

INSIDEOUT

Das Karriere- und Mitarbeiter-Magazin der TRAUBE GROUP

I / 2020



TRAUBE GROUP



VIER HÄUSER EINE ÜBERZEUGUNG

Das Wohl des Gastes im Mittelpunkt. Und seine Ansprüche als Maß aller Dinge. In allem was wir tun, seine Erwartungen immer wieder aufs Neue zu übertreffen und selbst im Besonderen noch das Außergewöhnliche zu bieten – dafür stehen wir als Traube Group mit jeder unserer Unternehmungen. Und dafür stehen Sie als Mitarbeiter, als Repräsen-

tanten und als Mitglieder unserer Traube Familie. Mit Ihnen wollen wir heute und in Zukunft an der Erhaltung unseres ausgezeichneten Rufes in der Hotellerie und Gastronomie arbeiten und uns dabei die Frage stellen: Wie können wir noch besser werden? Die Antwort darauf können wir nur gemeinsam finden.

TRAUBE TONBACH
best since 1789



CANTine

Made
by
Traube
Tonbach



SCHLOSSHOTEL
MONREPOS
LUDWIGSBURG



CATERING & EVENT
TRAUBE TONBACH
IM NEUEN SCHLOSS MEERSBURG

Die CANTine gewinnt!

rolling pin.
AWARDS 2020

**COMMUNITY
CATERER
DES JAHRES**



DER WIEDERKEHRER

Leidenschaft, Engagement und Spaß – all das verkörpert und lebt er Tag für Tag. Wilfried Denk, Mitglied der Geschäftsleitung und Geschäftsleiter der CANTine - Made by Traube Tonbach ist aus der familiengeführten Unternehmensgruppe nicht mehr weg zu denken. Der Drang etwas Neues entdecken zu wollen und in anderen Unternehmen Erfahrungen zu sammeln ist für ihn Geschichte – sein Herz schlägt für den Schwarzwald und die Traube Tonbach.

Warum haben Sie sich als junger Mensch für eine Ausbildung als Restaurantfachmann entschieden? Und warum für die Traube Tonbach?

Schon als Jugendlicher arbeitete ich in der Gastronomie, war Biergartenkellner, an der Bar und im Service tätig und stellte fest, dass der direkte Kontakt zu Gästen und das Gastgeberum an sich mir richtig Spaß machte. Nach Abitur und Zivildienst war die Frage, ob ich meine Passion auch als Lehrberuf umsetzen will, hier bot sich die

Steigenberger Hotelberufsfachschule in Bad Reichenhall mit dem einjährigen Studiengang zur Vorbereitung auf die Ausbildung an.

Ich zog nach Bad Reichenhall ins Internat der Schule und absolvierte das Jahr, welches aus 50 Prozent Theorie und 50 Prozent Praxis bestand. Im Hotelmarkt war ich nicht so informiert und studierte Fachzeitschriften, führte viele Gespräche und suchte das Gespräch mit einer Lehrerin der Schule. Sie fragte mich, ob ich lieber in einer Großstadt oder eher ländlich arbeiten will. Als ich sagte, dass ich leben und arbeiten im Ländlichen favorisiere, empfahl Sie mir, mich einfach im besten Haus Deutschlands zu bewerben – so kam ich an die Traube Tonbach. Das Renommee als Kaderschmiede und als Ausbildungsbetrieb sprach dafür und nach fünf Tagen Schnupperpraktikum bekam ich die Mitteilung, dass ich die Ausbildung als Restaurantfachmann beginnen darf.

Was war denn in Ihrer bisherigen Karriere ein ganz besonderer Moment in der Traube Tonbach, an den Sie heute noch denken?

Da gab es doch so einige und da denke ich sowohl an zahlreiche Highlights, aber auch an Herausforderungen, die mir besondere Kräfte abverlangt haben.

CANTine

Made
by
Traube
Tonbach





Ein besonders schwerer Moment war der Brand und der damit verbundene Verlust des Stammhauses Anfang 2020. Das Herzstück der Traube Tonbach zu verlieren, war nicht nur für die Familie Finkbeiner ein großer Verlust, auch den Mitarbeitern ging das sehr nahe. Dank der positiven Energie der Familie und des gesamten Teams, war der Weg nach vorne schnell klar – hier wird etwas Neues, ganz Besonderes geschaffen.

