewusstsein für regionale, saisonale und biologische Produkte
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise – auch in stressigen Situationen
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein

- Flexibilität sowie Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit

### **Das bieten wir Dir**

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag mit attraktiver Vergütung – abhängig von Qualifikation und Erfahrung
- 40-Stunden-Woche mit Fokus auf eine ausgewogene Work-Life-Balance
- Sonntags- und Feiertagszuschläge
- Einen verlässlichen Dienstplan mehrere Wochen im Voraus sowie Überstunden ausschließlich nach Absprache
- Arbeiten mit hochwertigen Bio-Produkten – viele davon direkt vom eigenen Feld
- Mitarbeiterverpflegung in Bio-Qualität
- Digitale Zeiterfassung mit minutengenauer Abrechnung
- Interaktiver Dienstplan per Mitarbeiter-App
- Ein wertschätzendes, engagiertes Team und ein inspirierendes Arbeitsumfeld
- Mitarbeiterrabatte im Haus
- Kostenfreier Stellplatz
- Unterstützung bei der Wohnungssuche oder Möglichkeit einer Unterkunft

### **So geht es weiter**

- Wenn Du Freude daran hast, mit frischen, hochwertigen Zutaten zu arbeiten und unsere Gäste mit einer kreativen vegetarisch-veganen Küche zu begeistern, freuen wir uns auf Deine Bewerbung und die Zusendung deiner Unterlagen per E-Mail an: [bewerbung@gutshaus-stellshagen.de](mailto:bewerbung@gutshaus-stellshagen.de)

Für Rückfragen erreichst Du uns telefonisch unter: 038825 44-307