

ALTHOFF

HOTELS



MADE BY *
ALTHOFF

* MACHEN SIE MIT UNS DEN UNTERSCHIED
KARRIEREN MIT QUALITÄTSGARANTIE

www.althoffhotels.com

* » Ich war Page, Kellner, Nachtportier und Generaldirektor in einer Person. «



Als leidenschaftlicher Hotelier freue ich mich sehr, dass Sie sich für eine Laufbahn bei uns interessieren. Die Hotellerie ist für mich nach all den Jahren noch immer das Allerschönste – auch wenn mir bewusst ist, dass es ein Arbeitsumfeld ist, in dem viel Einsatz und Engagement erforderlich ist.

Ich kann mich erinnern, dass mich das Hotelleben schon als Kind fasziniert hat. Bei Reisen und Hotelaufenthalten mit meinen Eltern bestaunte ich mit großen Augen, wie alltägliche Arbeiten, die zu Hause auch anfielen, mit einem Lächeln erledigt wurden. Diese Welt wollte ich später gründlich kennenlernen.

Mit 21 eröffnete ich in den 1970er Jahren mein erstes Hotel in Aachen. Mein Haus hatte 40 Zimmer, Bad und WC lagen auf dem Gang. Die Umstände zwangen mich, Putzfrau, Page, Rezeptionist, Kellner, Nachtportier und Generaldirektor in einer Person zu sein. Damals war ich von Glanz und Luxus noch Lichtjahre entfernt.

Aus dieser Erfahrung entstand auch die heutige Firmenvision: » Der Mensch hat ein Recht auf Träume. Und manchmal hat er ein Recht darauf, diesen Träumen im Leben zu begegnen «.

Seitdem ist das Streben nach Qualität ein Teil meines Lebens. Qualität und Gastgeberium sind meine Leidenschaft und mein Geschäft geworden. Auch deshalb blicke ich mit Stolz auf meinen Weg zurück: ein Familienunternehmen von Anfang an aufgebaut zu haben. Diese Erfahrung prägt auch die Werte, die wir in unserem Unternehmen leben und die uns ganz besonders ausmachen.

Menschen sind das Wichtigste in unserem Geschäft. Dazu zählen Gäste und Kunden und natürlich ganz besonders Sie als die Mitarbeiter, die den Service erbringen. Ich tue meinen Teil dazu, indem ich – wo immer ich kann – mit gutem Beispiel vorangehe.

In diesem Sinne freue ich mich, Ihnen auf den folgenden Seiten auch die anderen Werte der ALTHOFF Hotels vorstellen zu können. Sehen Sie, welche Entwicklungsmöglichkeiten sich Ihnen als Mitarbeiter bei uns bieten.

Herzlichst Ihr

* » Nur wenn sie gelebt werden, sind Werte auch etwas wert... «

Was unser Familienunternehmen von vielen anderen Hotelgruppen unterscheidet, ist unsere klare Wertorientierung. Unsere fünf Grundwerte beruhen auf Gegenseitigkeit. Und es ist uns sehr wichtig, dass sie in jeder Beziehung

gelebt werden: mit Kollegen, mit Gästen sowie zwischen uns und Ihnen als Mitarbeiter und Partner. Nur so können unsere Werte ihre volle Kraft entfalten und eine positive Atmosphäre für alle bewirken.



* » Wer nach den Sternen greift, braucht gute Bodenhaftung. «

Um die Welt der ALTHOFF Hotels zu verstehen, ist es wichtig, die Marken der ALTHOFF Hotels zu kennen. Unsere traditionsreiche 5-Sterne-Marke ALTHOFF Hotel Collection steht für höchsten Luxus und ausgezeichnete Sterne-Küche. Unsere junge, frische 4-Sterne-Marke AMERON Collection steht für gehobene Business-Hotellerie.

Und genau diese Mischung aus zwei unterschiedlichen Markenausrichtungen sorgt dafür, dass Sie als Mitarbeiter in unserem Familienunternehmen immer beides finden: Inspiration und Bodenständigkeit.



