

Was soll ich werden?

Karriere in den
Romantik Hotels & Restaurants



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL



Liebe Leser,

die Wahl der Berufsausbildung gehört zu den wichtigsten Entscheidungen im Leben. Die Frage „Was soll ich werden?“ beschäftigt junge Menschen und damit ihre Familie häufig lange Zeit. Denn jeder wünscht sich, langfristig in dem gewählten Beruf glücklich zu werden, seine Talente einsetzen zu können, Anerkennung zu finden und finanzielle Unabhängigkeit zu erlangen.

Voraussetzung für eine erfolgreiche Berufswahl ist es, die eigenen Stärken zu erkennen und Zielvorstellungen zu entwickeln. Neben den Fragen „Was kann ich? Was will ich?“ gibt es jedoch weitere Aspekte zu beachten. „Welche Branche hat Zukunft und welche Berufe sind langfristig gefragt?“

Darauf gibt es für mich als einer von über 200 Romantik Hoteliers nur eine Antwort: die Hotellerie und Gastronomie. Unsere Branche hat Wachstumspotenzial, sie ist vielseitig und zukunftsorientiert. Wie kaum ein anderer Wirtschaftszweig bietet die Hotellerie und Gastronomie jungen Menschen Karrierechancen und Aufstiegsmöglichkeiten.

Aber nicht nur das: In den von den Inhabern geführten Romantik Hotels legen wir Wert darauf, für die Auszubildenden und Nachwuchskräfte ein verlässliches, vertrauensvolles Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem sie sich gemäß ihren Neigungen und ihren Charakteren entfalten können und genau den Platz finden, an dem sie sich wohlfühlen. Als mittelständische Unternehmer mit starken Wurzeln in der Region wissen wir um die Verant-

wortung, die wir übernehmen, wenn wir jungen Menschen den Berufsstart in unseren Häusern ermöglichen. Das Potenzial, das in unserem Nachwuchs liegt, gilt es zu entdecken und zu fördern. In wenigen Jahren kann aus einem Auszubildenden ein Empfangschef, Restaurantleiter, Küchenchef, Verkaufsleiter, Bankettmanager, eine leitende Hausdame oder ein Hotelmanager geworden sein. Manch einer wird vielleicht später als Unternehmer ein eigenes Hotel eröffnen.

So bunt und abwechslungsreich wie die Berufsbilder ist auch die Branche selbst. Es gibt die unterschiedlichsten Hotels, vom Luxusresort bis zum Hostel, vom Businesshotel bis zum Baumhotel. Überall dort sind Fachkräfte gefragt: Profis, die Kompetenz mit Kreativität und Gastgeberqualitäten verbinden. Die Basis hierfür ist die fundierte Ausbildung, die wir Romantik Hoteliers jungen Menschen gerne geben möchten. Allein in Deutschland gibt es über 110 Romantik Hotels und Restaurants. Wo diese sind und welche Berufsperspektiven wir zu bieten haben, steht auf den Folgeseiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Romantik Hotels & Restaurants –
wir gestalten Zukunft!

Roland Zadra
Vorstandsvorsitzender

Werte-bewusst und offen für Neues

Die Romantik Hotels & Restaurants sind eine Kooperation unabhängiger mittelständischer Hoteliers und Gastronomen. Sie entstand im Jahr 1972 mit damals acht Betrieben. Heute gehören der Kooperation über 200 Hotels mit über 7.000 Zimmern und über 7.500 Mitarbeitern in 12 europäischen Ländern an.

Romantik Hotels & Restaurants gilt als die profilierteste Hotel-Kooperation in Europa. Und als eine der erfolgreichsten! Die Marke Romantik ist bekannt und beliebt: bei Kurzurlaubern, Geschäftsreisenden, Feinschmeckern und gern gewählter Ort für anspruchsvolle Feiern wie Jubiläen und Hochzeiten.

Vielfalt & Individualität

Das Besondere der Romantik Hotels & Restaurants ist ihre Vielfalt und Individualität. Die Häuser sind historisch gewachsen, sie spiegeln in Architektur und Küche die Region wider und jedes einzelne hat seinen ganz besonderen Charme. Eines gilt jedoch für alle gleichermaßen: Hier wird wahre Gastfreundschaft mit viel Gespür von den Hoteliers und ihren Mitarbeitern gelebt. Aus der Verbindung von wertvoller Tradition, modernem Komfort und Service schaffen die Romantik Hotels eine unverwechselbare Atmosphäre, in der die Gäste Entspannung, Ruhe und Genuss finden – und eben dieses besondere Lebensgefühl.

