

ZUKUNFT, ICH KOMME!

Einblicke für Ihre Karriere



INHALT.

Themen und Details

3	Hotel	14	Die neue Generation
5	Geschichte	15	Unsere Besten
6	Geschäftsführung	17	Abteilungen
7	Daten	18	Karrierebeispiele
8	International	22	Kaderschmiede
10	Auszeichnungen	24	Das erwartet Sie
12	Auszubildende	25	Das erwarten wir
13	Junge Karriere	26	Kontakt

JETZT UND HIER!

Ein Ort für Spitzenleistungen

3



Mitten im romantischen Schwarzwald befindet sich eines der anspruchsvollsten und renommiertesten Luxus-Resorts der Welt: DAS HOTEL TRAUBE TONBACH.

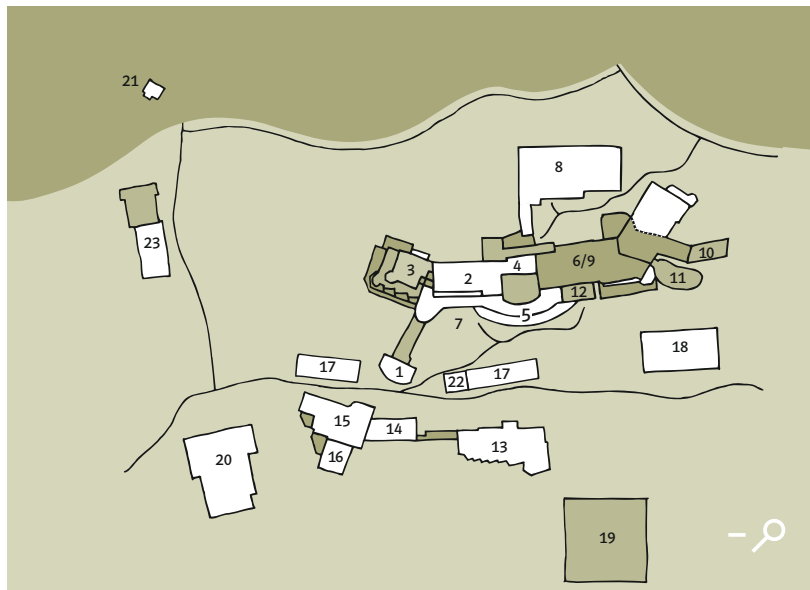
Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie einladen, die Werte und Qualitäten unseres Hauses kennenzulernen und zu erfahren, wie sich eine erstklassige Laufbahn in der Traube Tonbach gestalten kann.



GRÖSSE UND QUALITÄT.

Die Traube Tonbach auf einen Blick

4



Zur klaren Übersicht: unser Lageplan.

Das Hotel besteht aus drei Gebäuden: dem Haupthaus, dem Haus Kohlwald und dem historischen Stammhaus.

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|----------------------|
| 1. Eingang, Ankunft | Sommerstockbahn | 15. Stammhaus |
| 2. Hotelrezeption | Wintereisstockbahn | Bauernstube |
| 3. Spa & Resort | Spielplatz | Rezeption |
| Hair Spa | 9. Schwimmbäder | 16. Restaurants |
| Modeboutique | Saunen | Schwarzwaldstube und |
| Juwelier | Massage | Eichbergstube |
| 4. Hotelbar | 10. Fitnessraum | 17. Parkgaragen |
| 5. Hotelhalle | 11. Meerwasserfreibad | 18. Parkhaus |
| 6. Restaurant Silberberg | 12. Well-Fit-Raum | 19. Tennisfreiplätze |
| 7. Rosengärtle | 13. Haus Kohlwald | 20. Tiefgarage |
| Traube Lädle | Rezeption | 21. Blockhütte |
| Vinothek | 14. Köhlerstube und | 22. Fahrrad- und |
| 8. Traube Kids Court | Stammhausterrasse | Golfbag-Garagen |
| Kochschule | | 23. Personalwohnhaus |

MODERN SEIT 1789.

Die Geschichte der Traube Tonbach

5



Vor mehr als 220 Jahren eröffnete der Bäcker Tobias Finkbeiner eine kleine Besenwirtschaft für durstige Waldarbeiter. Diese Urzelle der Traube Tonbach ist heute unsere zünftige Bauernstube und erzählt eine lange Geschichte erfolgreicher Gastfreundschaft.