ALTHOFF Grandhotel Schloss Bensberg



AMERON Hotel Speicherstadt Hamburg

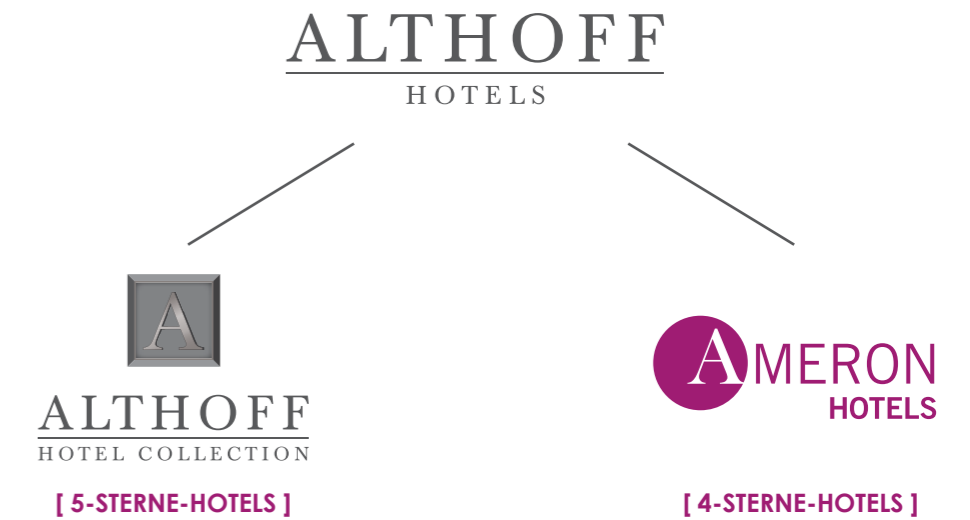


ALTHOFF Seehotel Überfahrt



AMERON Hotel Abion Spreebogen Waterside

UNSERE MARKENSTRUKTUR



* » Für uns ist Gastfreundschaft kein Geschäft, sondern eine Kunst. «

Unsere ALTHOFF Hotel Collection umfasst internationale Privathotels der 5-Sterne-Kategorie. Jedes Hotel ist fest in unserer Gruppe verankert. Im Unterschied zu anderen Hotellerieketten legen wir aber viel Wert auf den eigenen Charakter jedes Hauses. Darum arbeiten wir zusammen mit hervorragenden Gastgeberpersönlichkeiten, die Gastfreundschaft als Kunst verstehen. Ihnen überlassen wir die Freiheit, die individuelle Note des Hotels zu prägen.

Diese Note klingt nicht nur im Kontakt mit unseren Gästen an. Auch Sie als Mitarbeiter in unserem Hotellerteam können sie spüren – in der Ausstattung, in der Atmosphäre, im respektvollen, wertorientierten Umgang miteinander. Und weil wir die besondere Note unserer Häuser stetig weiterentwickeln wollen, bekommt jeder bei uns auch die Chance, das Zusammenspiel aller im Team mit eigenen Ideen zu bereichern.

Als Mitarbeiter in unserem Hotellerteam bekommen Sie so die Gelegenheit, die Werte unseres Unternehmens aktiv zu leben und mitzugestalten. Und Sie können damit Ihr bisher gelerntes Gastgeber-Know-how weiter verbessern und veredeln.

Wenn Sie dann Ihr neu erworbenes Wissen auf einer höheren Stufe anwenden möchten, bieten Ihnen unsere ständigen Expansionen eine exzellente Perspektive dazu.

Kulinarische Kompetenz

Das Besondere an unserer ALTHOFF Hotel Collection ist, das zu jedem Hotel ein Gourmetrestaurant mit ausgezeichneten Sterneköchen gehört. Die Gourmetchefs begegnen unseren Hoteldirektoren auf Augenhöhe und werden von ihnen in puncto Verwaltungsaufgaben entlastet. So bekommen sie die Freiheit, sich ganz ihrer Kochkunst zu widmen.

Diese Küchenphilosophie leben wir seit mittlerweile einem Vierteljahrhundert. Über die Jahre hat sie dazu geführt, dass unsere kulinarische Kompetenz in der gesamten Luxushotellerie einmalig ist.

Wenn Sie also als Mitarbeiter in unser Gourmetteam kommen, haben Sie die Möglichkeit, an der Entstehung wirklich außergewöhnlicher Speisekreationen mitzuwirken. Und Sie können Ihre eigenen Küchenfertigkeiten auf höchstem Niveau verfeinern.



