



# Lernen von TOP-Betrieben: Mitarbeiterakquise über digitale Kanäle

Christian Dübner, IHK Koblenz



## Tiktokker. (m/w/\*)

Mitglied der Community.

«Dängdängdigididängdäng»: Für den vielleicht tollsten Job der Schweiz suchen wir ab sofort Leute mit Freude am Digitalen.

Dein Büro ist die Schweiz, dein Werkzeug das Smartphone. Du reist durchs Land, filmst die schönsten, spektakulärsten und unterhaltsamsten Momente. Und das alles in Hochformat.

### Deine Aufgaben

- Du reist durch die Schweiz.
- Du erlebst Abenteuer.
- Du entdeckst neue Orte.
- Du machst Videos.
- Oder kurz: Tiktok.

### Dein Profil

- Du weisst, warum Heather ruhig sein muss?
- Dein Handy-Stoppuhr-Rekord liegt unter 10 Sekunden?
- Dir ist klar, dass man Controller überall anstecken kann?
- Du kennst die ganzen Famous Irgendwas Checks?
- Dir ist bekannt, dass FY keine Beleidigung darstellt?

Willst du mit deinem Hobby Geld verdienen? Bist du mindestens 16 Jahre alt und wohnhaft in der Schweiz? Sprichst du fließend Englisch und bist vor dem Schlafengehen eh immer zu lange auf Tiktok? Dann freuen wir uns auf dein Bewerbungsvideo – mit Angaben zu deiner Motivation und deinen Personalien.

**Natalie Schönbächler, Social Media Managerin**  
tiktok@switzerland.com

- **Rheingans arbeitet mit 5-Stunden-Tag**
  - Arbeit nur von 8 bis 13 Uhr.
  - Gehalt und Urlaubsanspruch bleiben gleich.
  - Unnötige Ablenkungen während der Arbeitszeit werden möglichst ausgeschlossen (z. B. Whatsapp, Facebook, private Mails)
  
- **Microsoft testet in Japan die 4-Tage-Woche**
  - Modell der 4-Tage-Woche – bei unverändertem Gehalt.
  - Konferenzen auf 30 Minuten beschränkt oder per Videoschalte.
  - Produktivität stieg im Versuchszeitraum um 40%.
  - 25% weniger Energiekosten.



**4-Tage-Woche: Diese  
Restaurant-Kette sorgt  
für Wo(r)k-Life-Balance**

# AVIVA make friends, St. Stefan am Walde - 4 Tage Woche für Vollzeitkräfte



Hotel & Preise

Angebote

Gutscheine

+43 7216 - 37600

Anfragen >

Buchen >

highlife & taste

sports & relax

**business & infos**

AUSLASTUNG

BUSINESS & INFOS → INFOS → KARRIERE

## Karriere im AVIVA



Quelle: <https://www.hotel-aviva.at/business-change/infos/karriere/>, 14.09.2021

Quelle: <https://www.tips.at/nachrichten/rohrbach/wirtschaft-politik/536260-4-tage-woche-im-aviva-hat-sich-seit-drei-jahren-bewaehrt>, 14.09.2021

# Empire Riverside, Hamburg - Das Kochduell zum Arbeitsvertrag

The screenshot displays the website for Empire Riverside Hotel. At the top left is the hotel logo, and the top navigation bar includes links for ZIMMER, ARRANGEMENTS, RESTAURANTS & BARS, TAGUNGEN & EVENTS, RUND UMS HOTEL, and GUTSCHEINE. On the right, there are social media icons for Facebook and Instagram, and a language selector set to 'DE'. The main content area features a large photograph of two chefs in a kitchen, with the text 'DAS KOCHDUELL' overlaid. A vertical sidebar on the right contains icons for chat, location, gift, and email, along with a 'KARRIERE' button. At the bottom, a purple booking bar contains the following information: 'Zimmer', 'Skyline Bar 20up', 'DAVID'S', 'Tagungen', 'Freuen Sie sich auf: ✓ Beste Reservierungsbedingungen', 'Anreise - Abreise', '2 Personen • 1 Zimmer', and a 'Jetzt buchen →' button.



**EMPIRE RIVERSIDE HOTEL - Sind wir deine Zukunft?**

## WER WIR SIND

Das Empire Riverside Hotel ist seit 10 Jahren eines der führenden privat-geführten Hotels Deutschlands. Den Erfolg hat das Dienstleistungsunternehmen vor allem unseren **150 fest angestellten** Mitarbeitern zu verdanken, denn durch ihre Individualität geben sie dem Haus ein Gesicht. Bei einer anonymen Mitarbeiter-Befragung in 2017 ergaben sich unter anderem folgende Ergebnisse:

- 91% der Mitarbeiter würden Ihren Arbeitgeber guten Freunden empfehlen
- 72% sind vollkommen zufrieden mit ihrem Job
- 93% haben viel bis sehr viel Spaß in ihrem Job
- Arbeitsklima und Arbeitszeitenregelung wurden als positiv bewertet
- Teamwork ist ein zentraler Wert der bestehenden Arbeitskultur, der Umgang ist respektvoll und familiär
- Kollegen zeichnen sich durch fachliche Kompetenz aus
- Mitarbeiter identifizieren sich stark mit „ihrem“ Hotel

Auf dieser Basis haben wir unser Selbstverständnis als Arbeitgeber und gleichzeitig unser Versprechen an bestehende und potentielle neue Teammitglieder formuliert:

„Wir vom Empire Riverside Hotel wissen, dass der Erfolg unseres Handelns im erfolgreichen Zusammenspiel unserer Mitarbeitenden liegt. Deshalb ist es uns wichtig, die Entwicklung unserer Mitarbeiter zu unterstützen und fördern aktiv eine offene Arbeitskultur in unseren Teams, die von Solidarität und Hilfsbereitschaft geprägt ist. Wir geben unseren Mitarbeitern Freiraum zum eigenständigen Arbeiten und vertrauen auf ihre fachliche Kompetenz. Es liegt uns am Herzen, die Zusatzleistungen für sie zu erweitern und mit einer fairen Arbeitszeitregelung in der Branche mehr zu bieten als den Standard. Die starke persönliche Identifikation der einzelnen Mitarbeiter mit „ihrem“ Hotel ist