Werte & Tradition

Die Romantik Hoteliers sind Gastgeber aus Leidenschaft. Sie bekennen sich zu nachhaltigen europäischen Werten wie Tradition, Gastgebertum, Freundschaft, Qualität, Toleranz, Verantwortung, Lebensart, Authentizität, Bildung,

Gerechtigkeit, Kultur, Herzlichkeit, Leidenschaft. Zugleich sind sie moderne Unternehmer und Führungspersönlichkeiten, die ihre Vorbildfunktion im Alltag im Hotel und im Restaurant leben. Mit ihrer Mitgliedschaft bei Romantik haben sie sich für eine starke Gemeinschaft entschieden, die mit klaren Zielen ihre Zukunft gestaltet.

Das Unternehmen

Romantik ist ein modern aufgestelltes, straff geführtes und schlagkräftiges Unternehmen mit der Rechtsform einer nicht börsennotierten Aktiengesellschaft. In der Geschäftsstelle sorgen Profis für den wirkungsvollen Auftritt der Romantik Hotels in der Öffentlichkeit und stimulieren durch gezielte Aktionen die weltweite Nachfrage.

Eine gelebte Marke

Die Hotel-Kooperation wächst maßvoll aber stetig. Jedes neue Mitglied wird vor der Aufnahme sorgfältig geprüft. Denn verlässliche Qualität ist bei Romantik das oberste Prinzip. Romantik Hotels verstehen sich als „gelebte“ Marke, deren Philosophie sich in kleinen wie in großen Dingen widerspiegelt.

Romantik Hotels sind eine starke Gemeinschaft von Menschen für Menschen. Der Gast steht im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Aber auch auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter wird sorgfältig geachtet und jeder nach seinen Möglichkeiten eingesetzt und gefördert. In der Hotel-Kooperation finden die Mitarbeiter eine Fülle von Möglichkeiten und Chancen, in ihrem Beruf ihre Berufung zu finden.

**Romantik Hotels & Restaurants –
ein großartiger Platz zum Arbeiten!**



Ausbildung zum/zur Koch/Köchin

Köche kreieren Gerichte für die unterschiedlichsten Ansprüche. Um die Speisen herzustellen, benötigen sie neben handwerklichem Geschick auch das Wissen über moderne küchentechnische Zubereitungsarten. Planung und Kalkulation von Menüfolgen dürfen ebenso wenig fehlen wie die Beratung von Gästen.

→ Mein Anforderungsprofil

- * Mindestens Hauptschulabschluss, Mittlere Reife empfohlen
- * Organisationstalent
- * Team- und Kommunikationsfähigkeit
- * Gute Umgangsformen
- * Rasches Auffassungsvermögen
- * Handwerkliches Geschick und Kreativität
- * Gute körperliche Verfassung
- * Kalkulatorische Fähigkeiten

→ Meine Aufgaben

- * Zubereiten und Herstellen von Speisen
- * Warenkalkulation
- * Warenkunde
- * Einsatz professioneller Küchentechnik
- * Küchenorganisation
- * Menü- und Speisekartengestaltung
- * Beratung der Gäste

→ Meine Ausbildung

- * Ausbildungsdauer 3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich)
- * 1 Tag bzw. 2 Tage pro Woche Schule oder Blockunterricht
- * Vergütung: abhängig von Betrieb und Bundesland

→ Meine Karrierechancen

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchen- direktor oder Wirtschaftsdirektor (F&B- Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglich- keiten eines Kochs sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebs, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffs. Durch ihre Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gast- gewerblichen Betriebs.



Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau

Restaurantfachleute lesen den Gästen jeden Wunsch von den Augen ab, arbeiten im Restaurant, am Büfett und an der Bar. Sie servieren Getränke und Speisen und arbeiten mit einem Kassensystem. Die Ausrichtung von Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufs.

➔ Mein Anforderungsprofil

- * Mindestens Hauptschulabschluss, Mittlere Reife empfohlen
- * Organisations- und Verkaufstalent
- * Team- und Kommunikationsfähigkeit
- * Gute Umgangsformen
- * Rasches Auffassungsvermögen
- * Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

➔ Meine Aufgaben

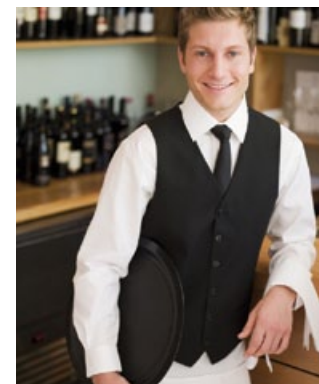
- * Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- * Arbeitsplanung
- * Warenwirtschaft
- * Küchen- und Servicebereich
- * Werbung und Verkaufsförderung
- * Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen

➔ Meine Ausbildung

- * Ausbildungsdauer 3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre mit Abitur möglich)
- * 1 Tag bzw. 2 Tage pro Woche Schule oder Blockunterricht
- * Vergütung: abhängig von Betrieb und Bundesland

➔ Meine Karrierechancen

Restaurantfachleute können in den Bereichen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebs.



