

INSIDEOUT

Das Karriere- und Mitarbeiter-Magazin der TRAUBE GROUP

2 / 2021



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.



RESTAURANT SILBERBERG #PROJEKT HEART

Das Hotelrestaurant Silberberg lässt sich durchaus als Herzstück der Traube Tonbach bezeichnen. Denn es ist ein besonders wertvoller Ort für unsere Gäste. Hier beginnt der Tag mit einem wunderbaren Frühstück und klingt meist aus mit einem genussvollen Nachmittagssnack oder Abendessen, sofern nicht ein Erlebnisabend in unserem 3-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube oder unserer mit einem Stern ausgezeichneten Köhlerstube ansteht. Daher sind uns Qualität, Herzlichkeit und ein behagliches Ambiente sehr wichtig. Um diesen Standard zu halten, arbeiten unsere Mitarbeiter mit viel Engagement und Flexibilität.

Genauso abwechslungsreich wie die Tätigkeit an sich möchten wir zukünftig auch unsere Arbeitszeiten im Restaurant Silberberg gestalten. Weg von der klassischen 5-Tage-Woche und hin zu einer flexiblen 4-Tage-Woche! Die Vorteile? Mehr Ausgleich und eine ausgewogene Work-Life-Balance. Das könnte zu Ihnen passen? Dann lassen Sie sich vom Spirit der Traube Tonbach inspirieren und starten Ihr persönliches #Projekt Heart!

www.traubegroup.careers/projekt22

TRAUBE TONBACH

best since 1789





© Igor Pomiz

4-TAGE- WOCHE

**DEIN NEUER JOB IM
RESTAURANT SILBERBERG.**



ANOUK JAEDKE

Demichef de Rang

Was ist für Sie das Besondere am Restaurant Silberberg?

Was macht für Sie das Restaurant Silberberg aus?

Es gibt täglich neue Herausforderungen. Durch die verschiedenen Outlets/Arbeitsbereiche ist der Arbeitsalltag sehr abwechslungsreich. Durch den Service am Abend lernt man die Gäste über den Aufenthalt hinweg gut kennen und kann auf ihre Wünsche eingehen.

Was war das schönste Kompliment, das Sie von einem Gast bekommen haben?

Es ist weniger ein spezielles Kompliment, vielmehr das Gefühl, dem Gast einen schönen Abend bereitet zu haben. Wir möchten jedes Essen zu einem Erlebnis machen, an das sich der Gast gerne zurückerinnert. Den Dank der Gäste zu spüren, macht den Beruf aus!

Gab es ein besonderes Ereignis während Ihrer Arbeit im Silberberg, an welches Sie noch heute gerne zurückdenken?

Es gab in den zwei Jahren, in denen ich jetzt hier bin, schon viele besondere Ereignisse. Eine schöne Erinnerung ist das erste Torsten Michel Menü, bei dem ich zusammen mit Stéphane Gass eine Weinbegleitung für die Gäste passend zum Menü planen, ausarbeiten und dann am Abend den Gästen vorstellen durfte. Die Stimmung und das Feedback sowohl der Gäste als auch innerhalb des Serviceteams haben mich zu diesem Zeitpunkt sehr beeindruckt. Auch bei den Galaabenden mit Sternekoch Dieter Müller hatte ich immer viel Spaß.

Wie verbinden Sie den Beruf des Sommeliers mit Ihrem Studium an der SBA? Was macht für Sie den besonderen Reiz daran aus?

Das Studium erfordert natürlich sehr viel Zeit, da es jedoch ein projektbezogenes Studium ist, also immer in Verbindung mit dem Unternehmen steht, macht es das Ganze einfacher, da ich in den Studienarbeiten meine täglichen Erfahrungen in einen betriebswirtschaftlichen Zusammenhang setzen kann.

