INSIDEOUT

Das Karriere- und Mitarbeiter-Magazin der TRAUBE GROUP

/ 202



INSIDEOUT – Das Magazin der TRAUBE GROUP

VIER HÄUSER, EINE ÜBERZEUGUNG



TRAUBE *GROUP

ofür steht die Traube Group? Bei all unseren Bemühungen steht der Gast mit seinen Wünschen immer im Mittelpunkt. Was dem Gast nach einem Aufenthalt bei uns bleibt sind seine Erinnerungen, seine Emotionen und positiven Gefühle. Diese werden durch all unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übertragen. Dafür stehen wir im Kern unseres Tuns und deshalb widmen wir Ihnen, als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Traube Group dieses Magazin – als Herzstück unseres Schaffens.

Wir freuen uns, Ihnen in der zweiten Ausgabe unseres Mitarbeiter-Magazins InsideOut wieder einen Überblick über die Neuerungen und Impressionen aus allen Betrieben der Traube Group zu geben. Die Weiterentwicklung ist unser stetiger Begleiter und es hat sich viel getan.

Im Hotel Traube Tonbach ist der Rohbau des Stammhauses abgeschlossen und die Finalisierung der Bauarbeiten steht als nächstes an. Die CANtine vergrößert sich um zwei weitere Standorte in Regensburg und in Stuttgart. Das Café im Neuen Schloss Meersburg freut sich auf die ersten Veranstaltungen des Jahres und im Schlosshotel Monrepos konnte die

GUTSSCHENKE und das Hotel in vollem Umfang öffnen. Wir hoffen, dass uns diese positive Tendenz auch für das restliche Jahr begleiten wird und wir uns gegenseitig weiterhin beflügeln.

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 Mitarbeiterinnen und 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.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit unserer neuen Ausgabe und verbleiben mit den besten Wünschen und Grüßen,

Ihre Familie Finkbeiner









DER DOMÄNEN-DIREKTOR



Herr Sommerrock, Sie waren lange in der Schweiz tätig, warum sind Sie wieder nach Deutschland zurückgekehrt?

Zum einen wollte ich mich beruflich weiterentwickeln. In der Schweiz war ich als F&B Manager tätig und hatte Ambitionen, weiterzukommen. Da war der Schritt zum Hoteldirektor im Schlosshotel Monrepos genau der Richtige. Zum anderen hat mir der Gedanke gefallen, wieder näher bei meinen Eltern und alten Freunden zu leben.

Warum Schlosshotel Monrepos? Was macht das Arbeiten dort für Sie aus?

Auch nach meiner Ausbildung zum Koch im Hotel Traube Tonbach hielt ich weiterhin einen guten Kontakt zur Traube, vor allem zu Herrn Kappler. Während eines Telefonats wurde mir die Stelle als Hoteldirektor im Schlosshotel Monrepos angeboten und ich habe nicht lange gezögert. Der Reiz an diesem Hotel ist die großartige, idyllische Lage und die abwechslungsreichen Tätigkeiten sowie die verschiedenen Hotelgäste. Wir decken von Hochzeiten über Businessgäste bis hin zu Ferienurlaubern alles ab. Ich sah von Beginn an große Möglichkeiten und

Potenziale und konnte vieles bewegen. Aufgrund der spannenden Mischung aus Events und Gastronomie mit unseren Restaurants GUTSSCHENKE, Bistro, Gartenwirtschaft und der Monrepos-Hütte kann ich zudem einen großen Teil meiner früheren Leidenschaften im F&B-Bereich abdecken.

Wie ist die Verbindung innerhalb der Traube Group? Und wie kann man als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter von der Traube Group profitieren?

Die Verbindung innerhalb der Traube Group ist gut und wichtig. Auch wenn unsere Mitarbeiter bei ihrer täglichen Arbeit nicht alles mitbekommen, besteht ein Austausch und eine gemeinsame Mission, nämlich unseren Gästen den perfekten Aufenthalt und dabei auch den ermöglichen. Regelmäßig ist jemand von sich mit mir aus. Auch Herr Volz, der Personaldirektor der Traube Group ist oft mit Frau Wursthorn in Kontakt, um über neue Mitarbeiter, wie zum Beispiel das Welcomebook. Darüber hinaus gibt es für alle Mitarbeiter der Traube Group, das sogenannte Traube-Schooling, bei dem alle voneinander profitieren können. Zukünftig soll es auch ein Austauschprogramm geben, bei dem die Mitarbeiter in anderen Betrieben schnuppern können. Die Mitarbeiter können von der großen Vielfalt und den unterschiedlichen Bereichen profitieren, die die Traube Group

abdeckt. Dazu gehört natürlich auch ein privater Aufenthalt in einem der Hotels oder Vergünstigungen im F&B Bereich.

