

ZUKUNFT, ICH KOMME!

Einblicke für Ihre Karriere

TRAUBE
TONBACH
since 1789



INHALT.

Themen und Details

3	Hotel	15	Unsere Besten
5	Geschichte	16	Abteilungen
6	Geschäftsführung	17	Traube am See
7	Daten	18	Karrierebeispiele
8	International	21	Kaderschmiede
10	Auszeichnungen	23	Das erwartet Sie
12	Auszubildende	24	Das erwarten wir
13	Junge Karriere	25	Kontakt
14	Die neue Generation	26	Anfahrt

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.

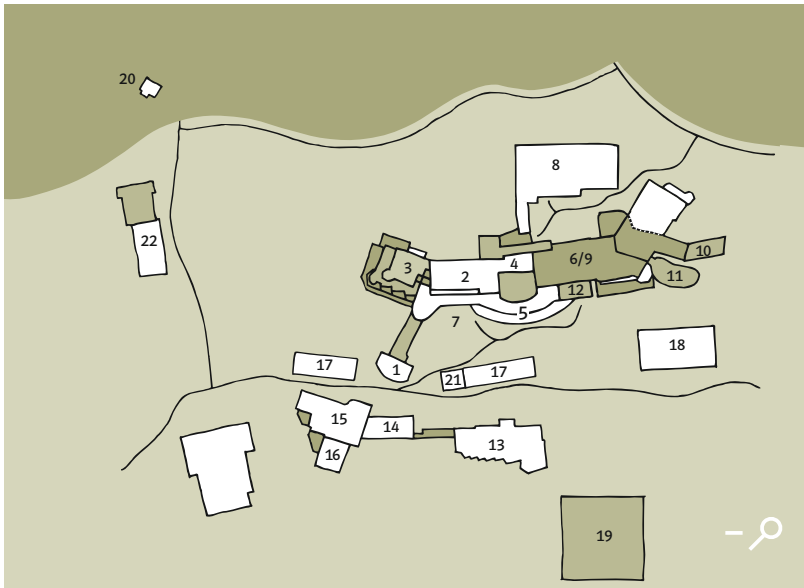
Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie einladen, die Werte und Qualitäten unseres Hauses kennenzulernen und zu erfahren, wie sich eine erstklassige Laufbahn in der Traube Tonbach gestalten kann.



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

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
- › 2009 traten die Söhne Matthias und Sebastian Finkbeiner in die Geschäftsleitung ein
- › 2012 stieg auch Tochter Antonia ins Familienunternehmen ein

TRADITION MIT ZUKUNFT.

Eine Familiensache

6



Matthias Finkbeiner, Antonia Huppertz, Heiner,
Renate und Sebastian Finkbeiner

Noch heute befindet sich die traditionsreiche Traube Tonbach im Familienbesitz und wird von Patron Heiner Finkbeiner und seiner Frau Renate mit Unterstützung der Kinder Matthias, Sebastian und Antonia auf sehr persönliche und ambitionierte 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
- › Ca. 80 % Auslastung
- › 80 % Stammgäste
- › 30 % ausländische Gäste
- › Ca. 300 Mitarbeiter, davon 80 Auszubildende
- › 60 % Frauenanteil
- › Durchschnittsalter 28 Jahre

INTERNATIONALE VEREINIGUNGEN.

In der ersten Liga

8



LES GRANDES TABLES DU MONDE – TRADITIONS & QUALITÉ

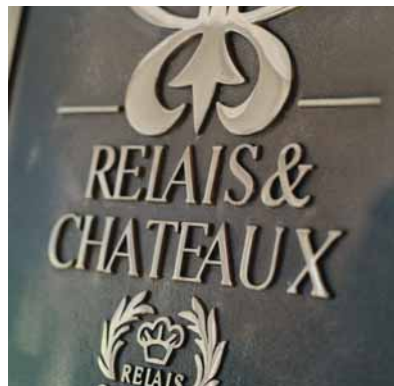
- › Internationale Vereinigung von Spitzenrestaurants, die zu den führenden Repräsentanten der französisch geprägten Gastronomie zählen
- › Weltweit nur 149, in Deutschland 13 Mitglieder
- › Heiner Finkbeiner ist im Präsidium Delegierter für Deutschland und Österreich
- › Mindestens 2 Sterne im Guide 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, lebenswürdiger Service)
- › Weltweit über 500, in Deutschland 27 Mitglieder
- › Die Schwarzwaldstube ist Mitglied



AUSZEICHNUNGEN.

