

2023

TRAUBE  GROUP

# INSIDE OUT



**DAS KARRIERE- UND  
MITARBEITER-MAGAZIN  
DER TRAUBE GROUP**

[traubegroup.careers](https://traubegroup.careers)

# FÜNF UNTER NEHMEN

CANTine

Made  
by  
Traube  
Tonbach

**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 Repräsentanten 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.**



SCHLOSSHOTEL  
**MONREPOS**  
LUDWIGSBURG  
BY TRAUBE TONBACH

TRAUBE TONBACH

best since 1789



*Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Folgenden auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Sprachformen verzichtet und das generische Maskulinum verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.*



WILDPARKTASTE

FUSSBALL, KULINARIK, ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

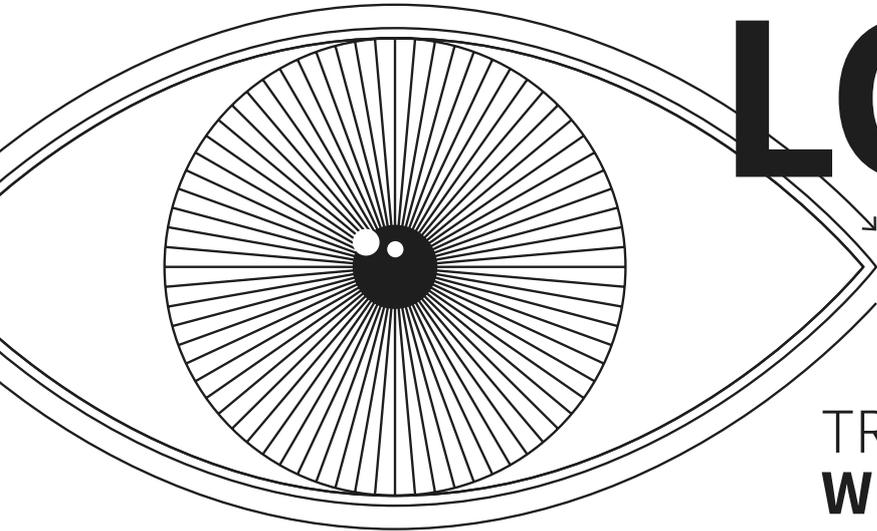
# EINE ÜBER ZEUGUNG



NEUES SCHLOSS  
MEERSBURG

seeseits & Event  
by TRAUBE TONBACH

# WAS SO LOS IST



## FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN. **WILDPARKTASTE**

Mit unserem WildparkTaste – Made by Traube Tonbach haben wir uns und dem Karlsruher SC in dessen Stadion BBBank Wildpark einen Hospitality-Traum mit hochwertigem und innovativem Catering-Konzept für rund 2000 Gäste erfüllt. Für den Auftakt der Fußballsaison im Juli stand – neben bisher 16 festangestellten Mitarbeitern, die mehrheitlich aus dem Traube-Netzwerk rekrutiert werden konnten –, dann auch passgenau die wichtige Position des Küchendirektors (fest): Sebastian Holy leitet unser Küchenteam vor Ort und macht den Kader komplett. Sebastian Holy ist für die Traube Group kein Unbekannter, denn er war bereits zu Beginn seiner Karriere in der Köhlerstube, zuletzt als Souschef tätig – willkommen zurück! An Heimspieltagen und für große Events wird das feste Team auf etwa 200 Mitarbeiter aufgestockt. Wir freuen uns über einen bisher erfolgreichen Saisonstart!

## TRAUBE GROUP **WELCOME DAYS**

Wie immer nach einer erfolgreichen Probezeit finden im Dezember die jährlichen Welcome Days für neue Mitarbeiter statt. Neben dem Kennenlernen der Team- und Geschäftsleiter und Kollegen aus den anderen Häusern, erhalten die Newbies einen Überblick über Serviceverständnis und Werte der Traube Group. Darüber hinaus gibt es ein Intensivtraining „Leitfaden der Gastlichkeit“ und eine Führungen durch alle Betriebe. Abgerundet werden die Welcome Days durch einen geselligen Hüttenabend und einem Ausklang an der Bar.