Ausbildung zum/zur Hotelfachmann/-frau

Hotelfachleute arbeiten in allen Abteilungen eines Hotels. Neben Empfang, Verwaltung und Rechnungswesen auch im Service, Housekeeping und Bankett. Der Beruf erfordert Flexibilität und bietet unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten.

➔ Mein Anforderungsprofil

- * Mindestens Mittlere Reife, Abitur empfohlen
- * Verständnis für kaufmännische Prozesse
- * Organisationstalent
- * Team- und Kommunikationsfähigkeit
- * Gute Umgangsformen
- * Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

➔ Meine Aufgaben

- * Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- * Arbeitsplanung
- * Warenwirtschaft
- * Küchen- und Servicebereich, Housekeeping
- * Büroorganisation und -kommunikation
- * Empfang
- * Marketing, Werbung und Verkaufsförderung

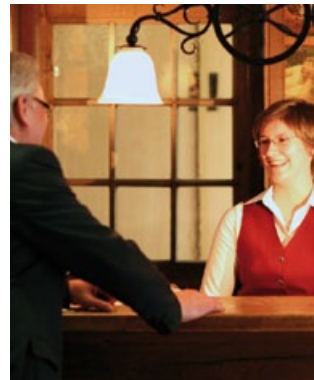
➔ Meine Ausbildung

- * Ausbildungsdauer 3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre mit Abitur möglich)
- * 1 Tag bzw. 2 Tage pro Woche Schule oder Blockunterricht
- * Vergütung: abhängig von Betrieb und Bundesland

➔ Meine Karrierechancen

Hotelfachleute können in unterschiedlichen Abteilungen eines Hotels tätig sein. Erfahrungen in verschiedenen Abteilungen sind zu empfehlen. Oft sind es Empfang, Verwaltung, Marketing, Verkauf und Rechnungswesen.

Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständiger Hotelier.





Warum sich die Ausbildung bei Romantik Hotels lohnt: Meine Vorteile

- ※ Romantik Hotels stehen für Qualität und gehören in ihren Regionen zu den Besten.
- ※ Flache Hierarchien bedeuten kurze Wege zum Hotelier.
- ※ Eigenverantwortung, Kreativität und Flexibilität werden großgeschrieben.
- ※ Entscheidungsfreiheit und kurze Kommunikationswege fördern die Effektivität.
- ※ Durch die hohe Individualität und die Nähe zum Gast werden Teamgeist und Sozialkompetenz erlebbar.
- ※ Die Romantik Hotel Kooperation bietet Weiterbildungs- und Schulungsprogramme an.
- ※ Azubi-Austauschwochen einmal pro Jahr innerhalb der Romantik Hotel Kooperation.
- ※ Alle 2 Jahre organisiert die Kooperation den Romantik Mitarbeiter-Kongress.
- ※ Transfermöglichkeiten in andere Romantik Hotels auch im europäischen Ausland.
- ※ Romantik Mitarbeiter Card bietet Vorteile für Mitarbeiter und deren Familie.

Meine Weiterbildungsmöglichkeiten

Hotelfachschulen

- ※ WIHOGA Dortmund
- ※ Hotelfachschule Heidelberg
- ※ Fachschule für Hotelbetriebswirtschaft Koblenz
- ※ Hotelfachschule Bad Wörishofen

Abschluss: Staatl. geprüfter Betriebswirt/Hotelbetriebswirt

Duale Hochschulen/ Berufsakademien

- ※ Duale Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg
- ※ Internationale Berufsakademien (verschiedene Standorte)

Abschluss: Bachelor

Fachhochschulen/ Business Schools

- ※ Hochschule Heilbronn
- ※ International School of Management (ISM), Dortmund
- ※ Internationale Fachhochschule Bad Honnef, Bonn

Abschluss: Bachelor, Master

Deutschland hat in der Fort- und Weiterbildung im Hotel- und Gastgewerbe einiges zu bieten. Es gibt zahlreiche empfehlenswerte Fachhochschulen und Akademien. Wir haben hier einige für Sie aufgelistet.

Nach einem erfolgreichen Abschluss stehen Ihnen alle Tore in der Welt der Hotellerie und Gastronomie offen. Ob im In- oder Ausland, je besser Ihre Qualifikation und Eignung, desto besser sind Ihre Aufstiegschancen.