NOAH KAMNITZ

Sommelier



#PROJEKT22

**DEINE NEUE ROLLE.
DEIN NEUES TEAM.**

Alle Infos unter
traubegroup.careers/projekt22



Was macht Ihre Arbeit als Hüttenwirt aus?

Was ich wirklich sehr an meiner Arbeit schätze und was mich freut, ist, dass viele Hotelgäste, aber auch Wanderer und Passanten immer wieder gerne hier zur Blockhütte kommen. Dass die Blockhütte so einen Zuspruch findet und „läuft“ macht mich stolz und freut mich. Zudem ist die Zusammenarbeit im Team der Blockhütte zwischen Küche und Service einfach toll! Wir ergänzen uns hier oben super. Abschließend sei die entspannte Atmosphäre erwähnt, im Team und mit den Gästen, die ich sehr schätze.

Wie würden Sie die Zusammenarbeit mit dem Team Silberberg beschreiben?

Die Zusammenarbeit funktioniert gut, natürlich gibt es auch immer mal einen Tag, wo es nicht so gut läuft, aber das ist ja auch normal – jeder Tag bringt neue Herausforderungen mit sich. Ich arbeite größtenteils mit unseren Auszubildenden zusammen, was ich sehr schätze. Die Azubis sind für mich wie meine Kinder, deshalb arbeite ich hier auch so gerne. Es ist toll und spannend, die Entwicklung und den Werdegang jedes Einzelnen zu beobachten, das freut mich immer besonders und macht mich stolz. Es freut mich, dass ich daran teilhaben darf und das mitbekomme.

MARTIN LANGE

Hüttenwirt



DOREEN HOTH

Buffetmitarbeiterin

Würden Sie sich wieder für den Beruf in der Hotellerie/Gastronomie entscheiden?

Ja, das würde ich. Besonders gut gefällt mir die Arbeit im Team.

Kann man die Arbeit im Restaurant Silberberg mit der Familie gut unter einen Hut bekommen?

Ja, man kann dies sehr gut unter einen Hut bringen. Ich arbeite halbtags (5:30 - 10:30 oder 7:30 - 12:30 Uhr), so habe ich den Nachmittag noch Zeit für andere Aktivitäten und die Familie. Früher habe ich auch ganztags gearbeitet.

HERZLICH WILLKOMMEN

ONBOARDING IN DER TRAUBE GROUP



Onboarding CANTine

Fast jeder kann sich noch an seinen „ersten Arbeitstag“ erinnern. Es gibt sicherlich persönliche Unterschiede, wie man sich fühlt – aber grundsätzlich ist es doch immer wieder das Gleiche: Spannung, Neugierde, Motivation und gleichzeitig auch Hilflosigkeit, Orientierungslosigkeit und vor allem Unsicherheit. Der meist positive Eindruck, der einen dazu bewogen hat, den Job anzunehmen, soll nun im Idealfall bestätigt werden. Ist das schon in den ersten Tagen der Fall, gelingt es meist, eine große Portion dieser anfänglichen Motivation über einen längeren Zeitraum zu halten und in den Alltag mitzunehmen.

Was ist Onboarding und warum ist es wichtig?

„Onboarding“ stammt aus dem Englischen und bedeutet „an Bord nehmen“. Der Begriff umfasst alle Prozesse, die dem Einführen und der Bindung neuer Mitarbeiter dienen. Die Integration verläuft im Rahmen gezielter Maßnahmen, die dem Arbeitnehmer den Einstieg erleichtern sollen. Wichtig ist, dass sich Mitarbeiter von Anfang an wohl fühlen und sich schnell mit dem Arbeitgeber identifizieren können. Damit dies gelingt, sollten alle damit verbundenen Prozesse gut geplant und durchdacht werden. Denn: Gutes Onboarding beginnt bereits am ersten Tag!

Onboarding-Prozesse in der Traube Group

Ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie ist es, nach einem erfolgreichen Recruiting, die neuen Mitarbeiter positiv bei ihrem Start im neuen Unternehmen zu begleiten. Persönliche Kommunikation und Abstimmung der Termine bilden die Grundlage zum perfekten Start. Die erste Arbeitswoche steht ganz im Zeichen des Kennenlernens und des Trainings.