Sie hatten bereits viele berufliche Stationen, was macht für Sie den Reiz dieser Branche aus?

Was soll ich sagen: Für mich ist es einfach der schönste Beruf der Welt! Der Umgang mit verschiedenen Menschen, seien es Mitarbeiter oder Gäste aus unterschiedlichen Regionen, Ländern und Gesellschaftsschichten zeichnet diesen Beruf aus. Da gehört schon auch einmal dazu, den Schraubenschlüssel zu schwingen, als Seelsorger zuzuhören oder mit im Service zu helfen. Das macht für mich den Reiz aus.

Was wünschen Sie sich für die Hotellerie zukünftig?

Die Branche ist seit einiger Zeit sehr im Wandel. Es ist nicht mehr nur Dienstleistung, alles wird immer anonymer, vor allem als Businesshotel, durch digitale Prozesse beispielsweise beim Ein- und Auschecken oder beim Bezahlen der Rechnungen nach einem Aufenthalt.

Auch wenn wir noch Ferienurlauber beherbergen, bei denen der persönliche Kontakt zu den Mitarbeitern noch intensiver gesucht wird, geht der Grundgedanke der Hotellerie etwas verloren – das merken natürlich auch die Mitarbeiter. Der Mensch muss wieder mehr gesehen und in den Vordergrund gerückt werden.

tors in einem renommierten Hotel erhalten. Auch auf sein Privatleben und die täglichen Routinen konnten wir einen Blick werfen.

Wir freuen uns, dass Felix Sommerrock ein Teil der Traube Group ist!

abwechslungsreichen Tätigkeiten sowie die verschiedenen Hotelgäste. Wir decken von Hochzeiten über Businessgäste bis hin zu Ferienurlaubern alles ab. Ich sah von Beginn an große Möglichkeiten und reichen profitiere

DEOUT – Das Magazin der TRAUBE GROUP

Felix Sommerrock ist 37 Jahre alt und als Hoteldirek-

Traube Tonbach erfolgreich ab und kehrte nach einigen spannenden und lehrreichen Jahren in verschie-

Wir durften ihn einen Tag lang begleiten und haben interessante Einblicke in die Tätigkeiten eines Direk-

tor im Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg tätig.

Seine Ausbildung zum Koch schloss er 2006 in der

denen Hotels wieder in die Traube Group zurück.

INSIDEOUT – Das Magazin der TRAUBE GROUP Das Magazin der TRAUBE GROUP - INSIDEOUT



Mein Tag startet morgens zwischen 7:00 und 7:30 Uhr. 365 Tage im Jahr checke ich direkt nach dem Aufstehen die Umsätze. Das mag vielleicht etwas ungewöhnlich sein, aber genau das ist der perfekte Start für mich. Es kommt nur sehr selten vor, dass ich mich von dieser Morgenroutine löse. Das passiert meist nur in meinem Urlaub. Daran merke ich immer ganz gut, dass ich abgeschaltet habe.

Da ich morgens nie frühstücke – nicht einmal Kaffee oder Tee – und Aufgaben gedanklich durch, um direkt im Hotel mit der Arbeit starten zu können.

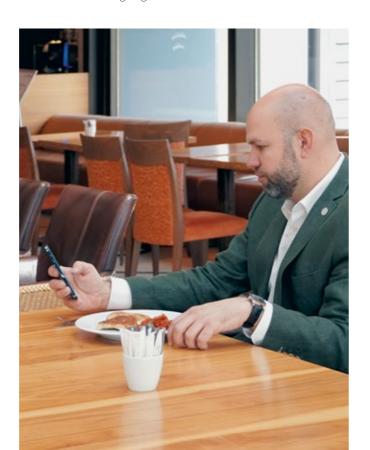
CHECK-UP

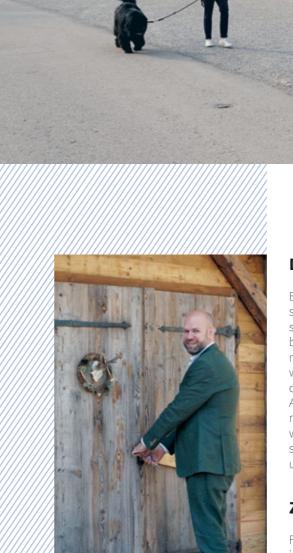
Im Hotel angekommen steht jeden Morgen ein kurzer Check mit Marcos Angas (meinem Stellvertreter) an. Um 11:00 Uhr haben wir unser Stand-up Meeting mit allen Abteilungsleitern. Auch hier werden nochmals alle anstehenden To-dos und Termine besprochen und offene Fragen geklärt.

