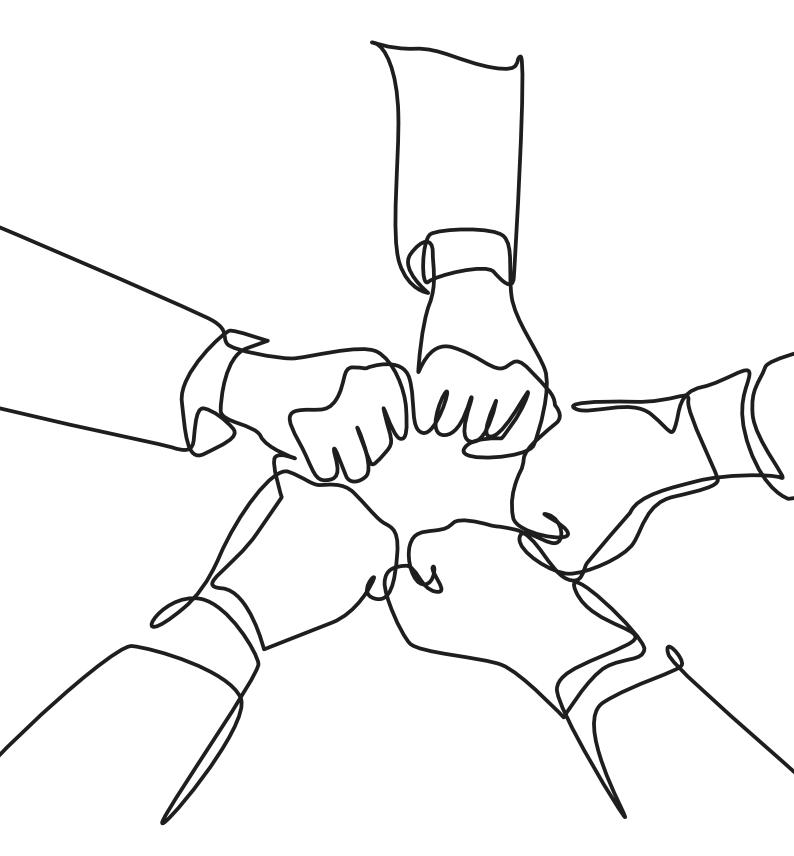
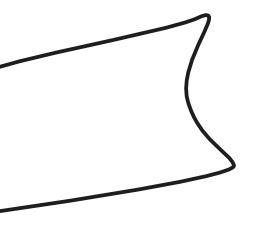


# JINSIDE )



# FÜNF HÄUSER – EINE ÜBERZEUGUNG



as 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.











English version



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.