Anerkannte Glanzleistungen

10



- › **Deutsche Hotelklassifizierung**
***** Superior
- › **Guide Michelin 2013**
3 Sterne und Bib Gourmand
- › **Gault Millau 2013**
19,5 Punkte
- › **Feinschmecker Hotel & Restaurant Guide 2013**
5 Punkte
- › **Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide 2013**
5 Hauben
- › **Aral Schlemmer Atlas 2013**
5 Löffel
- › **Aral Schlummer Atlas 2013**
5 Sterne
- › **Varta-Führer 2013**
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

20-jähriges Jubiläum der 3 Sterne Michelin und der Höchstpunktzahl im Guide Gault Millau, 2011

› Pierre Lingelser

„Pâtissier des Jahres“ 2009, Gault Millau

› Ansgar Fischer

„Oberkellner des Jahres“ 2008, Schlemmer Atlas

„Oberkellner des Jahres“ 2011, Gault Millau

Preis in der Kategorie „Bester Maître“ des „Koch der Köche“ Votings durch das Gourmet-Portal „Restaurant-Ranglisten“, 2012

› 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

16 Jahre lang 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**

1-2 Plätze pro Jahr

› **Hotelkaufmann/-frau**

1 Platz pro Jahr

EINSTIEG FÜR AUFSTEIGER.

Karrierestart in der Traube

13



Egal ob Sie ein ambitionierter Quereinsteiger, aus-
gelernter 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 verschie-
denen 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.

Und kein anderer Koch in Deutschland hat so viele „ausgezeichnete“ Schüler wie Harald Wohlfahrt. Stolz 60 Sterne haben seine Schüler in seiner berühmten „Schwarzwaldstube“ bisher erkocht.

UNSERE BESTEN.

Auszeichnungen 2012/2013

15



- › **Sarah Kossel und Nicolai Krafft**
1. Platz, Hotelfachleute mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement, 2012
- › **Markus Wolf**
2. Platz, Köche FHG-Prüfung, 2012
- › **Kristin Heins**
2. Platz, Hotelfachleute mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement, 2012
- › **Sabrina Collmer und Wilma Beckmann**
2. Platz, Hotelfachleute, 2012
- › **Daniela Heß**
3. Platz, Hotelfachleute, 2012
- › **Jorid Widmann**
3. Platz, Köche, 2012
- › **Maximiliane Junginger**
1. Platz, Hotelfachleute/Kammernbeste, 2013
- › **Lukas Schulist**
1. Platz, Restaurantfachleute/Kammernbester, 2013
- › **Katrin Lustig**
2. Platz, Köche, 2013

ERSTKLASSIG BIS INS DETAIL.

Unsere Abteilungen

16



- › 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

DIE TRAUBE AM SEE.

Das Neue Schloss Meersburg

17



Die Traube Tonbach wächst und freut sich auf neue Herausforderungen. Seit 2012 ist sie verantwortlich für das Schlosscafé und alle Veranstaltungen im Neuen Schloss Meersburg. Das neu renovierte Schloss bietet Räumlichkeiten mit einzigartigem Ambiente für Veranstaltungen von 20 bis zu 200 Personen. Besonders reizvoll: die herrliche Lage über dem See und die Nähe zur lebendigen Altstadt. Von Familienfeier bis Konferenz, im Rahmen des Neuen Schlosses lässt es sich glänzend feiern und tagen.

Auch hier können Sie für das Wohl der Gäste sorgen und damit einen entscheidenden Teil dazu beitragen, den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Unter der Leitung von Matthias Finkbeiner erwartet Sie hier ein engagiertes Team von rund 20 Mitarbeitern.

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. **Pierre Lingelser**
Seit 1996 Chef-Pâtissier der Schwarzwaldstube mit mehrfachen Auszeichnungen, zum Beispiel zum „Pâtissier des Jahres“
- › 4. **Henry-Oskar Fried**
Küchenchef im Haupthaus und Stammhaus, 2010 wurde er für das „Menü des Jahres“ ausgezeichnet
- › 5. **Jürgen Reidt**
Fing 1988 als Souschef in der Traube an und ist seit 2004 leitender Küchendirektor der Traube Restaurants
- › 6. **Bernhard Stöhr**
Barchef der Traube Tonbach, 16 Jahre lang Präsident der Deutschen Barkeeper-Union (DBU), Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg

ANSPRUCH AUF EINER LINIE.

Beispielhafte Karrieren

19



- › 1. **Michael Kröller**
Restaurantdirektor

- › 2. **Julia Deleye**
Nachdem sie in der Traube Tonbach eine Ausbildung zur Hotelfachfrau absolvierte und ein Jahr als Direktionssekretärin tätig war, ist sie nun Assistentin der Geschäftsleitung Sales & Marketing



- › 3. **Sigrun Eckert**
Nach einer Ausbildung in der Traube Tonbach führt sie heute mit Schwung und Kompetenz das Direktionssekretariat

- › 4. **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. **Gunter Voigt**
Seit Februar 2011 Verkaufsdirektor in der Traube Tonbach

ANSPRUCH AUF EINER LINIE.