MAHLZEIT

Nach einem besprechungsreichen Vormittag ist dann auch schon Mittagszeit und ich bekomme meine erste richtige Mahlzeit am Tag. Das habe ich mir so angewöhnt und es tut mir gut. Diese nehme ich mit den Mitarbeitern gemeinsam immer vor dem Servicestart ein. Ab 12:00 Uhr starte ich meine erste Runde durchs Haus und checke, ob operativ alles in Ordnung ist.

Gelegentlich laufe ich bei meiner Tour über die Domäne dem Herzog von Württemberg über den Weg, unserem Verpächter, der gerade am Mittagstisch sitzt. Nach einem kurzen Plausch über die Neuigkeiten auf Monrepos, geht es dann auch schon wieder weiter mit der Arbeit.





DIE ABENDLICHE RUNDE

Bis 18:00 Uhr werden dann alle wichtigen strategischen Themen bearbeitet und sondiert, was über den Tag so anstand, bis ich mich dann zur Abendrunde aufmache. Für mich ist es wichtig, zu sehen, wie unsere Restaurants gebucht sind und ob alle Gäste zufrieden und glücklich sind. Auch hier ergänze ich mich sehr gut mit meinem Stellvertreter Marcos Angas. Wir wechseln uns damit etwas ab, dadurch sind wir auch flexibler, wenn einer von uns im Urlaub ist.

ZEIT ZUM ABSCHALTEN

Für mich ist der Abschluss eines Tages

zuhause oder gerne auch im Restaurant. Auch wenn die Idylle in Ludwigsburg besonders schön ist, tut mir der "Beton" in Stuttgart gut. Gelegentlich verschlägt es mich auch auf den Tennisplatz oder ich genieße den Abend bei einer gemütlichen Runde mit dem Hund. Auch wenn ich in meinem Job 365 Tage im Jahr erreichbar bin und es zwischendurch kräftezehrend ist, ist es doch genau das, was ich liebe und nicht missen möchte!

IM URLAUB: ZELT ODER HOTEL?

Ganz klar Hotel! Es macht extrem viel Spaß, verschiedene Hotels zu entdecken und zu schauen, welche Trends sich bei den Kollegen zeigen.



fahre ich nach einer langen Dusche direkt los von Stuttgart nach Ludwigsburg. Auch der Fahrtweg hilft mir, gut und vorbereitet in meinen Tag zu starten. Dort gehe ich alle anstehenden Termine



Maximilian Hellmann ist Gastgeber und Veranstaltungsleiter in der CANtine – Made by Traube Tonbach – in der Vector Informatik GmbH in Stuttgart.

Er strahlt eine große Leidenschaft für seinen Job aus, das spürt man direkt, wenn man ihn trifft oder bei der Arbeit beobachtet.

Interessant ist: Maximilian Hellmann war bereits in drei von vier Betrieben der Traube Group tätig. Für ihn war und ist es eine bereichernde und lehrreiche Zeit.

Wir freuen uns sehr, einen Mitarbeiter wie Maximilian Hellmann in der Traube Group zu haben.

CANtine

Made by Traube Herr Hellmann, Sie sind heute Veranstaltungsleiter und Gastgeber in der CANtine – wie kann man sich diese Aufgabe genauer vorstellen?

Meine Tätigkeit lässt sich in zwei verschiedene Bereiche einteilen. Zum einen bin ich zuständig für alle Vector-Veranstaltungen, welche über die CANtine abgewickelt werden. Bei einer Anfrage setze ich mich immer mit dem Auftraggeber und unserem Betriebsleiter Michael Bahn zusammen. Dort wird zuerst einmal die Art der Veranstaltung besprochen – da gibt es größere Unterschiede in der Vorbereitung. Bei kleineren Events werden oftmals auch einfach Kaltgetränke und Pizzen benötigt. Dann gibt es natürlich auch noch die Veranstaltungen, die die Geschäftsleitung von Vector betreffen. Das sind dann deutlich größere internationale Treffen, die einen höheren Organisationsaufwand mit sich bringen. Davon gibt es ca. drei im Jahr.

Für diese Events wird ein Menü zusammengestellt und es werden Weine und Leihpersonal organisiert. Beim Event selber bin ich vor Ort Ansprechpartner und stelle sicher, dass es im Sinne der Traube Tonbach durchgeführt wird und alle Gäste zufrieden sind. Die Nachbereitung darf natürlich nicht fehlen.

Außerdem bin ich als Gastgeber Bindeglied zwischen der Traube Tonbach, den Mitarbeitern und der Geschäftsleitung der Vector GmbH. Ich bin immer vor Ort als feste Ansprechperson für alle positiven, aber auch negativen Belange rund um die CANtine. Natürlich unterstütze ich auch an der Kasse oder an der Essenausgabe im Tagesgeschäft.