# **BESONDERE MOMENTE UNSERES TEAMS:**

Dankesschreiben oder Dankesmails mit Blumengriiße als Dankeschön. lieben Worten. "Sehr lecker!", ist das beste und schönste Kompliment für mich. Wenn ich es direkt höre, habe ich noch mehr Motivation und gebe mir noch mehr Mühe. immer toll." - Diese Aussage von Gästen zu hören, ist einfach schön für uns als Team. Als ein vorab recht kritisches und ansprüchsvolles Brautpaar sich im Nachgang mit einer Flasche Champagner beim Team bedankt hat. Nach dem Brand unseres Stammhauses, im Jahr 2020, war der Zusammenhalt aller und das Auffangen durch die Familie Finkbeiner sehr bewegend und wird mir wohl immer in Erinnerung bleiben. WÄHREND DER PANDEMIE WURDE NIEMAND ENTLASSEN, WAS FAMILIE FINKBEINER VON ANFANG AN ZU VERSTEHEN GEGEBEN HATTE - MADE BY TRAUBE TONBACH. Abteilungsleiterausflüge. Die Stunden, die wir mit der Familie in einem der Restaurants oder auf der Blockhütte verleben durften und so die Gastfreundschaft und das Können unseres Teams erleben konnten. WIEDER KOMMEN UND SICH WOHL UND WILLKOMMEN FÜHLEN. Das Dukeland-Festival. Einarbeitung und übernachtung in den anderen Betrieben. Der Ausflug in der Onboarding-Phase, gemeinsame Teamausflüge und Betriebsfeiern. Erster Platz im Kantinenwettbewerb, trotz Der erste Tag, an dem ich die CANtine betreten habe und wir sie gemeinsam eingerichtet haben. Das Essen in der CANtine ist ein Grund, aus dem Homeoffice zurückzukommen, das ist deutlich an den Gästezahlen zu erkennen. Kranke Mitarbeiter schicken die Frau zum Essen abholen, andere bauen sich extra Fahrradanhänger für ein Essen to go. Jede Großveranstaltung bleibt hängen. Feedback und Lob, die an das gesamte Team gerichtet sind. Jas Reitwiniet 2021. Immer, wenn sich Gäste wohlfühlen und unseren Service und die Lage Diverse Sportmannschaften aus allen zu schätzen wissen. Ligen, die bei uns zu Gast waren. Jede Helikopterlandung ist DER NATO SUMMIT UND DIE 25-JAHR-FEIER DER KSK. Wir werden von Gästen der CANtine wie Kollegen behandelt, werden zum firmeninternen Feierabendbier und zur After-Work-Party eingeladen und viele kennen die Mitarbeiter in der Ausgabe beim Namen. Auf dem Gang wird man gefragt, ob man mit zum Mittagessen oder Kaffeetrinken gehen möchte. SEHR BEWEGENDES FEEDBACK EINES GASTES: "ICH FÜHLE MICH HIER WOHLER ALS ZUHAUSE!" ODER: "IN DIE TRAUBE FAHREN IST WIE NACH HAUSE KOMMEN."



# SCHÖNSTE JOB DER WELT



er sich für eine der vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten bei uns in der TRAUBE GROUP entscheidet oder als Quereinsteiger zu uns stößt, wird sich über eines nicht beklagen: Langeweile. Die Gastronomie und Hotellerie ist ein äußerst vielfältiges und abwechslungsreiches Berufsfeld, in dem kein Arbeitstag dem anderen gleicht.

Einer der großen Pluspunkte: Man erlebt in dieser Branche eine direkte Wertschätzung für die eigene Arbeit, wie man sie in nur



wenigen Berufen findet. Im Gastgewerbe trägt man dazu bei, den Alltag anderer Menschen zu verschönern. Durch köstliches Essen, gute Bewirtung und Aufmerksamkeit fürs Detail zaubert man dem Gast ein Lächeln ins Gesicht – eine Rückmeldung, die der eigenen Arbeit einen Sinn verleiht und Zufriedenheit schafft. Was gerne übersehen wird, sind auch die vielen Karrierechancen, die unsere Branche bietet. Egal ob Koch oder Hotelfachmann, Konditor oder Kaufmann für Hotelmanagement, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachkraft für Gastronomie mit Restaurantservice – das Gastgewerbe bietet Jobs mit Zukunft, denn: "Gegessen und geschlafen wird immer"! Zudem sorgt der akute Personalmangel dafür, dass man sich nach der Ausbildung oft aussuchen kann, in welchem Betrieb man arbeiten möchte.



# WARUM HOTELLERIE & GASTRONOMIE?



Es ist ein sehr **emotionaler Beruf**, weil es Freude macht, Menschen glücklich zu sehen. Zufriedene Gäste, die ein Lob aussprechen, sind unbezahlbar.



Man lernt durch die Gäste (auch Prominente aus aller Welt) und Kollegen viele **Nationalitäten** und **Kulturen** kennen.



Ein Job, den man überall auf der Welt machen kann, was einem das **Reisen** und **Fremdsprachen-Lernen** ermöglicht.



Das **vielfältige Ausbildungsspektrum** eröffnet Möglichkeiten für verschiedenste Einsatzbereiche und Spezialisierungen.