Beispielhafte Karrieren

20



› 1. Alexander Wachauf

Mitglied der Geschäftsleitung für den Bereich Catering und F&B seit April 2011



› 2. Florian Stolte

Er hat in der Traube Tonbach eine Ausbildung zum Koch absolviert, anschließend in der Schwarzwaldstube gekocht und ist nun Küchenchef in der Köhler- und Bauernstube

› 3. Claudia Becker

Sie hat in der Traube Tonbach Hotelfachfrau gelernt und unterstützt seit Juli 2011 die Personalleitung

› 4. Ulla Bischoff

Sie hat im Direktionssekretariat begonnen, war dann in der Einkaufsleitung und ist nun in der Buchhaltung als Assistentin des kaufmännischen Direktors tätig



› 5. Katrin Haupt

Als Commis de rang im Restaurant Silberberg begonnen, leitet sie seit 1999 die Etage und die Hausdamen

› 6. Corinna Schelling

Sie hat als Praktikantin in der Traube begonnen und hat mit dem Um- und Neubau des SPA & RESORTS die Leitung übernommen

KADERSCHMIEDE.

Ein guter Anfang beschleunigt den Erfolg

21



Axel Ziegler, General Manager

HYATT HOTEL DÜSSELDORF

„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

AERA GENERAL MANAGER INTERCOTINENTAL SYDNEY

„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 1 UND 2

„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

22



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, Managing Director

J-HOTEL, SHANGHAI

„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., Miami und Guangzhou, China. Ab September 2012 plane ich als Managing Director das neue J-Hotel im Shanghai Tower. 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

23



- › 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

24



FAMILIÄR, FORTSCHRITTLICH, FASZINIEREND – die drei „F’s“ 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?*

25



Alexandra Haseidl, Claudia Becker und Martina Würth

Wenn Sie sich mit unserer Philosophie, unseren Angeboten, Möglichkeiten und Anforderungen identifizieren können, schicken Sie uns Ihre Unterlagen gerne zu, vorzugsweise per E-Mail.

HOTEL TRAUBE TONBACH since 1789

Familie Finkbeiner KG

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](#)

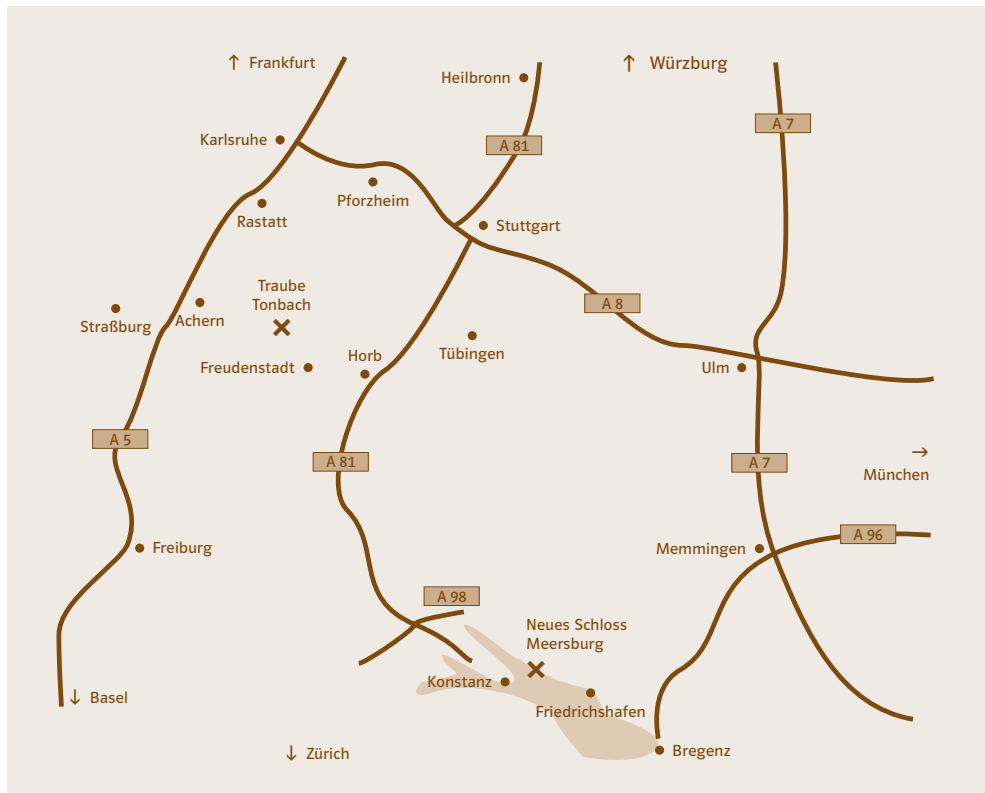
Aktuelle Stellenanzeigen unter:

www.traube-tonbach.de/de/karriere

ANFAHRT

Hier sind Sie auf dem besten Weg.

26



HOTEL TRAUBE TONBACH since 1789 – Familie Finkbeiner KG
72270 Baiersbronn im Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 42 /492-0, Telefax +49 (0) 74 42 /492-692
info@traube-tonbach.de, www.traube-tonbach.de
www.shop-traube-tonbach.de
Facebook: Hotel Traube Tonbach – Baiersbronn



MENÜ