- › 1920 entstanden die ersten Gästezimmer
- › 1954 beginnt der Ausbau zum Luxushotel
- › 1977 entsteht die Schwarzwaldstube und erhält ihren ERSTEN MICHELIN-STERN
- › 1992 erhält Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube den DRITTEN MICHELIN-STERN
- › 1993 übernimmt Patron Heiner Finkbeiner die Leitung der Traube Tonbach

TRADITION MIT ZUKUNFT.

Eine Familiensache

6



Matthias, Renate, Heiner und Sebastian Finkbeiner

Noch heute befindet sich die traditionsreiche Traube Tonbach im Familienbesitz und wird von Heiner und Renate Finkbeiner mit Unterstützung der Söhne Matthias und Sebastian auf sehr persönliche Weise geführt.

VIELFALT IN PERFEKTION.

Unsere Welt in Zahlen

7

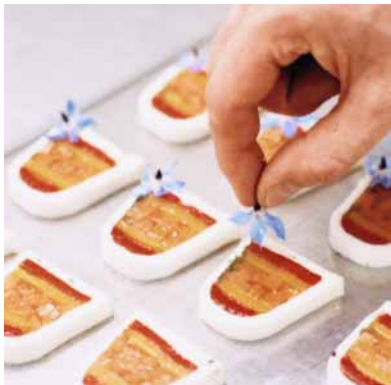


- › 153 luxuriöse Zimmer, 4 abwechslungsreiche Restaurants, ein großzügiger Wellness-Bereich, ein Kids Court sowie zahlreiche Freizeit- und Sportmöglichkeiten
- › Circa 85 % Auslastung
- › 80 % Stammgäste
- › 20 % ausländische Gäste
- › Circa 300 Mitarbeiter, davon 80 Auszubildende
- › 60 % Frauenanteil
- › Durchschnittsalter 28 Jahre

INTERNATIONALE VEREINIGUNGEN.

In der ersten Liga

8



LES GRANDES TABLES DU MONDE – TRADITIONS & QUALITÉ

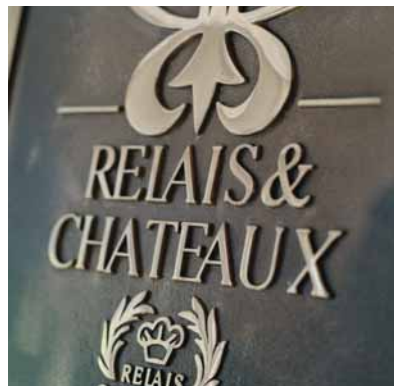
- › Internationale Vereinigung von Spitzenrestaurants, die zu den führenden Repräsentanten der französisch geprägten Gastronomie zählen
- › Weltweit nur 110, in Deutschland sieben Mitglieder
- › Heiner Finkbeiner ist im Präsidium Delegierter für Deutschland und Österreich
- › Mindestens 2 Sterne im Guide Michelin
- › Die Schwarzwaldstube ist Mitglied



INTERNATIONALE VEREINIGUNGEN.

In der ersten Liga

9



RELAIS & CHATEAUX / RELAIS GOURMANDS

- › Internationale Hotel- und Restaurantvereinigung, in die nur persönlich geführte Privathäuser von hohem Rang aufgenommen werden
- › Ausgezeichnet durch 5 „Cs“: Caractère, Charme, Calme, Cuisine, Courtoisie (Stil, Charme, Ruhe, große Küche, liebevoller Service)
- › Weltweit 430, in Deutschland 28 Mitglieder
- › Die Schwarzwaldstube ist Mitglied



AUSZEICHNUNGEN.

Anerkannte Glanzleistungen

10



- › **Deutsche Hotelklassifizierung**
***** Superior
- › **Guide Michelin 2012**
3 Sterne und Bib Gourmand
- › **Gault Millau 2012**
19,5 Punkte
- › **Feinschmecker Hotel & Restaurant Guide 2012**
5 Punkte
- › **Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide 2012**
5 Hauben
- › **Aral Schlemmer Atlas 2012**
5 Löffel
- › **Aral Schlummer Atlas 2012**
5 Sterne
- › **Varta-Führer 2012**
5 Diamanten und Varta Tipp Küche
- › **Five Star Diamond Award**

AUSZEICHNUNGEN.