Mein Arbeitsalltag ist durch das hohe Niveau der Gemeinschaftsverpflegung und durch die Events sehr abwechslungsreich und lässt sich gut mit meinem Privatleben vereinbaren, da ich in der Regel – wenn keine Events stattfinden – von 6:00 bis 16:00 Uhr arbeite.

GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

INSIDEOUT – Das Magazin der TRAUBE GROUP

INSIDEOUT – Das Magazin der TRAUBE GROUP

Das Magazin der TRAUBE GROUP

Mal kurz zurückgeschaut: Wann entstand eigentlich die Idee mit der Hotellerie/Gastronomie – schon in der Schule oder erst später?

Mit 17 Jahren lief es in der Schule nicht ganz so gut und ich wusste nicht so richtig wohin mit mir – vor allem in den Schulferien. Mit 18 Jahren durfte ich im Restaurant der Eltern eines Freundes gelegentlich aushelfen, was sich dann durch einen Unfall einer Kollegin zu einem richtigen Nebenjob entwickelte. Da hatte ich schon das Gefühl, dass ich mich in der GastroDa ich sehr heimatverbunden bin, war für mich klar, nach meinem Abschluss zum Diplom Hotel- & Restaurantfachmann wieder zurückzukommen.

Und was war der Auslöser, in der Traube Tonbach anzuheuern?

Nachdem ich wieder zuhause war und nebenher weiterhin im Restaurant ausgeholfen hatte, musste ich schauen, wo die Reise für mich hingeht. Nach einigen Recherchen und auch einer Absage vom Schlosshotel Monrepos hatte ich









nomie sehr wohl fühle, das lag mir alles sehr gut. Ich hatte mich dann kurzer Hand für das Fachabitur nach dem Abschluss der 12. Klasse entschieden und durfte in besagtem Restaurant mein berufsbegleitendes Praktikum absolvieren. Da meinen Eltern und mir eine gute Ausbildung sehr wichtig war und ist, habe ich mich nach dem Praktikum für eine Kombination aus Ausbildung und Studium an einer Fachhochschule in Zürich entschieden. Dort hatte ich zweieinhalb sehr spannende, aber auch anstrengende Jahre. In einer kleinen Zunft wurde ich jeweils für ein halbes Jahr in der Küche und im Service ausgebildet. Das zweite Jahr war dann ausschließlich Unterricht in der Schule.

die Stelle als F&B-Trainee in der Traube Tonbach gefunden. Der Ruf eilte der Traube voraus und mir war schnell klar, da möchte ich gerne hin – was schlussendlich auch geklappt hat. Ich war dieses eine Jahr fast ausschließlich im Restaurant Silberberg, im F&B-Büro und gelegentlich dann auch im Bankett-Büro tätig.

Später sind Sie doch noch in das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg als F&B-Assistant gewechselt – auch ein Haus der Traube Group. Wie kam es dazu und wie war die Zeit dort? Als die Entscheidung im Raum stand, wie es nach dem Jahr als F&B-Trainee weitergeht und die Traube Tonbach zu dem Zeitpunkt keine Stelle im F&B-Büro zu besetzen hatte, erhielt ich von Herrn Kappler das Angebot, mich im Schlosshotel Monrepos als F&B-Assistent zu bewerben. Die Chance habe ich nach der Zusage natürlich sofort ergriffen. Dort war ich drei Tage die Woche im Einkauf und zwei Tage als Supervisor im Bankett tätig.

Ihre nächste Station war die CANtine in der Vector GmbH. Was hat Sie am Kantinenbetrieb gereizt und wie erleben Sie Ihre Tätigkeit dort heute?

Nach ca. einem Jahr im Schlosshotel Monrepos durfte ich gelegentlich und später dann regelmäßig zur Mittagszeit in der CANtine aushelfen. Die Aufgaben in der CANtine hatten mir von Mal zu Mal besser gefallen und ich hatte großen Spaß. Die Arbeit dort ist einfach etwas anderes als in der reinen Gastronomie. Die CANtine ist nicht mit einer klassischen Betriebskantine zu vergleichen. Wir dürfen Produkte verarbeiten, mit denen wir auch in der Sternegastronomie arbeiten. Vier Monate später hatte ich dann schon das Jobangebot als Veranstaltungsleiter und Gastgeber vorliegen, das ich nicht ausschlagen konnte und wollte. Ich freute mich sehr auf die neue Herausforderung. Nun bin ich seit fast vier Jahren dort und bin super happy.

Traube Group: Sie kennen nun drei der insgesamt vier Unternehmen. Gibt es so eine Art roten Faden, der alle verbindet?

