



Stellenbeschreibung: Sous Chef / Stellvertretender Küchenchef (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 Gästeerlebnis 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>

Als **Sous Chef** unterstützt Du unseren Küchenchef bei der operativen und organisatorischen Leitung der Küche. Du übernimmst Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf im Küchenalltag, führst das Team mit Leidenschaft und trägst aktiv dazu bei, unsere hochwertige, kreative und nachhaltige Bio-Küche weiterzuentwickeln.

Deine Aufgaben

- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs in allen Bereichen
- Mitverantwortung für die operative Leitung der Hotelküche
- Zubereitung und kreative Weiterentwicklung vegetarischer und biologischer Speisen
- Organisation und Kontrolle der täglichen Küchenabläufe
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufs
- Verantwortung für Qualität, Geschmack und ansprechende Präsentation der Speisen
- Warenbestellung, Warenkontrolle sowie fachgerechte Lagerung und Verarbeitung
- Einhaltung und Kontrolle der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Dienst- und Urlaubsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Anleitung, Motivation und Förderung von Mitarbeitenden und Auszubildenden
- Aktive Mitarbeit im gesamten Küchenbereich

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie, idealerweise in vergleichbarer Position
- Begeisterung für vegetarische, biologische und nachhaltige Küche
- Organisationsstärke sowie selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise

- Teamfähigkeit und Freude an Mitarbeiterführung
- Kreativität und Qualitätsbewusstsein
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Kommunikationsfähigkeiten
- Englischkenntnisse sind von Vorteil, aber keine Voraussetzung

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

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