

# 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.

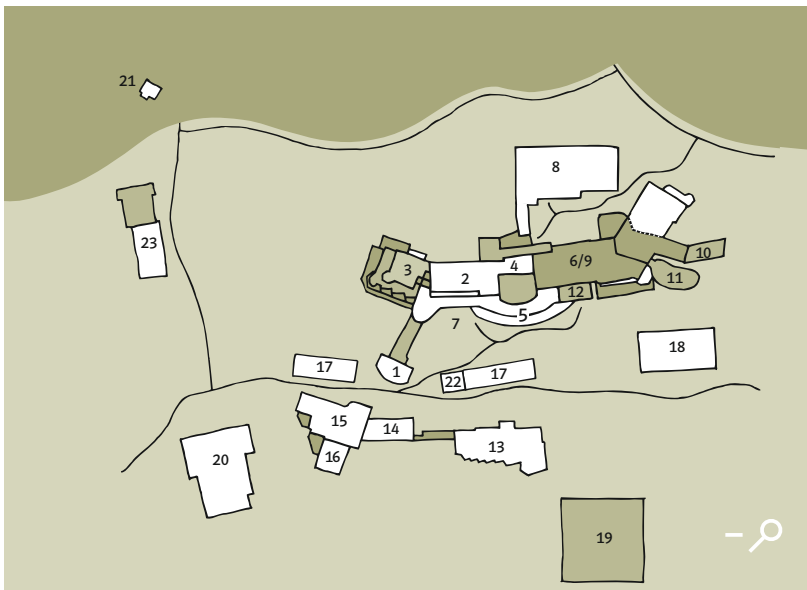
Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie einladen, die Werte und Qualitäten unseres Hauses kennenzulernen und zu erfahren, wie sich eine erstklassige Laufbahn in der Traube Tonbach gestalten kann.



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



# MODERN SEIT 1789.

## *Die Geschichte der Traube Tonbach*

5



Vor 222 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, Sebastian, Renate und Heiner 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

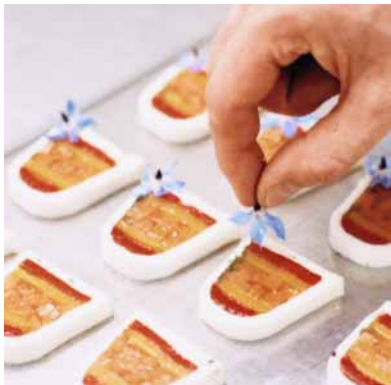


- › 171 luxuriöse Zimmer, 4 abwechslungsreiche Restaurants, ein großzügiger Wellness-Bereich, einen Kids Court sowie zahlreiche Freizeit- und Sportmöglichkeiten
- › Circa 85 % Auslastung
- › 80 % Stammgäste
- › 20 % ausländische Gäste
- › Circa 300 Mitarbeiter, davon 80 Auszubildende
- › 60 % Frauenanteil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

# INTERNATIONALE VEREINIGUNGEN.

## *In der ersten Liga*

8



### LES GRANDES TABLES DU MONDE – TRADITIONS & QUALITÉ

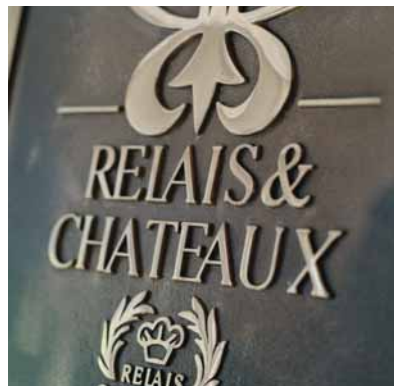
- › Internationale Vereinigung von Spitzenrestaurants, die zu den führenden Repräsentanten der französisch geprägten Gastronomie zählen
- › Weltweit nur 110, in Deutschland sieben Mitglieder
- › Heiner Finkbeiner ist im Präsidium Delegierter für Deutschland und Österreich
- › Mindestens 2 Sterne im Guide 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 2011**  
3 Sterne und Bib Gourmand
- › **Gault Millau 2011**  
19,5 Punkte
- › **Feinschmecker Hotel & Restaurant Guide 2011**  
5 Punkte
- › **Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide 2011**  
5 Hauben
- › **Aral Schlemmer Atlas 2011**  
5 Löffel
- › **Aral Schlummer Atlas 2011**  
5 Sterne
- › **Varta-Führer 2011**  
5 Diamanten und Varta Tipp Küche
- › **Five Diamond Award**

# AUSZEICHNUNGEN.

## *Herausragende Persönlichkeiten*

11



- › **Heiner Finkbeiner**  
„Hotelier des Jahres“ 2011, Bertelsmann Guide
- › **Harald Wohlfahrt**  
1992: Drei 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
- › **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**  
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 Jahren 2007 und 2009 kamen die Bundesbeste im Restaurantfach sowie die Landesbeste im Hotelfach aus der Traube Tonbach.