Von der Restaurantfachfrau zum Chef de Service



Katja Schmitz – Romantik Hotel Zum Stern, Bad Hersfeld

Ich bin Gastgeberin mit Leib und Seele. Gäste zu betreuen und ihnen einen unvergesslichen Abend zu beschern, macht mir unglaublich viel Freude. Hier in Bad Hersfeld habe ich im Jahr 2000 meine Ausbildung gemacht und nach einigen Jahren in anderen Toprestaurants überall in Deutschland bin ich 2009 wieder in meine Heimatstadt zurückgekehrt. Das L'Étable ist mit einem Michelinstern ausgezeichnet, die Gäste haben also sehr hohe Erwartungen an die Küche und den Service. Gerade mit meiner Weinkenntnis schaffe ich es immer wieder, auch die anspruchsvollsten Gäste zu überzeugen. Mein Job ist vielfältig, fordernd und einfach nie langweilig. Der „Romantik-Spirit“ trägt einen großen Teil dazu bei, dass ich mich am richtigen Ort und in der richtigen Position fühle.

Vom Restaurantfachmann zum Hoteldirektor



Moritz Kurzmann – Romantik Hotel Waldhaus, Reinbek

Dass ich in einem gastronomischen Betrieb arbeiten wollte, wusste ich schon als Kind, so begann ich mit 17 Jahren die Ausbildung zum Restaurantfachmann und später zum Koch. In der Ausbildungszeit habe ich vieles gelernt und hatte mit meinen Ausbildern großes Glück.

Als ich dann vor drei Jahren im Romantik Hotel Waldhaus Reinbek als Bankettservice-Leiter antrat, wurde mir ziemlich schnell klar, dass dieses Haus mir alles bot, wonach ich gesucht hatte. Nach nur einem Jahr wurde ich stellvertretender Direktor und seit Anfang 2011 bin ich nun Hoteldirektor und führe 60 Mitarbeiter. Meine täglichen Aufgaben sind enorm vielfältig und die Chemie im Team stimmt. Ich kann mit 30 Jahren sagen, dass ich mich jeden Tag neu erfinden darf und beruflich angekommen bin.

Vom Koch zum Sternekoch



Jörg Lawerenz – Romantik Hotel Walk'sches Haus, Weingarten

In einem anspruchsvollen Restaurant in Berlin begann ich 1995 meinen Karriereweg. In meinen 15 Jahren als Koch konnte ich in vielen tollen Betrieben in Deutschland und auch im Ausland arbeiten, das Reisen und das Erkunden anderer Kulturen – besonders der Esskulturen – hat mich persönlich sehr bereichert. Dadurch kann ich heute viel an meine Gäste weitergeben. Sehr inspirierend waren meine Stationen bei Dieter Müller in Bergisch Gladbach und in der Villa Hammerschmiede in Pfinztal.

Das Team im Romantik Hotel Walk'sches Haus ist jung und top motiviert. Alle arbeiten mit Leidenschaft für das Wohl der Gäste und die Inhaberfamilie lässt uns Mitarbeitern jede Menge Freiräume, was wichtig ist, wenn man kreativ und auf Sterneniveau kocht.

PRAKTISCHE TIPPS



➔ Das Praktikum

Ein wichtiges Auswahlkriterium bei der Ausbildungsplatzvergabe ist die praktische Erfahrung, die der Bewerber bereits gesammelt hat. Es macht also Sinn, wenn Sie sich für die Ferien einen Praktikumsplatz oder einen Ferienjob in einem gastgewerblichen Betrieb suchen und sich so schon einmal mit der Arbeitswelt vertraut machen können. Das zeigt dem Personalchef Ihr Interesse an der Branche und bringt Ihnen wertvolle Erfahrungen.

➔ Der Bewerbungszeitraum

„Der frühe Vogel fängt den Wurm“ lautet ein bekanntes Sprichwort. Je früher Sie sich für einen Ausbildungsberuf und die für Sie infrage kommenden Betriebe entscheiden, desto eher können Sie Ihre Bewerbungen versenden und haben so bessere Chancen auf Ihren Traumjob. Bei begehrten Hotels ist es ratsam, sich schon ein Jahr vor Beginn der Ausbildung zu bewerben. Allgemein gilt, dass die Bewerbungsunterlagen für das im August/September beginnende Ausbildungsjahr am besten im Frühjahr versendet werden sollten.

Mehr Infos zu Romantik Hotels & Restaurants, die ausbilden, unter www.romantikhotels.com



ROMANTIK

HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

Romantik Hotels & Restaurants AG
Hahnstraße 70 · 60528 Frankfurt, Deutschland
Tel +49 (0) 69/66 12 34-0 · Fax +49 (0) 69/66 12 34-56
info@romantikhotels.com · www.romantikhotels.com