



# KARRIEREN MIT QUALITÄTS- GARANTIE

ALTHOFF – A PASSION FOR YOU

Althoff Hotels

# MACHEN SIE MIT UNS DEN UNTERSCHIED. KARRIEREN MIT QUALITÄTSGARANTIE.

ALTHOFF – A PASSION FOR YOU

HERZLICH WILLKOMMEN

## 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 sind. 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, Reinigungskraft, Page, Receptionist, 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 Gastgebertum 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,

Thomas H. Althoff  
- Inhaber & Hotelier -

# NUR WENN SIE GELEBT WERDEN, SIND WERTE AUCH ETWAS WERT ...

Arbeiten bei Althoff – das bedeutet, stolzer Teil eines exzellenten und engagierten Teams zu sein. Es bedeutet, seine **Persönlichkeit und individuellen Fähigkeiten** einbringen zu können. Es bedeutet, gefördert, unterstützt und **wertgeschätzt** zu werden. Was unser Familienunternehmen von vielen anderen Hotelunternehmen unterscheidet, ist unsere klare Werteorientierung. Werte sind das Fundament einer Gemein-

schaft. Unsere fünf Grundwerte beruhen auf Gegenseitigkeit. Wir verstehen uns als Team aus Mitarbeitern, Gästen, Partnern und Eigentümern. Wir sind geleitet von Wertschätzung, Engagement, Qualität, Fairness und Stil. Mit der Erfüllung dieser Werte stellen wir den Gast in den Mittelpunkt unseres Handelns und versprechen somit, die Althoff Hotels zu Orten des Wohlfühlens und der Begeisterung zu machen – denn

wo unsere Gäste und Mitarbeiter aufeinertreffen, gehören unsere Werte zu einem respektvollen Miteinander. 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.

## UNSERE MARKENSTRUKTUR

Als eine Kollektion individueller 5-Sterne-Luxushotels in Europa unterscheidet sich die **Althoff COLLECTION** maßgeblich von einer Hotelkette. Außergewöhnliche Architektur in Verbindung mit erlesenem Design und Kunst, herausragenden Dienstleistungen, die durch die besten Mitarbeiter der Branche erbracht werden, sowie Gourmet-Gastronomie, die Trends und Maßstäbe setzt, sind die Säulen des Erfolgskonzepts dieser Marke.

Jedes Haus der **AMERON Hotels** lebt seinen eigenen, individuellen Charakter. Unsere 4-Sterne-Häuser zeichnen sich durch einen stilvollen Auftritt aus, der klassische Eleganz und urbanes Flair miteinander verbindet: unkompliziert, einladend, kultiviert.

**URBAN LOFT** ist ein urbaner Mikrokosmos. Ein Ort, der verbindet, vernetzt und inspiriert. Gäste und Locals, Kosmopoliten und Kreative. Ein Raum, der mehr ist als ein Hotel: bewohnbares Erlebnis, Co-Working-Space, ein temporäres Zuhause.

**QUALITÄT**

TRAININGS

ERFOLG

Priorität

ZIELE

PERSPEKTIVEN

Aufrichtigkeit

**WERTSCHÄTZUNG**

KNOW-HOW

Selbstverantwortung

MITARBEITER

KOLLEGEN

GÄSTE

**STIL**

CHANCEN

Motivation

Prinzipien

**FAIRNESS**

RESPEKT

**ENGAGEMENT**

WEITERENTWICKLUNG

**Althoff**  
COLLECTION

**AMERON**

**URBAN LOFT**

Genau diese Mischung aus drei unterschiedlichen Markenausrichtungen sorgt dafür, dass Sie als Mitarbeiter in unserem Familienunternehmen immer beides finden: **Inspiration und Bodenständigkeit.**



Althoff Hotel Villa Belrose | Saint-Tropez



AMERON Berlin ABION Spreebogen Waterside & Villa ABION



URBAN LOFT 50668 COLOGNE | Coming soon



# FÜR UNS IST GASTFREUND- SCHAFT KEIN GESCHÄFT, SONDERN EINE KUNST.

## JEDES HOTEL DER ALTHOFF COLLECTION HAT SEINE INDIVIDUELLE NOTE.

Die Althoff COLLECTION ist mit derzeit sechs Luxushotels eine Kollektion individueller 5-Sterne-Hotels.