Sie haben sich in früheren Jahren auch mal für einen Wechsel entschieden – und sind doch wieder zur Traube zurückgekehrt. Was war der Grund dafür und Ihre damalige Motivation?

Nach meiner Ausbildung blieb ich noch für ein Jahr in meinem Ausbildungsbetrieb, um den Bereich der Bar besser kennenzulernen. Danach war klar, dass es auf Wanderschaft gehen soll. Ich wollte verschiedene Betriebe, Bereiche und auch Herangehensweisen an gleiche Aufgaben kennenlernen und somit folgten acht Jahre ohne Traube Tonbach. Während meiner Zeit in der Schweiz, in

Österreich und auch in der Betriebsgastronomie-Branche in Deutschland war der Kontakt zum Ausbildungsbetrieb aber nie abgebrochen. Dies ist bis heute noch ein immens wichtiger Bestandteil des Erfolges der Traube Tonbach: Netzwerke aufbauen, halten und erweitern.



Als mir dann die Stelle als Mitglied der Geschäftsleitung F&B angeboten wurde, musste ich nicht lange überlegen. Ich hatte die Chance, meine Erfahrungen einzubringen und für mich war die Rückkehr in den wunderschönen Schwarzwald ein sehr positiver Schritt in meiner Karriere.

Sie sind heute Mitglied der Geschäftsleitung und für die CANTine(n) in der Vector GmbH zuständig – was bedeutet das für Sie?

Die 2016 gegründete Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG ist ein Teil der Traube Group und seit der ersten Stunde darf ich die Entwicklung in der Betriebsgastronomie für unseren Kunden, der Vector IT GmbH in Stuttgart, begleiten. In engem Kontakt zu Familie Finkbeiner und zum Führungsteam der Traube Tonbach schaffen wir es, die hohen kulinarischen Ansprüche und auch die perfektionierte Dienstleistungsbereitschaft der Traube in der Gemeinschaftsverpflegung umzusetzen. Es macht riesig Spaß, mit einem so motivierten Team, und hier meine ich ausdrücklich jeden, vom Betriebsleiter bis zum Spüler, zu arbeiten und den Kunden täglich auf's Neue zu begeistern.

Welche Aufgabe, welche Tätigkeit oder welches Projekt macht Ihnen besonders viel Freude?

Als erstes ist die Expansion zu nennen. Ich durfte bereits zwei Hotelbetriebe in mei-



nem Werdegang neu eröffnen und habe daran Gefallen gefunden. Daher freue ich mich sehr 2021 in Regensburg und in Stuttgart zwei weitere Kantinen zu eröffnen, 2022 folgt dann ein Betrieb in Karlsruhe. Eine Neueröffnung ist zwar immer sehr arbeitsintensiv, aber zu organisieren, mitzukreieren, zu entwickeln, Systeme zu installieren, Abläufe zu fixieren und Teams zusammenzustellen ist sehr erfüllend. Man begleitet einen neuen Betrieb vom Start weg und freut sich, wenn der Kunde zufrieden ist.

Ein weiterer Punkt, der mir persönlich Freude macht, ist die Vielfältigkeit der Aufgaben. Sei es das Betriebswirtschaftliche, der Bereich Personalwesen, Marketing und nicht zu vergessen der Kundenkontakt. Mir wird es definitiv nicht langweilig.

Was kann ein Auszubildender in einem Unternehmen der Traube Group lernen?

Eine Ausbildung in einem Betrieb der Traube Group bedeutet das Erlernen des Berufs von der Pike an. Absolute Fachleute als Ausbilder, der Aufbau eines Netzwerkes und eine intensive Betreuung während der drei Jahre, vom Schulungskonzept bis zur Prüfungsvorbereitung. Die Auszubildenden erhalten schon früh Verantwortung, dann aber nicht etwa alleine gelassen, sondern permanent begleitet. Auch der Austausch zwischen den Betrieben der Traube Group bietet ein kulinarisches Spektrum, welches man in dieser Art sonst nicht findet. Sei es das Gourmetrestaurant, die Eventlocation, die Kantine oder das Tagungsgeschäft – egal in welche Richtung man tendiert, lernen kann man bei uns in allen Bereichen.

Was einem Auszubildenden bewusst sein sollte, ist die Möglichkeit der Weiterentwicklung in der Gruppe, aber auch die Unterstützung, wenn es einmal heißt, die Traube Group zu verlassen.