Durch einen Beruf in unserer Branche lebt man dort, wo andere **Urlaub** machen.

Man sieht bei seiner Arbeit meist direkt ein Resultat und erhält **Feedback** dafür.



Es ist ein aktiver Job, bei dem man immer in **Bewegung** ist.



Sehr abwechslungs- und erlebnisreich – jeder Tag hält seine eigenen **Überraschungen** bereit.



Es gibt unzählige **Weiterentwicklungs**und vielseitige **Aufstiegsmöglichkeiten**.



**Kochen** und **Kulinarik** insgesamt machen große Freude.



Herausforderungen bereiten einem oftmals Mühe, aber sie zu bewältigen, belohnt einen mit Freude und der Möglichkeit der **Weiterentwicklung**, wenn man es ge-

schafft hat, den Gast glücklich zu machen.



Es macht Spaß im **Team** zu arbeiten: Ein gutes **Miteinander**, interessanter Austausch, und man wird auch mal aus seiner Komfortzone gelockt.



Man darf Gästen ein gutes Essen servieren und eine schöne Unterkunft bieten. **Genuss** verbindet Menschen. Es ist schön, das im Beruf zu erleben.



Erwerb von Kenntnissen und Erfahrungen, die einen auch **außerhalb der Gastronomie und Hotellerie** weiterbringen..

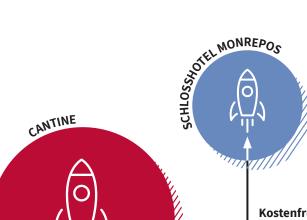


Die Stammgäste werden mit der Zeit und über die Jahre hinweg zur **Familie**.



Trotz stressiger Zeiten macht es sehr viel **Spaß**.





Geregelte Arbeitszeiten

Weihnachtsfeier

Weiterbildung

Dienstkleidung

Betriebliche Altersvorsorge

Vergünstigungen

Unterstützung bei Behördenfragen

> Lage und Anbindung

Kostenfreie Nutzung des Fitnessraums und Wellnessbereichs sowie Sportkurse

Personalhaus zu einem fairen und günstigen Mitarbeitermietpreis

**Kostenfreies Parken** 

Überbetriebliche Azubischulungen

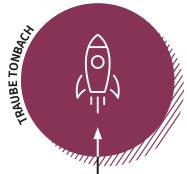
Betriebliche Altersvorsorge

SCHLOSHOTEL

50 % Rabatt auf Food & Beverage-Leistungen im Schlosshotel Monrepos

Family & Friends-Raten inkl. Frühstück für Übernachtungen im Schlosshotel Monrepos