Herausragende Persönlichkeiten

11



- › **Heiner Finkbeiner**
„Hotelier des Jahres“ 2011, Bertelsmann Guide
- › **Harald Wohlfahrt**
1992: 3 Sterne im Michelin
Seit 1992 als einziger Koch in Deutschland die Höchstbewertung
in allen Restaurantführern
- › **Pierre Lingelser**
„Pâtissier des Jahres“ 2009, Gault Millau
- › **Ansgar Fischer**
„Oberkellner des Jahres“ 2008, Schlemmer Atlas
„Oberkellner des Jahres“ 2011, Gault Millau
- › **Stéphane Gass**
„Sommelier des Jahres“ 1997, Gault Millau
„Sommelier des Jahres“ 1999, Der große Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide
„Weinkarte des Jahres“ 2012
- › **Bernhard Stöhr**
„Barkeeper des Jahres“ 2009, Gault Millau
Präsident der Deutschen Barkeeper-Union (DBU)
Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg

LEIDENSCHAFT UND EIN LÄCHELN.

Auszubildende in der Traube

12



Die nächste Generation kompetenter Mitarbeiter ist unsere Zukunft. Darum legen wir besonderen Wert darauf, unseren Auszubildenden einen optimalen Start ins Berufsleben zu geben. Wir bilden ständig rund 80 junge Leute in unterschiedlichen Berufen aus:

- › **3-jähriges duales Berufskolleg Hotellerie und Gastronomie**
3 Plätze pro Jahr (Voraussetzung: mittlerer Bildungsabschluss)
Qualifikation: Abschluss in einem anerkannten gastgewerblichen Ausbildungsberuf, staatlich geprüfter Berufskollegiat, Fachhochschulreife
- › **Hotelfachmann/-frau**
25 Plätze pro Jahr (auch mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement)
- › **Restaurantfachmann/-frau**
5 Plätze pro Jahr (auch mit FHG-Modell)
- › **Koch/Köchin**
10–12 Plätze pro Jahr (auch mit FHG-Modell)
- › **Konditor/-in**
1 Platz pro Jahr
- › **Hotelkaufmann/-frau**
1 Platz pro Jahr

EINSTIEG FÜR AUFSTEIGER.

Karrierestart in der Traube

13



Egal ob Sie ein ambitionierter Quereinsteiger, ausgelernter Berufsanfänger, Abiturient, Hochschul- oder Hotelfachschulabsolvent sind, bei uns haben engagierte junge Leute eine hervorragende Chance, in der Luxushotellerie eine angesehene Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in bis zu 20 verschiedenen Abteilungen die umfassenden Kenntnisse der Hotellerie zu erlernen und zu vertiefen und dabei nicht nur gefordert, sondern auch gefördert zu werden.

So geben wir Ihnen auch außer Haus und im Ausland Gelegenheit, auf den exklusivsten Veranstaltungen mitzuwirken und Ihr Wissen professionell zu vertiefen.

DIE NEUE TRAUBE GENERATION.

Dynamisch in Führung

14



Regelmäßig belegen die jungen Traube Tonbach Mitarbeiter Spitzenplätze als Kammerbeste und bei Wettbewerben in allen Sparten.

In den letzten Jahren kamen mehrfach die Bundesbesten im Restaurantfach sowie die Landesbesten im Hotelfach aus der Traube Tonbach.

UNSERE BESTEN.

Auszeichnungen 2010

15



› **Nathalie Dienstbach**

1. Platz beim Rewe-Vorentscheid Baden-Württemberg 2010

› **Malte Herich und Katja Slaski**

Kammersieger als Hotelfachmann/-frau mit Zusatzqualifikation
Hotelmanagement 2010

› **Sandra Schreilechner**

Vizemeisterin bei den Baden-Württemberg-Cocktailmeisterschaften 2009 und 2010

› **Isabell Strauß**

Als einzige Auszubildende unter „gestandenen“ Barkeepern konnte
Isabell Strauß 2010 bei den Cocktailmeisterschaften punkten.
Sie hat den 6. Platz erzielt.

› **Pia Huth**

3. Platz bei den Baden-Württemberg-Meisterschaften der Hotelfachleute 2010

› **Daniela Götz**

Kammersiegerin bei den Hotelfachleuten 2010

› **Christoph Wirth und Tanja Peitzmeyer**

1. Platz bei den Köchen, Februar 2010

UNSERE BESTEN.