Was wünschen Sie sich persönlich für die Zukunft der Traube Tonbach und CANTine?

Der Traube Tonbach wünsche ich viel Erfolg beim Wiederaufbau des Stammhauses und einen weiterhin so glänzenden Übergang von der einen Generation zur nächsten und natürlich immer sehr gute Belegung mit vielen netten Gästen. Für die CANTine stehen spannende Jahre bevor und es muss und wird uns gelingen die Betriebsgastronomie auf diesem hohen Level in vier Betrieben, oder vielleicht sogar noch mehreren umzusetzen.

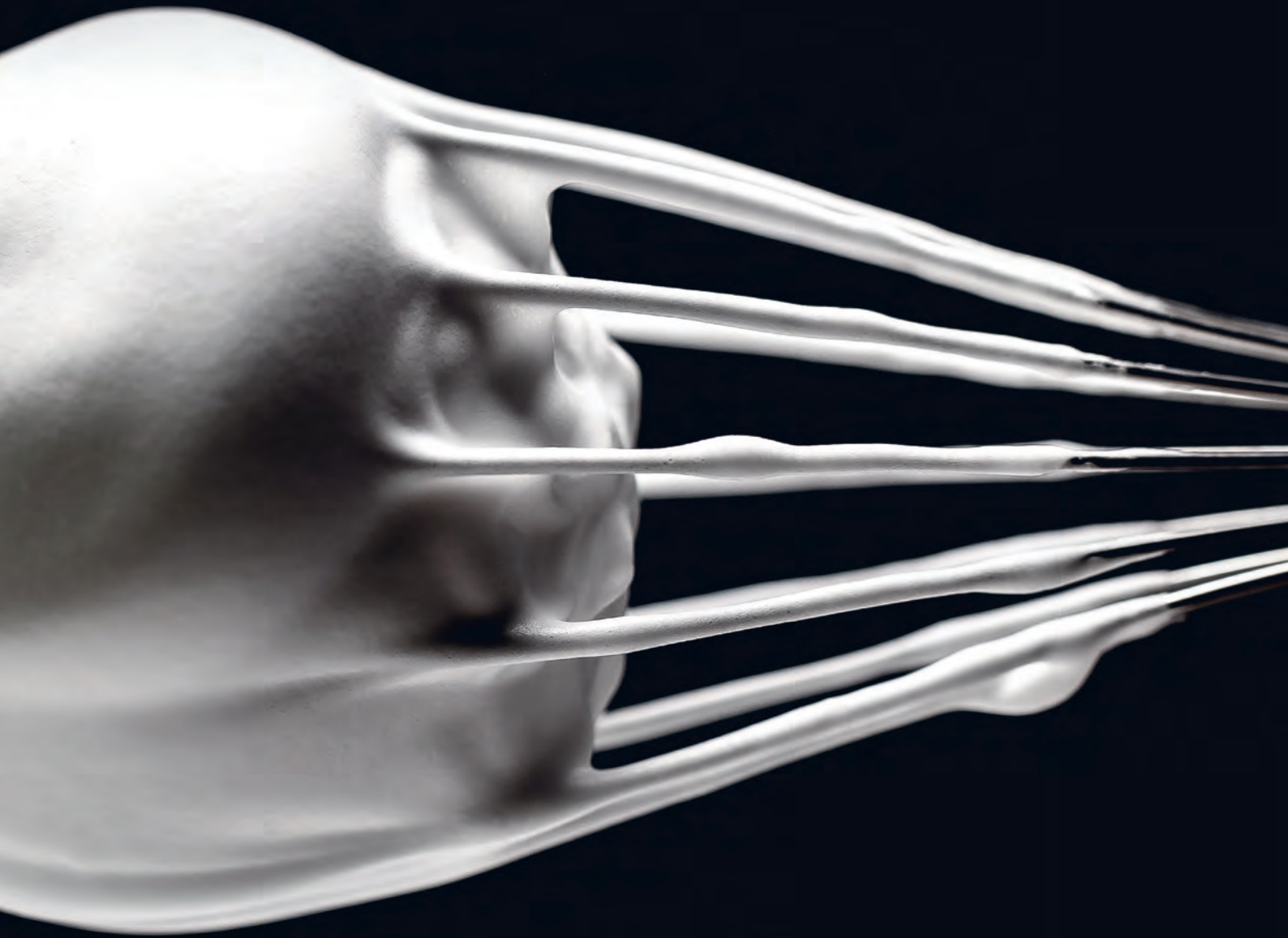
Saskia Marciniak ist 24 Jahre alt und seit März 2020 in der Traube Tonbach tätig. Sie hat ihre Ausbildung zur Konditorin in einer traditionellen Konditorei und Bäckerei in Schönmünzsch (Schwarzwald) absolviert. Danach war sie in einer Bäckerei, zu welcher auch ein Café gehört, tätig. Auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung, stieß sie zufällig auf die Traube Tonbach. Wir freuen uns, sie seit März 2020 in unserem Team begrüßen zu dürfen.