Jedes Hotel ist fest in unserem Unternehmen verankert. Gleichzeitig legen wir viel Wert auf den eigenen Charakter jedes Hauses, was uns von anderen Unternehmen unserer Branche unterscheidet. Wir setzen auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Zufriedenheit unserer Gäste und Kunden. Darum arbeiten wir zusammen mit hervorragenden Gastgeberpersönlichkeiten, die Gastfreundschaft als Kunst verstehen. Ihnen überlassen wir die Freiheit, die individuelle Note des Hotels zu prägen.

## JEDER MITARBEITER IST TEIL DER UNTER- NEHMENSKULTUR.

Diese Note klingt nicht nur im Kontakt mit unseren Gästen an. Auch Sie als Mitarbeiter in unseren Hotels können sie spüren – in der Ausstattung, in der Atmosphäre, im respektvollen, wertorientierten Umgang miteinander. 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 unseren Teams bekommen Sie so die Gelegenheit, die Werte unseres Unternehmens aktiv zu leben und mitzugestalten. Sie können damit Ihr bisher gelerntes Gastgeber-Know-how weiter verbessern und veredeln. Jeder Mitarbeiter ist Teil der Althoff Unternehmenskultur und lebt die Philosophie, die unsere Gäste in den Mittelpunkt stellt.

## KULINARISCHE KOMPETENZ

Die außergewöhnlichen und vielfältigen Althoff Gastronomiekonzepte sind weit über die Grenzen der jeweiligen Region hinaus bekannt und gehören zur kulinarischen Spitze. Kein anderes Unternehmen brilliert weltweit mit mehr Michelin-Sternen. Wir verstehen es, auf die verstärkte Nachfrage nach Qualitäts-Gastronomie zu reagieren, und verfügen über das Know-how, einmalige Restaurants in unseren Hotels zu etablieren und somit die Top-Gastronomie und Hotellerie zusammenzubringen.

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

# QUALITÄTSGASTRONOMIE, DIE TRENDS UND MASSSTÄBE SETZT.

## UNSERE RESTAURANTS VEREINEN BESTE BEWERTUNGEN UND AUSZEICHNUNGEN IN DEN WICHTIGSTEN RESTAURANTFÜHRERN.

In den Fine Dining Destinations der Althoff 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 einzigartige kulinarische Entdeckungsreise.

Mit großartigen Gourmetkreationen verwöhnt das Team um Christian Jürgens im 3-Sterne-Restaurant Überfahrt seine Gäste.

Hobbyköche erhalten in der Genusswerkstatt Überfahrt Einblicke in die Kreativküche des Spitzenkochs.

Denis Feix im Restaurant Zirbelstube in Stuttgart und William Drabble im Restaurant Seven Park Place in London runden die Sterneküche der Althoff COLLECTION mit ihren einmaligen Kreationen ab.

Ob in London, im Bergischen Land, in Stuttgart oder am Tegernsee – die Fine Dining Destinations der Althoff COLLECTION verbinden unverwechselbare, ausgezeichnete Kulinarik und exzellenten Service, um ihren Gästen immer wieder aufs Neue außergewöhnliche Genussmomente zu bereiten.

## ZU DER ALTHOFF 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 & Club | London
- Althoff Dom Hotel | Köln (Coming soon)



Joachim Wissler | Restaurant Vendôme | Bergisch Gladbach



Christian Jürgens | Restaurant Überfahrt | Rottach-Egern



Denis Feix | Die Zirbelstube | Stuttgart



Holger Lutz | Taverna & Trattoria Palio | Celle



# GÄSTE SIND FÜR UNS DER HERZLICH WILLKOMMENE MITTELPUNKT.

## A WORLD OF MANY WORLDS

AMERON steht für Hotels mit Persönlichkeit und die Premium Lifestyle Experience innerhalb der Althoff Hotels. Darum tun wir alles, um aus jedem unserer Häuser etwas Einzigartiges zu machen. Wir achten dabei auf eine möglichst perfekte Lage, auf erstklassige Architektur und ein Interior Design, das ebenso stilicher wie behaglich ist.

Markenzeichen der AMERON Hotels ist ein kosmopolitisches, zeitgemäßes Interieur, das geprägt wird durch die Individualität des jeweiligen Standortes.

In unseren 4-Sterne-Hotels bieten wir unseren Gästen ein einzigartiges Aufenthaltserlebnis. Unsere Gäste sollen sich bei den AMERON Hotels auf Anrieb zu Hause fühlen. Serviceorientierung, aufrichtige Freundlichkeit und gepflegte Umgangsformen liegen uns besonders am Herzen.