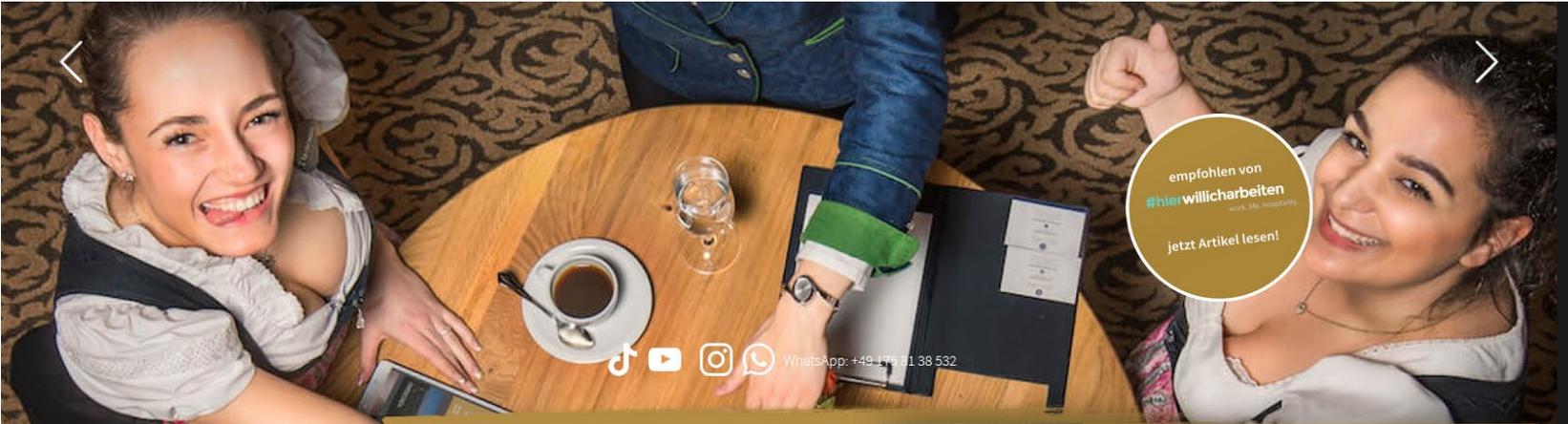
[Deutsch](#) | [English](#)

[Einsatzbereiche](#)   [Entwicklung](#)   [Benefits](#)   [Jobs](#)



# Bayerwaldhof, Bad Kötzing

## - unverbindliches und informatives JOB Gespräch



empfohlen von  
**#hierwillingarbeiten**  
work life balance  
jetzt Artikel lesen!

WhatsApp: +49 173 51 38 532

DEINE KARRIERE IM BAY  
NEUER SCHWUNG - NEUE IDE  
NEUGIE

Schließen

LUST AUF EIN GESPRÄCH?

Lust auf ein unverbindliches und informatives JOB Telefonat?  
In wenigen Minuten zum Traumjob mit dem Bayerwaldhof JOB SPEEDATE!

Gleich Termin vereinbaren

Später

### BEWERBUNG ODER SPEEDDATE?

Alternativ zu einer Direktbewerbung können wir uns auch erstmal kurz am Telefon kennenlernen. Einfach Formular ausfüllen, wir rufen dich an!

Hotel Bayerwaldhof GmbH & Co. KG | +4999419480816 | [E-Mail](#) | [Web](#) | [f](#) | [@](#)

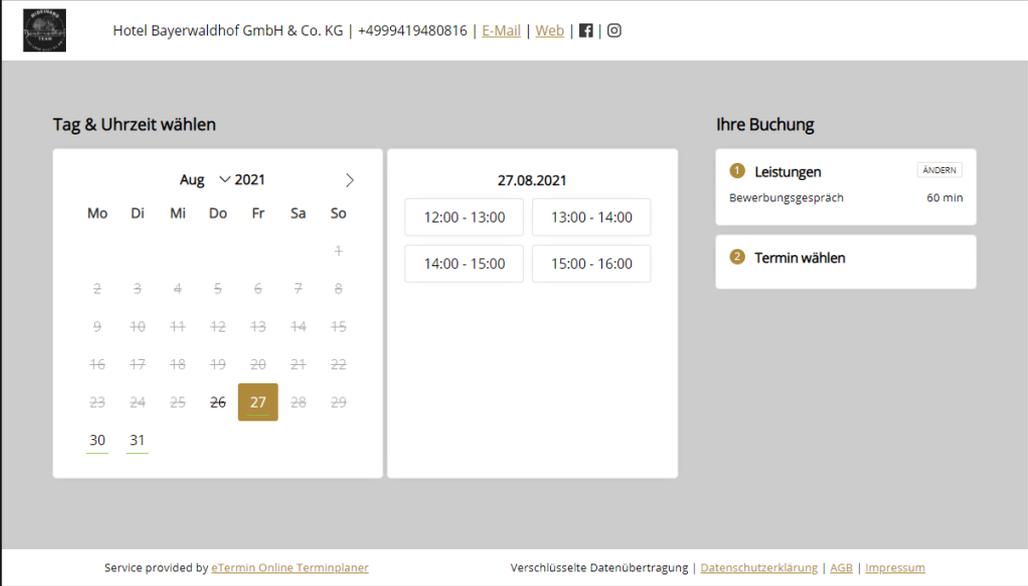


Willkommen auf unserer Online-Terminbuchungsseite. In wenigen Schritten können Sie ein Bewerbungsgespräch bei uns vereinbaren. Wir freuen uns auf Sie!