TRAUBE  GROUP  
CAMPUS

## UNSERE BILDUNGSPLATTFORM **TRAUBE GROUP CAMPUS**

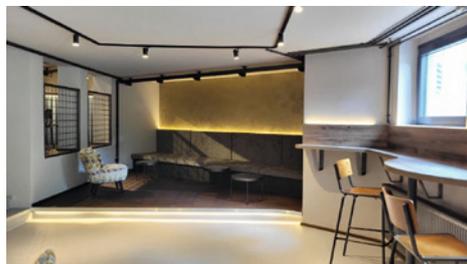
Einfach auf dem Laufenden bleiben in Sachen Schulungs- und Weiterbildungsangebote mit dem Traube Group Campus: Auf Initiative unseres Employee Relation Manager Jürgen Stadelmann haben wir uns ins Zeug gelegt, um das bisherige Vorgehen zu vereinfachen. Alle Mitarbeiter können sich nun unkompliziert an- und abmelden, und das Einchecken in die Seminare ist sogar per Handy möglich. Der Referent erhält eine aktuelle Teilnehmerliste und der jeweilige Teilnehmer eine automatisierte Bestätigung sowie eine Erinnerung kurz vor Seminarbeginn.





## PERSONALHAUS: **BESSER CHILLEN IM „PENG“**

**Die neue Chill-out-Area „Peng“ ist fertig – und lädt alle Bewohner des Personalhauses der Traube Tonbach zum Aufenthalt und zum Entspannen ein! Ausgestattet mit Küche, Kaffeemaschine, gemütlichen Sitzgruppen und TV-Gerät bietet „Peng“ dafür beste Voraussetzungen. Herzlich willkommen!**



# „DAS WICHTIGSTE SIND DIE MENSCHEN“

Wie in kaum einer anderen Branche steht in Hotellerie und Gastronomie der Umgang mit Menschen im Vordergrund. Und ganz gleich, ob es sich dabei um ein touristisches, ein kulinarisches oder ein Erholungserlebnis handelt – in allen Fällen geht es darum, Menschen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten, an den sie sich noch lange erinnern. In der Traube Group findet man das alles in zahlreichen Varianten unter einem Dach – auch für die Mitarbeiter ein großer Vorteil, denn sie können sich in den verschiedenen Betrieben ausprobieren und Erfahrungen sammeln.

Im Interview spricht Personaldirektor Gunter „Rick“ Voigt über die Besonderheiten seines eigenen Jobs und über die Gegebenheiten und Vorzüge der Traube Group als Arbeitgeber.



### **Herr Voigt, Ihr Spitzname ist Rick, wie kommt's?**

Rick kommt von meinem zweiten Vornamen Richard. Entstanden ist er während meiner Ausbildungszeit und seitdem geblieben.

### **Sie waren schon einmal in der Traube Tonbach tätig – nun sind Sie zurückgekehrt...**

Ich habe von 2011 bis 2020 fast zehn Jahre in der Traube Tonbach gearbeitet und mich dabei immer wohlfühlt. Die Loyalität, die ich von Familie Finkbeiner in der gesamten Zeit erfahren habe, ist etwas Besonderes. Das war einer der Hauptgründe, weshalb ich zurückgekehrt bin.

### **Welche Erfahrungen bringen Sie aus Österreich für den deutschen Markt und Ihre Aufgaben in der Traube mit?**

Der größte Unterschied zwischen Österreich und Deutschland ist für mich, dass die Österreicher ebenso professionell arbeiten wie wir, dies aber mit einer größeren Gelassenheit tun. Von dieser Gelassenheit können wir uns manchmal eine Scheibe abschneiden.

### **Was mögen Sie persönlich in der Hotellerie?**

Das Wichtigste in meinem Job sind die Menschen. Von jedem, den man trifft, kann man etwas lernen. Es spielt dabei keine Rolle, ob es sich um einen Gast, einen Kunden oder einen Mitarbeiter handelt. Zudem bin ich nun in der Position, junge Menschen und Nachwuchskräfte fördern zu können und in ihrer Karriere- und Lebensplanung zu unterstützen. Das ist für mich eine sehr wichtige Komponente meiner Aufgabe.