# UNSERE BESTEN.

## *Auszeichnungen 2009*

15



### › **Martin Till**

1. Platz beim „Deutschen See Preis“ 2009, Thema: Saibling

### › **Jenny Scholz**

Jahrgangsbeste in der Abschlussprüfung, Sommer 2009  
(Ausbildung zur Köchin mit Zusatzqualifikation Servicemanagement)

### › **Vera Böttcher**

Jahrgangs- und Landesbeste in der Abschlussprüfung, Sommer 2009  
(Ausbildung zur Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement)

### › **Moritz Obeth**

1. Platz bei den Köchen, Sommer 2009

### › **Julia Buschhüter / Katharina Döbler**

2. Platz bei den Hotelfachleuten 2009

### › **Michael Hess**

3. Platz bei den Hotelfachleuten 2009

# UNSERE BESTEN.

## *Auszeichnungen 2010*

16



### › **Nathalie Dienstbach**

1. Platz beim Rewe-Vorentscheid Baden-Württemberg 2010

### › **Malte Herich / Katja Slaski**

Kammersieger als Hotelfachmann/-frau mit Zusatzqualifikation  
Hotelmanagement 2010

### › **Sandra Schreilechner**

Vizemeisterin bei den Baden-Württemberg-Cocktailmeisterschaften 2009 und 2010

### › **Isabell Strauß**

Als einziger Azubi 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 / Tanja Peitzmeyer**

1. Platz bei den Köchen, Februar 2010

# 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
- › Vital Resort/Friseur

# 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.  
Soeben wurde er für das „Menü des Jahres“ ausgezeichnet
- › 6. **Jürgen Reidt**  
Fing 1988 als Sous-Chef 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. **Thorsten Brand**  
Nach einer erfolgreichen Ausbildung zum Koch in der Traube Tonbach und nach einem Jahr in der Köhlerstube ist er seit 2008 für das Cost Controlling verantwortlich
- › 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
- › 5. **Björn Deinert**  
Früher Commis-Sommelier und stellvertretender Restaurantleiter.  
Seit 2005 Mitglied der Geschäftsleitung
- › 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*

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. **Annette Albicker**  
Wurde gleich nach ihrer Ausbildung in der Traube Tonbach zur Hotelfachfrau als Bankettmitarbeiterin eingestellt. Seit März 2011 ist sie Bankettleiterin
- › 4. **Nicole Weis**  
Nach einer erfolgreichen Ausbildung zur Hotelfachfrau in der Traube Tonbach und nach engagierten Jahren in der Reservierung leitet sie seit 2011 den Empfang im Haupthaus
- › 5. **Ulla Bischoff**  
Nach Stationen als Direktionsassistentin und Einkaufsmitarbeiterin heute Leiterin des Einkaufs
- › 6. **Maria Dietsche**  
Die in der Traube Tonbach ausgebildete Hotelfachfrau hat ein erfolgreiches Jahr in der Schwarzwaldstube absolviert und leitet heute unsere Personalabteilung

# ANSPRUCH AUF EINER LINIE.

## *Beispielhafte Karrieren*

21



- › 1. **Katrin Haupt**  
Seit 1999 leitende Hausdame
- › 2. **Jessica Thiel**  
Restaurantleiterin im Stammhaus
- › 3. **Lena Wolf / 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

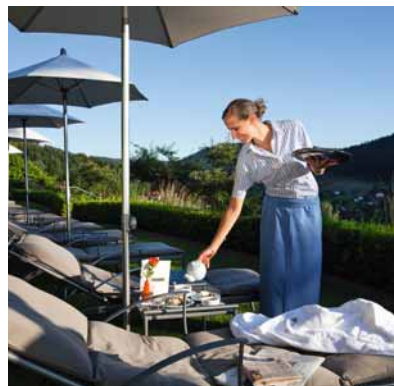
RITZ-CARLTON, MIAMI SOUTH BEACH

„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.“

# 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

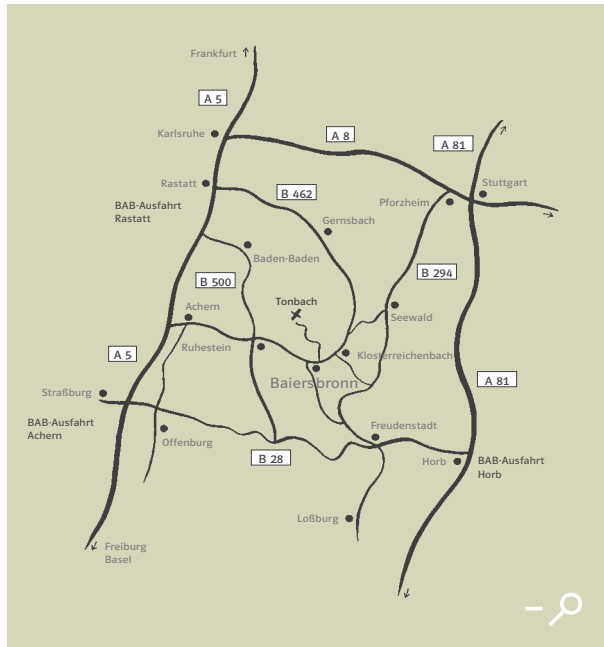


FAMILIÄR, FORTSCHRITTLICH, FASZINIEREND – die drei „fs“ kennzeichnen die Philosophie und die Vision der Traube Tonbach. Sie sind maßgeblich für einen Mitarbeiterstab, der kompetent und konsequent auf ein gemeinsames Ziel hinarbeitet: die persönliche Wertschätzung und Zufriedenheit eines jeden Gastes.

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 92-722**

**Telefax +49 (0)74 42 / 4 92-709**

**[personal@traube-tonbach.de](mailto:personal@traube-tonbach.de)**

**[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)**



HOTEL TRAUBE TONBACH – Familie Finkbeiner KG  
72270 Baiersbronn im Schwarzwald  
Telefon +49 (0) 74 42 /4 92-0, Telefax +49 (0) 74 42 /4 92-692  
info@traube-tonbach.de, www.traube-tonbach.de

TRAUBE  
TONBACH 