Onboarding Traube Tonbach



Dazu zählt:

- ▨ Ausgabe der Dienstkleidung
- ▨ Eine ausführliche Hausführung
- ▨ Verschiedene Vorstellungsrunden
- ▨ Besprechung des Welcome-Ordners mit all seinen Facetten
- ▨ Kennenlernen der Unternehmenskultur mit unserem Leitfaden der Gastlichkeit
- ▨ Schulungen: Brandschutz/Ersthelfer/Hygiene/Datenschutz/Reklamationshandling und vieles mehr
- ▨ Einweisungen am Arbeitsplatz

Bei den Auszubildenden muss der Einstieg besonders behutsam erfolgen. Für viele bedeutet es, dass sie zum ersten Mal allein weg von zuhause leben werden und die Aufregung darüber besonders groß ist. Hierfür sollen gleich mehrere Einfüh-



rungstage den Einstieg erleichtern. Ein kompletter Tag dient dem persönlichen Kennenlernen im Rahmen eines Ausflugs aller neuen Auszubildenden. Denn auch der Zusammenhalt im Team ist nicht minder wichtig für ein gutes Gelingen der täglichen Herausforderungen. Grillabende und ein gemütliches Beisammensein runden die Onboarding-Tage ab. Auch für die Vorstellung der Azubi-Sprecher und das Kennenlernen des Azubi-Patens

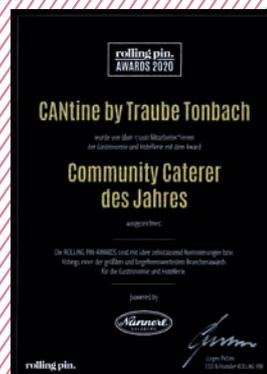
(Anm.: ein Azubi aus einem höheren Lehrjahr), der im ersten Lehrjahr mit Rat und Tat beiseitesteht, wird an diesen Tagen viel Zeit eingeplant.

Das umfangreiche Onboarding beinhaltet außerdem entweder intensive Gespräche zwischen den Standorten, die dem Erfahrungsaustausch dienen, oder regelmäßige Termine vor Ort mit Führungskräften der anderen Standorte.

AUSGEZEICHNET

Of t haben Betriebskantinen in größeren Unternehmen keinen allzu guten Ruf. Es werden oft Stimmen laut wie „Convenience“, „keine frischen Produkte“, „nur deftige Gerichte“... Die CANTine – Made by Traube Tonbach geht in der Vector Informatik GmbH einen anderen Weg. Hier stehen Frische, Vielfalt und Qualität an oberster Stelle. Seit der Eröffnung der ersten Betriebskantine in Stuttgart, dürfen sie sich über diverse Auszeichnungen des Food & Health e. V., Roolling Pin und cooking&catering inside freuen.

Das Konzept kommt gut an, weshalb dieses Jahr eine weitere Betriebskantine in Regensburg in der Firma Vector eröffnet wurde. Weitere Standorte sind in Stuttgart und Karlsruhe für 2022 und 2023 geplant.



NEUES SCHLOSS MEERSBURG MEHR ALS NUR EIN CAFÉ!



NEUES SCHLOSS
MEERSBURG
BY TRAUBE TONBACH

Im Herzstück unseres gastronomischen Betriebs im Neuen Schloss Meersburg hat Jessica Scheffold vielfältige Aufgaben, die sie in ihrem Team mit viel Leidenschaft und Engagement meistert. Sie ist „Traube-Kind“ von der Pike auf und war nach ihrer Ausbildung im Hotel Traube Tonbach dort in der Reservierungsabteilung tätig. Danach sammelte sie Erfahrungen in einem Hotel am Bodensee, im heimischen Betrieb sowie auf hoher See auf der MS Europa und der MS Hanseatic. Die Liebe zum Wasser und zum Hotel Traube Tonbach blieb und so kehrte sie zunächst als stellvertretende, dann als Betriebsleiterin