Restaurant Überfahrt | Christian Jürgens



Genusswerkstatt – Kochschule



Restaurant Vendôme | Joachim Wissler

* » Qualitätsgastronomie, die Trends und Maßstäbe setzt. «

In den Fine Dining Destinations der ALTHOFF Hotel Collection finden Gäste wie auch Mitarbeiter Inspiration und erleben individuelle Momente außerhalb der Zeit. Im Restaurant Vendôme begeben sich Gourmets mit 3-Sterne-Koch Joachim Wissler auf eine große kulinarische Entdeckungsreise. Entspannungssuchende wagen nach einer Wanderung auf den Wallberg im ALTHOFF Seehotel Überfahrt den Sprung ins Heu. Weinliebhaber begeben sich mit Chefsommelier Sebastian

Wilkins auf Weinreise und Hobbyköche erhalten in der Genusswerkstatt Überfahrt Einblick in die Kreativküche des vom Gault Millau zum » Koch des Jahres « gekürten Christian Jürgens. Ob in London, im Bergischen Land, in Celle oder an der Côte d'Azur – die Fine Dining Destinations der ALTHOFF Hotel Collection verbinden unverwechselbare, ausgezeichnete Kulinarik, exzellenten Service, luxuriöse Spa-kultur und charaktervolle Architektur.

Unsere Restaurants werden mit besten Bewertungen in den wichtigsten Restaurantführern geführt.

Zu der ALTHOFF Hotel Collection gehören folgende Hotels:

- ALTHOFF Grandhotel Schloss Bensberg | Bergisch Gladbach
- ALTHOFF Hotel am Schlossgarten | Stuttgart
- ALTHOFF Hotel Fürstenhof | Celle
- ALTHOFF Seehotel Überfahrt | Rottach-Egern
- ALTHOFF Hotel Villa Belrose | Saint-Tropez
- ALTHOFF St. James's Hotel and Club | London
- ALTHOFF Dom Hotel | Köln (2017)

* » Gäste sind für uns der herzlich willkommenene Mittelpunkt. «

Im Jahr 2009 wurden bestehende 4-Sterne-Häuser der ALTHOFF Hotels neu gruppiert unter dem Namen AMERON Collection. Geprägt wurde diese Marke durch authentische, herzliche Gastlichkeit.

Zu den Hotels der AMERON Collection gehören auch Restaurants der Premiumklasse, in denen mit viel Liebe und Leidenschaft gekocht wird – INSPIRED BY ALTHOFF HOTELS.

Businesshotels mit besonderem Anspruch

Mit den AMERON Hotels übertragen wir den Anspruch eines 5-Sterne-Privathotels auf die 4-Sterne-Premium-Kategorie und verbinden ihn mit intelligenter Funktionalität. Daraus entsteht eine moderne Businesshotellerie, die unseren vielbeschäftigten Gästen viel Komfort und smarten Service bietet.

Wenn Sie als Mitarbeiter zu den AMERON Hotels kommen, können Sie sich auf ein dynamisches Umfeld freuen. Jeder darf sich hier mit seinen Vorschlägen einbringen und so bei der Entwicklung unserer jungen Hotelmarke aktiv mit anpacken.

Das Qualitätsversprechen

Beim Besuch eines Hotels der AMERON Collection kann sich der Gast ganz und gar auf seine Arbeit konzentrieren. Denn wir kümmern uns mit Leidenschaftlichem Engagement absolut zuverlässig um alle Details. So schaffen wir für unsere Gäste eine Atmosphäre der individuellen Gastlichkeit und höchsten Professionalität – die beste Voraussetzung für ihren Erfolg. Unser Versprechen lösen wir mit unserer Philosophie ein.



AMERON Hotel Regent Köln



AMERON Parkhotel Euskirchen



AMERON Hotel Königshof Bonn

Lebensart

Weltoffen, frisch, lokal & inspiriert!

Das Design unserer Häuser ist vom Stil der Stadt geprägt. Frische Farben finden sich in allen Designelementen wie Licht, Möbel und Accessoires. Dabei berücksichtigen wir natürlich die Historie des Hotels und binden diese behutsam in unser Gesamtkonzept ein. Als Mitarbeiter spüren Sie sofort die angenehme Leichtigkeit unserer Häuser.

Gastfreundschaft

Aufrichtig freundlich!

