

### Unsere Vision...

Unser Ziel ist es unsere Gäste, Mitarbeiter, Partner und die lokale Bevölkerung zu inspirieren und sie durch unsere Begeisterung nachhaltig zu bereichern.

## Was unsere Herzen berührt...



Mit der Natur zu leben, sie zu spüren und dankbar zu sein. Ein achtsamer Umgang mit Allem – mit Ressourcen und Menschen. Das ist es, was das Pfösl zu einem ganz besonderen Kraftort macht, einem Kraftort mit viel Platz fürs Ich. Eva, Brigitte, Daniel

# Der Weg der Nachhaltigkeit im Pfösl

Unser Naturhotel Pfösl liegt in Deutschnofen auf 1375 m. Seit 1510 wird beim Pfösl Landwirtschaft betrieben, seit 1950 gibt es eine Gastwirtschaft, die sich im Laufe der Jahre zum heutigen 4 \*\*\*\*s entwickelt hat. Auch heute noch gehören 35 ha Wald und Wiesen zum Hotel, die bewirtschaftet werden. Wir Gastgeber (Eva, Brigitte, Daniel) legen großes Augenmerk auf Natur, Regionalität und Nachhaltigkeit.

Die Natur und der achtsame Umgang mit unseren Ressourcen zieht sich wie ein roter Faden durch unser Haus und spiegelt sich in allen Bereichen unseres Unternehmens wider. Durch viele kleine Maßnahmen rund um die Ökologie, die Ökonomie, die soziale Nachhaltigkeit im Umgang mit Mitarbeitern, Lieferanten und Produzenten und vor allem auch durch einzigartige nachhaltige Urlaubserlebnisse, mit denen wir unsere Gäste inspirieren und berühren möchten. Dafür steht unser ganzheitliches Urlaubserlebnis "Pfösl regeneration 360°, das über das Wohlfühlen hinausgeht und rund um die Themen eines ganzheitlichen und gesunden Lebens aufbaut: Sanfte Bewegung, mentale und körperliche Entspannung, berührende Naturerfahrungen, Regenerieren im 35° C warmen Wasser, achtsames Saunieren und Pfösl's gesunde Ernährung wirken ausgleichend inspirieren, spenden dauerhaft Kraft und wirken lange nach.

Durch viele kleine Maßnahmen haben wir uns im Pfösl auf den Weg der NACHHALTIGKEIT gemacht und möchten Schritt für Schritt Verantwortung gegenüber unserer Umwelt und unserer nachfolgenden Generationen übernehmen.

Seit 2019 sind wir Mitglied beim Klimaneutralitätsbündnis und möchten auch im Küchenbereich noch mehr dazu beitragen, den Co2 Ausstoss zu reduzieren. Deswegen streben wir eine vorwiegende Plantbased-Küche an, die gesund und basenüberschüssig ist. Alle im Haus verwendeteten Tierprodukte sollen achtsam produziert und von höchster Qualität sein. Auch das Thema Food waste ist uns ein grosses Anliegen. Durch vorausschauendes und organisiertes Einkaufen und die Unterstützung von Küchenkreisläufen sollen Kosten und vor allem unsinnige Verschwendung verringert

Rund ums Hotel befindet sich unsere Landwirtschaft von ca 30 ha: Ein eigener Permakulturacker mit über 2000 verschiedenen Pflanzen, viele Kräutergärten und ein Roggenacker, zahlreiche Bienenstöcke, sowie eine eigene kleine Ochsenzucht (Grauvieh). Im Bezug auf unsere Landwirtschaft haben wir noch viel Potenzial, um unsere Pfösl Küche zu beliefern. werden.

Wir kaufen viele Produkte bei unseren Bauern und Produzenten im Dorf und Tal und unterstützen das Projekt "Eggental regional". Unser Wild erwerben wir direkt bei unseren Jägern.