#### Ihre Buchung

<b>Bewerbungsgespräch</b> 60 min Persönlich und direkt vor Ort im Hotel Bayerwaldhof	<b>Speed Date</b> 10 min kurzes Kennenlern- und Informationsgespräch am Telefon	<b>1 Leistungen</b> Bitte wählen Sie Ihre gewünschten Leistungen aus
--	---	---

Service provided by [Termin Online Terminplaner](#) | Verschlüsselte Datenübertragung | [Datenschutzerklärung](#) | [AGB](#) | [Impressum](#)



Hotel Bayerwaldhof GmbH & Co. KG | +4999419480816 | [E-Mail](#) | [Web](#) | [f](#) | [@](#)

### Tag & Uhrzeit wählen

Aug 2021

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

27.08.2021

12:00 - 13:00	13:00 - 14:00
14:00 - 15:00	15:00 - 16:00

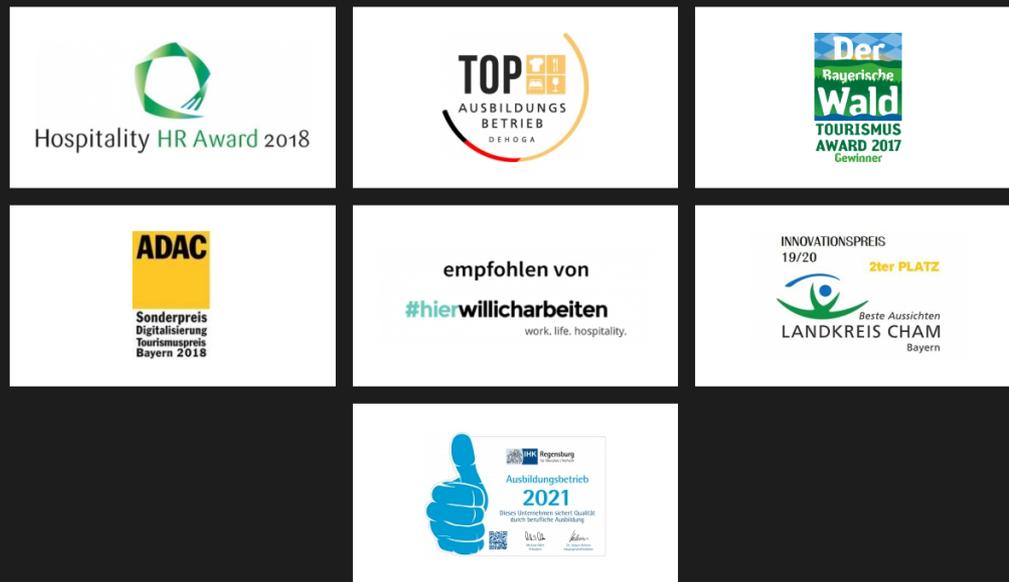
### Ihre Buchung

- Leistungen** ÄNDERN  
Bewerbungsgespräch 60 min
- Termin wählen**

Service provided by [eTermin Online Terminplaner](#) | Verschlüsselte Datenübertragung | [Datenschutzerklärung](#) | [AGB](#) | [Impressum](#)



## UNSERE PREISE ALS ARBEITGE- BER



## INCENTIVES - DAS ETWAS MEHR

Was wir unseren Mitarbeitern aktiv anbieten zur Unterstützung und Förderung einer langen Bayerwaldhof-Karriere:



Gutes Betriebsklima – überzeuge Dich selbst



Übertarifliche Bezahlung



Prämien/Boni



Elektronische Zeiterfassung



Interne und externe Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten



Web/App-Lernspiel für Auszubildende



Regelmäßige Abteilungsleiter-, Mitarbeiter und Azubi-meetings



Regelmäßige Mitarbeiterveranstaltungen



Karriereplanung und Entwicklungschancen national und international



Mitarbeiterwohnungen



PersonalesSEN und -getränke



Sport- und Fitnessprogramme (im Haus)



Gesundheitsprävention



Gestellte Hoteluniformen



Reduzierte Mitarbeiterpreise



Topmodernes Arbeitsequipment



Regelmäßige Mitarbeitergespräche



Mitarbeiterauszeichnungen



Flexible Arbeitszeiten



Respektvolles Miteinander

Nordsee Kollektiv, Sankt Peter-Ording  
- bei denen gerne öfter mal vorbeischaun

# NORDSEE KOLLEKTIV

ST. PETER-ORDING



Nordsee Kollektiv, Sankt Peter-Ording  
- jung, hip, innovativ, lässig, cool, entspannt...





**working  
family**

Hotel- und Gastgewerbe  
in Rheinland-Pfalz

Qualifizierte  
Arbeitgeber



### Gemeinsam mehr erreichen

Sie leiten einen Familienbetrieb im Hotel- und Gastgewerbe in Rheinland-Pfalz? Sie würden sich über die Kooperation mit anderen qualifizierten Arbeitgebern freuen? Oder wollen einfach leichter neue Mitarbeiter finden? Dann entdecken Sie jetzt die Initiative für Fachkräftesicherung in Rheinland-Pfalz: Working Family setzt auf GEMEINSAM statt einsam – für Ihren Erfolg.

### Dabei sein lohnt sich!

Weitere Infos unter: [www.working-family.de](http://www.working-family.de)