Was die Unternehmen definitiv verbindet ist natürlich die Familie Finkbeiner und die Philosophie, die von ihnen geprägt wird. Der Gast steht überall im Vordergrund, es ist alles sehr offen und kommunikativ, was auch schon durch die Azubis nach außen getragen wird, wenn sie uns in der CANtine besuchen. Wir haben alle das Privileg, die Familie Finkbeiner und die Traube Tonbach repräsentieren zu dürfen und das ist eine große Anerkennung. Es fühlt sich an wie eine große Familie.

Mal was ganz anderes: Thema Weiterbildung, was würde Sie da noch reizen?

Ich hatte erst letztes Jahr die Möglichkeit eine Weiterbildung für junge Führungskräfte absolvieren zu dürfen. Es wird immer sehr viel Wert auf Zusatzqualifikationen gelegt, natürlich sollte es immer zum jeweiligen Betrieb und der Tätigkeit passen.

Abschließend: Was würden Sie jungen Menschen raten, die auf der Suche nach einem interessanten Beruf sind?

Ich würde jedem diesen Beruf empfehlen. Man sollte sich jedoch immer sehr gut überlegen und bewusst die Entscheidung treffen, ob es das Richtige für einen ist. Es muss einem bewusst sein, dass du dann arbeitest, wenn alle frei haben. Wenn man nicht hundertprozentig die Passion und Leidenschaft für diese Tätigkeit hat, dann wird man früher oder später die Branche wechseln. Wenn man sich dafür entscheidet, stehen einem die Türen zu allen Ländern offen, denn man kann überall in der Gastronomie und Hotellerie arbeiten – das macht es so spannend und abwechslungsreich.

Ich freue mich sehr auf die nächsten Jahre. Die Eröffnung der neuen CANtine-Standorte stehen vor der Tür, was eine herausfordernde, aber auch schöne Zeit wird!

INSIDEOUT – Das Magazin der TRAUBE GROUP

Das Magazin der TRAUBE GROUP – INSIDEOUT

FLOTTE KAROTTE ODER LAHME MÖHRE?

anches Gemüse verlangt einem Koch das ein oder andere Mal etwas Einfallsreichtum ab, um das Beste aus dem vermeintlich unspektakulären Geschmack herauszuholen.

In dieser Ausgabe soll die Karotte unser Thema sein. Wir haben unsere Experten aus der Traube Group gefragt, ob die Karotte kulinarisch überraschen kann oder nicht.

Einfach nur göttlich – oder doch eher was für Hasen?

Torsten Michel, Küchenchef der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach: Fakt ist, sie sind gesund und lassen sich auch hierzulande gut anbauen. Um ihr Raffinesse zu entlocken, bedarf es aber schon etwas Fingerspitzengefühl und guter Ideen.

Jürgen Reidt, Küchendirektor in der Traube
Tonbach: Die Karotte ist vielleicht nicht göttlich, aber auf jeden Fall gesund! Sie wirkt präventiv und heilend bei Krebs und in Verbindung mit Rote Bete sogar bei Leukämie. Das enthaltene Vitamin A schützt vor Nachtblindheit und nebenbei sorgt die Möhre noch für gesunde Zähne und ein strahlendes Hautbild.

Michael Bahn, Betriebsleiter CANtine: Göttlich nicht, aber auch nicht nur für die Hasen. Es ist ein sehr variantenreiches Gemüse!

Können Karotten überraschen – wenn ja, wie?

Torsten Michel: Ob eine Karotte überraschen kann liegt, denke ich, genau daran – mit welcher Raffinesse und Kreativität man mit dem Produkt umgeht.

Jürgen Reidt: Karotten gibt es nicht nur in Orange, sondern auch in Gelb, Weiß, Lila und in fast Schwarz liegen sie im Trend. Schälen, salzen und grillen wie eine Wurst – so überrascht mich die Karotte!

Michael Bahn: Finde ich schon. Mal als vegane Version, als Beilage, als vegetarischer Hauptgang, gepickelt, als Rohkost... oder sogar als Dessert.

Welcher Zustand ist der beste – als Saft, püriert oder im Ganzen?

Torsten Michel: Ernährungsphysiologisch ist bestimmt roh die beste Wahl. Doch sich nur danach zu richten, macht nicht immer Spaß. Die Mischung macht's!

Jürgen Reidt: Jung mit Grün und geschält am Stück zum Dippen!

Michael Bahn: Ich persönlich finde sie im Ofen geschmort am leckersten.



TRAUBE TONBACH
best since 1789

3.0



Herr Deinert, worin besteht für Sie die "Faszination Tee"?

Tee ist ein Produkt, das – ähnlich wie Wein – so vielfältig, aromenreich und ganz besonders ist. Es ist ein Naturprodukt, das so vielseitig in Geschmack, Wirkung und Genuss ist – und das nicht nur beim Trinken. Tee ist eine Lebensweise!

