

// PRESSEMITTEILUNG

Ehemaligentreffen: Traubianer netzwerken im Schwarzwald

Zum siebten Mal trafen sich rund 75 frühere Mitarbeiter der Traube Tonbach unter dem Motto „Zurück zu den Wurzeln“ in Baiersbronn. Neben informativen und unterhaltsamen Programmpunkten förderte eine Podiumsdiskussion den Austausch zwischen alten und neuen Kollegen. Allein in den vergangenen zwei Jahrzehnten haben mehr als 700 Auszubildende die Kaderschmiede des Traditionssunternehmens durchlaufen und damit den Grundstein ihrer Karriere im Tonbachtal gelegt.

TONBACH / BAIERSBRONN, 26. Januar 2017 – „Nach den intensiven Arbeitstagen um Weihnachten ist im Januar für viele in der Hotellerie die perfekte Zeit zum Reisen, Kraft tanken und Freundschaften pflegen“, weiß Wilfried Denk aus dem Führungsteam der Traube Tonbach zu berichten. „Das jährliche Treffen ist dafür ein guter Rahmen.“ Rund 75 Ex-Traubianer reisten aus mehreren europäischen Ländern an, um einen Kurzurlaub in ihrer einstigen Wirkungsstätte mit dem Nützlichen zu verbinden. „Wir versuchen durch gute Inhalte einen Austausch auf Augenhöhe zu fördern“, erklärt Denk den Sinn des zweitägigen Programms im Tonbachtal. Mehr als 700 junge Menschen wurden in den letzten 20 Jahren in der Traube Tonbach für einen optimalen Start ins Berufsleben vorbereitet. Viele der Ehemaligen sind heute selbst international erfolgreich in der Hotellerie tätig oder geben ihr Wissen als Gastgeber in eigenen Betrieben an die nächste Generation weiter.

Eine Erkundungstour zeigte den einstigen Insidern, dass sich seit ihrer aktiven Zeit einiges getan hat: 2016 baute das Fünf-Sterne-Superior-Hotel nicht nur einen neuen, mit Quellwasser aus dem Tonbachtal, befüllten Außenpool. Auch das Interieur der berühmten Schwarzwaldstube wurde behutsam generalüberholt und bis Ende 2017 folgt die Renovierung von über 100 Zimmer und Suiten. Ohne Tradition einzubüßen, gibt es für das Baiersbronner Luxushotel kaum ein Jahr ohne umfangreiche Modernisierungen des weitläufigen Areals.

Eine Küchenparty am Abend bot weitere Zeit zum Netzwerken. Während an verschiedenen Stationen neben Köchen des Feinschmeckerhotels die Ex-Traubianer Alexander Wussow, Alexander Frien und Otto-Gourmet-Küchenchef Stefan Schneider kochten, boten Partner der Traube Tonbach Kostproben ihrer besten Produkte: Austern von Saumer, regionales Käsehandwerk von der Dorfkäserei Geifertshofen, aber auch landestypische Spezialitäten wie Iberico-Schinken von Stauferico begleiteten die regen Gespräche. Bei allem stand der Austausch untereinander im Vordergrund. „Es ist spannend zu sehen, was aus den früheren Kollegen geworden ist. Jede Begegung hier bringt neue Kontakte und Ideen für den eigenen Job“, verrät Ex-Traubianerin Silke Rolff, die heute als Personalchefin Teil des Führungsteams im neuen The Westin in der jüngst eröffneten Hamburger Elbphilharmonie ist.

Höhepunkt des zweiten Tages bildete eine Diskussionsrunde zum Thema „Online-Eigenvermarktung in der Hotellerie“. Gastredner Simeon Schad, Vorsitzender der DEHOGA Stuttgart und Inhaber des V8-Hotels in Böblingen, stellte sich nach seinem Vortrag den Fragen der Runde und verriet Tipps zur intelligenten Nutzung der eigenen Hotelwebsite und Onlineportalen. „Die gelebte Tradition sowie das Zusammengehörigkeitsgefühl nach einer guten Ausbildung findet in den jährlichen Treffen eine logische Fortführung. „Die gelebte Tradition sowie das Zusammengehörigkeitsgefühl nach einer guten Ausbildung findet in den jährlichen Treffen eine logische Fortsetzung. Wichtig ist, dass jeder Einzelne das Tonbachtal mit positiven Erfahrungen wieder verlässt und die neu gewonnene Motivation in die Branche hinausträgt“, betont Matthias Finkbeiner, Junior-Chef der Traube Tonbach.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Deutschland

m: 49 176 – 800 84 340
e: heykes@room426.com
www.room426.com

Maren Krebs
Hotel Traube Tonbach
Marketingassistentin
Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn
Deutschland

t: +49 7442 / 492 625
f: +49 7442 / 492 740
e: marenkrebs@traube-tonbach.de
www.traube-tonbach.de