ins Neue Schloss Meersburg zurück. Heute verantwortet sie, neben dem Cafébetrieb mit rund 100 Sitzplätzen, die Veranstaltungen der Eventlocation im Neuen Schloss Meersburg, darunter hauptsächlich Hochzeiten (ca. 60 pro Jahr in 7 Räumlichkeiten). Zu ihren Aufgaben zählen unter anderem der Verkauf von Veranstaltungen (Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen, Firmenfeiern), die Betreuung des täglichen Terrassen- und Cafégeschäfts, die Warenbestellungen und der Einkauf sowie das Führen von Auszubildenden und Mitarbeitern.



© Ingo Rack

zu beobachten ist, dass Paare immer noch gleich viel heiraten und es keinen Abwärtstrend gibt.

Es muss immer individuell für den Gast passend sein, so wie er es haben möchte, da gibt es eigentlich keine Grenzen. Der eine legt Wert auf ein großes Feuerwerk und der andere möchte eine ganz aufwendige Deko haben. Für nächstes Jahr haben wir schon 40 Hochzeiten geplant und auch bereits für 2023 einige Feiern vorgesehen.

Sie haben auch auf See (Privatyachten, Kreuzfahrtschiff) gearbeitet, jetzt leben und arbeiten Sie auf Land. Welche Rolle spielt für Sie weiterhin das Wasser?

Ich bin sehr glücklich hier und will unbedingt auch am See bleiben. Ich komme aus einem Dorf und das hat mich sehr eingeengt. Ich brauche immer Wasser um mich herum, weil es für mich das absolute Freiheitsgefühl bedeutet.



© Ingo Rack



Jessica Scheffold

Wofür schlägt Ihr Herz mehr: Betreuung des täglichen Terrassen- und Cafégeschäfts oder für das Veranstaltungsgeschäft?

Beides ist sehr spannend und ich finde die Mischung hier ganz gut. Aber wenn ich mich entscheiden müsste, dann schlägt mein Herz besonders für Hochzeiten und Veranstaltungen im Neuen Schloss Meersburg. Das Schloss hat sich als Veranstaltunglocation sehr etabliert und wir machen für unsere Gäste alles Menschenmögliche und erfüllen fast jeden Wunsch. Viele Gäste berichten mir, dass sie verschiedene Event-Möglichkeiten angeschaut haben, es aber niemand so individuell gestaltet wie wir. Bei mir persönlich stellt sich ein Glücksgefühl ein, wenn man alles so umsetzt, wie der Gast es sich vorstellt und man dann auch entsprechend positive Rückmeldung bekommt. Das alles machen wir unter dem Qualitäts- und Leistungsanspruch der Traube Tonbach und das schätzen auch unsere Gäste.

Sie haben sich nach Ihrer Ausbildung dazu entschlossen, in der Reservationsabteilung der Traube Tonbach zu arbeiten, sind dann jedoch nach Konstanz gegangen. Was war Ihr Antrieb, woanders hinzugehen?

Die Ausbildung in der Traube Tonbach ist in meinen Augen das Beste, was einem passieren kann. Ich persönlich wollte

danach raus in die Welt, um mich zu beweisen. Dabei war ich sehr dankbar um die Qualifikationen, die ich durch meine Ausbildung gewonnen habe. Die Erwartungshaltung in anderen Betrieben ist groß, wenn man aus der Traube Tonbach kommt, dem musste ich gerecht werden. Das Leben in der Welt prägt einen und man schätzt, was man aus der Zeit im Schwarzwald mitgenommen hat. Man lebt dieses Qualitätsdenken weiter und kann es auch einsetzen.

