

Zum 01.04.2018 oder später suchen wir zur Verstärkung des Teams einen zusätzlichen/eine zusätzliche

# Koch/Köchin m/w

Das Biohotel Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn mit dem Biorestaurant & Café Saline auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn bei Creuzburg ([www.wilhelmgluecksbrunn.de](http://www.wilhelmgluecksbrunn.de)) ist ein in absoluter Alleinlage direkt am Werra-Weser-Radweg, Elisabethpilgerpfad und Lutherweg gelegenes zertifiziertes Biohotel ([www.biohotels.info](http://www.biohotels.info)), verfügt über 20 Hotelzimmer, sieben Ferienwohnungen, drei Bankettsäle und jeweils 90 Plätze in der Innen- und Außengastronomie. Schwerpunkte des Betriebes sind Tagungen, Klausuren, Familienfeiern und die Ausflugsgastwirtschaft. Das Restaurant & Café Saline wurde 2015, 2016, 2017 und auch 2018 wieder in den Genussführer des Slow Food e.V. aufgenommen. Auf dem Stiftsgut befinden sich weiterhin ein Landwirtschaftsbetrieb (Bioland) als Integrationsunternehmen mit Käsemanufaktur und Eislabor und ein Biomarkt mit Vollsortiment.

## Ihr Aufgaben

- Freude, Können und Kreativität bei Zubereitung, Anrichten und Ausgeben von hochwertigen Speisen in 100%-Bioqualität zum Teil aus unserer eigenen Landwirtschaft und Käsemanufaktur
- Alle ein bis zwei Wochen zerlegen Sie zusammen mit unserem Fleischermeister Wasserbüffel, Galloways und Schafe und bereiten das Fleisch für die Küche vor
- Bereitschaft zum vegetarischen und veganen Kochen und korrekter Umgang mit den verschiedenen Lebensmittelunverträglichkeiten. Hier bringen wir Ihnen auch gern viel bei.
- Fachgerechte Lagerung von Waren, Kontrolle der Lagerbestände und die Einhaltung von Hygienebestimmungen sind selbstverständlich

## Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine Ausbildung als Beikoch/Beiköchin, Hauswirtschaftler/in o. ä. mit größter Begeisterung fürs Kochen in einer Restaurantküche
- Möglichst mehrjährige Berufserfahrung (ggf. Ausbildereignungszeugnis)
- Bereitschaft und Begeisterung für den Einsatz von 100% Bioprodukten
- Bereitschaft zur Schichtarbeit, Wochenendarbeit (Küchenschluss ist bei uns täglich um 21.00 Uhr) sowie Fort- und Weiterbildungen

Die Einstellung kann in Teilzeit oder Vollzeit erfolgen. Die Vergütung ist reine Verhandlungssache und liegt weit über dem gesetzlichen Mindestlohn. Wir erstatten Ihnen Ihr Fahrgeld. Sie möchten wieder richtig ursprünglich, ohne Fertigprodukte und Mikrowelle in einem fröhlichen Team mit vielen jungen Leuten kochen? Dann bewerben Sie sich bei uns oder setzen Sie sich bei Fragen mit uns in Verbindung!

Biohotel Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn  
Biorestaurant & Café Saline  
SSG Saline Service Gesellschaft mbH  
Frithjof Karsten  
Wilhelmglücksbrunn 1  
99831 Creuzburg

[frithjof.karsten@wilhelmgluecksbrunn.de](mailto:frithjof.karsten@wilhelmgluecksbrunn.de)

[www.wilhelmgluecksbrunn.de](http://www.wilhelmgluecksbrunn.de)