### **Was macht für Sie die Unternehmenskultur in der Traube Group aus?**

Sie ist vor allem geprägt von Familie Finkbeiner. Und in den Schlüsselpositionen der verschiedenen Betriebe wird ihre Kultur von Führungskräften weitergetragen und vorgelebt. Diese Philosophie ist bestimmt von einem respektvollen, nahezu familiären Umgang miteinander.

### **Was zeichnet die Traube Group als Arbeitgeber aus?**

Es ist genau diese Philosophie, die uns mit Sicherheit von anderen Unternehmen unterscheidet. Darüber hinaus verfügen wir über viele verschiedene gastronomische Konzepte. Nicht nur die klassische Luxusgastronomie, sondern auch Betriebs- und Gemeinschaftspflege in den CANTinen, Tagungs- und Eventgeschäft im Schlosshotel Monrepos und im Neuen Schloss Meersburg bis hin zur Stadiongastonomie beim Wildpark-Taste in Karlsruhe. Mitarbeiter haben die Möglichkeit, sich all diese Konzepte anzuschauen, sich auszuprobieren und für sich das Richtige zu finden. Die Verbindung aller Betriebe ist die Herzlichkeit.

### **Was haben Sie sich für die Zukunft vorgenommen?**

Die Familie Finkbeiner hat es in den vergangenen Jahrzehnten immer wieder geschafft, ihre Errungenschaften so zu festigen, dass sie in die Zukunft getragen werden konnten. Mit meiner Tätigkeit möchte ich dazu beitragen, die familiäre Atmosphäre, die geprägt ist von gegenseitiger Loyalität und gegenseitigem Respekt weiter zu festigen. Das funktioniert am besten, indem Führungskräfte es vorleben und Hilfe anbieten, wenn es einmal nicht so ist.

# TRAUBE GROUP – HERVORRAGEND IM SÜDEN

Mit unseren fünf Häusern ist die Traube Group nicht nur hervorragend im gastronomischen Süden repräsentiert, sondern auch ein attraktiver Arbeitgeber. Immer im Angebot: spannende Perspektiven und Positionen!