Bei mir hat es sich durch einen glücklichen Zufall ergeben, dass ich wieder zurückgekehrt bin, da ich in der Zeitung von der Übernahme des Neuen Schloss Meersburg gelesen habe. Ich habe nicht lange gezögert und nutzte die Gelegenheit.

Was hat Sie an dem Neuen Schloss Meersburg gereizt?

Ich bin hier ein bisschen „reingestolpert“. Erst fing ich als stellvertretende Betriebsleiterin an, nach dem Ausscheiden der früheren Geschäftsleiterin meinte Matthias Finkbeiner zu mir „salopp“: „Mach das erst einmal weiter und schau, wie es dir gefällt.“ Das war rückblickend genau richtig, da mich meine Arbeit sehr erfüllt.

Zum einen reizt mich das Schloss selbst, da die pompösen und außergewöhnlichen Räume schon an sich ihresgleichen suchen. Auch sind die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten hier einmalig.

Sie sind ja auch für die Eventplanung zuständig: Merken Sie einen Unterschied über die Jahre hinweg hinsichtlich der Ansprüche Ihrer Gäste?

Die Ansprüche sind immer gleich hoch – die Gäste kommen alle mit der hohen Erwartungshaltung gegenüber der Qualität der Traube Tonbach. Spannend

550

km Wanderwege

310

Mitarbeiter

MÖGLICHKEITEN OHNE ENDE

8

Städte im
Umkreis

80

Auszubildende und
dual Studierende

36.000

verkaufte Flaschen
Wein pro Jahr

11.532

Anreisen pro Jahr

4

Michelin-
Sterne
insgesamt

400

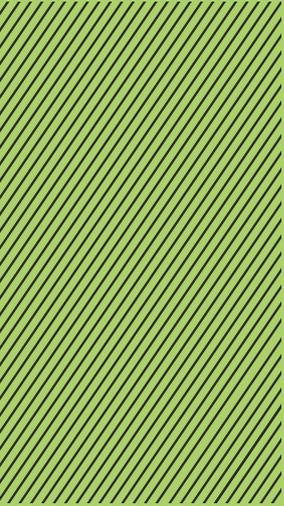
km Mountainbiketrails

TRAUBE TONBACH
best since 1789



Der Eingang des Hotels Traube Tonbach erscheint auf den ersten Blick etwas unscheinbar – ein langer Gang mit einem Aufzug am Ende. Was einen nach der Aufzugfahrt erwartet, ist dafür umso überraschender. Von den schönen Interieurs und den noch schöneren Ausblicken abgesehen, wird sofort eine Wärme und Herzlichkeit spürbar, die das Hotel von vielen

anderen unterscheidet. Mitten im Schwarzwald gelegen, wird die Traube Tonbach nun schon in der 8. Generation von der Familie Finkbeiner geführt. Und das spürt man einfach. Neben dem Streben nach einem perfekten Aufenthalt für die Gäste, steht die familiäre und oft freundschaftliche Atmosphäre untereinander immer im Mittelpunkt.



FUTURE HOTEL

ZUKUNFTSFÄHIGE ARBEITSMODELLE IN DER TRAUBE GROUP



Kaum eine Branche fasziniert die Menschen so sehr, wie die Gastronomie sowie das Leben und Arbeiten im Hotel. Der Alltag als Gastgeber ist abwechslungsreich und so menschenbezogen wie in wenigen anderen Berufen. Doch reicht dieses Image aus, damit Gäste auch in Zukunft allen Service in einem Hotel oder Restaurant in Anspruch nehmen können? Oder sind die Rahmenbedingungen doch zu unattraktiv, dass

sich junge Menschen zukünftig nicht mehr vorstellen können, diesen Weg beruflich einzuschlagen? Fachkräfte sind, vor allem nach den letzten zwei bewegten Jahren voller Sorge um die Existenz, knapp. Schon jetzt ist die Konkurrenz zwischen den Hotels groß und viele Betriebe mussten Maßnahmen einleiten – wie z. B. Verkürzungen der Öffnungszeiten – weil kein Personal verfügbar ist, um die Gäste zu versorgen.



