

Hotelfachfrau

»Gastronomie begleitet mich schon seit meiner Kindheit, weil meine Eltern selbst ein 4 Sterne-Superior-Hotel führen, mittlerweile in der achten Generation. Dort habe ich früh angefangen, mitzuhelfen – und weil es kein Muss war, entwickelte ich schnell eine Leidenschaft für den Beruf. Um mir alle Möglichkeiten offen zu halten, absolvierte ich erst mein Abitur. Aber ich wusste, dass die Gastronomie mich nicht loslässt. Also hab ich mich für eine Ausbildung in einem der besten Hotels entschieden.

Durch meine Ausbildung in der Traube Tonbach kann ich die familiäre Atmosphäre, die ich von zuhause schätze, mit tollen Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten kombinieren. Je nach Interessen und Stärken werden wir sehr individuell gefördert. In 17 Abteilungen – vom Empfang über Service zu Housekeeping – lernen wir nicht nur das Handwerk, sondern auch mit spon-

tanen Situationen umzugehen und auf Gastwünsche richtig zu reagieren. Getreu dem Motto »Gemeinsam sind wir stark« spielt Teamarbeit dabei eine wichtige Rolle, denn nur so können wir den bestmöglichen Service bieten. Durch die mögliche Zusatzqualifikation Hotelmanagement bekommen wir auch spannende Einblicke in die kaufmännischen Bereiche. Neben der Praxis im Hotel gibt es Theoriephasen in der Berufsschule. Hier werden beispielsweise unsere Englisch-, Französisch- und Spanischkenntnisse erweitert.

Ich liebe die Abwechslung und Vielseitigkeit. Der häufige Wechsel der Aufgaben und persönliche Kontakte zu Gästen aus aller Welt – das bietet viel Freiraum, um meine Stärken auszuleben. Zudem stärkt der Zusammenhalt im Team mir auch an schwierigeren Tagen den Rücken. Letztlich ist die Gastronomie wie eine große Familie.

Natürlich braucht man besondere



Selin Opferkuch, 21 Jahre,
Ausbildung: Hotelfachfrau,
Ausbildungsbetrieb: Hotel Traube
Tonbach

Fähigkeiten für diesen Beruf. Da der Dienstleistungsgedanke im Fokus steht, sollte man besonders kontaktfreudig, zuvorkommend und teamfä-

hig sein. Aber auch belastbar und flexibel, da öfters etwas Unvorhersehbares passieren kann. Und ein bisschen Entertainer sein, schadet auch nicht, denn mit Passion gelingt es besser, seine Gäste glücklich zu machen. Anfangs ist nicht jeder gleich der perfekte Gastronom und Gastgeber, aber viele Eigenschaften werden durch eine gute Ausbildung gefördert. Wir lernen jeden Tag Neues und können uns bei den erfahrenen Kollegen viel abschauen. Wenn andere ihre Sache besonders gut machen, spornt das alle zu Höchstleistungen an.

Nach meiner Ausbildung würde ich gerne noch ein bisschen in der Traube Tonbach bleiben, aber auch eine Stelle im Ausland ist eine Option und in unserer Branche natürlich kein Problem. Anschließend möchte ich auf jeden Fall noch studieren, um dann später bestens gerüstet in unseren Familienbetrieb mit einsteigen und so die Tradition fortführen zu können.«