Vorteilsportal für Mitarbeiter





**Parkplatz** 

Zeiterfassungssystem

Betriebliche Altersvorsorge

Weihnachtsgeld

Mitarbeiterrabattkarte

Mitarbeiterrabatt über Fair-Jobs-Hotels

Betriebseigene Mitarbeiterkantine

Internes Schulungsprogramm

Personalhaus zu einem fairen und günstigen Mitarbeitermietpreis

**TRAUBE TONBACH** 

Unterstützung bei Wohnungssuche

Hochwertige Arbeitskleidung

Regelmäßige Feedbackgespräche

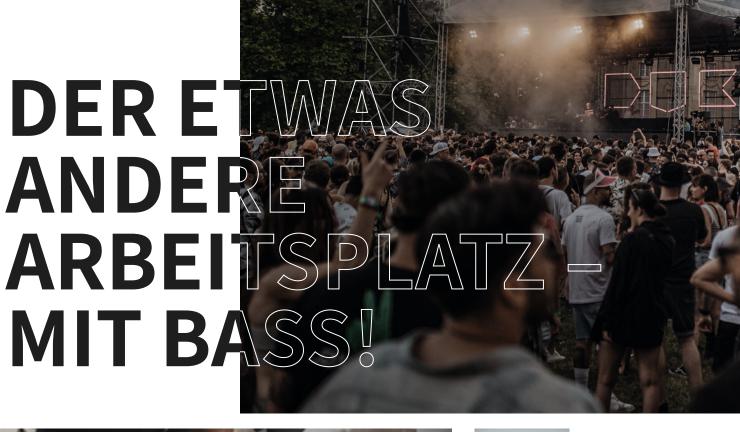
Unterstützung bei Behördenfragen

Vorteilsportal für Mitarbeiter

# BENEFITS TRAUBE GROUP

















as Dukeland Open-Air-Festival fand am 11. Juni 2022 mit rund 9 000 Fans bei uns auf der Domäne Monrepos Ludwigsburg statt. Eine Premiere für uns mit hochkarätigem Lineup – das war ein Erlebnis der besonderen Art: Natur trifft auf elektronische Musik. Unsere Küche verwöhnte Fans und Freunde des Festivals mit außergewöhnlichem und gewohntem Festival Food.

Die Domäne Monrepos befindet sich seit Jahrhunderten im Familienbesitz des Hauses Württemberg. Schon im 16. Jahrhundert hielten sich dort die Herzöge von Württemberg gerne auf, beispielsweise zur Jagd oder zur Erholung – was auch der Name widerspiegelt: Denn Monrepos bedeutet aus dem Französischen übersetzt so viel wie "meine Ruhe". Doch mit der Ruhe war es im Juni beim ersten Dukeland Open-Air-Festival im wahrsten Sinne des Wortes vorbei. House, Elektro, Techno: Das abwechslungsreiche

Lineup hatte es musikalisch in sich. Auf dem Programm standen bekannte Acts und DJs wie Stephan Bodzin, Hot Since 82, Monika Kruse, Jan Blomqvist, Dominik Eulberg oder Saschko. Als Headliner heizte außerdem der deutsche Weltstar Sven Väth den Besuchern am Seeschloss Monrepos mit wummernden Bässen mächtig ein. Dazu gab es noch diverse Bars, eine große Food-Area sowie jede Menge Chill-Bereiche, die dafür sorgten, dass vor der einzigartigen Kulisse des Seeschlosses getanzt, entspannt gegessen, getrunken und der Sommer genossen werden konnte.

Besonders war für uns an diesem Tag, dass wir ALLE im Einsatz waren und 100 Prozent gegeben haben, um dieses erstmalige Event erfolgreich zu meistern. Es war eine mega Atmosphäre, und natürlich sind wir auch von den coolen Beats mitgezogen worden und hatten viel Spaß!







Es ist längst kein Geheimnis mehr, dass vegetarische und vegane Lebensmittel meist eine geringere Umweltbelastung mit sich bringen als Fleisch oder Fisch. Das haben auch unsere CANtinen – Made by Traube Tonbach erkannt: Pro Woche gibt es dort fünf vegane Gerichte und zusätzlich mindestens dreimal etwas Vegetarisches zur Auswahl. Die Kreationen sind nicht nur ziemlich gesund, sondern auch kreativ, vielseitig umgesetzt und natürlich besonders lecker.

ichael Bahn, Küchendirektor der CANtine – Made by Traube Tonbach und Betriebsleiter des Standortes Stuttgart, wendet verschiedene Techniken an, damit kein labberiges Gemüse auf den Teller kommt, sondern ein wahres Geschmackserlebnis entsteht. Er schöpft aus dem Vollen: sous vide, pulled, frittiert, glasiert, als Espuma, als Gelee, im Ganzen oder im Ofen geschmort – so entstehen wahre Genusserlebnisse durch Texturen und Zubereitungsarten. Damit es nie langweilig wird auf den Tellern, werden außerdem viele unterschiedliche Lebensmittel verarbeitet.