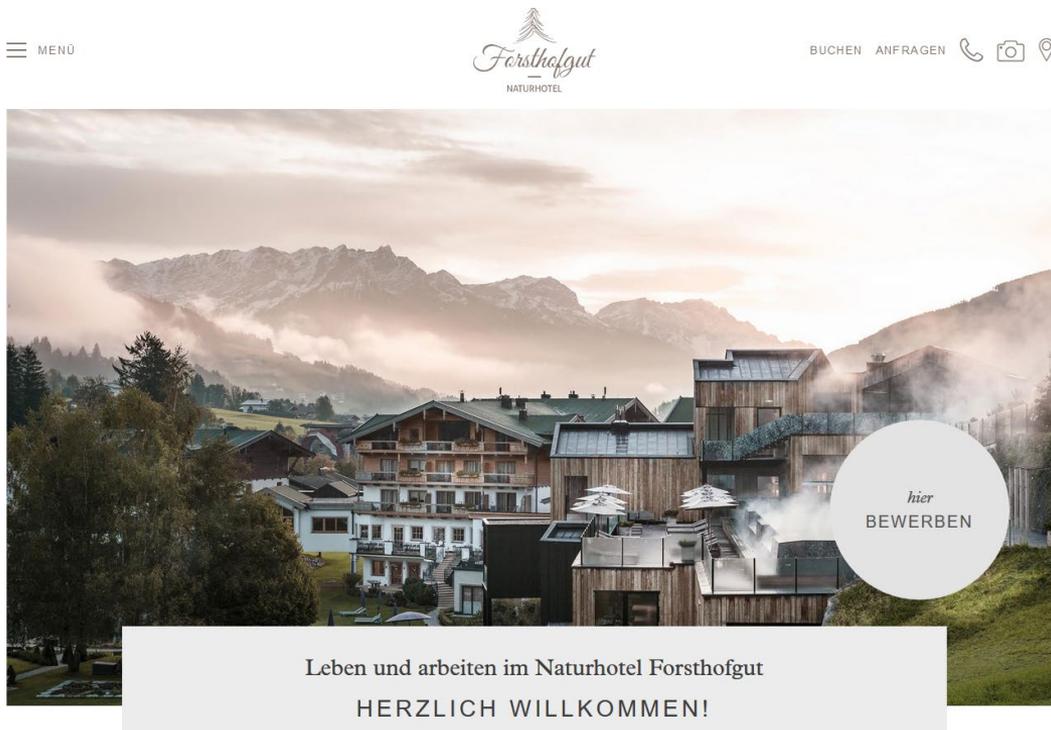
IHK-Arbeitsgemeinschaft Rheinland-Pfalz  
Anne-Kathrin Morbach, IHK Trier  
Tel.: (0651) 9777-240, E-mail: [morbach@trier.ihk.de](mailto:morbach@trier.ihk.de)

**working  
family**

Arbeitgeber  
mit Persönlichkeit

Rheinland-Pfalz **.Gold**

# Naturhotel Forsthofgut, Leogang - klare Botschaft im Fokus.



The screenshot shows the website for Naturhotel Forsthofgut. At the top left is a menu icon and the word 'MENÜ'. In the center is the hotel's logo, which features a stylized tree above the text 'Forsthofgut' and 'NATURHOTEL' below it. To the right of the logo are navigation icons for 'BUCHEN', 'ANFRAGEN', a telephone, a camera, and a location pin. The main visual is a large photograph of the hotel buildings, which are a mix of traditional wooden chalets and modern multi-story structures, set against a backdrop of misty mountains at sunrise or sunset. A white circular button with the text 'hier BEWERBEN' is overlaid on the right side of the image. Below the image is a white banner with the text 'Leben und arbeiten im Naturhotel Forsthofgut' and 'HERZLICH WILLKOMMEN!'.

MENÜ

Forsthofgut  
NATURHOTEL

BUCHEN ANFRAGEN ☎ 📷 📍

hier  
BEWERBEN

Leben und arbeiten im Naturhotel Forsthofgut  
HERZLICH WILLKOMMEN!

- Unterbringung in unseren modernen Mitarbeiterhäusern möglich
- Welcome Box für einen gelungenen Start
- Stilvolle Mitarbeiterkleidung
- **Abwechslungsreiches Freizeitangebot in der Region**
- 5-Tagewoche und 14 Monatsgehälter im Jahresbetrieb
- Kostenlose Entspannung in unserem waldSPA (Vergünstigungen für Begleitpersonen)
- **Kostenlose Teilnahme am Seminarprogramm talentJOURNEY sowie der App talentTRAINING**
- Kostenfreie Nutzung des LeoMobil Carsharing-Fahrzeuges mit Anmeldung
- Sommer-Kickoff und Weihnachtsfeier mit Tombola
- Kostenloser Fahrradverleih und Skiverleih
- Kostenfreie Benutzung des Tennisplatzes
- Vergünstigung beim Frühstück am Genussmarkt (mit Anmeldung)
- -20% auf alle Massage- und Kosmetikanwendungen
- -20% in unserer Boutique LieblingsDINGE
- Family & Friends Rabatt bei Nächtigungen nach Anmeldung und Vereinbarung
- Viele weitere attraktive Vergünstigungen z.B. bei den Leoganger Bergbahnen und weiteren Handels- und Hotelpartnern.



// HOTELS // DESTINATIONEN // BUCHEN // JOBS // BULLI HANNELORE

GUTSCHEINSHOP

MERCH-SHOP



## DEIN JOB BEI UNS

Wo's schön ist, arbeitet es sich gleich viel schöner! Schau doch mal, in welchen Bereichen und an welchen Standorten wir Verstärkung suchen. Hier findest du alle aktuellen Jobangebote der Heimathafen® Hotels auf einen Blick.

ALLE JOBS ANZEIGEN

EXPRESS-BEWERBUNG

The screenshot shows the website's navigation bar with links for // HOTELS, // DESTINATIONEN, // BUCHEN, // JOBS, and // BULLI HANNELORE. Below the navigation are buttons for GUTSCHEINSHOP and MERCH-SHOP. The main heading is 'ERFOLGSGESCHICHTEN'. The introductory text reads: 'Unsere Mitarbeiter, unser ganzer Stolz. Und natürlich der Grund dafür, dass wir so sind, wie wir nun mal sind! Sie schreiben ihre ganz eigenen Geschichten und sind natürlich auch ein Teil unserer Geschichte: Und diese wollen wir euch erzählen. Willkommen bei unseren Erfolgsgeschichten!' Below this text are three image thumbnails. The first shows a bedroom with a bed and a colorful pillow. The second shows a man sitting at a desk in a room with bookshelves and a leather sofa, with a button labeled 'ZUR ERFOLGSGESCHICHTE' overlaid. The third shows a dining table with chairs.

T. PETER-

LEA - BRETTBUDE HEILIGENHAFEN

CLAUDI

# Best Alpine Wellness Hotels, Alpen

- starke Gemeinschaft mit mega Benefits, Benefits, Benefits...