Sebastian Finkbeiner, Markus Volz, Wilfried Denk,
Jessica Scheffold, Felix Sommerrock, Matthias Finkbeiner

ARBEIT, DIE MAN WIRKLICH WILL

Der Trend „New Work“ wird innerhalb der Branche derzeit stark diskutiert. Frithjof Bergmann ist der Gründer der Bewegung „Neue Arbeit“. Zentrale Werte der „Neuen Arbeit“ sind bei ihm Selbstständigkeit, Freiheit und Teilhabe an Gemeinschaft: „Arbeit, die man wirklich will, weg von der Erwerbsarbeit.“ Daran angelehnt hat die Fraunhofer Gesellschaft für Arbeitswirtschaft und Organisation im Jahr 2019 eine Studie mit rund 4000 Teilnehmern (Mitarbeiter und Entscheidungsträger aus der Gastronomie) durchgeführt, wie die aktuelle Situation in der Gastronomie ist und wie diese Arbeit in Zukunft aussehen könnte.

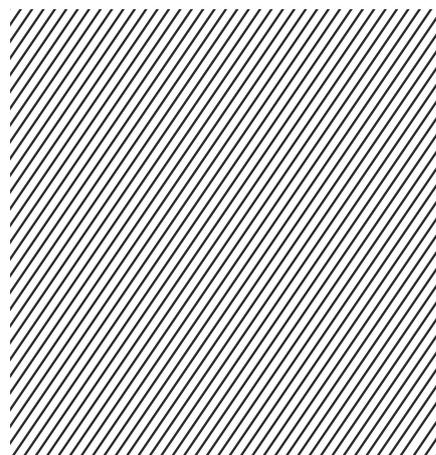
Gastronomie nicht umhin, sich über neue, zeitgemäße Arbeitsmodelle Gedanken zu machen. Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen haben höchste Priorität. Dabei haben sich drei Richtungen besonders herauskristallisiert. Zum einen wünschen sich Mitarbeiter eine Stärkung der Eigenverantwortung, sprich moderne Führungskonzepte, weg

WORK- LIFE- BALANCE

vom klassischen Abteilungsleiter, hin zu Arbeits- und Arbeitsgruppen. Dies umfasst auch moderne, zeitgemäße Organisationsformen, wie zum Beispiel flachere Organigramme. Aus Sicht der Arbeitgeber verlieren alte Führungsgrundsätze und strikte Hierarchien an Wert. In der klassischen Führungstheorie haben Führungskräfte zwei Aufgaben: Kohäsion und Lokomotion, d. h. vorangehen und den Zusammenhalt stärken. Der letzte Punkt wurde in der Hotellerie in der Vergangenheit oft vernachlässigt. Kompetenzen, wie z. B. Konfliktlösefähigkeiten, interkulturelle Kompetenzen, aktives Sich-Zeitnehmen für Führung und Ausbildung sind notwendig wie nie zuvor geworden.

NEW WORK

60% der Studienteilnehmer sehen die Arbeitsbedingungen in der Gastronomie als schlecht an. Dies liegt vor allem daran, dass sich noch nicht alle Hotels bei Löhnen und Gehältern an den Tarifvertrag halten und/oder nicht auf die Einhaltung der gesetzlichen Arbeitszeitregeln achten. Ein ausgewogenes Privat- und Berufsleben – die sogenannte Work-Life-Balance – ist wichtig und so kommen auch Entscheidungsträger in der