TRAUBE TONBACH

best since 1789



DIE ZÜCKER- SCHLÄGERIN



Was ist Ihre persönliches Lieblingstorte – was lieben Sie daran?

Meine Lieblingstorte ist eine Himbeer-Schoko-Torte. Die schmeckt mir besonders gut, da es eine tolle Kreation aus Schokolade und Himbeeren ist. Auch in der Herstellung macht die Torte Spaß – wobei, wenn man keine Freude an der Herstellung von Kuchen und Torten hätte, wäre der Beruf verfehlt. Insgesamt haben wir in der Traube Ton-

bach so circa 10 verschiedene Kuchen und Torten.

Was sind für Sie die Besonderheiten dieses Berufs?

Der Beruf ist sehr abwechslungsreich und genau das macht es für mich auch aus. Man macht nicht jeden Tag die gleiche monotone Arbeit, sondern hat sehr viel Abwechslung drin, was unter anderem auch saisonal bedingt ist. Zur

Weihnachtszeit steht zum Beispiel das Weihnachtsgebäck auf meiner Liste, während im Sommer Obsttorten und Obstkuchen Priorität haben. Zudem darf ich in meinem Beruf auch kreativ sein. Ich überlege mir neue Rezepte, welche ich dann ausprobiere. Wenn Sie im Team gut ankommen, werden sie durchaus auch ins Sortiment aufgenommen. ▶

Beeinflusst Sie die Region Schwarzwald eigentlich auch bei Ihrer Arbeit?

Ja, würde ich schon sagen. Man schaut nicht nur, dass es saisonal, sondern auch regional passt. Wir legen viel Wert auf Regionalität und arbeiten auch mit regionalen Produkten. Unsere Schwarzwälder Kirschtorte ist zum Beispiel ein Klassiker, der sehr beliebt ist. Auch bei den Desserts achten meine Kollegen darauf, dass sich der Schwarzwald teils in der Optik widerspiegelt.

kümmere mich hauptsächlich um das Kuchen- und Torten-Sortiment der Traube Tonbach und bin dafür alleine verantwortlich. Meine Kolleginnen aus der Patisserie kümmern sich um die Desserts der einzelnen Restaurants. Ich produziere täglich die Kuchen und Torten für unser Hausgastrestaurant Silberberg sowie die anderen Outlets (Blockhütte und Schwimmbad-Bistro). Zudem produziere ich zusätzlich die Torten für unser Café im Neuen Schloss Meersburg. Ich bereite täglich alles für die Produktion der Schwarzwälder Kirschtorte vor, sodass ich am nächsten Tag bereits ein Mise-en-Place



Was sind die besonderen Herausforderungen für Sie?

Ich würde sagen neue Rezepte zu kreieren und festzulegen sowie die saisonale Anpassung des Kuchen- und Tortensortiments durchzuführen, sind schon Herausforderungen. Ich bin gerade dabei, unsere bestehenden Rezepte auszusortieren und neue zu finden, was ebenfalls eine große Herausforderung darstellt.

Wie kann man sich einen Arbeitsalltag als Konditorin vorstellen?

Mein Arbeitstag beginnt um 6 Uhr in der Früh und endet um 14:30 Uhr. Ich

habe. Zudem bin ich verantwortlich für Sonderanfragen, das heißt für Hochzeitstorten, Babytorten, Geburtstagskuchen etc. Letzte Woche konnte ich zum Beispiel eine Hochzeitstorte kreieren. Hier kommen dann auch die Absprachen mit unserem Bankett-Team hinzu, welche die Wünsche mit den Gästen besprechen und dann mit mir Rücksprache halten. Diese Sonderprojekte machen mir ehrlich gesagt am meisten Spaß.

Lieber große Kuchen oder kleine Törtchen?