# Der Blaue Reiter, Karlsruhe-Durlach

## - Mitarbeiterbindung durch Karriereplanung



Wir setzen auf die sieben Säulen der Mitarbeiterförderung: Gesundheit, Sicherheit, Wissen, Finanzen, Freizeit, Soziales und Extras

zur Übersicht  
(PDF)



Unser Karriereplan

zur Übersicht  
(PDF)



OFFENE STELLEN

AUSBILDUNG UND STUDIUM

ZUM BEWERBUNGSFORMULAR

ARBEITGEBER-AUSZEICHNUNGEN



# Käfer, München - Ein Tag im Stammhaus



7.00  
CONFISERIE

## CONFISERIE

Die Kuchen, die seit vier Uhr in der Backstube angefertigt werden, warten auf ihren Etageren auf Käufer.



8.00  
BROT-  
ABTEILUNG

## BROTABTEILUNG

Die ersten Kunden kommen schon um acht Uhr. Ein Coffee to go oder die Semmeln fürs Frühstück – es duftet herrlich.



9.00  
BISTRO

## BISTRO

Der Service freut sich schon auf die ersten Gäste, die hier frühstücken, lunchen oder am Nachmittag ein Glas Champagner genießen.



11.30  
FLEISCH-  
ABTEILUNG

## FLEISCH- & WURSTABTEILUNG



14.15  
MANU-  
FAKTUR

## MANUFAKTUR



15.30  
MEETING

## MEETING







**Zudem bloggen unsere Azubis regelmäßig auf [Durchstarter.de](#), der Ausbildungswebseite der IHK.**

**UNSER #AZUGBRÜCKI FLYER**

**In einem qualifizierten Betrieb lernen**

**IHK-QUALITÄTSSIEGEL**

Die ZUGBRÜCKE wurde als „Hervorragender Ausbildungsbetrieb der Hotellerie und Gastronomie“ im September 2015 und erneut im August 2020 ausgezeichnet.

**ZERTIFIKAT FÜR NACHWUCHSFÖRDERUNG**

Die Agentur für Arbeit würdigt das Engagement derer, die mit gutem Beispiel voran gehen: In der bundesweiten Woche der Ausbildung erhielt die Zugbrücke Grenzau 2014 das „Zertifikat für Nachwuchsförderung“ der Bundesagentur für Arbeit.

**BUNDESWEITES DEHOGA SIEGEL "TOP-AUSBILDUNG"**

Mit der Initiative "TOP-Ausbildungsbetrieb" schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard – und davon profitieren Bewerber sowie Betriebe in Hotellerie und Gastronomie.

**AUSZEICHNUNG**  
Hotel Zugbrücke Grenzau GmbH

**TOP AUSBILDUNGS BETRIEB**  
DEHOGA

## WAS MACHT EIGENTLICH...

Was macht eigentlich...

### ...EIN #HOFZUGBRÜCKI AN DER REZEPTION

„Ich betreue die Gäste beim Check-In und Check-Out. Oft kommen Gäste mit Fragen zu uns, da sind wir sozusagen der Wegweiser für alle. Auch bearbeite ich E-Mails und Gästeanfragen, versende Hausprospekte und schreibe Menükarten für das Restaurant. Unser Haus hat ein tolles Team und es macht Spaß hier zu arbeiten. Die Ausbildung als Hotelfachfrau ist sehr abwechslungsreich, ich lerne viel fürs Leben und begegne täglich neuen Menschen.“

(Auszubildende zur Hotelfachfrau, 3. Lehrjahr)



### ...EIN #KOC HA ZUGBRÜCKI?

„Ich bereite Fleisch- und Fischwaren zu, koche Saucen ein und kümmere mich um den Aufbau und das Anrichten des Buffets. Auch die Umsetzung von à la carte Gerichten gehört zu meinen Aufgaben. In der Küche kann man seine Kreativität beim Zubereiten der Speisen freien Lauf lassen. Außerdem ist es spannend, neue Kreationen zu entwickeln. Auch finde ich toll, dass in der Küche alle Hand in Hand arbeiten. Das ist wichtig, denn nur so kann der Ablauf gut funktionieren.“

(Auszubildender zum Koch, 3. Lehrjahr)

## BEWERBE DICH GLEICH!

Willkommen im Team!

### DAS HAST DU DRAUF?!

Du hast Lust auf Abwechslung? Hast gerne mit Menschen zu tun. Bist freundlich und kommunikativ. Teamfähig. Verfügst über Einsatzbereitschaft und Flexibilität? Schön. **Alles andere kannst du lernen!**

### DIE ZUGBRÜCKE HAT ALS ARBEITGEBER VIEL ZU BIETEN!

- **Cooler Dienstplan-App mit einfacher Beantragung deiner Frei- und Urlaubswünsche**
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kostenfreie Nutzung des Fitnessstudios und der Fitnesskurse
- Mitarbeiterschwimmen
- Sonderpreise im Beauty Spa
- Lust auf Bowling und Pizza? Du bekommst Personalrabatt in unserem Restaurant und im BREXX, unserer jungen Pizzeria gegenüber
- Gratis WLAN während deiner Pausen
- Du möchtest günstig in den Urlaub fahren? Dann übernachtete in einem von über 500 kooperierenden Hotels im In- und Ausland mit einer vergünstigten Rate!

### NOCH UNSICHER?

**Erstmal nur Schnuppern? Kein Problem, dann mache doch ein Praktikum bei uns!**

Ob Pflichtpraktikum, Orientierungspraktikum oder freiwillig - wir bieten ganzjährig in den Ausbildungsberufen Hotelfachmann/frau, Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin oder Fachkraft im Gastgewerbe Praktika und Hospitationen an.

### LUST AUF HOTEL BEKOMMEN?

Dann gleich bewerben! Per Post, Anruf oder Email.

**Beißt nicht:** Sonja Geske, Direktionsassistentin  
Telefon: 02624 - 105 632 | [job@zugbruecke.de](mailto:job@zugbruecke.de)

### WIR FREUDEN UNS AUF DICH!

Hotel ZUGBRÜCKE Grenzau GmbH | Brexbachstraße 11-17  
56203 Hörh-Grenzhausen | Telefon: 02624/1050  
[www.zugbruecke.de](http://www.zugbruecke.de)



## WERDE AUCH DU EIN #AZUGBRÜCKI

AUSBILDUNG IN  
DER ZUGBRÜCKE.  
MEHR ALS  
DU DENKST.