## UNSERE 4-STERNE-HOTELS MIT BESONDEREM ANSPRUCH

Kulinarisch sind die AMERON Hotels von den Sterneküchen der Althoff Hotels geprägt. „INSPIRED BY ALTHOFF HOTELS“ bedeutet somit höchste Genusskompetenz, die auf einer langjährigen Erfahrung in der gehobenen Gastronomie beruht. Egal, ob italienische Trattoria, Wirtshaus oder individuelle, lokale Küche: Unsere Köche verarbeiten nur die besten Produkte – immer regional, nachhaltig und hochwertig.

Als Mitarbeiter bei den AMERON Hotels sind Sie Teil einer Erfolgsgeschichte, die Sie mit Ihren Ideen weiter voranbringen und entwickeln können.

## ZU DEN AMERON HOTELS GEHÖREN FOLGENDE HÄUSER

- AMERON Berlin ABION Spreebogen Waterside
- AMERON Berlin Villa ABION
- AMERON Bonn Hotel Königshof
- AMERON Davos Swiss Mountain Resort
- AMERON Frankfurt Neckarvillen Boutique
- AMERON Hamburg Hotel Speicherstadt
- AMERON Köln Hotel Regent
- AMERON Luzern Hotel Flora
- AMERON Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa
- AMERON München Motorworld (Opening Mai 2020)

# SCHNELLER UND AUTHENTISCHER KANN MAN SICH NICHT MIT DER STADT VERBINDEN.

## FEEL AT HOME HOTEL

Boutique Hotel meets casual. Zu Besuch bei Freunden. Was bedeutet das konkret für URBAN LOFT?

- Weniger Hotelkette, mehr Individualität.
- Weniger Touristenfeeling, mehr Nachbarschaft.
- Weniger Corporate, mehr Kuration.
- Weniger Vorhersehbares, mehr NEW.

## THE CREATIVE COLLABORATIVE EXPERIENCE

Interior, Content und Kommunikation haben einen starken Design-Appeal. Vom Mobiliar bis zum Kaffee, alles trägt die Handschrift der Creative Class: **URBAN LOFT ist Individualität mit Substanz.**

Der Ort vernetzt sich mit seinem Umfeld. Gezielt werden die Trends der Stadt in das Hotel gezogen und gebunden. Die Lobby wird zu einem Mikro-Kosmos der Stadt, ihrer Protagonisten, ihrer individuellen Vielfalt.

Coffee-Bar, Restaurant und Open Space werden mit lokalen Partnern realisiert. Der Open Space ist ein zentrales Element im URBAN LOFT: Er ist Ausstellungsort und Pop-up-Shop. Ein Ort, der wechselnd bespielt wird, mal Kunst, mal Kommerz.

## UNSER QUALITÄTSANSPRUCH

- Individualität + gemeinsame Werte
- Curated Design
- Economy + Lifestyle
- Zentrale Lage
- Private + Business
- Inspiration + Authentizität
- Vernetzung mit der lokalen Szene
- Kollaboration + Kreativität

## DAS ERSTE URBAN LOFT ERÖFFNET 2020 AM EIGELSTEIN IN KÖLN

- URBAN LOFT 50668 COLOGNE



AMERON Köln Hotel Regent



AMERON Davos Swiss Mountain Resort



AMERON Hamburg Hotel Speicherstadt



AMERON Luzern Hotel Flora



AMERON Frankfurt Neckarvillen Boutique



AMERON Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa



# QUALITÄT ENTSTEHET 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 entwickelt.

## UNSERE QUALITÄTSSTANDARDS

Am Anfang des Kreislaufes stehen unsere Qualitätsstandards. Hierzu zählen 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.

Ihnen als Mitarbeiter werden 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 Standards zertifiziert und können diese dann erfolgreich in die Praxis umsetzen.

## UMSETZUNG DER QUALITÄTSSTANDARDS

Die Umsetzung der Althoff Standards in den Hotels wird durch das Feedback unserer Gäste und auch durch externe Prüfungen ermittelt. 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, Trainingsanrufen und weiteren Analysen durch das Qualitätsmanagement beauftragt.

## OPTIMIERUNG DER STANDARDS

Zur Optimierung unserer Standards können auch Sie als Mitarbeiter beitragen. Uns ist sehr wichtig, Ihre ganz persönlichen Vorschläge aufzunehmen. Sprechen Sie Ihre Abteilungsleiter gerne an, wenn Sie neue Ideen haben. Wir freuen uns über Ihren Input! Alle gesammelten Rückmeldungen und Ideen, sowohl von

Gästen als auch von Mitarbeitern, werden in regelmäßigen Quality Days der Hotelmanagements besprochen. Zur detaillierten Analyse nach Quality Audits kommt eigens der Quality Manager der Althoff Hotels in jedes Haus und bespricht die Ergebnisse mit den Teams und Abteilungsleitern.