Kommt auf die Definition an. Ich habe in einer traditionellen Konditorei gelernt,



dort hatten kleine Kuchen einen Durchmesser von 18-20 Zentimetern. Bei uns in der Traube haben kleine Törtchen zum Beispiel einen Durchmesser von 8 Zentimetern. Ich denke, hier sollte man ein gesundes Mittelmaß suchen, finde aber schöne kleine Kuchen ansprechender fürs Auge.

Was war Ihre aufwendigste und zugleich schönste Kreation?

Das war eine fünf-stöckige Hochzeitstorte für eine sehr gute Freundin. Die war sehr aufwändig, da die Torte wie ein Birkenbaumstamm aussehen sollte. Damit war ich dann auch eine gute Woche beschäftigt. Aber für eine gute Freundin macht man das gerne.

Privat lieber süß oder salzig?

Definitiv salzig. Ich habe tagtäglich mit Süßem zu tun, sodass ich einen Ausgleich brauche und daher privat eher Salziges favorisiere.



SENKRECHT- STARTER MIT LEIDENSCHAFT



CATERING & EVENT
TRAUBE TONBACH
IM NEUEN SCHLOSS MEERSBURG

Schon mit 16 Jahren beginnt Andri Benedict Schmid in der Gastronomie zu arbeiten. Sehr früh ist für ihn klar, dass er auch künftig in dieser Branche arbeiten möchte. Nach einem Praktikum und diversen Ferienjobs in der Traube Tonbach ist der Schritt, eine Ausbildung als Hotelfachmann im Schwarzwald zu beginnen, eine schnell beschlossene Sache.

Auf den verschiedenen Stationen während seiner Ausbildung lernt er dann in kurzer Zeit das ganze Haus mit all seinen Facetten kennen: Vom Housekeeping über den Service in den Restaurants Silberberg, Köhler- und Bauernstube bis zum Getränkebuffet – da ist alles dabei. Und es macht ihm super viel Spaß!

Und wie so oft ist Leidenschaft eine gute Basis für Erfolg: Seine herausragenden Leistungen als Azubi werden schon direkt nach seinem Abschluss belohnt: Er wird stellvertretender Betriebsleiter im Tochterunternehmen in Meersburg. Auch wenn er dort gelegentlich auf Herausforderungen stößt, wie zum Beispiel die Mitarbeiter-Führung. Jeder Mitarbeiter ist ein Individuum und möchte auch so wahrgenommen werden. Das ist oft nicht ganz einfach! Schmid jedenfalls ist an seinen Aufgaben gewachsen und stolz auf seine Position und das Vertrauen von Familie Finkbeiner.

Wir haben ihn gefragt, was die Arbeit und das Leben in Meersburg für ihn so besonders machen. Seine Antwort: Die tolle Umgebung, logisch! Neben Fahrradtouren und Baden im See ist auch die Altstadt immer einen Besuch wert. Am Bodensee fühlt sich irgendwie jeder freie Tag wie Urlaub an. Und wen wundert's: Er schwingt privat auch gerne mal den Kochlöffel! Dabei lässt er sich von Produkten aus der Region inspirieren und wird dann endlich selbst zum Genießer. Guten Appetit und danke für's Gespräch, Andri Benedict Schmid!



”

Jeder Gast soll nach einem Essen oder einer Veranstaltung im Schlosscafé Meersburg mit einem Lächeln nach Hause gehen und gerne immer wieder kommen.

”

AUSBILDUNG MIT FREUDE UND HERZBLUT

TRAUBE TONBACH

best since 1789



Was möchte ich einmal werden? Welchen Beruf ergreife ich? Mit dieser, zugegeben nicht ganz einfachen Frage beschäftigt sich fast jeder mindestens einmal in seinem Leben. Denn eigentlich möchten wir alle einen tollen Beruf haben und Karriere machen. Wenn der Job dann auch noch Spaß macht – was will man mehr? Wir haben die Antwort für dich! ▶



... Eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie. Allerdings nicht irgendwo. Alle Unternehmen der Traube Group sind Ausbildungsbetriebe und bieten die Möglichkeit, die ganze Vielfalt dieser Branche kennen zu lernen und ein Teil davon zu werden. Und zwar auf Topniveau! Du bekommst Einblicke in die Welt der Spitzengastronomie und -hotellerie wie sonst kaum einer und kannst nebenbei von den Besten lernen. Ist das was?