In den AMERON Hotels arbeiten herzliche, kompetente und gut ausgebildete

te Gastgeber! Die ALTHOFF-AMERON-Akademie bildet unsere Mitarbeiter zu sympathischen Teamplayern aus. Auf soziale Kompetenz und wertorientiertes Handeln achten wir dabei besonders.

Genussmanufaktur

Regional, nachhaltig & hochwertig!

Die Küche der AMERON Hotels ist von den Küchen der ALTHOFF Hotels inspiriert. Profitieren Sie von unserer Genusskompetenz und langjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und lassen tauchen Sie ein in die typisch italienische Küche unseres »cantinetta«-Konzeptes.

Zu der AMERON Hotel Collection gehören folgende Hotels:

- AMERON Hotel Regent | Köln
- AMERON Hotel Abion Spreebogen | Berlin & Abion Villa Berlin
- AMERON Hotel Flora | Luzern
- AMERON Hotel Königshof | Bonn
- AMERON Parkhotel | Euskirchen
- AMERON Hotel Speicherstadt | Hamburg
- AMERON Die Welle | Frankfurt
- AMERON Mountain Hotel | Davos

* » Qualität entsteht bei uns aus guten Standards – und aus Ihren guten Ideen. «

Wir von den ALTHOFF Hotels möchten, dass ein Aufenthalt in unseren Hotels für den Gast einzigartig ist und immer ein Höchstmaß an Zufriedenheit auslöst. Um dieses Ziel zu erreichen, überprüfen und verbessern wir unsere Qualität als Gastgeber ständig. Darum haben wir den ALTHOFF Qualitätskreislauf eingerichtet.

Am Anfang des Kreislaufes stehen unsere Qualitätsstandards. Hierzu zählen unsere administrative Vorgaben ebenso wie das Arbeiten nach den ALTHOFF Werten. Zusätzlich gibt es für jeden Fachbereich Handbücher. Da wir größten Wert auf den individuellen Charakter unserer Häuser legen, sind die Arbeitsanweisungen in den Handbüchern angepasst an die jeweiligen Begebenheiten vor Ort.

Sie als Mitarbeiter bekommen diese Standards und die Inhalte der Handbücher in internen Schulungen vermittelt. Zusätzlich können Sie verschiedene E-Learning-Angebote und auch persönliche Trainings in Anspruch nehmen. Nach Ihrer Einarbeitungsphase im Hotel werden Sie offiziell auf die ALTHOFF Standards zertifiziert und können diese dann erfolgreich in die Praxis umsetzen.

Diese Umsetzung der Standards im Hotel wird durch das Feedback unserer Gäste und auch durch externe Prüfungen festgestellt.

Die Gäste haben verschiedene Möglichkeiten und Kanäle, während oder nach dem Aufenthalt ihre für uns wichtige Meinung zu äußern. Die externe Prüfung wird in Form von Quality Audits, Mystery Calls und weiteren Analysen durch das Qualitätsmanagement beauftragt.

Zur Optimierung unserer Standards können auch Sie als Mitarbeiter beitragen. Uns ist sehr wichtig, Ihre ganz persönlichen Vorschläge aufzunehmen. Sie können Ihre Ideen darum in der Ideenbörse unseres Intranets zur Abstimmung einstellen.

Alle gesammelten Rückmeldungen und Ideen, sowohl von Gästen als auch von Mitarbeitern, werden in den regelmäßigen Qualitätsdays des Hotelmanagements besprochen. Zur detaillierten Analyse nach Mystery Checks kommt eigens der Qualitätsmanager der ALTHOFF Hotels in jedes Haus und bespricht die Ergebnisse mit den Teams und den Abteilungsleitern. In der Summe entstehen so neue Standards und der Qualitätskreislauf beginnt von vorn.