Welche Rolle spielt Tee in der Traube Tonbach?

Zu meiner persönlichen Freude eine sehr große! Wir haben unser Teesortiment in den letzten Jahren immer weiter ausgebaut. Die Auswahl am Frühstücksbüffet kann man mit einem kleinen Teeladen vergleichen. Die Schwarzwaldstube verfügt über eine Premiumserie an Tees.

Kann man hartnäckige Kaffeetrinker zum Tee verführen – und wenn ja, wie?

Ich würde sagen: Ja!

Mit einem kräftigen Tee, Assam, Ceylon, einer Ostfriesenmischung oder einem golden Yunnan – besteht durchaus die Möglichkeit, einen Kaffeetrinker mit einem Tee zu begeistern. Versuchen Sie es zum Beispiel mit einem Assam-Double, einem doppelt aufgegossenen Assam. Mit einem Schuss Sahne oder Milch und einem Stückchen braunem Zucker ist das eine feine, aber kräftige, an Malz erinnernde, "Espressovariante".

Welcher Tee eignet sich für welche Tageszeit?

Am Morgen würde ich mit einem kräftigen Tee beginnen. Assam, Ceylon, Earl Grey im Schwarzteebereich oder einem Oolong, der durch eine längere Fermentation charakterlich Schwarztee ähnelt. Für Grüntee-Liebhaber empfehle ich Sencha, einen Gunpowder, oder einen Matcha-Superfood.

Der Nachmittag wird begleitet von feineren Aufgüssen und Aromen wie Darjeeling, Nepal, Weißem Tee oder Gelbem Tee. Das sind feine Oolongs, die durch die Kürze der Fermentation an Grüntee erinnern.

Am Abend, um den ruhigen Schlaf nicht zu gefährden, ist man mit Kräuter- und Früchteaufgüssen gut beraten. Auch ein sehr leichter weißer Tee, der wenig Teein enthält, lässt sich gut trinken. Rooibos ist ebenfalls eine gute Alternative da er zu den Kräuteraufgüssen zählt.

Wein sollte richtig temperiert und kombiniert werden – was ist beim Tee zu beachten?

Auch bei Tee dreht es sich um die richtige Temperatur.

Alle Schwarztees und auch Kräutersowie Früchtetees sollte man mit einer Wassertemperatur zwischen 95 und 100 Grad Celsius aufgießen. Grüntee bei 80 und Weißen Tee bei 70 bis 80 Grad. Das Wasser zum Aufgießen sollte nie kälter als 70 Grad sein, damit etwaige Bakterien abgetötet werden können.

Entscheidend sind auch die Ziehzeiten für den richtigen Teegenuss. Es gibt Tees, die bereits nach 30 Sekunden eine optimale Geruchs-, Farb- und Geschmacksentwicklung zeigen und andere brauchen bis zu 8 Minuten, um eine Fülle an Aromen und Inhaltsstoffen zu lösen. Das gilt zum Beispiel für den Kräuter- und Früchteaufguss. Feine Weiße Tees dürfen sogar in der Tasse oder Kanne verbleiben, da sie so fein und frei von Bitterstoffen sind.

INSIDEOUT – Das Magazin der TRAUBE GROUP

mit Björn Deinert

DUALES STUDIUM

ei einem dualen Studium verbringen unsere Studierenden den Großteil der Studienzeit im Unternehmen und werden dort in unsere betrieblichen Abläufe integriert. Wir als Unternehmen wählen die Studierenden aus, schließen mit ihnen einen Studienvertrag ab und bieten während des Studiums eine fortlaufende Vergütung. Unsere Studierenden durchlaufen – ähnlich wie bei einer

klassischen Ausbildung – alle Abteilungen und lernen so sämtliche Aufgaben und Bereiche kennen.

Durch die Kombination aus betriebswirtschaftlichen und hotelspezifischen Studieninhalten werden Sie optimal auf eine Managementtätigkeit im Hotel vor-



VORTEILE

Hoher Praxisbezug

Karrierevorsprung dur

Jahre integrierte Praxis

bereits während des d

Studiums Karrierevorsprung durch eineinhalb Jahre integrierte Praxiserfahrung bereits während des dreijährigen

Finanzielle Unabhängigkeit

Monatliche Vergütung vom Parti
unternehmen über die gesamte
des Studiums sowohl in den Pra
als auch in den Theoriephasen Monatliche Vergütung vom Partnerunternehmen über die gesamte Dauer des Studiums sowohl in den Praxis-

Abwechslungsreiches Intensivstudium

Abwechslung
Intensivstudi
Vielfältige und
Studienzeit du
Wechsel zwisch
Praxisphasen /ielfältige und abwechslungsreiche Studienzeit durch regelmäßigen Wechsel zwischen Theorie- und