Unsere **#Azugbrückis** sind vom ersten Tag an voll mit dabei!

Das sind wir: Ein \*\*\*\* Superior Privathotel in Hörh-Grenzhausen. 137 Zimmer. Wellness auf 3 Etagen mit Saunen, Fitness, Schwimmbad, Whirlpool, Beauty Spa und vielem mehr. 14 Tagungsräume, 2 Restaurants. Eine lässige Bar. Und das BREXX mit Pizza, Craftbeer und 7 Bowlingbahnen. Die große Tischtennishalle für Profis und Sportler. **Manchmal auch für die Mitarbeiter.** Und viel Herz in einem netten Team!





### FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Du liebst die Praxis und nicht die Theorie? Multitasking und Vielfalt im Arbeitsalltag sind für dich keine Fremdworte? Dann könntest du als Fachkraft im Gastgewerbe Spaß an der Arbeit finden. Die Fachkraft im Gastgewerbe ist während der zweijährigen Ausbildung unter anderem im Restaurant, Housekeeping, Küche oder der Hotelbar tätig. Dein Arbeitsgebiet reicht vom Getränke servieren über das Herrichten von Hotelzimmern bis hin zur Gästebetreuung. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. **Dieser Beruf bietet auch die Möglichkeit, im Anschluss die Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach zu erweitern.**



### HOTELFACHMANN / FRAU

Organisationstalent, kommunikatives Auftreten und die Liebe zum Umgang mit Menschen sind eine tolle Grundlage, um in den Beruf des Hotelfachmanns oder der Hotelfachfrau einzusteigen. Während der dreijährigen Ausbildung wirst du unter anderem die Abteilungen Housekeeping, Restaurant, Bankett, Hotelbar, Rezeption und Reservierung durchlaufen und die verschiedenen Aufgabenfelder der Hotellerie kennenlernen. Wir begrüßen, bedienen und betreuen die Gäste und zaubern ihnen ein Lächeln ins Gesicht. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. **Deine Karriere beginnt jetzt! Vielleicht irgendwann sogar mal als Abteilungsleiter!**

Hast du deine Leidenschaft fürs Hotel entdeckt? Super! **DANN STARTE JETZT ALS #ZUGBRÜCKI DEINE KARRIERE!**

### KOCH / KÖCHIN

Kreativität, handwerkliches Geschick und die Liebe zur Kulinarik sind super Voraussetzungen für die Ausbildung des Jobs als Koch/Köchin. Köche stellen nicht nur Speisen her, Planung und Kalkulation von Menüfolgen dürfen ebenso wenig fehlen wie die Beratung von Gästen. Bei uns wirst du als Koch unter anderem für die Herstellung der Gerichte unseres Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets sowie das Anrichten dessen zuständig sein. Natürlich gehört in deiner dreijährigen Ausbildung auch das Kreieren der à la carte Gerichte dazu. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. **In diesem Beruf kannst du zum Beispiel vom Commis de Cuisine bis zum Küchenchef aufsteigen oder dir später den Traum von einem eigenen Restaurant verwirklichen.**



## WIR SIND DIE ZUGBRÜCKE...

Viele Jobs stecken in einem Hotelaufenthalt...

### ABITURIENTENPROGRAMM

Nach dem Abi noch nichts vor? Mit dem Abiturientenprogramm zum Hotelbetriebswirt (IHK) bieten wir eine attraktive Möglichkeit, Schulabgänger direkt nach dem Abitur bei uns auszubilden. Bei der Kombination aus Ausbildung und Weiterbildung durchläufst du in 36 Monaten abwechselnd Praxisphasen im Unternehmen und Studienphasen im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz. Dabei erlangst du zwei Abschlüsse gleichzeitig: den staatlich anerkannten Ausbildungsberuf zum Koch, Restaurantfachmann oder Hotelfachmann und eine qualifizierte betriebswirtschaftliche Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt (IHK). **Möchtest auch du eine Führungskraft von morgen werden?**



### RESTAURANTFACHMANN / FRAU

Gastgeber mit Herz, Serviceengel und Liebhaber der Kulinarik finden im Job als Restaurantfachmann/-frau eine mögliche Erfüllung. In Deiner dreijährigen Ausbildung wirst du unter anderem in den Abteilungen Housekeeping, Küche, Restaurant, Bankett und Hotelbar arbeiten und die abwechslungsreichen Aufgabenfelder der Hotellerie kennenlernen. Du servierst Speisen und Getränke und arbeitest mit unserem Kassensystem. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses vielfältigen Berufs. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. **Möglicherweise wirst auch du mal ein Restaurantleiter oder führst dein eigenes Restaurant! Hörst sich spannend an, oder?**



### DUALES STUDIUM / BACHELOR HOTEL- UND TOURISMUSMANAGEMENT ODER TOURISMUSWIRTSCHAFT

Du hast das Abitur erfolgreich absolviert und möchtest in deiner Ausbildung Studium und Praxis miteinander verbinden? Während den Praxisphasen wirst du unter anderem die Abteilungen Restaurant, Bankett, Hotelbar, Rezeption und Reservierung durchlaufen und die verschiedenen Aufgabenfelder der Hotellerie kennenlernen. Bei den Theoriephasen gehst du auf eine Universität und erlernst wichtige Inhalte zu Themen wie Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Personalwesen sowie Finanzierung und Controlling. **Zum Abschluss deiner 6 bis 7-semesterigen Ausbildung wirst du Deine Bachelorarbeit verfassen und vielleicht setzt du das Geschriebene dann in der Praxis hier im Betrieb um.**





*„Lebenserfahrung, Zuverlässigkeit, Spaß am Arbeiten, im Umgang mit anderen Menschen und jungen Kollegen sind wertvolle Attribute, die leider oft ungenutzt bleiben.“*

Karina Kull.