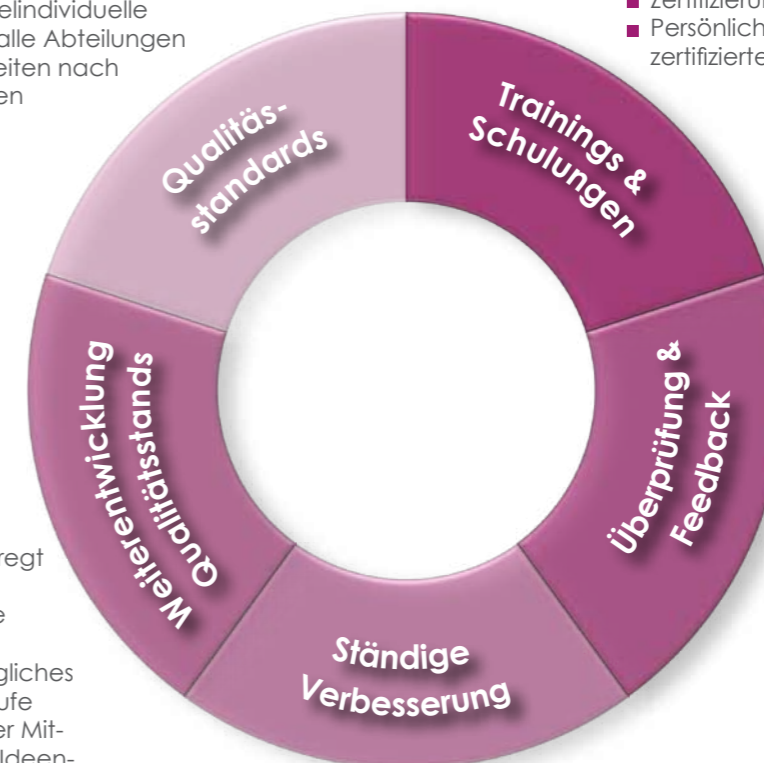
Mit diesem ständigen Prozess aus Standardisieren, Überprüfen und Weiterentwickeln schaffen Sie und alle Mitarbeiter die Qualität, die unsere Hotels zu einem einzigartigen Erlebnis für unsere Gäste macht.



- Einheitliche Mindeststandards für alle Fachbereiche
- Einheitliche Markenstandards
- Ausführliche, hotelindividuelle Handbücher für alle Abteilungen
- Einheitliches Arbeiten nach den Althoff Werten

- Verbesserungen angeregt in Qualitätsmeetings
- Ergänzung durch neue Konzepte und Trends
- Optimierung durch tägliches Beobachten der Abläufe
- Implementierung neuer Mitarbeiterideen aus der Ideenbörse des Intranets

- Trainings on the job durch die ALTHOFF Quality Trainer
- Fachtrainings aus der ALTHOFF AMERON Academy
- Informationsbereiche im ALTHOFF Intranet
- Bereitstellung von E-Learning-Tools
- Zertifizierung der Mitarbeiter
- Persönliche Coachings durch zertifizierten Trainer möglich



- Qualitätsmeetings und regelmäßige Quality Days
- Festlegen neuer Maßnahmen und deren Kontrolle
- Aufgreifen von Verbesserungsvorschlägen

- Hotelinterne Prüfung durch Hotelmanagement
- Externe Überprüfung durch Hoteltester, Trainingsanrufe und Quality Audits
- Indirektes Feedback der Gäste auf Bewertungsportalen
- Direktes Feedback der Gäste im Hotel
- Mitarbeiterfeedback

* » Zu vollendeter Gastlichkeit gehört Talent – und gutes Training. «

Ausbildung

Spitzenhotellerie gelingt nur mit Spitzenmitarbeitern. Wir tun darum alles dafür, dass Sie Ihr Gastgeberhandwerk bei uns von der Pike auf lernen können. Unser Ausbildungsprogramm umfasst alle Bereiche der Gastronomie und Hotellerie. Und alle, die danach noch weiterkommen möchten, unterstützen wir bei einem berufsbegleitenden Fachstudium.

Für Ihren Weg bei den ALTHOFF Hotels sind Sie damit bestens gerüstet.

Ausbildungsprogramm

- Hotelfachleute (Hotelfachmann /-fachfrau)
- Hotelkaufleute (Hotelkaufmann /-kauffrau)
- Restaurantfachleute (Restaurantfachmann /-fachfrau)
- Köche/Köchinnen
- ALTHOFF BACHELOR OF ARTS Duales Studium mit Doppelabschluss zum Hotelfachmann/-fachfrau und Bachelor of Arts „Hotelmanagement“ in Kooperation mit der IUBH Bad Honnef
- Duales Studium mit Abschluss Bachelor of Arts „Hotelmanagement“ an der DHBW in Ravensburg

- FHG-Modell für Abiturienten mit Zusatzqualifikation „Hotelmanagement“ – Abschluss zum Hotelfachmann/-fachfrau, Restaurantfachmann/-fachfrau und Koch/Köchin

Weiterbildung

Wir möchten, dass Sie erfolgreich sind. Darum bieten wir Ihnen in unserer eigenen Akademie kontinuierliche Trainings für alle Bereiche der Hotellerie an. So geben wir jedem Mitarbeiter die Chance, sein persönliches Talent als Gastgeber optimal zu entfalten.