1

## WILDPARKTASTE

MADE BY TRAUBE TONBACH // KARLSRUHE



Gründungsjahr  
**2022**



**16**  
Festangestellte  
und über  
**220**  
Aushilfen  
pro Heimspiel



bis zu  
**1.800**  
Gäste / Spieltag  
im Hospitality  
Bereich des KSC



bis zu  
**200**  
Veranstaltungen /  
Jahr



**5**  
Gastronomische  
Welten auf drei  
Ebenen



**25.176**  
Besteckteile



**8.484**  
Gläser



**22.686**  
Porzellantteile

2

## SCHLOSSHOTEL MONREPOS

MADE BY TRAUBE TONBACH // LUDWIGSBURG



**1969**  
gebaut von der Hof-  
kammer des Hauses  
Württemberg



ca.  
**80 - 100**  
Mitarbeiter



ca.  
**17.000**  
Hotelgäste / Jahr



ca.  
**130.000**  
Essen / Jahr



ca.  
**750**  
Veranstaltungen /  
Jahr



**255**  
Hektar Parkanlagen,  
**12.000 m<sup>2</sup>**  
Gesamtfläche

3

## CANTINE

MADE BY TRAUBE TONBACH // STUTTART



Gründungsjahr  
Stuttgart  
**2016**  
Stuttgart II  
**2022**



**67**  
Mitarbeiter  
**4**  
Azubis ab  
September 2023



ca.  
**22.000**  
Gäste / Monat  
BaristaBar  
**4.200**  
Gäste / Monat



ca.  
**325.000**  
Essen / Jahr  
**500**  
To-go-Essen /  
Tag



**35**  
Veranstaltungen /  
Jahr

4

# HOTEL TRAUBE TONBACH

BAIERSBRONN



5

# NEUES SCHLOSS MEERSBURG

SEESEITS & EVENT BY TRAUBE TONBACH // MEERSBURG



6

# CANTINE

MADE BY TRAUBE TONBACH // REGENSBURG



# IM GRÜN GENIESS



# EN EN

„Urlaub im eigenen Land“ ist schon länger ein Reisetrend und er ist eng verbunden mit der Sehnsucht nach Natur und Ruhe; kein Wunder also, dass er sich auch bei der Traube Tonbach zeigt. Seit der Eröffnung im Jahr 1789 wird das Hotel von Generation zu Generation weitergeführt und noch immer stehen Gastfreundschaft, Kulinarik und Naturverbundenheit im absoluten Mittelpunkt. Gäste schätzen die ursprüngliche Natur, die vielfältigen Freizeitangebote und die gastronomische Spitzenklasse, die das Hotel bietet. Sebastian und Matthias Finkbeiner (beide Geschäftsführer und Inhaber Traube Tonbach / Traube Group) sprechen über die Ausrichtung der Angebote und über die Entwicklung der Gästestruktur.

## **Was hält das Reisejahr 2024 für die Traube Tonbach bereit?**

Sebastian Finkbeiner (SF): Wir sind sehr optimistisch, was unsere diesjährigen Gästezahlen betrifft und gehen davon aus, dass wir ein vorpandemisches Niveau erreichen.

## **Wird sich der Trend vom Urlaub im eigenen Land weiter fortsetzen?**

Matthias Finkbeiner (MF): Auf jeden Fall! Erdgebundener Tourismus bleibt auch nach der Pandemie im Trend, davon profitieren wir natürlich auch.

## **Wie beurteilen Sie die Anziehungskraft der Lage der Traube Tonbach?**

MF: Als hoch. Die insgesamt 8 Sterne, die in der Region beheimatet sind, haben natürlich eine große Anziehungskraft. SF: Auch darüber hinaus bietet der nördliche Schwarzwald noch sehr viel mehr. Wir haben einen Premium-Wanderweg vor der Haustür und den Nationalpark in unmittelbarer Nähe. In Baiersbronn wurde eine neue Kinder-Mountainbikestrecke ausgebaut. Und wir haben natürlich auch den „stillen Luxus“: unsere frische Luft und das Naturerlebnis.

## **Haben sich die Bedürfnisse und Ansprüche Ihrer Gäste im Laufe der Jahre gewandelt?**

SF: Das Buchungsverhalten unserer Gäste wurde in den letzten Jahren sehr viel kurzfristiger und die Aufenthalte bei uns werden nicht mehr so langfristig geplant. MF: Darauf müssen wir uns in der Geschäftsführung einstellen. Aber auch unsere Mitarbeiter müssen flexibel agieren, was die Belegung angeht.

## **Planen Sie neue Gäste-Angebote?**

SF: Wir versuchen immer, uns auf die Bedürfnisse unserer Gäste einzustellen. Neue Angebote sind vor allem im Spa-Bereich mit einem sehr exklusiven, nachhaltigen Kosmetikangebot geplant. Aber auch in unserem Kids Court erwartet unsere Gäste in nächster Zeit viel Neues. Unser Bankettbereich wird ebenfalls weiter ausgebaut.

## **Stellen Sie einen Wandel in der Besucherstruktur fest?**

MF: Ja. Unsere Gäste werden jünger, was den Altersdurchschnitt angeht, und wir erleben einen Zuwachs bei Familien mit Kindern.

## **Wie sehen Sie die zukünftige Positionierung der Traube Tonbach?**

SF: Wir wollen noch mehr als Luxus-Resort wahrgenommen werden. Hier können sich unsere Gäste wirklich rundum bestens versorgt fühlen.