The screenshot displays the Motel One Career website. At the top, there is a dark navigation bar with a 'MENU' icon on the left, the 'MOTEL ONE' logo in the center, and 'JOBSUCHE' and 'BEWERBER LOGIN' buttons on the right. The main content area features a large image of two people in blue collared shirts looking at a tablet displaying the 'MOTEL ONE CAREER' logo. A white notification pop-up is overlaid on the right side of the image, titled 'NEU: Motel One Karriere Newsletter' and containing the text 'Verpassen Sie keine News rund um Ihre Karrieremöglichkeiten bei Motel One' and a 'JETZT ANMELDEN' button with a right-pointing arrow. At the bottom of the image, a white banner contains the text 'MOTEL ONE KARRIERE NEWSLETTER' with a right-pointing arrow, followed by the subtext 'Immer die aktuellsten News rund um Karrieremöglichkeiten bei Motel One'. On the left side of the image, there is a vertical white box with the text 'Datenschutz-Einstellungen'.

# H-Hotels, Bad Arolsen

## - Aushängeschild kununu: offener und empfohlener Arbeitgeber

The screenshot shows the H-Hotels.com website interface. At the top, there is a navigation bar with the H-Hotels.com logo, a 'Hotels' dropdown menu, and a 'Login' button. Below this is a secondary navigation bar with links for 'Startseite', 'Hotels', 'Reisewelt', 'Tagung', 'Messen', 'Catering', 'Musical', 'Bonusprogramm', 'Reservierung', and 'Login'. On the right side of this bar, there is a 'Reservierungs-Hotline' with the number '00800 87 333 737' and the note '(gebührenfrei)'. The main content area is titled 'Auszeichnungen für H-Hotels.com:' and features two large award badges. The left badge is green and white, labeled 'Kununu OPEN COMPANY' with the website 'www.kununu.com' and the slogan 'WIR LEBEN OFFENHEIT!'. The right badge is teal and white, labeled 'Kununu TOP COMPANY' with the website 'www.kununu.com' and the slogan 'VON MITARBEITERN EMPFOHLEN!'. Below each badge, there is a dark grey box with the text 'Kununu Gütesiegel: Open Company' and 'Wir leben Offenheit' for the left, and 'Kununu Gütesiegel: Top Company' and 'Von Mitarbeitern empfohlen' for the right. On the far left, there is a vertical sidebar with a 'buchen' button and a phone icon.

# Papa Rhein, Bingen

## - Kununu – Positivbeispiel:

**kununu** Workplace insights that matter.  Login [JETZT BEWERTEN](#)

Ihr Unternehmen?  
[JETZT PROFIL VERVOLLSTÄNDIGEN](#)

Kein Logo hinterlegt

**Papa Rhein Hotel**   
als Arbeitgeber  
Bingen, DE

**4,8** **kununu Score**  
27 Bewertungen

**96%**   
**Weiterempfehlung**  
Letzte 2 Jahre

[Feedback](#)

Übersicht [Bewertungen \(27\)](#) [Gehälter \(3\)](#) [Firmenkultur \(9\)](#) [Fragen](#) [Jobs](#) [FOLGEN](#) [ARBEITGEBER BEWERTEN](#)

### Mitarbeiterzufriedenheit

▼ Karriere & Gehalt	<b>4,8</b>	Seit 2021 haben 27 Mitarbeiter und Bewerber diesen Arbeitgeber mit durchschnittlich 4,8 Punkten bewertet. Dieser Wert ist höher als der Durchschnitt der Branche <a href="#">Tourismus/Gastronomie</a> (3,3 Punkte). <a href="#">Alle 27 Bewertungen entdecken</a>
▼ Unternehmenskultur	<b>4,8</b>	
▼ Arbeitsumgebung	<b>4,7</b>	
▼ Vielfalt	<b>4,9</b>	

### Gehälter

**96%**  
bewerten ihr Gehalt als gut oder sehr gut (basierend auf 23 Bewertungen)

### Wieviel kann ich verdienen?

Mittelwert Bruttojahresgehalt Vollzeit

Senior Mitarbeiter: € 34.200 €



## AUSZEICHNUNGEN

Dank unseres tollen **Ausbilderteam** und unserem anerkannten Ausbildungsprogramms **"Move Up!"** wurden wir mehrfach ausgezeichnet.

Um einige zu nennen:

### IHK Bildungspreis 2020

"IHK Bildungspreis 2020 - bester Ausbildungsbetrieb Deutschland mittelständiger Betriebe - Der Oscar unter den Auszeichnungen für Ausbildung!!"

"Exzellente Ausbildung in der Hotellerie!" - Gütesiegel der Hoteldirektorenvereinigung HDV

"Best Place to learn" - Bester Ausbildungsbetrieb von Deutschland

"Top Ausbilder 2016" - Köcheverein Deutschland

"Ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb" IHK

GÜTESIGEL

JETZT BUCHEN



# Jordans Untermühle, Köngernheim

## - Auszeichnungen als attraktiver Arbeitgeber

### Wir sind Preisträger des 1. Platz beim Hospitality HR Award 2018

Der Hospitality HR Award ist seit 2013 der Preis für vorbildliche Arbeitgeber in Hotellerie und Gastronomie in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Der Award würdigt innovative Strategien in den Kategorien Ausbildung, Recruiting und Mitarbeiterbindung/-entwicklung sowie die besten umfassenden HR-Gesamtstrategien. Wir durften uns 2018 über den Ehrenpreis der HGK und damit einen herausragenden 1. Platz freuen.



## Hospitality HR Award 2018

### Attraktiver Arbeitgeber Rheinland-Pfalz

Bei der Preisverleihung „Attraktiver Arbeitgeber Rheinland-Pfalz“ zeigt der rheinlandpfälzische Mittelstand beispielhaft maßgeschneiderte und individuelle Lösungsansätze, die er für seine Belegschaft zu bieten hat, um dem Fachkräftemangel erfolgreich zu begegnen.