Die Trainings finden regelmäßig in unseren Hotels statt – so kommt Ihr Fachwissen ganz bequem direkt zu Ihnen.

Seminarangebote (Auszug)

Für Mitarbeiter mit direktem Gastkontakt

Verbindliche Premiumtrainings werden regelmäßig in allen Hotels durchgeführt. Folgende Themen sind im Angebot:

- Verhalten am Gast – How to wow your guest
- Erfolgreiches Beschwerdehandling
- I ♥ Sales – Upselling und Cross-Selling
- Telefon-Basischulung



Für Auszubildende

- „Gastgeberseminar“
Hier werden Ihnen die wichtigsten Verhaltensregeln eines Gastgebers und Teammitgliedes vermittelt.
- Crosstrainings in Schwesterhotels

ALTHOFF Sales Academy

Die ALTHOFF Sales Academy wurde speziell für die Abteilungen mit Salesdrive wie den Bankettverkauf, die Reservierung, das Frontoffice sowie die Field Sales kreiert. Ziel ist eine enge Vernetzung der Abteilungen und auch der Hotels untereinander, um das aktive Cross-Selling zu erhöhen. Innerhalb der ALTHOFF Sales Academy werden verschiedenste Trainings angeboten wie beispielsweise

- Revenue Management
- Customer Experience
- ALTHOFF Quality Selling

ALTHOFF F&B Academy

Die Kulinarik ist eine der tragenden Säulen der ALTHOFF Hotels. Innerhalb der ALTHOFF F&B Academy nutzen wir nun die Expertise unserer Küchenchefs, Sommeliers sowie Barchefs und bieten den Mitarbeiter verschiedenste F&B-Seminare an.

- Weinseminare
- Cocktailseminare
- Kochkurse

ALTHOFF Leadership Trainings

Sich selbst und andere zielsicher, erfolgreich und motivierend führen – dafür steht das Programm für Führungskräfte der ALTHOFF AMERON Academy. In unseren Führungs- und Leadership-Seminaren erweitern Sie gezielt Ihre Kompetenzen und erleichtern sich so Ihre anspruchsvolle Führungsaufgabe. Seminarthemen sind u.a.

- ALTHOFF House of Culture „taylor made for you“
- Professionelle Bewerberauswahl
- Erfolgsgespräche führen
- Grundlagen für Ihren Präsentationserfolg
- Time Management

ALTHOFF House of Culture „taylor made for you“

Jede Führungskraft durchläuft dieses zweimodulige Training. Es werden Leadership Skills, das Verständnis von Führungsaufgaben und die Grundlagen der Kommunikationspsychologie vermittelt. Nach Abschluss der Module findet eine mündliche und schriftliche Zertifizierung statt.

Somit statten wir unsere Führungskräfte mit den notwendigen Methoden und Instrumenten aus, um Mitarbeiter zu finden, zu gewinnen, zielorientiert zu führen und zu binden. Führungsverhalten wird professionalisiert und das Handwerkszeug für die tägliche Führungsarbeit wird vertieft.

* » Nadine Kagerer | Assistant Front Office Manager | AMERON Hotel Königshof «

Was war Ihr erster Job bei den ALTHOFF Hotels?

Ich habe als Empfangsassistentin an der Rezeption im AMERON Hotel Königshof angefangen.

Warum haben Sie sich für die Arbeit im Hotel entschieden?

Mein Vater betreibt seit 30 Jahren ein Restaurant in Bonn – dadurch lag der Schritt in die Hotellerie nicht weit entfernt.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?

Jeder Tag ist anders und stellt mich vor neue Herausforderungen.

Was gefällt Ihnen an den Häusern der ALTHOFF Hotels?

Ich habe mir schon einige der ALTHOFF Häuser angesehen und jedes einzelne Haus hat etwas ganz Individuelles. Von Jahr zu Jahr wächst die ALTHOFF Familie.