## EIN EINZIGARTIGES HOTELERLEBNIS FÜR UNSERE GÄSTE

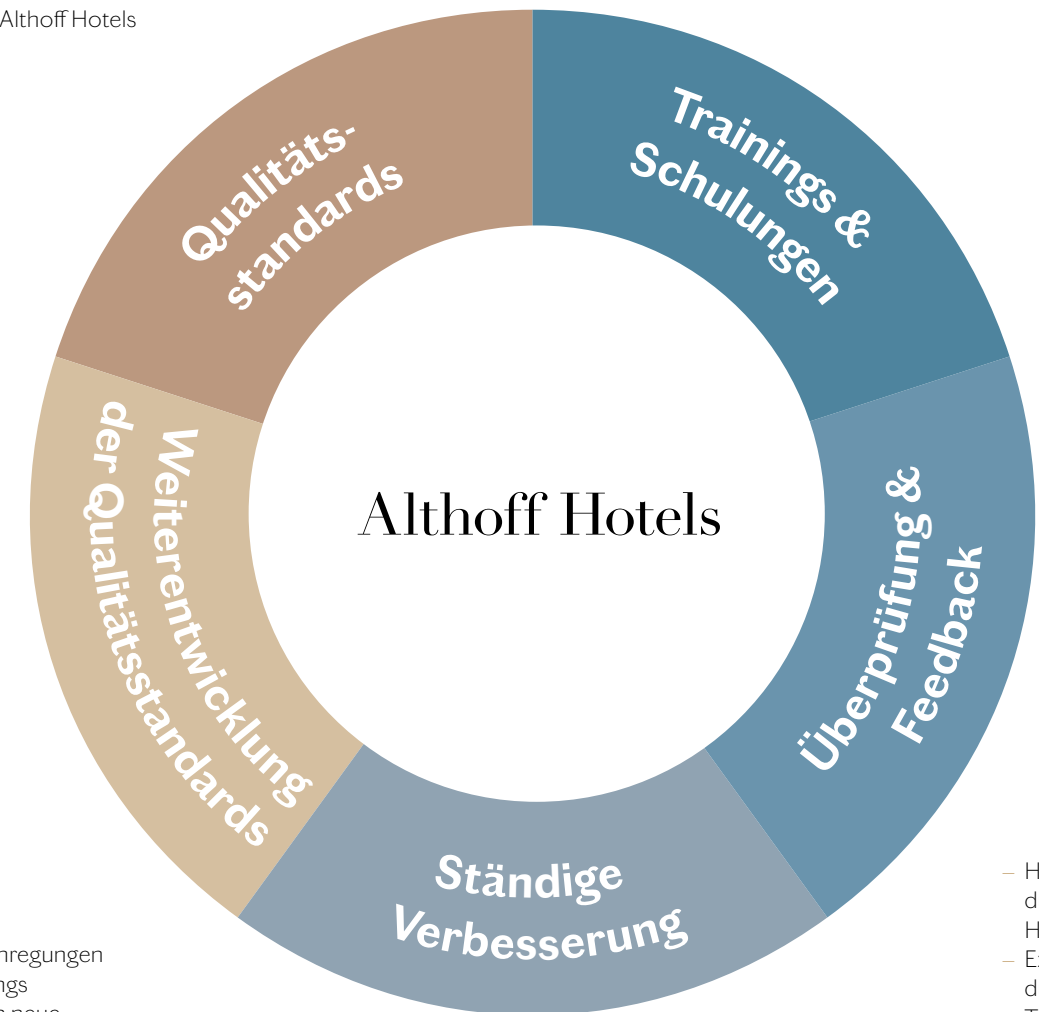
In der Summe entstehen so neue Standards und der Qualitätskreislauf beginnt von vorn. Mit diesem ständigen Prozess aus Standardisierung, Überprüfung und Weiterentwicklung schaffen Sie und alle Mitarbeiter die Qualität, die unsere Hotels zu einem einzigartigen Erlebnis für unsere Gäste macht.



SPRECHEN SIE IHRE ABTEILUNGSLEITER GERNE AN, WENN SIE NEUE IDEEN HABEN. WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN INPUT!