Zum anderen wird die Flexibilisierung der Arbeitszeit ein wichtiges Thema werden. Die klassische 5-Tage-Woche in Teildienst wird zum Auslaufmodell. Potenzielle Mitarbeiter schreckt besonders die Arbeit an Wochenenden, an Feiertagen und abends

um die Talente für sich zu begeistern. Es gibt nicht mehr nur die reine Ausbildung, sondern eine große Vielzahl an berufsbeleitenden Studiengängen und Kooperationen mit Hochschulen. Auch Schulungskonzepte innerhalb der Betriebe müssen sich dementsprechend anpassen und die unterschiedlichsten Bedürfnisse berücksichtigen. Im Lockdown gewannen Onlineschulungen an Wichtigkeit und waren der einzige Weg, die Ausbildung, zumindest was die theoretischen Inhalte angeht, fortzusetzen. Dabei haben viele Betriebe gemerkt, dass flexible, moderne Schulungsmethoden eine qualitätssteigernde Wirkung haben, da z. B. durch Lernvideos externe Inhalte sinnvoll zum eigenen Schulungsportfolio ergänzt werden können.

Nicht zuletzt wird unsere Branche internationaler. Schon heute kooperieren viele Betriebe mit Anbietern, wie z. B. der Agentur für Arbeit, privaten Sprachschulen und Personalvermittlern bzw. -agenturen, um ausländischen Mitarbeitern eine Ausbildung samt Visa zu ermöglichen.

SYNERGIEN FÜR ZUKUNFTSFÄHIGE ARBEITSPLÄTZE NUTZEN

Rollen und Aufgaben verändern sich in allen Berufsprofilen, so auch in der Gastronomie. Innerhalb der Traube Group stellt sich die Frage, wie wir zukunftsfähig bleiben und unseren Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz, der sich an modernen Zukunftsstrategien orientiert, ermöglichen können. Dafür findet regelmäßig ein Treffen aller Geschäftsleiter aus allen vier Betrieben (Hotel Traube Tonbach, Schlosshotel Monrepos, Café im Neuen Schloss Meersburg sowie der CANtinen) statt. Die Kernfrage dieser Terminreihe ist: Wie können wir mit einer bunten Vielfalt an unterschiedlichen Betrieben Synergien besser nutzen, voneinander lernen, uns unterstützen und stetig besser werden? Und wie reagieren wir gemeinsam auf die Herausforderungen unserer Branche.

4-TAGE- WOCHE



ab, da dies natürlich auch Auswirkungen auf das soziale Umfeld hat. Deshalb sind weniger Teildienste und regelmäßig freie Wochenenden für das Wohl der Mitarbeiter sehr wichtig. **Unlängst haben wir im Hotel Traube Tonbach beschlossen, die 4-Tage-Woche, zunächst als Pilotprojekt, im Restaurant Silberberg einzuführen. Auch das Schlosshotel Monrepos hat entschieden, in bestimmten Bereichen diesen Weg einzuschlagen.** Mögliche Vorteile liegen auf der Hand. Schließlich können nur ausgeglichene, zufriedene und gesunde Mitarbeiter einen exzellenten Service bieten.

NEUE KONZEPTE IN DER AUS- UND WEITERBILDUNG

Der Wunsch nach Weiterbildung und Karrierechancen war ebenfalls ein zentraler Aspekt für die Befragten. Die Qualitäts- und Qualifikationssteigerung innerhalb der Ausbildungen gewinnt noch mehr an Bedeutung. Durch die Zunahme an Abiturienten, die eine entsprechende „Anschlussausbildung“ im akademischen Bereich suchen, ist eine Akademisierung auch in unserem Berufszweig nicht mehr wegzudenken. Deshalb müssen Arbeitgeber und Ausbilder ein Angebot machen,



WORK- SHOPS

Austausch verstehen alle Teilnehmer die Partnerbetriebe besser, lernen sie besser kennen, geben Wissen weiter. Ebenso nehmen sie sich Anregungen mit in ihren Arbeitsalltag. Dies führt dazu, dass man sich gemeinsam stärkt und Synergien genutzt werden, um auch in Zukunft ein attraktiver Arbeitgeber zu bleiben.