◀ Matthias und Sebastian Finkbeiner

# CANTINE GOES → „THE (SWEET TASTE



Ab jetzt mit noch mehr Prestige bei der Vector Informatik GmbH: Die rund 350 Mitarbeiter genießen täglich Desserts der CANTine – Made by Traube Tonbach Regensburg. Darunter einige von **Anne Manzius**, sie gehört als ausgebildete Konditorin zum 27-köpfigen Küchenteam. Im TV-Format *The sweet Taste*, der süßen Version von *The Taste*, überzeugte die Dessertkünstlerin mit handwerklichem Können und mutigen Zutaten. Sebastian Finkbeiner (Geschäftsführer und Inhaber) gratuliert stellvertretend für die gesamte Traube Group: „Wir gratulieren Anne Manzius von ganzem Herzen zum Sieg bei *The sweet Taste* und freuen uns alle sehr. Wir haben natürlich im Team mitgefiebert, und ich finde, sie hat einen kühlen Kopf bewahrt und viel Mut bewiesen. Eine wirklich tolle Leistung.“



**Für mich war *The sweet Taste* eine tolle Erfahrung und hat mir gezeigt, was in mir steckt. Mich und meine Desserts zu präsentieren, hat mir unglaublich viel Spaß gemacht. Das bedeutet für mich, dass ich genau den richtigen Beruf gewählt habe. Durch *The sweet Taste* bin ich noch offener und neugieriger geworden, neue Dinge und Geschmackskombinationen auszuprobieren.**

Anne Manzius,  
Gewinnerin „*The sweet Taste*“



„Kochen im Job, mit meinem Team in der Küche, und auf der anderen Seite vor den Kameras und den Mikrofonen sind zwei verschiedene Welten. Ich werde die wertvollen Erfahrungen, die ich bei The Taste gemacht habe, niemals vergessen.“

Joseph Ashwin,  
Teilnehmer „The  
Taste“



“

Auch **Joseph Ashwin**, der in der CANTine – Made by Traube Tonbach am Standort in Stuttgart arbeitet, hat den Schritt in ein TV-Format gewagt und an „The Taste“ teilgenommen.

Genau wie bei „The sweet Taste“ treten hier mehrere Kandidaten gegeneinander an und richten ihre außergewöhnlichen Gerichte für die Verkostung der renommierten Jury auf einem Löffel filigran an. Auch er hat höchste Kochkunst abgeliefert und die gestellten Challenges mit durchdachtem Handwerk und viel Kreativität gemeistert. Die einmalige Reise war für ihn leider in der vierten Show vorbei. Wir gratulieren auch Joseph für seinen Mut und diese starke Leistung!

# HERZ- LICHEN



# GLÜCK- WUNSCH!

# MOVING MOMENTS

**Fünf Häuser,  
ein Video und  
jede Menge  
Leidenschaft!**

**Ab jetzt gibt's exklusiv für  
euch die Traube Group  
im Bewegtbildformat!  
Das Video präsentiert die  
Unternehmen der Gruppe  
und lässt unsere gastro-  
nomischen Konzepte  
lebendig und anschaulich  
werden. Mit am Start:  
viel Freude und Freund-  
lichkeit, schöne Locations  
und das Streben nach  
kulinarischer Perfektion.  
Viel Spaß!**



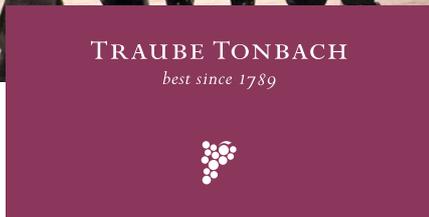
**HIER REIN-  
SCHAUEN:**  
[traubegroup.careers](https://traubegroup.careers)



# FRISCH LUFT ZUFUHR

Übung macht bekanntlich den Meister! Deshalb gibt's seit Anfang 2022 vom Schlosshotel Monrepos und in Kooperation mit dem Hotel Otterbach (Bietigheim-Bissingen), dem Better Taste (Ludwigsburg) und dem Hotel Adler Asperg (Asperg) ein überbetriebliches Schulungsprogramm für Auszubildende.

Das Konzept: Raus aus der Gewohnheit und rein in die Abwechslung! Mindestens einmal im Monat findet eine Schulung in jeweils einem der Betriebe statt. Themen sind unter anderem: Revenue & Yield Management, Housekeeping oder die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Eierspeisen. Das gewohnte Umfeld zu verlassen, spielt dabei eine wichtige Rolle, inspiriert und erweitert den Horizont. Als eine der besonderen Schulungen wird den Auszubildenden beispielsweise bei einer Besichtigung der Sektkellerei Schloss Affaltrach in Obersulm ein Einblick in die Sektherstellung gewährt. Referenten der Schulungen sind die Geschäftsführung, die Abteilungsleiter oder auch die Mitarbeiter. Die Teilnahme ist verpflichtend und gilt als Arbeitszeit.