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

- Trainings on the job durch die Althoff Quality Trainer
- Fachtrainings aus der Althoff Academy
- Informationsbereiche im Althoff Social Web
- Bereitstellung von E-Learning-Tools
- Zertifizierung der Mitarbeiter
- Persönliche Coachings durch zertifizierte Trainer möglich



- Verbesserungsanregungen in Quality Meetings
- Ergänzung durch neue Konzepte und Trends
- Optimierung durch tägliches Beobachten der Abläufe
- Implementierung neuer Mitarbeiterideen

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

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



# ZU VOLLENDETER GÄSTLICHKEIT GEHÖRT TALENT – UND GUTES TRAINING.

## AUSBILDUNG

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

Für den Weg bei den Althoff Hotels sind Sie damit bestens gerüstet.

## AUSBILDUNGSPROGRAMM

- Hotelfachleute
- Hotelkaufleute
- Restaurantfachleute
- Köche/Köchinnen
- Bäcker/Bäckerinnen
- Konditoren/Konditorinnen
- Verkaufsfachleute
- Sport- und Fitnessfachleute

- Duales Studium B.A. Tourismuswirtschaft in Kooperation mit der International University of Applied Sciences (IUBH)
- Duales Studium B.A. BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie, Spezialisierung Hotel- und Gastronomiemanagement in Kooperation mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) in Ravensburg
- Duales Studium B.A. Betriebswirtschaft, Spezialisierung Tourismus und Eventmanagement in Kooperation mit der Fachhochschule der Wirtschaft (FHDW) in Bergisch Gladbach
- FHC-Modell für Abiturienten mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement – Abschluss zum Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau oder Koch/Köchin im Althoff Hotel am Schlossgarten Stuttgart
- Ausbildungsberufe in der Schweiz:
  - Kaufleute EBA/EBZ
  - Hotel-Kommunikationsfachleute EBZ

## WEITERBILDUNG

Wir möchten, dass Sie erfolgreich sind. Darum bieten wir Ihnen in unserer Althoff Academy 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:

- Verhalten am Gast – How To Wow A Guest
- Umgang mit Beschwerden
- I ♥ Sales
- Intercultural Competence
- Umgang mit ausländischen Gästen



## FÜR AUSZUBILDENDE

- Gastgeberseminar

Hier werden Ihnen gleich zu Beginn Ihrer Ausbildung die wichtigsten Verhaltensregeln eines Gastgebers und Teammitgliedes vermittelt.

## ALTHOFF SALES ACADEMY

Die Althoff Sales Academy wurde speziell für die Abteilungen kreiert, die aktiv verkaufen. Dazu gehören der Bankettverkauf, die Reservierung, das Front Office und der Verkauf. 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.

- Professionelles Anfragehandling
- Reservierung & Front Office
- Professionelles Anfragehandling MICE
- Revenue Management und IDEaS Trainings
- Fidelio Champion Reservierung & Front Office
- Fidelio Champion MICE

## 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 unseren Mitarbeitern verschiedenste F&B-Seminare an.

- Aperitif, Rum, Gin und Wodka
- Champagner, Whisky und Cognac
- Ronnefeldt Tea Specialist
- Preiskalkulation
- Bitburger Symposium Bier
- Coppeneur Schokoladen- und Pralinen-Workshop
- Warenkunde-Workshop
- Barista Workshop
- Jährliche Genussreise nach Italien für Küchenchefs und F&B Manager

## ALTHOFF LEADERSHIP TRAININGS

### ALTHOFF HOUSE OF CULTURE – TAILOR-MADE FOR YOU

Sich selbst und andere zielsicher, erfolgreich und motivierend führen – dafür steht das Programm für Führungskräfte der Althoff Academy. In den Leadership-Seminaren erweitern sie gezielt ihre persönlichen Kompetenzen und erleichtern sich so ihre anspruchsvolle Führungsaufgabe.

### Themen der einzelnen Module sind:

- Leadership in der Althoff-AMERON-Welt
- Talent Development
- Change Management
- Psychologisches Grundwissen
- Zertifizierung
- Projektmanagement
- Team-Building-Tage

### ALTHOFF HOUSE OF CULTURE – TAKE YOUR NEXT STEP

Die Teilnehmer durchlaufen in vier Modulen die wichtigsten Bereiche für ihre Aufgabe als angehende Führungskraft. Grundlagen zu den Themen Führung, Kommunikation, Training und auch Organisation werden zum einen in den Trainings fachlich besprochen und das eigene Handeln als Führungskraft wird reflektiert. Zur Sicherung der Nachhaltigkeit werden Hausaufgaben gestellt, die die Themen in den beruflichen Alltag transferieren.