Du bist dir noch nicht zu 100 Prozent sicher? Kein Problem! Du kannst uns bei einem Schnupperpraktikum kennenlernen und einen kleinen Einblick in unsere Häuser und deren Abteilungen bekommen.

Auf unserem Karriereportal erfährst du mehr über die Ausbildungsberufe: **traubegroup.careers/ausbildung**



Neben den klassischen Ausbildungen zum Hotelfachmann, Hotelkaufmann, Restaurantfachmann, Koch oder Konditor (m/w/d) stehen dir viele Türen offen, um dich mit diversen Zusatzqualifikationen (siehe Grafik) weiterzubilden.

Wenn wir dein Interesse wecken konnten, beantworten wir dir gerne auch in einem persönlichen Gespräch oder per Videocall alle Fragen.

Wir freuen uns auf dich!



Unsere Mitarbeiter sind das wichtigste Gut. Das war der Grund, warum wir 2016 den Verein Fair Job Hotels e. V. mitgegründet haben.

FAIR JOB HOTELS hat es sich zum Ziel gemacht, gemeinsame und verbindliche Werte und Standards für den Umgang in der Hotelbranche zu schaffen und Jobs zu verbessern. Dafür braucht es auch in der Hotellerie eine verlässliche und faire Basis. Dazu haben sich alle Häuser verpflichtet, die sich bei FAIR JOB HOTELS organisiert haben.

21

Köche in der Traube Tonbach

2

Köche in der CANTine

4

Köche im Schlosshotel Monrepos

27

Hotelfachleute in der Traube Tonbach

3

Patissiers in der Traube Tonbach

3

Restaurantfachleute in der Traube Tonbach

2

Duale Studenten im Schlosshotel Monrepos

12

Hotelfachleute im Schlosshotel Monrepos

128

Auszubildene insgesamt

AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN IN DER TRAUBE TONBACH

HAUPTSCHUL-/WERK- REALSCHULABSCHLUSS

AUSBILDUNG OHNE ZUSATZQUALIFIKATION

Folgende Ausbildungen können
absolviert werden:

HOTELFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Calw

KOCH (M/W/D)

Berufsschule: Calw

KONDITOR (M/W/D)

Berufsschule: Karlsruhe-Durlach

RESTAURANTFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Calw

REALSCHULABSCHLUSS

ERWERB DER FACHHOCHSCHULREIFE (Berufskolleg)

Die Fachhochschulreife kann
bei den folgenden Ausbildungen
erworben werden:

HOTELFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Bad Überkingen

KOCH (M/W/D)

Berufsschule: Bad Überkingen

RESTAURANTFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Bad Überkingen

ABITUR

ZUSATZQUALIFIKATION: HOTELÖKONOM PLUS (in Kooperation mit der IST) (ab dem 1. Lehrjahr)

Diese Zusatzqualifikation ist für
die folgende Ausbildung verfügbar:

HOTELFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Villingen-Schwenningen +
(Online-) Vorlesungen IST

ABITUR

ZUSATZQUALIFIKATION: KÜCHEN- UND SERVICEMANAGEMENT (FHG-Modell) (ab dem 1. Lehrjahr)

Folgende Ausbildungen
können absolviert werden:

HOTELFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Calw

KOCH (M/W/D)

Berufsschule: Calw

KONDITOR (M/W/D)

Berufsschule: Karlsruhe-Durlach

RESTAURANTFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Calw

ZUSATZQUALIFIKATION: HOTELMANAGEMENT (Euro-Zusatzqualifikation) (ab dem 1. Lehrjahr)

Diese Zusatzqualifikation ist für
die folgende Ausbildung verfügbar:

HOTELFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Calw

ZUSATZQUALIFIKATION: BARMANAGEMENT (ab dem 2. Lehrjahr)

Diese Zusatzqualifikation ist für die
folgenden Ausbildungen verfügbar:

HOTELFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Calw

KOCH (M/W/D)

Berufsschule: Calw

RESTAURANTFACHMANN (M/W/D)

Berufsschule: Calw

Die Domäne ist so groß wie

255

Fußballfelder

120

Mitarbeiter

1.000

Veranstaltungen im Jahr

48.000

gespülte Teller im Jahr

306

Jahre Historie
der Domäne

Das Schlosshotel Monrepos liegt inmitten einer grünen Oase in Ludwigsburg. Die Stadt bietet neben dem Residenzschloss und weiteren Sehenswürdigkeiten viele Möglichkeiten, im Grünen so richtig die Seele baumeln zu lassen oder aktiv zu werden.