Was motiviert Sie, Ihre Arbeit zu tun?

Ich arbeite in einem einzigartigen Team an einem der schönsten Plätze in Bonn! Und der tägliche Umgang mit Gästen bereitet mir große Freude.

Welches Berufsziel möchten Sie noch erreichen?

Ich sehe meine Zukunft bei den ALTHOFF Hotels und könnte mir

vorstellen, einmal als Front-Office Manager in einem der Althoff Hotels zu arbeiten.

Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?

Ich habe 2009 als Empfangsmitarbeiterin begonnen und bin seit Juli 2013 stellvertretende Empfangsleiterin. Damit bin ich sehr zufrieden.

Sind Sie den Weg gegangen, den Sie gehen wollten?

Ja, das bin ich und bin gespannt auf die Zukunft.

Was hat Sie all die Jahre bei den ALTHOFF Hotels gehalten?

Das gute Arbeitsklima hat sehr dazu beigetragen, eben sowie die Weiterbildungsmöglichkeiten. Ich habe sehr viel von meinen Vorgesetzten und Kollegen lernen dürfen. Kurz: Ich fühle mich einfach wohl!

Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?

Jeder soll seinen Weg gehen und seine Ziele und Träume niemals aus den Augen verlieren.



* » Noah Winter | Commis de Bar AMERON Hotel Speicherstadt «

Was war Ihr erster Job bei den ALTHOFF Hotels?

Commis de Bar

Warum haben Sie sich für die Arbeit im Hotel entschieden?

Mich interessiert besonders, jeden Tag neue Situationen zu erleben und zu bewältigen. Es wird einfach nie langweilig.

Was war Ihr Berufswunsch als Kind?

Eigentlich wollte ich immer Arzt werden. Obwohl... ich kann kein Blut sehen.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?

Die spezielle Atmosphäre an einer Hotelbar, besonders am Abend – einfach unbezahlbar!

Was motiviert Sie, Ihre Arbeit zu tun?

Das positive Feedback von Gästen und Kollegen.

Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?

Es ist ein langer Weg, aber die Richtung ist die richtige.

Sind Sie den Weg gegangen, den Sie gehen wollten?

Klares Ja, definitiv!

Was hat Sie all die Jahre bei den ALTHOFF Hotels gehalten?

Mein Team und die Gäste.

Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?

Spaß und Freude sind das Wichtigste. Dies sollte man sich jeden Tag vor Augen halten.

* » Henry Burghardt | Küchenchef Enoteca ALTHOFF Grandhotel Schloss Bensberg «

Was war Ihr erster Job bei den ALTHOFF Hotels?

Das war die Position des Gardemanger bei Herrn Graun in der Bankett-Küche des ALTHOFF Grandhotel Schloss Bensberg.

Warum arbeiten Sie bei den ALTHOFF Hotels?

Weil ich die Chance und das Vertrauen bekommen habe. Ich kann mich in dem beweisen, was ich anstrebe und verwirklichen möchte.

Was schätzen Sie besonders an Ihrer Arbeit und Ihren Aufgaben?

Ich kann mich kreativ frei entfalten. Ich kann die hohen Ansprüche, die ich an mich und mein Team stelle, jederzeit neu bedienen und neu ausrichten.

Was ist Ihnen beim täglichen Arbeiten besonders wichtig?

Genauigkeit, Hingabe und Kontinuität.

Was schätzen Sie an Ihren Kollegen und an ALTHOFF Hotels als Arbeitgeber?

Sie bringen meiner Denkweise für den » Sinn und die Message « eines Gerichtes sowie seiner Wirkung auf den Gast Verständnis entgegen.

Was hat Sie all die Jahre bei den ALTHOFF Hotels gehalten?

Die Anforderung an meine persönliche Entwicklung befriedigen zu können.

Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?

Ja, und mein Ehrgeiz treibt mich weiter an.

Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?

Setzen Sie sich intensiv mit dem Thema Gastronomie und ihren einzelnen Berufsfelder auseinander. Stellen Sie sich zu Beginn der Ausbildung oder Ihres Berufseinstiegs schon einmal die Frage: Was möchte ich erreichen und wo will ich einmal hin. Und fokussieren Sie dieses Ziel!