### Themen der einzelnen Module sind:

- Grundlagen Führung
- Kommunikation im betrieblichen Alltag
- Mitarbeitermotivation und Training
- Der Abteilungsaltag – effiziente und ressourcenorientierte Organisation



# SIMON RÖHRIG

## SHIFTLEADER FRONT OFFICE

**Was war Ihre erste Position bei den Althoff Hotels?**

Nachdem ich meine Ausbildung im Jahr 2013 erfolgreich im AMERON Bonn Hotel Königshof abgeschlossen habe, startete ich dort als Commis de Rang im Restaurant Oliveto. Nach einigen Monaten wechselte ich von dort aus an die Rezeption, wo ich heute noch tätig bin.

**Warum haben Sie sich für die Arbeit im Hotel entschieden?**

Ein Hotel besteht aus vielen spannenden und interessanten Bereichen, in denen die unterschiedlichsten Aufgaben und Aufträge erledigt werden müssen. Somit war für mich schon früh klar, mein Arbeitsleben mit einer Ausbildung im Hotelgewerbe zu starten. Diese Entscheidung habe ich bis heute nicht bereut.

**Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?**

Der Empfang ist für mich einer der spannendsten und vielseitigsten Bereiche in einem Hotel. Ich glaube, es gibt nur wenige Abteilungen, in denen die abteilungsübergreifende Zusammenarbeit so immens wichtig ist. Nur durch perfekte Teamarbeit können wir dem Gast ein unvergessliches Erlebnis schaffen. Mich reizt vor allem die schöne Mischung aus direktem Gastkontakt am Front Office sowie organisatorischen und buchhalterischen Back-Office-Aufgaben. Ganz getreu dem Motto „Es gibt keine zweite Chance für einen ersten Eindruck“ bereitet es mir große Freude, die Gäste willkommen zu heißen und auch in kritischen Situationen ein offenes Ohr für die Gäste zu haben.

**Was gefällt Ihnen an den Häusern der Althoff Hotels?**

Mich fasziniert vor allem die unterschiedliche und einzigartige Architektur der Häuser. Ob Schloss in den Bergen oder Villa im Süden von Frankreich: Es ist in jeder Größenordnung etwas dabei und jedes Haus hat ein individuelles Design. Dies gepaart mit bestem Service und teils spektakulärer Gastronomie verleiht jedem Haus einen ganz eigenen Charme.

**Was motiviert Sie bei Ihrer täglichen Arbeit?**

Mich motiviert in erster Linie die Belohnung unserer täglichen Arbeit. Nämlich die Gast-



zufriedenheit. Jedes positive Gastfeedback ist ein schönes Gefühl und eine Wertschätzung der täglichen Anstrengungen. Darüber hinaus sind es die Zielsetzungen, die wir als Team erreichen möchten. Hier denke ich zum Beispiel an die erfolgreiche Erfüllung des vorgegebenen Budgets oder die Einhaltung der Qualitätsstandards.

**Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?**

Ich denke, dass ich mit 27 Jahren noch am Anfang meiner Karriere stehe. Für mich war es wichtig, ein etabliertes und vertrauensvolles Mitglied unseres Teams zu werden. Ich denke, dass ich inzwischen viel Verantwortung am Front Office übernehme. Somit kann ich sagen, dass meine ersten Karrierepläne bzw. -wünsche in Erfüllung gegangen sind.

**Was hat Sie all die Jahre dazu bewogen, bei den Althoff Hotels zu bleiben?**

Für mich ist es ganz wichtig, dass das Produkt, das verkauft wird, auch das hält, was es verspricht. Dies ist bei den Althoff Hotels zu 100 % gegeben und ich kann voll und ganz hinter dem stehen, was ich dem Gast verkaufe. Außerdem sind die Althoff Hotels ein werteführendes Familienunternehmen. Diese Werte werden in den Hotels gelebt und umgesetzt. Ich glaube, dass sich die Althoff Hotels in diesen Punkten von anderen Unternehmen abheben.

**Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?**

Ich glaube, das Wichtigste ist, dass Sie etwas finden, das Ihnen Spaß macht und womit Sie sich identifizieren können. Bilden Sie sich von allem eine eigene Meinung. Ich empfehle jedem Berufsanfänger, immer mit offenen Augen durch die Abteilungen zu laufen und bei Unklarheiten oder Fragen auf die Verantwortlichen zuzugehen.