Die veganen Gerichte werden klassisch, asiatisch oder crossover interpretiert. Die Crossover-Küche arbeitet mit kreativen Kombinationen verschiedener regionaler, nationaler und internationaler Produkte sowie Zubereitungsmöglichkeiten. Sie kennt viele Spielarten: asiatisch, kreolisch, mediterran oder multikulturell. Michael Bahn bezieht die Philosophie der Traube Tonbach immer mit ein. Das heißt, die Gerichte werden auf höchstem Niveau präsentiert, es wird auf Farben, Proportionen und Anrichtevorgaben geachtet - weit entfernt von einfachen Gemüsetellern! Da wählen selbst eingefleischte Schnitzelliebhaber gerne mal die vegetarische oder vegane Option.











In der aktuellen Lage ist es besonders wichtig, den Energieverbrauch zu reduzieren, um Kosten zu senken, die Energieversorgung zu gewährleisten und insbesondere, um einen Beitrag in Sachen Nachhaltigkeit zu leisten. Die Häuser der TRAUBE GROUP ergreifen bereits unterschiedliche Maßnahmen. Es gibt aber auch noch die ein oder andere Stellschraube, an der wir drehen können, um uns im Bereich Energiesparen weiter zu verbessern. Alle Mitarbeiter sind dazu aufgerufen, mit offenen Augen durch den Betrieb zu gehen und so Potenziale aufzudecken. Gemeinsam bewirken wir etwas!



# Darauf achten wir:

- ✓ Heizungen runterdrehen, vor allem in ungenutzten Räumen und während des Lüftens
- ✓ Licht löschen, wenn Räume für längere Zeit verlassen werden
- ✓ Elektrische Geräte werden nachts und bei Nichtverwendung ausgeschaltet
- ✓ Zum Feierabend und wenn länger nicht in Gebrauch: PC, Drucker und Bildschirme abschalten
- ✓ In unbelegten Zimmern Minibars und Fernseher ausschalten
- ✓ Wasser nicht unnötig laufen lassen (Büffet/auf Etage)
- ✓ Kühlraumtüren immer geschlossen halten
- Rechauds nicht immer laufen lassen
- → Öfen nicht auf Dauer laufen lassen
- ✓ Kühltemperaturen einhalten, Kühlschrank gut befüllen, entstauben
- Hackschnitzelanlage (Schlosshotel Monrepos)
- Nutzung Mehrwegsystem f
  ür Becher
- ✓ Komplette Reservierung wurde digitalisiert, Nachtlauf wurde digitalisiert das bedeutet eine Einsparung von circa 30 000 Blatt Papier im Jahr

## Zu Gast bei den Fürstbischöfen von Konstanz

### 1729-1734

## 1760

# 1838

1935-1944 Legge Oberschule befindet sich im Schloss

Zum 300-jährigen Jubiläum Wiedereröffnung des Schlosses mit neu eingerichteten Prunkräumen. Zahlreiche Originalstücke der Schlossausstattung kehren zurück.

# **EINDRUCKSVOLLE ANSICHTEN –** ÜBERWÄLTIGENDE **AUSSICHTEN**



's ist schon einmalig, wie das Neue Schloss Meersburg über dem Bodensee thront - mit schier grenzenloser Sicht über eine der reizvollsten Landschaf-

ten Europas. Bereits die Fürstbischöfe von Konstanz wussten diesen Ort mit dem schönsten Blick über den See bis hin zum Säntis zu schätzen und zu genießen. Im 18. Jahrhundert ließen sie das Neue Schloss zur Residenz ausbauen und verpflichteten dafür berühmte Künstler wie Balthasar Neumann oder Giuseppe Appiani. Die prächtige Architektur, fantasievolle Stuckaturen und außergewöhnliche Fresken erinnern an die höfische Welt der Barockzeit. Nach wechselnden Besitzverhältnissen ist die Domäne seit 1829 wieder im Besitz des Hauses Württemberg.