## JUBILARE HOTEL TRAUBE TONBACH

In wechselvollen Zeiten ist eine langjährige Zusammenarbeit nicht nur etwas Besonderes, sondern auch etwas besonders Wertvolles. Ein guter Grund also, Jubilare der Traube Tonbach im Rahmen einer kleinen Feier zu ehren. „Für den Erfolg braucht es nicht nur engagierte Mitarbeiter im direkten Gästekontakt, sondern auch viele gewissenhafte Teamplayer, die das Unternehmen mit ihren individuellen Fähigkeiten im Innersten zusammenhalten und organisieren. Wir können uns sehr glücklich schätzen, passionierte Mitstreiter vom Housekeeping und der Buchhaltung über die Floristik und Technik bis zur Schneiderei in unserem Team zu wissen“, formulierte Heiner Finkbeiner seine Wertschätzung. Die Jubilare zeigen in besonderem Maße die Vielfalt der beruflichen Möglichkeiten der Hotelbranche und wie glücklich wir uns schätzen können, treue und erfahrene Mitarbeiter im Betrieb zu haben.

**Herzlichen Dank an unsere Jubilare für ihre Beständigkeit und Zuverlässigkeit!**

### 45 JAHRE

Renate Finkbeiner, Geschäftsführerin

### 35 JAHRE

Joaquim Rodrigues Goncalves, Technikteam

### 30 JAHRE

Sigrun Eckert, Chefsekretärin

### 25 JAHRE

Björn Deinert, Mitglied der Geschäftsleitung und Guest Relations Manager

### 20 JAHRE

Claudia Bruder, Buchhalterin  
Ingrid Göcks, Housekeeping  
Andrea Schwarz, Schneiderin  
Kay Klopfleisch, Eindeckdienst Restaurant  
Silberberg, Vertretung Nachtportier

### 10 JAHRE

Martina Würth, Personalerin  
Margit Gass, Reservierung  
Marianne Kunzmann, Floristikerin

# JUBILARE SCHLOSSHOTEL MONREPOS

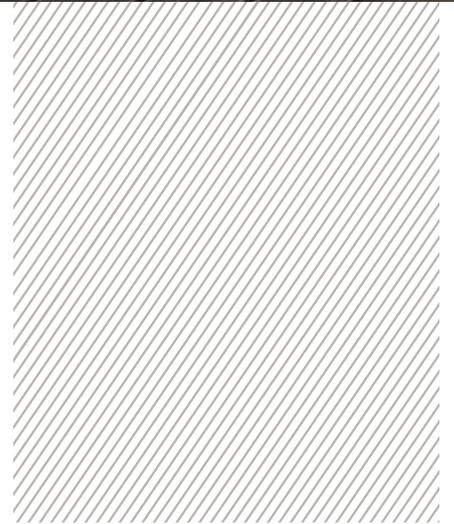
Unsere Jubilare sind auch die treuen Seelen im Schlosshotel Monrepos und mit ihrer langjährigen Erfahrung unersetzlich! Sie selbst fühlen sich als „alte Hasen“ im Team, sind aber immer noch mit Freude dabei. Mit ihrer Begeisterung und ihrer Fachkompetenz stehen sie immer parat für ihre Abteilungen und sind damit vorbildlich für uns alle. Wir sind dankbar für ihre Treue und freuen uns, diesen besonderen Mitarbeitern unseren Respekt und unsere Anerkennung auszusprechen.