AMERON Bonn Hotel Königshof

# EVI SCHMITT

## F&B MANAGER



**Was war Ihre erste Position bei den Althoff Hotels?**

Ich habe als Commis de Rang im Althoff Seehotel Überfahrt angefangen.

**Warum haben Sie sich für die Arbeit im Hotel/Restaurant 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 gefällt Ihnen an den Häusern der Althoff Hotels?**

Der familiäre Umgang miteinander. Die Möglichkeit über sich hinauszuwachsen.

**Was motiviert Sie bei Ihrer täglichen Arbeit?**

Das positive Feedback der Gäste und vor-

allem, wenn aus Gästen Stammgäste werden.

**Welches Berufsziel möchten Sie noch erreichen?**

Ich bin wunschlos glücklich.

**Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?**

Meine Karrierepläne haben sich definitiv verwirklicht. Dies habe ich vor allem den kompetenten Führungskräften zu verdanken, ich wurde toll gefördert.

**Sind Sie den Weg gegangen, den Sie gehen wollten?**

Ja. Und noch viele Schritte weiter.

**Was hat Sie all die Jahre dazu bewogen, bei den Althoff Hotels zu bleiben?**

Ich fühle mich sehr gut aufgehoben. Meine Einstellung wird geschätzt und man kann Dinge mitverändern und voranbringen.

**Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?**

Verliert eure Ziele und Träume nicht aus den Augen!



AMERON Frankfurt Neckarvillen Boutique



## DENNIS MELZER

## JUNIOR SOUS CHEF

Was war Ihre erste Position bei den Althoff Hotels?  
Schülerpraktikant.

Warum haben Sie sich für die Arbeit im Restaurant entschieden?  
Weil es für mich nichts Vergleichbares zum Restaurant Vendôme gibt.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?  
Mich stets kreativ ausleben zu können und Lebensmittel immer wieder neu zu entdecken.

Was gefällt Ihnen an den Häusern der Althoff Hotels?  
Die Exklusivität.

Was motiviert Sie bei Ihrer täglichen Arbeit?  
Celernte Dinge zu perfektionieren.

Welches Berufsziel möchten Sie noch erreichen?  
Den Michelin-Stern mit meinem Namen zu erhalten.

Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?  
Ja.

Sind Sie den Weg gegangen, den Sie gehen wollten?  
Durch die Beförderung zum Junior Sous Chef... Ja!

Was hat Sie all die Jahre dazu bewogen, bei den Althoff Hotels zu bleiben?  
Der Wille, ständig neue Dinge zu erlernen.

Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?  
Durchhalten!!! ;-)



Restaurant Vendôme | Althoff Grandhotel Schloss Bensberg | Bergisch Gladbach

## MARIE-LOUIS WOLKE

## ASSISTANT HUMAN RESOURCES MANAGER

Was war Ihre erste Position bei den Althoff Hotels?  
Angefangen habe ich im August 2016 als Human Resources Coordinator im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, wo ich das gesamte Spektrum der täglichen Personalarbeit, von der Rekrutierung über den Einstellungsprozess und Trainings bis hin zum Austritt von Mitarbeitern, kennengelernt habe.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?  
Mir bereitet die Arbeit mit den Mitarbeitern im Bereich der Trainings und Mitarbeiterentwicklung am meisten Freude. Es ist einfach toll, zu sehen, wie sich Mitarbeiter dadurch weiterentwickeln und wir ihnen Nützliches für ihren Arbeitsalltag vermitteln können. Dabei ist es auch immer wieder schön, zu beobachten, wie sich die Auszubildenden im Laufe der drei Jahre ihrer Ausbildung nicht nur fachlich, sondern auch zu einem großen Teil persönlich weiterentwickeln. Daneben bringt die Arbeit im Personalwesen unglaublich viele weitere Facetten mit sich, die sie nie langweilig werden lassen.

Was gefällt Ihnen an den Häusern der Althoff Hotels?  
Die Häuser der Althoff Hotels sind alle unterschiedlich und gehören dennoch erkennbar zusammen. Jedes Haus, egal ob zur Althoff COLLECTION oder den AMERON Hotels gehörend, verkörpert seine ganz eigene Individualität, die den Charakter eben dieses Hauses widerspiegelt. Man merkt, dass die Häuser der Althoff Hotels alle mit Bedacht ausgewählt wurden und werden, so dass jedes Hotel eine wirklich passende Ergänzung zum Portfolio darstellt.