Auszeichnungen 2011

16



- › **Benjamin John**
1. Platz, Hotelfachleute Februar 2011
- › **Vanessa Castrianni**
3. Platz, Hotelfachleute Februar 2011
- › **Leander Schmidt-Glitzner und Regina Isenmann**
1. Platz, Köche
- › **Nathalie Dienstbach**
3. Platz, Köche
- › **Ulrich Saam**
1. Platz, Hotelfachleute
- › **Rebekka Weckherlin und Juliane Oehler**
3. Platz, Hotelfachleute mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement
- › **Sabine Zimmermann**
1. Platz, Konditorin Sommer 2011, Innungs- und Handwerksbeste
- › **Ludwig Kohlermann**
Gewinner des Cru de Cao Awards

ERSTKLASSIG BIS INS DETAIL.

Unsere Abteilungen

17



- › Bäderabteilung
- › Bankett/Catering
- › Buchhaltung
- › Büffets
- › Controlling
- › Einkaufsbüro
- › Floristen
- › Geschäftsleitung
- › Hotelbar
- › Housekeeping
- › Küchen/Spülen
- › Lädle
- › Marketing
- › Personalabteilung
- › Reservierung
- › Restaurants
- › Rezeption
- › Sales
- › Schneiderin
- › Technik
- › Veranstaltung/
Animation
- › Spa & Resort/Hair Spa

ANSPRUCH AUF EINER LINIE.

Beispielhafte Karrieren

18



- › 1. **Harald Wohlfahrt**
Küchenchef der Schwarzwaldstube
- › 2. **Stéphane Gass**
Vielfach ausgezeichnete Chef-Sommelier der Schwarzwaldstube und Leiter der Traube Vinothek
- › 3. **Ansgar Fischer**
Seit 2001 Restaurantleiter der Schwarzwaldstube und wurde 2010 vom Gault Millau zum „Restaurantleiter des Jahres“ gewählt
- › 4. **Pierre Lingelser**
Seit 1996 Chef-Pâtissier der Schwarzwaldstube mit mehrfachen Auszeichnungen, zum Beispiel zum „Pâtissier des Jahres“
- › 5. **Henry-Oskar Fried**
Küchenchef im Haupthaus und Stammhaus.
2010 wurde er für das „Menü des Jahres“ ausgezeichnet.
- › 6. **Jürgen Reidt**
Fing 1988 als Souschef in der Traube an und ist seit 2004 leitender Küchendirektor der Traube Restaurants

ANSPRUCH AUF EINER LINIE.

Beispielhafte Karrieren

19



- › 1. **Bernhard Stöhr**
Barchef der Traube Tonbach, Präsident der Deutschen Barkeeper-Union (DBU),
Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg
- › 2. **Michael Kröller**
Restaurantdirektor im Haupthaus
- › 3. **Julia Deleye**
Nachdem sie in der Traube Tonbach eine Ausbildung zur Hotelfachfrau absolvierte
und 1 Jahr als Direktionssekretärin tätig war, ist sie nun Assistentin der
Geschäftsleitung Sales & Marketing
- › 4. **Sigrun Eckert**
Nach einer Ausbildung in der Traube Tonbach führt sie heute mit Schwung
und Kompetenz das Direktionssekretariat
- › 5. **Jan Kappler**
Seit 1994 verantwortlich für Finanzen. Mitglied der Geschäftsleitung.
- › 6. **Björn Deinert**
Früher Commis-Sommelier und stellvertretender Restaurantleiter.
Seit 2005 Mitglied der Geschäftsleitung.

ANSPRUCH AUF EINER LINIE.

Beispielhafte Karrieren

20



- › 1. **Gunter Voigt**
Seit Februar 2011 Verkaufsdirektor in der Traube Tonbach
- › 2. **Alexander Wachauf**
Mitglied der Geschäftsleitung für die Bereiche Catering und F&B seit April 2011
- › 3. **Florian Stolte**
Er hat in der Traube Tonbach eine Ausbildung zum Koch absolviert, anschließend in der Schwarzwaldstube gekocht und ist nun Souschef in der Köhler- und Bauernstube
- › 4. **Claudia Becker**
Sie hat in der Traube Tonbach Hotelfachfrau gelernt und unterstützt seit Juli 2011 Frau Maria Dietsche als Personalassistentin
- › 5. **Ulla Bischoff**
Sie hat im Direktionssekretariat begonnen, war dann in der Einkaufsleitung und ist nun in der Buchhaltung als Assistentin des kaufmännischen Direktors tätig.
- › 6. **Daniela Ahrens**
Die ehemalige Empfangsmitarbeiterin wurde im August 2010 zur Empfangsleiterin berufen und fungiert heute als Rooms Division Managerin

ANSPRUCH AUF EINER LINIE.