Individuelle Betreuung
Kleine Kurse für eine persö
intensive Betreuung durch
sorinnen und Professoren Kleine Kurse für eine persönliche und intensive Betreuung durch die Profes-

Hervorragende
Zukunftsperspektiven
80 Prozent der Absolventinnen und
Absolventen haben bei Abschluss des
Bachelor-Studiums einen Arbeitsvertrag unterschrieben Absolventen haben bei Abschluss des

HOTEL MANAGEMENT

IST-Hochschule für Management

ZAHLEN UND FAKTEN

Ausbilder **Abschluss** Beginn **ECTS** Studiendauer

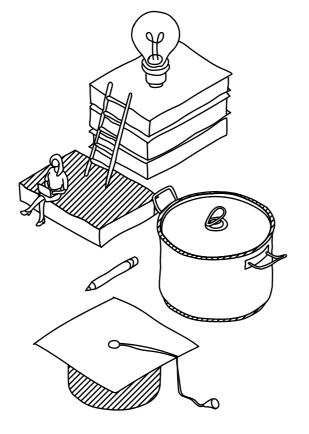
BWL - TOURISMUS, HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

DHBW Ravensburg

Studiendauer

ZAHLEN UND FAKTEN

Ausbilder Abschluss Beginn **ECTS**



BERUFSBEGLEITENDES STUDIUM

ie Studierenden erlangen im berufsintegrierten Studium Bachelor of Arts (B. A.) Management mit branchenspezifischem Wahlpflichtfach General Management und Business Development innerhalb von drei Jahren maßgebliches Fachwissen der Betriebswirtschaftslehre und wichtige Managementkenntnisse. Das Studium bereitet auf eine Position in leitender

Die Präsenzseminare finden alle 4 bis 6 Wochen von Freitag bis Samstag bzw. Donnerstag bis Samstag statt, sodass eine optimale Vereinbarkeit von Job, Studium und Privatleben ermöglicht

B. A. MANAGEMENT

SBA Management School

ZAHLEN UND FAKTEN Ausbilder **Abschluss** Bachelor of Arts (B. A.) Beginn **ECTS** Studiendauer

HOTELÖKONOM+

IST-Hochschule für Management

as Besondere: Innerhalb der drei Ausbildungsjahre können die Auszubildenden zwei Abschlüsse erlangen – die IHK-geprüfte Ausbildung zum/-r "Hotelfachmann/-frau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement und

Gastronomiemanagement" und das IST-Hochschulzertifikat "Hotelökonom (FH)". Anschließend haben die Absolventen die Möglichkeit, das Bachelor-Studium "Hotel Management" der IST-Hochschule verkürzt (in drei bzw. vier Semestern) zu

absolvieren. So erhalten die Auszubildenden nach nur 4,5 Jahren einen international anerkannten Hochschulabschluss und sind für eine Karriere in der Hotellerie optimal vorbereitet.

VORTEILE FÜR AUSZUBILDENDE

IHK-geprüfter Abschluss zum/-r "Hotelfachmann/-frau mit Zusatz-qualifikation Hotelmanagement u Gastronomiemangement" in Kom nation mit einem Hochschulzertif "Hotelfachmann/-frau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement und

Gastronomiemangement" in Kombination mit einem Hochschulzertifikat Nach erfolgreichem Abschluss besteht die Möglichkeit, den Bachelor-Stu-diengang "Hotel Management" der IST-Hochschule in nur 1,5 Jahren zu absolvieren

Optimale Karriereaussichten

ZAHLEN UND FAKTEN

Ausbilder

Abschluss

Hotelmanagement und Gastronomiemanagement"

Ausbildungsbeginn

Ausbildungsdauer

SPRUNGBRETT FÜR DIE KARRIERE

Dank der Spezialisierung und der guten Zusammenarbeit mit uns. der Traube Tonbach, ist es den Landesberufsschulen möglich, Zusatzqualifikationen anzubieten. Diese sind für motivierte Abiturienten

gedacht, die ihre Karriere in der Berufspraxis starten und gestalten wollen. Die hier vermittelten Kenntnisse sind eine sehr gute Basis für ein einschlägiges Studium und erleichtern den Einstieg enorm.

16 ____ ___ 17

CANtine

Koch (m/w/d)





- Hotelfachmann (m/w/d)
- Hotelkaufmann (m/w/d)
- Koch (m/w/d)
- Konditor (m/w/d)
- Restaurantfachmann (m/w/d)

traubegroup.careers/ausbildung



AUSBILDUNGSBERUFE

DER TRAUBE GROUP

- Hotelfachmann (m/w/d)
- Koch (m/w/d)
- Restaurantfachmann (m/w/d)

traubegroup.careers/schlosshotel-

NEUES SCHLOSS

MEERSBURG

Ein Aufenthalt in Meersburg ist fester

Bestandteil der Ausbildung im Hotel

Traube Tonbach.



