



Das **Kastenholz** steht für
Gesunde Ernährung // Lebensfreude // Bewusstseinsweiterung
50 Zimmer / Tagung / Wellness / Detox



Wir lieben
Natürlichkeit!

Unser **Credo** „Wir lieben Natürlichkeit“ umfasst neben dem Hotel-Interieur, der Ruhe und Natur, den herzlichen und natürlichen Menschen, die Sie im Kastenholz umgeben, auch ein besonderes Aktiv- und Entspannungsprogramm sowie gesunde Ernährung.

Wir verwenden ausschließlich natürliche Produkte und Erzeugnisse, die geschmacklich und ernährungsphysiologisch von hoher Qualität sind.

Und achten auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Gesunde Ernährung, Lebensfreude und das zu tun, was man liebt, sind für uns die wichtigsten Parameter für ein gesundes und glückliches Leben voller Vitalität & Fülle.

Lebensfreude heißt, ich folge bei allem, was ich tue, dem Weg meines Herzens.

Wenn auch Sie lieben, was Sie tun, freuen wir uns auf SIE!

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir ab sofort (m/w):

Küchenchef/in für basische Natur Küche

Wir suchen nach einem Küchenchef, dessen Herz für gesundes & naturbelassenes Essen schlägt.

In unserem neu zu entwickelnden Küchenkonzept steht eine gesunde, köstliche, basische / basenüberschüssige, rohköstliche Ernährung im Vordergrund (Naturfrühstück, basischer Mittagsimbiss und Abendessen). Zudem finden regelmäßig basische Kochkurse in der Hotelküche statt.

Nicht nur unsere Detoxkur-Gäste, die auf Grundlage von Basenfasten, Heilfasten und Intervallfasten sowie der FX Mayr Kur eine Darmentgiftung und Körperentsäuerung durchführen, sondern alle Gäste sollen in den Genuss kommen, gesundes Essen für sich zu entdecken und schätzen zu lernen.

Hotel Kastenholz
Frau Dr. Carla Caspary
Hauptstraße 1
53520 Wershofen
02694-381
carlacaspary@kastenholz-eifel.de
www.kastenholz-eifel.de



Wir lieben
Natürlichkeit!



In der Natur-Küche unseres Hauses werden ausschließlich naturbelassene und Bio-Produkte verwendet. Ganz gleich, ob traditionelle oder basische Küche: Qualität & Frische, Ursprünglichkeit & Ehrlichkeit machen die Zutaten unserer Naturküche aus.

Sie sind ein/e Koch/Köchin aus Leidenschaft und setzen aus Überzeugung auf Qualität und regionale, jahreszeitliche Produkte. Ihre liebevolle Anrichtungsweise mit frischen Kräutern überzeugt durch ein klares Design. Mit pfiffigen Ideen, gesunden Garverfahren, sorgfältig ausgewählten Zutaten und Ihrer Kochkunst schaffen Sie immer wieder neue Genusserlebnisse.

Ihre Aufgabe:

- Gestaltung unseres vegetarischen Frühstückbüffets
- Gestaltung unseres neuen Mittags- und Abendbüffets mit frischen Rohkostsalaten, selbstgemachten veganen Aufstrichen, selbstgemachtem basischen Brot, leckeren Suppen und Basenbrühen, Smoothies, Sprossen, Keimlingen, rohköstlichen Kuchen etc.
- Führung und Einteilung des Küchen- und Spülteam.
- Kalkulation und Erstellung der Speisen
- Kontrolle und Steuerung des Wareneinsatzes
- Durchführung und Überwachung der Küchenhygiene
- Entwickeln und Testen neuer Gerichte, Erstellen von Rezepturen und Vorlagen zur Qualitätssicherung
- Durchführung von basischen Kochkursen

Folgendes setzen wir voraus:

- Begeisterung und umfangreiche Kenntnisse in der Zubereitung einer abwechslungsreichen kreativen, basischen/basenüberschüssigen rohköstliche Genussküche
- Führungsstärke; Motivation und Inspiration der Küchenbrigade
- Engagement, Belastbarkeit, Flexibilität, Kreativität und ein hohes Maß an Eigeninitiative
- Gastorientiertes Denken und Handeln
- Unternehmerisches Denken und Handeln

Wir bieten Ihnen:

- Übertarifliche Bezahlung
- 5-Tage Woche
- Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten des Dienstplanes je nach Auslastung (z.B. ein freies Wochenende im Monat)
- Möblierte Mitarbeiterunterkunft steht zur Verfügung mit W-Lan und TV-Gerät (ab € 250,-)
- Mitarbeiterpreise (Vergünstigungen auf Hotelübernachtungen, Beauty- und Massageleistungen)
- Natur und Action direkt vor der Tür
- familiäre Arbeitsatmosphäre
- Individuelle Entwicklungsmöglichkeiten

Es erwartet Sie eine spannende und herausfordernde Aufgabe in einem dynamisch-herzlichen Umfeld mit hohem Anspruch, Verantwortung und Gestaltungsspielraum zu agieren.

Wir suchen jemanden, der sich von der Masse abhebt und für das lebt, was er liebt und sich auch unserem Wertebild ("Wir lieben Natürlichkeit") zugehörig fühlt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen.

Ihre Familie Caspary

Hotel Kastenholz
Frau Dr. Carla Caspary
Hauptstraße 1
53520 Wershofen
02694-381
carlacaspary@kastenholz-eifel.de
www.kastenholz-eifel.de