## **Unser Catering - Genau nach Geschmack**

Diesem prachtvollen Ambiente darf auch das leibliche Wohl nicht nachstehen. Daher bietet unser Catering für Familienfest, Betriebsfeier oder Tagung einen perfekten Rahmen für ein rundum gelungenes Ereignis. Und genauso individuell wie die Anlässe und die Geschmäcker ist auch unser Angebot. Verantwortlich für das leibliche Wohl im Neuen Schloss Meersburg ist das Team rund um Jessica Scheffold. Die Bandbreite reicht von klein und fein, über Fingerfood und Cocktails bis hin zum mehrgängigen Gourmet-Dinner – je nach Anlass, Budget und Größenordnung einer Veranstaltung.

# seeseits - Leicht und frisch mit Alpenpanorama

Genießer und Schlossbesucher lädt unser Restaurant seeseits im Neuen Schloss Meersburg an allen Museumstagen zum entspannten Verweilen ein. Von leichten, frischen Gerichten bis hin zu einer feinen Auswahl an selbstgemachten Kuchen, Eis-Variationen sowie Kaffeeund Tee-Spezialitäten ist hier für jeden etwas dabei. Auf der herrlichen Sonnenterrasse folgt dem Blick in die seeseits-Karte dann unweigerlich der auf den See.



# STADION-CATERING DELUXE

Die Traube Tonbach übernimmt das Catering für die neuen Hospitality-Bereiche im BBBank Wildpark, dem Heimstadion des Karlsruher SC. Die Gäste der neuen Westtribüne kommen ab Mitte 2023 in den Genuss unserer besonderen Kulinarik. Auch abseits des Spielfelds sind Genussmomente garantiert. Unter dem Motto "Fußball. Kulinarik. Erleben." können alle Gäste der Hospitality-Bereiche im BBBank Wildpark das regionalfokussierte Catering-Konzept "WildparkTaste – Made by Traube Tonbach" genießen.









as Konzept ist nahezu einzigartig in Fußballdeutschland: Für die neuen Hospitality-Bereiche wird auf eine hochwertige Küche gebaut, die statt auf vorproduzierte Convenience-Produkte komplett auf Zutaten von nachhaltigen Erzeugern setzt, die frisch und handwerklich aufwendig verarbeitet werden. Auch die Lieferketten werden durch langjährige Partner aus der Region kurzgehalten.

"Für uns ist die Größenordnung neu. Doch wir haben ein gut durchdachtes Konzept entwickelt und können auf sehr viele Erfahrungen aus unseren Betriebsgastronomien zurückgreifen, sodass wir gut gewappnet sind und uns die neue Aufgabe absolut zutrauen. Das neue Stadion ist nicht nur ein Aushängeschild für die Region, es ist ein Meilenstein in Fußballdeutschland. Das Catering für so eine moderne Spielstätte übernehmen zu können, ist für sich schon ein spannendes Projekt, doch entscheidend war, dass wir uns als Partner einig sind, kulinarisch etwas umsetzen zu wollen, dass es auf dem Niveau bislang nicht gibt. Als die Idee konkreter wurde, haben wir schnell festgestellt, dass das Team ebenfalls bereit ist, einen innovativen und ausnahmslos qualitätsorientierten Weg einzuschlagen", verdeutlicht Sebastian Finkbeiner, der die Sparte Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der TRAUBE GROUP verantwortet.

Begeistert äußert sich auch KSC-Geschäftsführer Michael Becker: "Mit 'WildparkTaste – Made by Traube Tonbach' werden wir ein überaus hochwertiges und innovatives Catering-Konzept für unsere Hospitality-Bereiche bieten. Wir haben bewusst einen regionalen Partner gewählt, um absolut nachhaltig zu sein, und schlagen damit gemeinsam einen Weg ein, den es so in Fußballdeutschland noch nicht gibt. Und unseren Hauptgang – 90 Minuten Livefußball – gibt es noch obendrauf."

Neben dem exklusiven Catering für die Westtribüne bekocht das Traube-Team auch Drittveranstaltungen und Events im BBBank Wildpark.

# TRAUBE \*GROUP



## **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:

Igor Panitz; Bernhard Kahrmann; Sascha Feuster; Rodrigo Tomazello; KSC