Darüber hinaus ist unsere aktive Mitgliedschaft in der Fair Job Hotels-Vereinigung mehr als ein bloßes Versprechen. Gemeinsam mit Kollegen aus rund 70 Hotels werden Leitlinien und Möglichkeiten ausgearbeitet, um dem Credo des Namens gerecht zu werden und diesen schönen Beruf attraktiv zu gestalten.

Dafür werden gemeinsame Projekte vorangetrieben, wie z. B. das „Competence in Leadership Programm“, ein neuer Weiterbildungslehrgang, um Nachwuchskräfte für die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen noch besser zu schulen und auszubilden. Die Adressaten dieses Programms sind ambitionierte Mitarbeiter kurz vor dem Schritt in eine Führungsposition, stellvertretende Abteilungsleiter sowie Abteilungsleiter. Die vielfältigen Führungsaufgaben im Alltag hervorragend meistern, die eigenen Werte effektiv an das Team weitergeben und den aufkommenden Herausforderungen sicher begegnen, dabei unterstützen wir Mitarbeiter der Traube Group in unserem Leadership Programm. In einem Mix aus

Seminaren, Diskussionsrunden, Präsenztagen in Betrieben der Traube Group und Online-Schulungen sowie Begleitung im Führungsalltag, werden die Teilnehmer während dieses Trainings praxisnah in ihrer Herausforderung „Führung im Alltag“ begleitet, unterstützt und weiterentwickelt.

Darüber hinaus werden Workshops mit Teilnehmern aus den verschiedenen Betrieben zu aktuellen Themen, Herausforderungen und auch Trends gebildet, um innerhalb der Arbeitsgruppen, verschiedene Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten oder Möglichkeiten der Zusammenarbeit innerhalb der Betriebe zu diskutieren. Durch den persönlichen



PACKEN WIR'S AN!

CHEESE





„Käsefondue ist wahnsinnig vielseitig, für jeden habe ich den richtigen Tipp“, sagt unsere Käseexpertin Michaela Hardung, die einige Jahre in einem renommierten Feinkostladen die Käseauswahl für viele Haushalte getroffen hat. Sie blüht auf, wenn sie nach dem perfekten Rezept für ein Käsefondue gefragt wird.

Zum Erwärmen den geriebenen Käse unter ständigem Rühren in schwacher Gemüsebrühe schmelzen lassen. Erst wenn die Masse vollständig geschmolzen ist, mit einem Birnengeist, für die fruchtige rustikale Note, verfeinern. Für den besonderen Anlass empfiehlt sie ein Glas Champagner in die Käsemasse einzurühren. Ungewöhnlich, aber für einen nicht

alltäglichen Anlass perfekt geeignet. Die Mischung macht's, ist Michaela Hardungs Tipp: Verwenden Sie mehrere Sorten Käse, um einen unverwechselbaren und ausgeglichenen Geschmack zu erzeugen. Je nach persönlicher Vorliebe vorrangig länger gereiften Käse verwenden, um eine intensivere Note des Käsefondues zu bekommen.

Ganz klassisch wird Weißbrot in den Käse getaucht und in Gesellschaft gegessen. Für alle, die noch eine kleine Beilage wünschen, empfiehlt Michaela Hardung Ofenfeigen: Frische Feigen mit einem Messer kreuzweise einschneiden, mit Schinkenspeck umwickeln, Honig in das Eingeschnittene träufeln und bei Oberhitze grillen, bis die Feigen goldig glänzen und der Speck kross geworden ist. Einige geröstete Walnusskerne darüber geben.

Übrigens passen fast alle Getränke dazu, ob ein fruchtiger, vollmundiger Weißwein oder ein dunkles Bier, Hauptsache es schmeckt.

EIN BEISPIEL-REZEPT KANN SEIN:

- ▨ 150 g Emmentaler (ca. 6 Monate gereift)
- ▨ 200 g Bergkäse (ca. 12 Monate gereift)
- ▨ 150 g Appenzeller (ca. 3-5 Monate gereift)



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: Igor Panitz; Rückseite: Bernhard Kahrmann