Human Ressource: wir sind zur Zeit mit dabei jedes einzelne Team zu coachen, so dass jeder MA die Möglichkeit hat sich fachlich und persönlich weiterzuentwickeln.

#### Wir suchen:

- Motivierte junge Menschen, mit viel Freude an der Arbeit in der gehobenen Gastronomie in allen Bereichen unseres Hauses, wie Service, Küche, Reception, SPA und Housekeeping
- Menschen, die sich freuen Gäste verwöhnen
- Menschen, die mit Begeisterung, Aufgeschlossenheit und viel Achtsamkeit durchs Leben gehen. Wichtig sind natürlich auch ein gepflegtes Erscheinungsbild, Pünktlichkeit, Empathie und gute Sprachkenntnisse (deutsch, italienisch, englisch)
- Menschen mit viel Sinn für Sauberkeit und gute Organisation
- Menschen mit Interesse sich weiterzuentwickeln

#### Wir bieten:

- -klar organisierte Betriebsstruktur mit freundlichen und herzoffenen Menschen
  - -5 Tage oder 5,5 Tage Woche oder Arbeitszeiten nach Absprache
  - -sehr interessantes und flexibles Tätigkeitsfeld mit guter Bezahlung
  - -Weiterbildungs- und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Arbeiten an einem der schönsten Orte der Südtiroler Alpen, inmitten unberührter Natur im UNESCO Welterbe der Dolomiten
- Je nach Position auch in befristeter Jahresstelle
- Jährlich eine kostenfreie Übernachtung für jeden Mitarbeiter
- Family&Friends-Rates bei den Zimmerpreisen -20% Rabatt –bei kurzfristiger Anfrage
- Bereitstellung der Mitarbeiterkleidung während des Arbeitsverhältnisses
- Verpflegung, auch an freien Tagen, mit Frühstück, Mittagessen und Abendessen
- Kostenlose Unterkunft
- Kostenlose Verpflegung
- MySanitour: Anspruch auf ergänzenden Gesundheitsfonds. Der Fonds übernimmt eine Reihe von Rückvergütungen für medizinische Leistungen. www.mysanitour.it
- Ermäßigung bei Aufenthalten in unseren Partner Betrieben:
  - Vitalpina Hotels 50%
- Belvita Hotels 50%
- - Andreus und Golf Lodge 50%
- Hotel Seeleiten 50%
- Bikehotels 50%
- Weiterbildungsmöglichkeiten im laufenden Betrieb. Bitte wende dich an deinen Abeitlungsleiter/in, wenn du gerne eine Weiterbildung machen möchtest.
- Möglichkeit am Aktivprogramm des Hotels teilzunehmen. Für Wanderungen und Yogaund Regenerationseinheiten bitten wir Euch, Euch in die dafür vorgesehenen Listen
  einzutragen. Ihr dürft am Aktivprogramm der Gäste gerne teilnehmen, sofern noch freie
  Plätze verfügbar sind.
- Infinity-Pool kann alle Tage von 07.00-19.00 Uhr benützt werden
- Fitness-, Aktiv- und Yogaraum kann alle Tage von 07.00-19.00 Uhr benützt werden sofern nicht von Gästen besetzt (abends nur auf Voranmeldung über Rezeption).
- Gratis Day Spa Möglichkeit mit Anmeldung an der Rezeption
- 1 gratis Pfösl-Frühstück pro Person und pro Saison
- Ermäßigungen bei Boutique Maximilian in Bozen 10% und Luis Trenker Shop 10%,
- Einkauf von Produkten jeglicher Art im Pfösl und von Beautybehandlungen mit einer Ermäßigung des Verkaufspreises minus 30%
- NEU Eggentaler Crew Card mit vielen tollen Preisermässigungen im ganzen Eggental bitte wende dich an unsere Reception, für den Crew den Code, um teilzunehmen.
- https://eggental.crewcard.it/



Du hast Interesse? Dann bewirb dich jetzt: info@pfoesl.it Tel. +39 0471616537