Beispielhafte Karrieren

21



- › **1. Maria Dietsche**
Die in der Traube Tonbach ausgebildete Hotelfachfrau hat ein erfolgreiches Jahr in der Schwarzwaldstube absolviert und leitet heute unsere Personalabteilung
- › **2. Katrin Haupt**
Als Commis de rang im Restaurant Silberberg begonnen, leitet sie seit 1999 die Etage und die Hausdamen
- › **3. Johannes Dorn**
Als ehemaliger Commis de rang, ist er seit November 2011 stellvertretender Restaurantleiter der Köhler- und der Bauernstube
- › **4. Corinna Schelling**
Sie hat als Praktikantin in der Traube begonnen und wird künftig die Leitung des neuen Spa & Resort übernehmen
- › **5. Lena Wolf und Andrea Ruoff**
Verantwortlich für Dekoration und Floristik

KADERSCHMIEDE.

Ein guter Anfang beschleunigt den Erfolg

22



Axel Ziegler, General Manager

HYATT REGENCY COLOGNE

„Die Traube hat mich alles gelehrt, was für meinen beruflichen Werdegang von Bedeutung sein sollte: ein umfangreiches theoretisches Wissen, sicheres Beherrschen unseres Handwerks und vor allem die große Kunst, unseren Gästen das Gefühl zu vermitteln, sich zu Hause zu fühlen.“



Joerg T. Boeckeler, General Manager

INTERCONTINENTAL MELBOURNE THE RIALTO

„Schon vor 25 Jahren war es ein großes Privileg, eine Ausbildung in der Traube Tonbach zu absolvieren. Und dieses Privileg ist heute, eine ganze Generation später, noch immer aktuell. Kein deutsches Hotel hat es besser verstanden, die richtigen Talente auszuwählen. Persönlichkeiten, die nach ihrer Ausbildung weltweit zu Botschaftern einer einzigartigen Gastfreundschaft wurden.“



Stefan Wilke, Küchenchef

MS EUROPA

„Jeden Tag das Beste zu wollen und zu leisten – dieses Streben nach Genauigkeit und Perfektion und die große Liebe zum Detail lernte ich von Harald Wohlfahrt. Eine Haltung, die mich entscheidend geprägt hat.“

KADERSCHMIEDE.

Ein guter Anfang beschleunigt den Erfolg

23



Heiko Kuenstle, General Manager

THE PIERRE, NEW YORK

„In der Traube Tonbach ist das Bedienen von Gästen nicht nur eine Selbstverständlichkeit, sondern eine Freude! Man bedient Gäste gerne! Die Mitglieder der Familie Finkbeiner tun dies immer in vorbildlicher Weise, und diese Begeisterung überträgt sich auf alle Mitarbeiter im gesamten Hotel. Es ist dieses Verständnis innerhalb der Führung der Traube Tonbach, das einen bleibenden Eindruck auf mich machte und bis heute meinen eigenen Führungsstil als General Manager beeinflusst.“



Timur Senturk, General Manager

RITZ-CARLTON, GUANGZHOU IN CHINA

„Die Traube Tonbach hat mir einen fantastischen Einstieg in meine internationale Hotelkarriere ermöglicht. Nach den unvergleichlichen Lehrjahren im Tonbachtal folgten Stationen bei Claridge's London, Grand Hyatt New York, The Oriental Bangkok, The Oberoi New Delhi und Ritz-Carlton Hotels in Los Angeles, Las Vegas, Washington D.C. und Miami. Noch heute kann ich auf Sachkenntnisse und Tugenden zurückgreifen, die ich bei Familie Finkbeiner und dem hervorragenden Team des Hauses lernen durfte. Die Traube Tonbach ist einfach eines der besten Hotels der Welt.“



Wilfried Denk

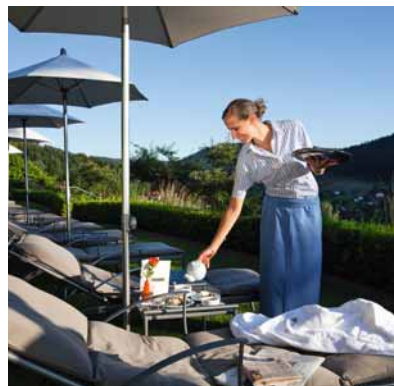
GENERAL MANAGER, TRAVEL CHARME FÜRSTENHAUS AM ACHENSEE

„Der unbedingte Wille zur perfekten Dienstleistung und die absolute Gastorientierung wurde mir in der Traube Tonbach durch Familie Finkbeiner und ihre Abteilungsleiter mitgegeben. Ein ständiger Prozess der Verbesserung wird in der Traube gelebt, und nicht nur bei Umbaumaßnahmen am Hotel. Auch wenn es nicht immer der leichteste Weg war, war es ein Weg, den ich nie missen möchte.“

HOTEL LEBEN, HOTEL LERNEN.

