



Das Kastenholz ist ein 4-Sterne Superior Natur- und Wohlfühlhotel mit 50 Zimmern im gehobenen Landhausstil mit zwei Restaurants, Jagdstube, exklusivem Weinkeller, vier Tagungsräumen, wunderschönem Spa- und Wellnessbereich mit Schwimmbad und verschiedenen Saunen sowie einer eigenen Landwirtschaft mit über 130 Stücken Dam-, Rot- und Sika-Wild. Unter ärztlicher und therapeutischer Leitung werden im hoteleigenen Gesundheits- und Therapiezentrum die bekannte FX Mayr Entgiftungskur sowie Persönlichkeitsentwicklung, Burnout-Prävention sowie energetische Behandlungen durchgeführt.



Wir lieben
Natürlichkeit!

Unser **Credo** „**Wir lieben Natürlichkeit**“ umfasst neben dem Hotel-Interieur, dem Aktiv- und Entspannungsprogramm, der Ruhe und Natur, den herzlichen und natürlichen Menschen, die Sie im Kastenholz umgeben, auch eine gesunde Ernährung. Wir verwenden ausschließlich natürliche Produkte und Erzeugnisse von glücklichen Tieren, die artgerecht und mit genügend Freilauf aufgezogen werden. Wir achten auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz und sind davon überzeugt, dass „Gesundsein“ auf Lebensfreude basiert. Lebensfreude heißt, ich folge bei allem, was ich tue, dem Weg meines Herzens.

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

Küchenchef/in für unsere Natur Küche

In der Natur-Küche unseres Hauses werden ausschließlich naturbelassene und Bio-Produkte sowie Fleisch von glücklichen Tieren von Landwirten aus der Region 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.

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



Wir lieben
Natürlichkeit!



Unseren Kurgästen, die bei uns auf Grundlage von Basen-, FX Mayr und Heilfasten eine Darmentgiftung und Körperentsäuerung durchführen, bieten Sie eine abwechslungsreiche, leckere und gesunde Ernährung.

Ihre Aufgabe:

- Bekochen unserer a la Carte und Halbpensions-Gäste mit frischer Küche, regionalen Köstlichkeiten und Wildspezialitäten
- Gestaltung unseres neuen Mittags- und Abendbuffets mit frischen Rohkostsalaten, selbstgemachten veganen Aufstrichen, selbstgemachtem basischen Brot, leckeren Suppen und Basenbrühen, Smoothies, selbstgezogene Sprossen und Keimlinge etc. (ab 1. Mai 2019)
- Führung und Einteilung des Küchenteams
- Kalkulation und Erstellung der Speisekarte
- 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 für kreative, basische Genussküche
- Umfangreiche Kenntnisse in der Zubereitung von abwechslungsreichen basischen (glutenfreien) Köstlichkeiten
- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung als Sous Chef/in bzw. als Chefkoch/köchin
- 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)
- 23.12., Heiligabend und erster Weihnachtsfeiertag Dienstfrei
- 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