**Wir möchten uns von Herzen bei unseren Jubilaren bedanken – wir schätzen ihre wertvolle Arbeit und Loyalität sehr!**



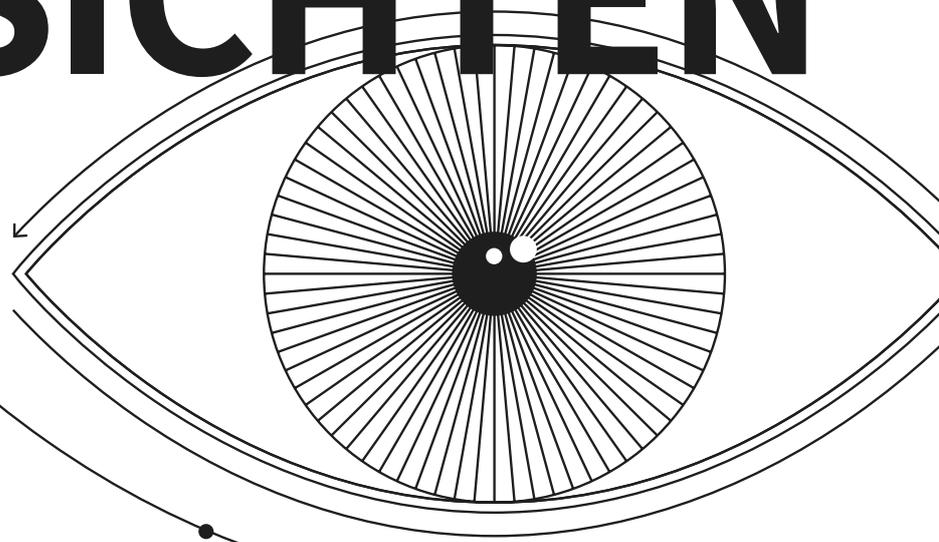
- 30 JAHRE**  
Hilde Grabenstein, Floristin
- 20 JAHRE**  
Hartmut Hutter, Haustechnik  
Yelena Ross, Leitende Hausdame
- 15 JAHRE**  
Valentina Stumpp, Housekeeping
- 10 JAHRE**  
Volker Hardung,  
Buchhaltungs- & Einkaufsleiter  
Theresa Kaubisch, Chef de Rang  
Benjamin Unger, Empfangsleiter

# ECHTE EHREN- SACHE



# RÜCKBLICK MIT GUTEN AUSSICHTEN

SO LIEF DER  
KANTINENTEST  
2023 AB:



## STERNENHIMMEL KANTINENTEST 2023 ZEICHNET ERNEUT UNSERE CANTINEN AUS

Zum fünften Mal zeichnete die unabhängige Initiative Food & Health mit dem Kantinentest 2023 innovative Konzepte in der Betriebsgastronomie aus. Die neunköpfige Expertenjury hat 50 herausragende Betriebe in den Kategorien Verantwortung, Gesundheit und Genuss mit 3 bis 5 Sternen bewertet. Das Jahresthema 2023, für das die Bewertungen gelten, ist das Spannungsfeld „Nachhaltige Betriebsgastronomie in Zeiten von Klimawandel & New Work“. Wir sind sehr stolz auf das Abschneiden unserer CANTinen in Regensburg und Stuttgart!

\*Die 5 Sterne stehen für: exzellentes Konzept mit zukunftsweisender Umsetzung, das Auslöser für weitere nachhaltige Prozesse ist.

### Step 1

Die Jury analysiert die Unterlagen: drei Speisepläne aus drei Quartalen, Onlinefragebogen und fünfminütiges Video

### Step 2

Digitales Interview mit den Kantinenbetreibern (ca. 1,5 Stunden)

### Step 3

Besuch der Betriebe, die in Stufe 1 und 2 die höchste Punktzahl erreicht haben (Begehung, Diskussion und Probeessen)

### ERGEBNISSE FOOD & HEALTH-KANTINENTEST 2023

CANTine unter den Top-Kantinen in Deutschland

	CANTine Regensburg	CANTine Stuttgart
<b>Gesamtwertung</b>	2. Platz	2. Platz
<b>Gesundheit</b>	2. Platz	2. Platz
<b>Genuss</b>	1. Platz	2. Platz
<b>Größenkategorie</b>	< 400 Essen	> 400 Essen
<b>Sternebewertung</b>	5 von 5 Sterne*	5 von 5 Sterne*
<b>Special</b>	Kinder von Mitarbeitern lernen als Miniköche wie gute Ernährung geht.	Jede Woche werden 100 Essen an eine soziale Organisation gespendet.