Das Schlosshotel Monrepos ist nicht nur schön gelegen, sondern bietet seinen Mitarbeitern abwechslungsreiche und spannende Aufgaben unter sehr guten Arbeitsbedingungen.



SCHLOSSHOTEL
MONREPOS
LUDWIGSBURG

10

Cities im Radius
von 10 km

30

Ruder- und Tretboote
zum Ausleihen

77

Hotelzimmer

**MONREPOS
BEDEUTET
„MEINE RUHE“**

#temporaire

TRAUBE TONBACH

TEMPORAIRE – EIN ZUHAUSE AUF ZEIT!



Das Team der Schwarzwaldstube



Das Team der Köhlerstube



Ein kleiner Rückblick: im Januar 2020 geschah das Unfassbare, denn über Nacht brannte unser geliebtes Stammhaus in der Traube Tonbach ab. Dieser Tag veränderte alles, denn ein großes Stück Geschichte war verloren gegangen. Wir waren zutiefst bestürzt, doch geblieben ist das Wichtigste: Mut, Zuversicht und tapfere Menschen – alle unverletzt, zum großen Glück! Deshalb ließ die Entscheidung, wieder aufzubauen, nicht lange auf sich warten. Sie entstand, wie der Brand, über Nacht.

In kürzester Zeit wurde mit Hilfe vieler wertvoller Partner eine Idee und ein Plan entwickelt, wie wir zukünftig unsere drei Restaurants in Szene setzen werden. Und seit diesem Tag ist kaum eine Minute vergangen, in der wir nicht gemeinsam und im Team mit Hochdruck an diesem Projekt gearbeitet haben. Das Projekt „neues Stammhaus“ ist also in vollem Gange, worauf wir uns sehr freuen. Es wird auf seine – neue – Art sehr besonders sein! ▶



Die Zwischenlösung

Bis dahin muss es natürlich weitergehen. Deshalb haben wir auch an anderer Stelle einige Berge versetzt: Das temporaire – ein Zuhause auf Zeit entstand. Aus Containerelementen, jeder Menge Holz und guten Nerven gebaut, entstand innerhalb kürzester Zeit auf einem Garagengebäude eine kleine Oase der Kulinarik. Schwarzwald- und Köhlerstube erhielten einen neuen, etwas moderneren Look, doch kulinarisch blieb alles beim Alten – bis

heute. Was künftig mit unserem temporaire passieren wird, steht noch in den Sternen. Wir sind aber sicher: umsonst war es nicht!

Wir freuen uns jeden Tag, unseren Gästen mit gewohnter Qualität, viel Freude und Herzblut ein kulinarisches Erlebnis zu zaubern und den Besuch einzigartig zu gestalten. Wir sind stolz, mit Hilfe unseres gesamten Teams diese schwere Zeit überwunden zu haben und schauen mit Freude auf alles was kommt.



Sehen Sie sich die SWR-Reportage **Die Rettung der Traube Tonbach** online in der ARD-Mediathek unter [ardmediathek.de](https://www.ardmediathek.de) an oder scannen Sie den QR-Code.

Visualisierung des neuen Stammhauses



DIE CANTine - MADE BY TRAUBE TONBACH BEKOMMT ZUWACHS.



Wir freuen uns sehr, dass wir ab 2021 in der Vector Informatik GmbH in Regensburg und im Dezember 2021 mit einem zweiten Standort in Stuttgart zwei weitere Betriebs gastronomien eröffnen dürfen. Unser neues Team erwartet eine Kantine der besonderen Art. Qualität, Regionalität und Vielfalt ist unser Markenzeichen und macht das

Arbeiten zu einem besonderen Erlebnis. Neben Regensburg ist auch für das Jahr 2022 eine Neueröffnung in Karlsruhe in Planung.

Weitere Infos erhalten Sie in der nächsten Ausgabe.

CANTine

Made
by
Traube
Tonbach



Hotel Traube Tonbach

Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn

**CANTine - Made By Traube
Tonbach**

Holderäckerstraße 36
70499 Stuttgart

**SCHLOSSHOTEL
MONREPOS**

Domäne Monrepos 22
71634 Ludwigsburg

Neues Schloss Meersburg

Schlossplatz 12
88709 Meersburg