Was motiviert Sie bei Ihrer täglichen Arbeit?  
Mich motiviert bei meiner täglichen Arbeit das tolle HR Team um mich herum und die klasse Kolleginnen und Kollegen im Hotel.

Welches Berufsziel möchten Sie noch erreichen?  
Ich möchte mich im Human Resources-Bereich noch weiter entwickeln und Erfahrungen auf den verschiedenen Gebieten sammeln, um später eine Position als Human Resources Manager oder Director of HR zu übernehmen.

Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?  
Ja, meine Karrierepläne haben sich verwirklicht.

Was hat Sie all die Jahre dazu bewogen, bei den Althoff Hotels zu bleiben?  
Die Althoff Hotels geben mir kontinuierlich die Möglichkeit, mich weiterzuentwickeln und meine beruflichen Ziele zu verfolgen. Die tollen Kolleginnen und Kollegen, die ich in den letzten Jahren auch hotelübergreifend kennengelernt habe, tragen genauso dazu bei, dass ich mich bei den Althoff Hotels wohlfühle und gerne hier arbeite.

Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?  
Sollten Sie mal stolpern oder der Weg etwas holprig sein, verlieren Sie nie Ihr Ziel aus den Augen. Es zählt sich aus, dran zu bleiben! Und falls Sie doch mal ins Wanken geraten, denken Sie an Mark Forster: „Egal was kommt, es wird gut, sowieso. Immer geht 'ne neue Tür auf, irgendwo – auch wenn's grad nicht so läuft, wie gewohnt, egal, es wird gut – sowieso!“ (aus: „Sowieso“).

Haben sich Ihre Karrierepläne verwirklicht?  
Ja, meine Karrierepläne haben sich verwirklicht.

Was hat Sie all die Jahre dazu bewogen, bei den Althoff Hotels zu bleiben?  
Die Althoff Hotels geben mir kontinuierlich die Möglichkeit, mich weiterzuentwickeln und meine beruflichen Ziele zu verfolgen. Die tollen Kolleginnen und Kollegen, die ich in den letzten Jahren auch hotelübergreifend kennengelernt habe, tragen genauso dazu bei, dass ich mich bei den Althoff Hotels wohlfühle und gerne hier arbeite.

Welche Tipps geben Sie Berufsanfängern?  
Sollten Sie mal stolpern oder der Weg etwas holprig sein, verlieren Sie nie Ihr Ziel aus den Augen. Es zählt sich aus, dran zu bleiben! Und falls Sie doch mal ins Wanken geraten, denken Sie an Mark Forster: „Egal was kommt, es wird gut, sowieso. Immer geht 'ne neue Tür auf, irgendwo – auch wenn's grad nicht so läuft, wie gewohnt, egal, es wird gut – sowieso!“ (aus: „Sowieso“).



Althoff Seehotel Überfahrt | Rottach-Egern



# 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 Hotelunternehmen 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.**

- Mitarbeiter- und Family & Friends-Raten in allen Hotels der Althoff COLLECTION und der AMERON Hotels
- Mitarbeiterrabatte auf F&B-Leistungen, Spa-Anwendungen und Reise-, Kultur- & Eventhighlights
- Corporate Benefits für Produkte und Dienstleistungen

- Mitarbeiterrestaurants mit gesundem Essen
- Gesundheitstage mit Gesundheitscheck
- Ehrung von Geburtstagen und Jubiläen
- Teamevents und Azubi-Ausflüge
- Azubi-Reisen, Elternabende und Azubi-Karrieretag
- Mitarbeiterzufriedenheitsbefragungen
- Transfermöglichkeiten und Transferprämie
- Cross Trainings und Task Forces
- Individuelle Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- Umfassendes Trainings- und Weiterbildungsprogramm
- Vermögenswirksame Leistungen sowie Weihnachts- und Urlaubsgratifikation
- Vermittlungsprämie für angeworbene Mitarbeiter
- Jobticket oder Fahrtkostenzuschuss
- Moderne Personalwohnungen



# 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 Academy
- Ein sicherer Arbeitsplatz





Althoff Hotels

# AKTUELLE KARRIEREANGEBOTE

ALLE UNSERE STELLENAUSSCHREIBUNGEN  
UND WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DIE  
ALTHOFF HOTELS ALS MODERNEN ARBEITGEBER  
FINDEN SIE IM INTERNET UNTER:  
[WWW.ALTHOFFHOTELS.COM/DE/KARRIERE](http://WWW.ALTHOFFHOTELS.COM/DE/KARRIERE)



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

[www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com)