Das erwartet Sie

24



- › Gefördert werden und gefordert werden
- › Ein umfassender Schulungsplan
- › Gemeinsame Aktivitäten
- › Familiäres Zusammenleben und Zusammenarbeiten
- › Lernen von langjährigen Mitarbeitern, Ehrungen und Ehemaligentreffen
- › Ausgleich bei Sport, Spinning und Freizeitspaß
- › Vermittlung von Praktika im In- und Ausland
- › Entwicklungsmöglichkeiten und Beförderungen im Haus
- › Karriereberatung

WERTE, WÜNSCHE, ZIELE.

Das erwarten wir

25

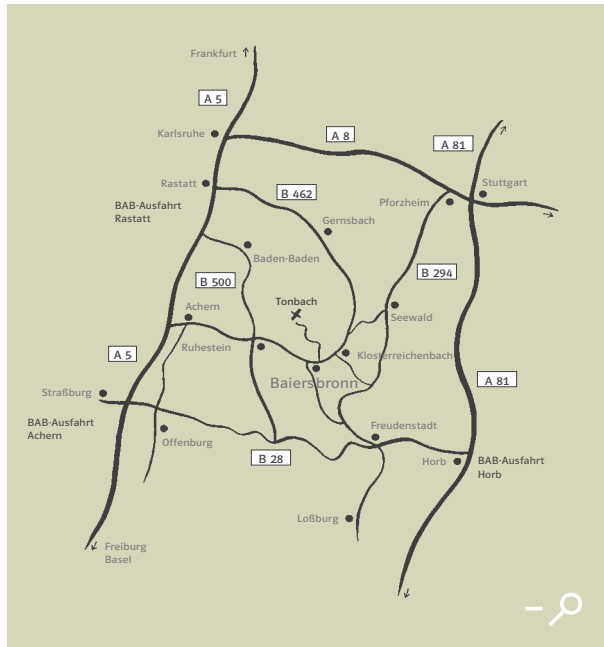


FAMILIÄR, FORTSCHRITTLICH, FASZINIEREND – die drei „fs“ kennzeichnen die Philosophie und die Vision der Traube Tonbach. Sie sind maßgeblich für einen Mitarbeiterstab, der kompetent und konsequent auf ein gemeinsames Ziel hinarbeitet: die persönliche Wertschätzung und Zufriedenheit eines jeden Gastes.

Als Traube Tonbach Mitarbeiter werden alle Ihre Aktivitäten von dieser besonderen Haltung beflügelt. Dabei sind Werte wie Höflichkeit, Sorgfalt, Freundlichkeit, Pünktlichkeit, Respekt, Disziplin, Teamgeist, Sinn für Details, Verantwortungsgefühl, gute Umgangsformen, ein gepflegtes Äußeres, ein sicheres Auftreten und die Freude an der kontinuierlichen Weiterbildung wichtige Eckpfeiler für Ihre persönliche Traube Tonbach Performance.

NEUGIERIG? ENGAGIERT? *Interessiert?*

26



Wenn Sie sich mit unserer Philosophie, unseren Angeboten, Möglichkeiten und Anforderungen identifizieren können, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL TRAUBE TONBACH

Familie Finkbeiner KG

Ansprechpartnerin: Frau Maria Dietsche

Tonbachstr. 237, 72270 Baiersbronn

Telefon +49 (0) 74 42 / 4 92-7 22

Telefax +49 (0) 74 42 / 4 92-7 09

personal@traube-tonbach.de

www.traube-tonbach.de

[Facebook: Hotel Traube Tonbach – Baiersbronn](#)

HOTEL TRAUBE TONBACH – Familie Finkbeiner KG
72270 Baiersbronn im Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 42 /492-0, Telefax +49 (0) 74 42 /492-6 92
info@traube-tonbach.de, www.traube-tonbach.de
www.shop-traube-tonbach.de
Facebook: Hotel Traube Tonbach – Baiersbronn

