



## PRESSEMITTEILUNG

### **Zahlreiche Lehrabschlussprüfungen mit Bravour bestanden - Traube Tonbach setzt auch Maßstäbe in der Ausbildung – Deutschlands Spitzenhotel setzt auf Ausbildungsqualität**

**Baiersbronn-Tonbach** (wg) – Allerhöchste Qualität und Perfektion steht im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn-Tonbach im Nordschwarzwald nicht nur für die Gäste aus aller Welt an erster Stelle – auch die Ausbildung von Nachwuchskräften wird in Deutschlands führendem Ferien- und Feinschmeckerhotel seit vielen Jahren großgeschrieben. Das renommierte Haus der Spitzenhotellerie und Spitzengastronomie mit Patron Heiner Finkbeiner und seiner Frau Renate an der Spitze, die sich besonders den jungen Menschen und Berufseinsteigern verpflichtet fühlen, steckt auch viel Ehrgeiz, Einsatz und Wissen in die berufliche Entwicklung seiner Auszubildenden. Dies bewies der Traube-Nachwuchs auch bei den diesjährigen Abschlussprüfungen: Zehn Lehrlinge wurden von der Industrie- und Handelskammer Nordschwarzwald in Bad Liebenzell und von der Handwerkskammer in Freudenstadt für ihre hervorragenden Leistungen (mindestens die Gesamtnote 1,4) ausgezeichnet.

So wurde Konditorin Sabine Zimmermann nicht nur Kammersiegerin, sondern auch Innungsbeste. Erste Plätze belegten auch die Köche Leander Schmidt-Glintzer und Regina Isenmann; Dritte wurde die Köchin Nathalie Dienstbach. Im Bereich der Hotelfachfrauen / Hotelfachmänner erreichten Ulrich Saam, Vanessa Castrianni, Juliane Oehler, Benjamin Scheiter, Benjamin John und Rebekka Sarah Weckherlin Bestnoten.

„Die jungen Menschen habe etwas geleistet, auf die sie mehr als stolz sein können. Gut ausgebildete Fachkräfte sind auch künftig die zentrale Voraussetzung für Wirtschaftswachstum und Standortsicherung des Mittelstandes gerade bei uns in Baden-Württemberg. Und eine hervorragende Ausbildung ist immer noch das beste Kapital für die Zukunft. Gerade wir Dienstleistungsunternehmen brauchen solche exzellente Fachkräfte, um für die Herausforderungen der kommenden Jahre gewappnet zu sein“, erklärt Heiner Finkbeiner das Motiv für die hohe Ausbildungsqualität im Hotel Traube Tonbach, dessen Azubis seit Jahren bei Bundes-, Landes- und Kammerehrungen für Spitzenleistungen gewürdigt werden. Die Kammern lobten deshalb nicht nur die Leistungen der Azubis, sondern auch das Hotel Traube Tonbach selbst. „Im Bereich Gastronomie stellt das Hotel Traube Tonbach somit die meisten Azubis mit einer Durchschnittsnote von 1,4 oder besser“, konstatiert die IHK Nordschwarzwald in Pforzheim. Branchenbezogen habe das Familienunternehmen Finkbeiner die meisten Absolventen im Hotel- und Gaststättengewerbe auf die Ehrentribüne gebracht.

Gerade in Zeiten von Wirtschafts- und Eurokrise würden umfassendes Grundwissen, gepaart mit praktischer Kompetenz die Basis für eine erfolgreiche berufliche Karriere im Hotel- und Gastronomiebereich bilden, sagt Heiner Finkbeiner. Dass für beste Perspektiven im Hotel Traube Tonbach der Grundstein gelegt werden kann, hat sich in der Branche herumgesprochen: Jedes Jahr bewerben sich 1500 junge Menschen um eine Ausbildungsstelle im Tonbachtal, Personalchefin Maria Dietsche und die Geschäftsleitung des Fünf-Sterne-Superior-Hotels führen rund 500 Bewerbungsgespräche. Auf alle drei Ausbildungsjahrgänge bezogen wirken in dem seit 222 Jahren familiengeführten Haus der europäischen Spitzenklasse 97 Auszubildende in den Berufen Restaurantfach, Hotelfach, Hotelkauffrau/Hotelkaufmann, Koch/Köchin, Konditor/in oder absolvieren ein duales BA-Studium zum Bachelor.



Betriebe wie das Hotel Traube Tonbach, in denen Ausbildung nicht gleichgesetzt wird mit billigen Arbeitskräften, urteilen auch die Kammern: Die ausbildenden Betriebe würden dabei ebenso eine Leitfunktion ausstrahlen, denn letztlich könne der Auszubildende trotz Eigeninitiative nur so gut sein, wie er Möglichkeiten zum Erwerb und zur Anwendung praktischer Fähigkeiten und Kenntnisse im Ausbildungsbetrieb erhält.