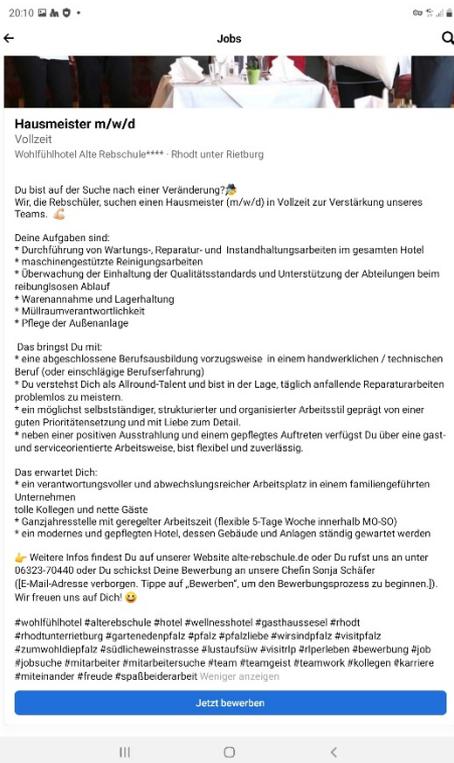
### Hervorragender Ausbildungsbetrieb - Ausgezeichnet durch die IHK Rheinhessen

Sieben Betriebe aus der Hotel- und Gastronomiebranche erhalten erstmals in Rheinhessen die Auszeichnung „Hervorragender Ausbildungsbetrieb“. Das Siegel zeichnet Unternehmen aus, die sich deutlich über das normale Maß hinaus in der Ausbildung engagieren, indem sie beispielsweise Qualitätspraktika anbieten, Schulpatenschaften pflegen oder auch intensive Prüfungsvorbereitungen für ihre Auszubildenden anbieten.



# Alte Rebschule, Rhodt unter Riedberg Facebook – 4 Klicks zur Bewerbung

20:10 Jobs



**Hausmeister m/w/d**  
Vollzeit  
Wohlfühlhotel Alte Rebschule\*\*\*\* - Rhodt unter Riedberg

Du bist auf der Suche nach einer Veränderung? Wir, die Rebschüler, suchen einen Hausmeister (m/w/d) in Vollzeit zur Verstärkung unseres Teams.

Deine Aufgaben sind:

- \* Durchführung von Wartungs-, Reparatur- und Instandhaltungsarbeiten im gesamten Hotel
- \* maschinengestützte Reinigungsarbeiten
- \* Überwachung der Einhaltung der Qualitätsstandards und Unterstützung der Abteilungen beim reibungslosen Ablauf
- \* Warenannahme und Lagerhaltung
- \* Müllraumverantwortlichkeit
- \* Pflege der Außenanlage

Das bringst Du mit:

- \* eine abgeschlossene Berufsausbildung vorzugsweise in einem handwerklichen / technischen Beruf (oder einschlägige Berufserfahrung)
- \* Du verstehst Dich als Allround-Talent und bist in der Lage, täglich anfallende Reparaturarbeiten problemlos zu meistern.
- \* ein möglichst selbstständiger, strukturierter und organisierter Arbeitsstil geprägt von einer guten Prioritätensetzung und mit Liebe zum Detail.
- \* neben einer positiven Ausstrahlung und einem gepflegten Auftreten verfügst Du über eine gast- und serviceorientierte Arbeitsweise, bist flexibel und zuverlässig.

Das erwartet Dich:

- \* ein verantwortungsvoller und abwechslungsreicher Arbeitsplatz in einem familiengeführten Unternehmen
- tolle Kollegen und nette Gäste
- \* Ganzjahresstelle mit geregelter Arbeitszeit (flexible 5-Tage Woche innerhalb MO-SO)
- \* ein modernes und gepflegtes Hotel, dessen Gebäude und Anlagen ständig gewartet werden

Weitere Infos findest Du auf unserer Website alte-rebschule.de oder Du rufst uns an unter 06323-70440 oder Du schickst Deine Bewerbung an unsere Chefin Sonja Schäfer (E-Mail-Adresse verborgen. Tippe auf „Bewerben“, um den Bewerbungsprozess zu beginnen). Wir freuen uns auf Dich!

#wohlfühlhotel #alte-rebschule #hotel #wellnesshotel #gasthausseeal #rhodt #rhodtunterriedberg #gartenedenpfalz #pfalz #pfalzliebe #wirsindpfalz #visitspfalz #zumwohlfühlpfalz #süddlicheweinstrasse #lustaufsüw #visitsrlp #rlp-erleben #bewerbung #job #jobsuche #mitarbeiter #mitarbeitersuche #team #teamgeist #teamwork #kollegen #karriere #miteinander #freude #spaßbeiderarbeit [Weniger anzeigen](#)

Jetzt bewerben

Zurück App Abbrechen

 Hausmeister m/w/d  
Wohlfühlhotel Alte Rebschule\*\*\*\*  
Vollzeit

 **Bewirb dich mit einem Lebenslauf**  
Unser kostenloser Lebenslauf-Lotse hilft dir beim Erstellen oder Hochladen deines Lebenslaufs.

Mit Lebenslauf bewerben

Name  
Christian Dübner

Stadt  
Koblenz

E-Mail-Adresse  
christian.duebner

Telefonnummer

**Berufserfahrung**

- Referent Tourismus bei IHK Koblenz  
Arbeitet zurzeit hier
- Projektmanager Wein & Tourismus bei Naheland-Touristik

 Berufserfahrung hinzufügen

**Ausbildung**

- Universität Trier  
Geographie
-  Hochschule hinzufügen
-  Schule hinzufügen

SENDEN

- **MI, 04.08.21, 14:00 – 15:00 Uhr**  
Neue Strategien zur Gewinnung von Saisonkräften & Aushilfen im Gastgewerbe
- **DO, 12.08.21, 14:00 – 15:00 Uhr**  
Human Resources neu denken: Alles zurück auf Anfang mit Fachkräftegewinnung 2.0
- **DO, 23.09.21, 16:00 – 17:00 Uhr**  
Employer Branding in der Praxis – so werden Sie zum attraktiven Arbeitgeber
- **DO, 07.10.21, 14:00 – 15:00 Uhr**  
Impulse für attraktive Arbeitgeber im Gastgewerbe
- **DO, 28.10.21, 14:00 – 15:00 Uhr**  
Mobiles Arbeiten in der Hotellerie und Gastronomie

# Kontakt

Ihre Ansprechpartner:

Christian Dübner • 0261 106 – 306 • [duebner@koblenz.ihk.de](mailto:duebner@koblenz.ihk.de)