## MIT VOLLEM EINSATZ: MITARBEITER-TASK FORCES

**A**ustausch, Synergien schaffen, Kräfte bündeln – das ist das Konzept der Traube Task Forces! Im Rahmen der Traube Group Meetings wurden jüngst zwei Task Forces als Unterstützung der Geschäfts- und Betriebsleiter gebildet, für die sich Mitarbeiter aus den verschiedenen Betrieben zusammenschlossen haben und bestimmte Themen in Eigenregie bearbeiten.

Aktuell freuen wir uns über die Task Force „Human Resources“ mit Elina Gneipel (CANTine – Made by Traube Tonbach), Linda Schlieter (Schlosshotel Monrepos), Corinna Schwormstädt (Hotel Traube Tonbach), Fiona Schlenker (Hotel Traube Tonbach) und Thilo Schüle (WildparkTaste – Made by Traube Tonbach). Die Task Force „Einkauf“ wird von Viktor Mangold (CANTine – made by Traube Tonbach) und Volker Hardung (Schlosshotel Monrepos) gestaltet. Durch den Austausch innerhalb der Gruppen nutzen wir Synergien und bringen neue Ansätze in die Traube Group.



## IM AUSTAUSCH EXPERTENRUNDEN

**A**ustausch innerhalb der Traube Group ist für alle essenziell. Daher trifft sich die Geschäfts- bzw. Betriebsleitung der Traube Group-Betriebe regelmäßig online sowie in Präsenz zu mindestens vier Meetings pro Jahr. Das gemeinsame Incentive fand dieses Jahr in Karlsruhe statt. Dort wurde auch der neue Hospitality-Bereich WildparkTaste – Made by Traube Tonbach vorgestellt. Eine ausführliche Stadionführung gewährte spannende Einblicke in die Fußballwelt. Anschließend war beim Fußball-Tennis Sportsgeist gefragt. Nach dem Besuch bei VINIBERICA (geleitet vom ehemaligen Traube Tonbach-Mitarbeiter Jörg Walter), welches sich seit über 20 Jahren auf spanische Weine spezialisiert, ging es ins Hotel „Der Blaue Reiter“. Geschäftsführer Marcus Fränkle erläuterte in seinem Impulsvortrag „Die 7 Säulen der Mitarbeiterzufriedenheit“.

## #FLORIERENCHALLENGE AUSGEZEICHNETE FLORISTIK!

**N**eben talentierten Köchen, Hotelfachleuten und Gastgebern haben wir auch ganz wunderbare Floristinnen in unserem Team.



Unser Floristen-Team um Isabel Walz hat mit einem Hortensien-Strauß an einer Challenge des Magazins *florieren!* teilgenommen und: den ersten Platz belegt – unsere herzliche Gratulation!





## SWR-DOKU VERBRANNT STERNE

Über zwei Jahre begleitete ein Kamerateam um Redakteurin Gabriele Damasko das Hotel Traube Tonbach durch die für uns sehr bewegte Zeit: Brand des Stammhauses, Verlust der Sterneauszeichnungen, Coronapandemie, Eröffnung Übergangsrestaurants im *temporaire* und letztlich auch die Wiedereröffnung des Stammhauses.

**Die 5-teilige Doku ist in der ARD-Mediathek verfügbar.**



### **Hotel Traube Tonbach**

Tonbachstraße 237  
72270 Baiersbronn

### **CANTine – Made by Traube Tonbach**

Holderäckerstraße 36  
70499 Stuttgart

### **SCHLOSSHOTEL MONREPOS**

Domäne Monrepos 22  
71634 Ludwigsburg

### **seeseits im Neuen Schloss Meersburg**

Schlossplatz 12  
88709 Meersburg

### **WildparkTaste – Made by Traube Tonbach**

Adenauerring 17  
76131 Karlsruhe

### **Bildnachweise:**

Bernhard Kahrman; Sascha Feuster;  
Rodrigo Tomazello; KSC