* » Evi Schmitt | Restaurantleiterin Il Barcaiolo ALTHOFF Seehotel Überfahrt «

Was war Ihr erster Job bei den ALTHOFF Hotels?

Commis de Rang

Warum haben Sie sich für die Karriere im Hotel entschieden?

Mich haben Hotels schon immer fasziniert, somit stand für mich ziemlich schnell fest, in dieser Branche arbeiten zu wollen.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?

Die Möglichkeit, neue Menschen kennenzulernen und dass kein Tag wie der andere ist. In unserem Job begegnen uns tagtäglich so viele schöne Dinge, die immer voller Überraschungen stecken.

Was motiviert Sie, Ihre Arbeit zu tun?

Die Zufriedenheit der Gäste und der Besuch unserer Stammgäste.

Warum arbeiten Sie bei den ALTHOFF Hotels?

Weil man als Mitarbeiter wertgeschätzt wird und es eine Vielzahl an Schulungs- und Förderungsprogrammen gibt.

Was schätzen Sie besonders an Ihrer Arbeit und Ihren Aufgaben?

Die Möglichkeit mitzuentcheiden und für unser Restaurant neue Ideen entwickeln zu können.

Was ist Ihnen beim täglichen Arbeiten besonders wichtig?

Die Harmonie im Team und der gemeinsame Weg, unsere Gäste glücklich zu machen.

Was schätzen Sie an Ihren Kollegen und an ALTHOFF Hotels als Arbeitgeber?

Es kann über alles offen gesprochen werden und der Zusammenhalt im Team ist sehr groß.

Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?

Ja, stetig! Als ich im ALTHOFF Seehotel Überfahrt angefangen haben, durfte ich die Egerner Bucht sowie die Bayernstube kennenlernen. Zur Eröffnung des Il Barcaiolo 2009 wechselte ich erneut und konnte meine Karrierepläne weiter voranbringen.

Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?

Immer ein Lächeln auf den Lippen zu haben und sein Ziel nicht aus den Augen zu verlieren.



* » Danke, dass Sie mit uns den Unterschied machen! «

Wir hoffen, dass wir Ihnen auf den vorangegangenen Seiten einen Eindruck davon vermitteln konnten, wie wir uns als ALTHOFF Hotels von anderen Hotelketten unterscheiden.

Jede noch so schöne Unternehmensphilosophie bleibt aber nur Papier, wenn sie nicht von allen Beteiligten gelebt wird. Das wissen wir. Darum ist es uns wichtig, Ihnen unsere Wertschätzung zu zeigen: Sie bekommen bei uns diverse Benefits sowie – zu besonderen Anlässen – Geschenke. Damit bedanken wir uns dafür, dass Sie mit Ihrer Arbeit unseren Unterschied erlebbar machen.

- Übernachtung in allen Häusern der ALTHOFF Hotels für 40,- Euro inkl. Frühstück für zwei Personen im Doppelzimmer
- 50 % Rabatt auf alle F&B-Leistungen (außer Gourmetrestaurants)
- 20 % Rabatt auf Beautyprodukte und Spa-Anwendungen
- 250,- Euro für die erfolgreiche Vermittlung eines neuen Mitarbeiters
- Gesundheitstage mit Gesundheitscheck
- Monatliche Geburtstagsfeiern
- Weihnachtsfeiern bzw. Sommerfeste
- Jubiläumsgeschenke



* » Und das können Sie natürlich auch von uns erwarten: «

- Raum für IHRE persönliche Weiterentwicklung
- Wir geben Ihnen eigene Verantwortung
- Bei uns dürfen Sie Ihre kreativen Ideen mit einbringen, um unser Unternehmen weiter voranzubringen
- Vielseitige Karrierechancen
- Passgenaue und persönliche Einarbeitung in die jeweilige Abteilung
- Umfangreiches Angebot an Weiterbildungen in unserer ALTHOFF-AMERON Academy
- Sicherer Arbeitsplatz



* AKTUELLE KARRIERE-ANGEBOTE

Alle unsere Stellenausschreibungen finden Sie im Internet unter:
www.althoffhotels.com/de/karriere oder scannen Sie einfach den QR-Code



Althoff Hotels | Aachener Str. 1348 | D-50859 Köln | T. +49 (0) 22 34 37 90 0
karriere@althoffhotels.com | www.althoffhotels.com