ANSPRECHPARTNERINNEN UND ANSPRECHPARTNER

TRAUBE TONBACH

Frau Würth +49 7442 492

+49 7442 492 722 martinawuerth@traube-tonbach.de

Frau Christian

+49 7442 492 680 nataliechristian@traube-tonbach.de

Frau Kalmbach
+49 7442 492 666
helenkalmbach@traube-tonbach.de

CANtine

Herr Denk

+49 711 80670 1221 wilfrieddenk@made-by-traubetonbach.de

Herr Mangold

+49 711 80670 1222

viktormangold@made-by-traube-//. tonbach.de

SCHLOSSHOTEL MONREPOS

Frau Wursthorn

+49 7141 302571

// personalabteilung@schlosshotelmonrepos.de

Frau Billen

+49 7141 302571

personalabteilung@schlosshotel-// monrepos.de

18 ____ ____ 19



NICHTS BLEIBT WIE ES IST, VIELES WIRD WIE ES WAR.





nser Stammhaus nimmt Form an und der größte Schritt in Richtung Wiedereröffnung ist getan. Der Rohbau ist abgeschlossen und die Finalisierung der Bauarbeiten im Frühjahr 2022 rückt in greifbare Nähe. Ein spannendes Jahr liegt bereits hinter uns, viel Energie und Herzblut wurden von allen am Bau Beteiligten aufgewendet. Ein Grund, für einen kurzen Moment innezuhalten und stolz zu sein, bevor es in die Endphase der Bauarbeiten geht. Mit dem Richtfest am 7.Juli 2021 wurde dieser wichtige

Meilenstein gewürdigt. Im Rahmen dieser schönen Tradition wird auch eine Zeitkapsel im Boden eingelassen, die irgendwann für eine künftige Generation Gegenstände und Erinnerungen aus der Zeit der Erbauung bereithält.

Es folgt nun noch der Innenausbau und das Fertigstellen der Fassaden, bevor der Umzug der Küchen der Restaurants Köhlerstube und Schwarzwaldstube vom temporaire in das Stammhaus erfolgt. Darauf freuen wir uns schon heute!









CANtine - MADE BY TRAUBE TONBACH IN REGENSBURG

BALD IST NEUERÖFFNUNG!



ie Bauarbeiten in Regensburg laufen auf Hochtouren und wir freuen uns, schon bald in die neuen Räume der Betriebsgastronomie der Vector Informatik GmbH in Regensburg einzuziehen.

Die Speisepläne in den "CANtinen" werden sich ähneln und auch in Regensburg wird es eine Kantine auf Sterne-Niveau werden. Mit insgesamt vier Hauptlinien Taste, Trend, Piazza und Heimat bietet die CANtine täglich mindestens vier verschiedene Hauptgerichte für die durchaus anspruchsvollen Gäste. Wichtig ist, die Regionalität stets im Fokus zu behalten. Daher wird es am Counter "Heimat" das Beste aus der Region geben und sich das bayrische Lebensgefühl in der Küche wiederfinden.

Rund 20 neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden für den Standort eingestellt – auch das Führungsteam steht bereits fest. Betriebsleiter Peter Schlegl, Küchenchef Markus Schmuck und Elina Gneipel als Assistentin der Betriebsleitung, werden schon ab Sommer mit ihrer Arbeit in der Traube Group beginnen. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erhalten zunächst durch einen Einsatz in der Traube Tonbach, dem Schlosshotel Monrepos und der CANtine am Standort Stuttgart einen intensiven und umfangreichen Einblick in die Abläufe und die Philosophie der Traube Group.

Zum Start werden täglich etwa 250 Tischgäste erwartet, die wir verwöhnen dürfen. In den kommenden Jahren wird sich der Standort laufend erweitern.

Wir wünschen dem gesamten Team alles Gute und freuen uns über das neue "Familienmitglied" innerhalb der Traube Group am Standort Regensburg!









Hotel Traube Tonbach

Tonbachstraße 237 72270 Baiersbronn

CANtine - Made By Traube Tonbach

Holderäckerstraße 36 70499 Stuttgart

SCHLOSSHOTEL MONREPOS

Domäne Monrepos 22 71634 Ludwigsburg

Café im Neuen Schloss Meersburg

Schlossplatz 12 88709 Meersburg



Bildnachweise | Titel: Julian Beekmann; Herr Deinert: WMF; Luftaufnahme Neues Schloss Meersburg: Holger Spiering; Rückseite: Bernhard Kahrmann

