



Kunzmann's ist ein Hotel der Vielfalt, weil es so viele Möglichkeiten gibt, den besonderen Moment zu genießen. Dafür steht die Familie Kunzmann bereits in der vierten Generation als Gastgeber ein. Erholende Nächte sind im Kunzmann's nicht nur durch die besondere ruhige Lage am Park inmitten der bayerischen Rhön garantiert.

Das 4 Sterne SUPERIOR Hotel verfügt über 64 komfortabel eingerichtete Zimmer und Suiten. Zudem über einen neu errichteten 1000 m² großer Spa- und Wellnessbereich mit Hallenbad, Whirlpool, großzügigem Sauna- und Ruhebereich und einem herausragendem Beauty- und Gesundheitsangebot.

Neben unterschiedlichsten Wellness- und Beautyanwendungen bietet Kunzmann's Medical Care auch eine Abteilung für Traditionelle Ayurvedische Medizin. Etablierte indische Ayurveda-Spezialisten bieten im Hotel ein breites Spektrum an Behandlungsformen an.

Der gastronomische Bereich umfasst das Restaurant Gregor | 1926 mit gesamt 150 Plätzen, sowie einem bewirteten Außenbereich mit Terrasse und Garten mit zusätzlich ca. 120 Plätzen. Weiterhin eine Bar mit Kamin-Lounge und 3 Veranstaltungsräume mit einer Kapazität für bis zu max. 50 Personen.

ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES KÜCHEN-TEAMS SUCHEN WIR AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG SIE ALS UNSEREN NEUEN

AYURVEDA - CHEF DE PARTIE | AYURVEDA - KOCH (M/W/D) SCHWERPUNKT AYURVEDISCHE & VEGETARISCHE KÜCHE

ZU IHREN AUFGABEN GEHÖREN UNTER ANDEREM

- + Herstellung und Zubereitung der ayurvedischen Speisen für unser Hausgäste und das à la carte-Restaurant
- + Sie arbeiten mit Leidenschaft und Freude als Gastgeber im Team und übermitteln dies an Ihre Kollegen
- + Das Sicherstellen des einwandfreien Mise en Place und des reibungslosen Arbeitsablaufs
- + Tägliche Kontrolle der Lagerräume, der Kühllhäuser und der Kühlfächer in der Küche auf Sauberkeit und Ordnung
- + Eine selbstständige und effektive Arbeitsweise bei der Leitung Ihres Postens
- + Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmitteln
- + Die Motivation sowie Anleitung und praktische Schulung der unterstellten Mitarbeiter sowie Auszubildenden
- + Die Kommunikation mit den anderen Abteilungen zur Sicherstellung eines reibungslosen Geschäftsablaufes
- + Erstellen der Speisekarten und Menükarten in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef

SIE VERFÜGEN IDEALERWEISE ÜBER FOLGENDE QUALIFIKATIONEN

- + Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch bzw. Köchin und haben ggf. in vergleichbar Position gearbeitet
- + Vorkenntnisse in der Zubereitung ayurvedischer Gerichte sowie über die ayurvedische Gesundheitsphilosophie wünschenswert
- + Sie überzeugen mit Fachkompetenz und arbeiten eigenverantwortlich sowie selbstständig
- + Sie sind ein absoluter Teamplayer, der mit Flexibilität und Motivation jeden Tag die Herausforderung antritt sowie unsere Gäste durch einen erstklassigen Service verwöhnt
- + Sie besitzen Leidenschaft und haben Freude am Beruf und am Umgang mit Gästen und Kollegen
- + Sie haben ein hohes Dienstleistungsverständnis und sind flexibel
- + Sie behalten in stressigen Situationen einen kühlen Kopf



SIE BEGEISTERN SICH FÜR DIE WELT DER AYURVEDISCHEN KÜCHE UND SEHEN IHREN BERUF ALS BERUFUNG?

WIR BIETEN IHNEN:

- + Ein junges, motiviertes und sehr gasterorientiertes Team sowie ein angenehmes familiäres Betriebsklima
- + Sicherer Arbeitsplatz in einem gewachsenen Unternehmen mit schlanken Strukturen und kurzen Entscheidungswegen
- + Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten und eigenverantwortliches Arbeiten in einem Team mit flachen Hierarchien
- + 5-Tage/Woche, übertarifliche Vergütung und Sonderzahlungen
- + Sonn- und Feiertagszuschläge sowie Fahrtkostenzuschuss
- + Unbefristete Arbeitsverträge, kein Saisonbetrieb
- + Generelle Betriebsruhe vor sowie an den Weihnachtsfeiertagen
- + Subventionierung der betrieblichen Altersversorgung und Krankenzusatzversicherung ab dem 2. Beschäftigungsjahr
- + Jährliches Weiterbildungsbudget pro Mitarbeiter in Höhe von 500,00 €, sofern die Weiterbildung im Zusammenhang mit dem Arbeitsplatz bei uns steht
- + 25 Tage Urlaubsanspruch, ab dem 2. Beschäftigungsjahr 27 Tage, ab dem 4. Beschäftigungsjahr 30 Tage
- + Honorierung von Zugehörigkeitsjubiläen, Kick-off Parties und Social Events
- + Kostenlose Nutzung unseres Kunzmann's Spa mit Schwimmbad, Whirlpool, Saunalandschaft und Fitness-Studios sowie kostenloser Fahrradverleih
- + 50 % Rabatt auf alle F&B Leistungen
- + 25 % Rabatt auf Beauty- und Wellnessanwendungen im Kunzmann's Spa
- + kostenfreies Mitarbeiter- WLAN
- + vergünstigte Family & Friends-Übernachtungsmöglichkeit
- + Eine Unterkunft kann bei Bedarf vorübergehend gestellt werden

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Lust haben in einem der attraktivsten Hotels Mitteldeutschlands zu arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Online Bewerbung, gerichtet an Frau Mona Barthelmes, an unten genannte E-Mail Adresse mit Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir postalisch zugeschickte Bewerbungsmappen nicht zurücksenden.

KUNZMANN'S HOTEL

Gregor & Dieter Kunzmann
An der Promenade 6 | 97708 Bad Bocklet

Telefon +49 (0) 9708 78 0
Telefax +49 (0) 9708 78 100

E-Mail bewerbung@kunzmans.de
WWW.KUNZMANN.S.DE