

Doppelerfolg für das Nells Park Hotel

27.02.2015, 18:43 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Nells Park Hotel Trier*
Presseagentur: *Agenturhaus GmbH*



Uwe Hüser, Staatssekretär des rheinland-pfälzischen Wirtschaftsministeriums, gratuliert Inhaberehep

Die diesjährige dritte Azubi-Gala bildete den passenden Rahmen für zwei hochwertige Auszeichnungen. Das Nells Park Hotel wurde vom rheinland-pfälzischen Wirtschaftsministerium als landesweit einziger Hotelleriebetrieb mit dem Preis „Rheinland-Pfalz‘ attraktive Arbeitgeber“ prämiert. Zudem erhielt das Inhaberehepaar Pütter als deutschlandweit erstes Hotel das branchen-übergreifende Zertifikat „Best Place to learn“. Damit sind zwei weitere wichtige Gütesiegel für exzellente Ausbildung und Fachkräftesicherung im Trierer Gastgewerbe.

Personalführung neu gedacht!

Staatssekretär Uwe Hüser hat die Strategie der Fachkräftesicherung ganz oben auf der wirtschaftspolitischen Agenda. Er war eigens für diesen Abend aus Mainz gekommen, um Ehepaar Pütter zu seiner mehrfach ausgezeichneten Personalpolitik zu gratulieren. „Das Nells Park Hotel ist ein Leuchtturm in Rheinland-Pfalz,“ so Hüser sichtlich zufrieden mit der Entscheidung der Jury. Er betonte, dass dieses Signal für die Tourismusbranche und für die Kulturlandschaft ganz wichtig sei.

Besondere Anerkennung fand das Nells Park Hotel für seine Personalentwicklung, vor allem für das Führungs-Impuls-System FIS, das Thomas Pütter gemeinsam mit HR-Coach Ines Eulzer im Laufe von sieben Jahren mit viel Praxisbezug entwickelt und umgesetzt hat. Dazu der Hotelchef: „Es freut mich, dass unser FIS Konzept als wirksames Führungsmodell auch in anderen Branchen so viel Beachtung und Nachfrage findet.“

Ein weiteres Highlight der Veranstaltung war die Übergabe des Zertifikats „Best Place to learn“, das Familie Pütter als erstes Hotel deutschlandweit erhielt. Heiko Köstring, Geschäftsführer von Deutschlands größtem Karriereportal Aubi plus, ist Mitinitiator dieses bundesweit relevanten Gütesiegels für Ausbildungsbetriebe. Sein Fazit am Abend war eindeutig: „87 Herzen schlagen voller Leidenschaft im Nells Park Hotel.“ Das Haus ist mit exzellenten 580 Punkten fast am Maximalergebnis in der Arbeitgeberbewertung.

Das Zertifikat bestätigte die hier umgesetzte Fachkräftesicherung, gratulierte auch Jan Glockauer, Hauptgeschäftsführer der IHK Trier. Diese werde am besten gelebt durch eine moderne, qualitativ hochwertige Berufsausbildung, die die Potenziale junger Menschen erkennt, gezielt weiterentwickelt und zugleich attraktive Karriereperspektiven eröffnet. „Das hier ist mehr als eine Branchenlösung. Talente erkennen und fördern, und die jungen Leute mit einem

Vertrauensbonus auch mal machen lassen.“

Dass genau dieser Vertrauensbonus funktioniert, stellten die Auszubildenden überzeugend unter Beweis. 16 Hotelfach-, Restaurantfach- und Koch-Azubis präsentierten ihre Traumberufe. Seit Wochen hatten sie mit viel Herzblut diesen Gala-Abend vorbereitet. Vor über 100 begeisterten Gästen, dabei viele Vertreter aus Wirtschaft, Bildung und Politik, Eltern und Verwandte der Azubis, zeigten die Nachwuchstalente ihr Handwerk an offenen Kochstellen und berichteten von ihrer Erfahrung. Wie gut strukturiert Selbstorganisation und Zeitmanagement funktionieren können, erklärte David Oberle anhand der Planung seines dritten Lehrjahres. „Eine Ausbildung bei uns heißt: sich entwickeln, viel lernen und dabei Spaß haben.“ Tina Ensich, gerade erfolgreich ausgelernt und übernommen für ihre Traumstelle an der Hotelrezeption, stellte ihre Stammgastbefragung vor und ihren auf die Gästebedürfnisse ausgerichteten Etagenplan – ein erstaunlich wirkungsvolles Werkzeug zur Übersichtlichkeit der verfügbaren Zimmer. Mit eigenen Videos, die auf den Internetseiten des Hotels und bei youtube zu sehen sind, bewerben die jungen Mitarbeiter mit imposanten Bildern ihre Azubi Gala und stellen jugendlich flott ihre Traumberufe vor. Großes Lob gab es vom Bremmer Bürgermeister Berg für das Engagement der Azubis. Mit ihm wurde das junge Team im Bremmer Calmont, dem steilsten Weinberg Europas, zu kenntnisreichen Botschaftern des Moselweins.

Diese externen Praktika, Fachschulungen, Erlebnisführungen, ein Azubi-Car für den Quartalsbesten, Azubi-Events und die Azubi-Gala gehören zum achteiligen Förderprogramm MOVE UP. Geschäftsführer Pütter stellte am Abend die 2.0 Version des erfolgreichen Azubi-Motivationsprogramms vor. Die intensive Förderung des Nachwuchses bleibt fester Bestandteil im Nells Park Hotel, in dem bereits über 180 junge Menschen ausgebildet wurden. Thomas Pütter: „Aus den Zertifizierungen, Wettbewerben und Auszeichnungen lernen wir sehr viel. Sie führen zum Wertefundament unserer Unternehmensphilosophie: der Mensch steht im Mittelpunkt.“

Portrait

HINTERGRUND - Die Ausbildungsberufe im Einzelnen

Hotelfachmann/-frau

Sowohl vor, während und nach der Anwesenheit der Gäste sind Hotelfachleute für deren Wohl zuständig. Sie sind die „Visitenkarte“ des Hauses, denn sie sind das erste Gesicht, das der Gast beim Eintreffen in ein Hotel wahrnimmt und sie sind auch diejenigen, die den Gast verabschieden und ihm eine gute Heimreise wünschen. Ein höfliches und selbstbewusstes Auftreten ist beim Einsatz an dieser zentralen Stelle im Hotel besonders wichtig.

Tina Ensich (ausgelernte Hotelfachfrau) beschreibt ihren Arbeitsalltag so: "Ich nehme Reservierungen von Zimmern vor, begrüße beim Check-in die Gäste, gebe Auskünfte zu Sehenswürdigkeiten von Trier und bin für Wünsche oder Reklamationen ansprechbar. Für all dies benötige ich ein sicheres Auftreten, gute sprachliche Fähigkeiten und eben eine fundierte Ausbildung." In der Empfangsabteilung arbeiten Hotelfachleute an der Rezeption zur Reservierungsannahme und Gästebetreuung. Sie führen Zimmerbelegungspläne, kümmern sich um die Platzreservierung in einem Restaurant, organisieren Rahmenprogramme für Tagungsgäste oder erstellen Arrangement-Angebote für Individualreisende.

Restaurantfachmann/-frau

Im Gastronomiebereich sind Servicemitarbeiter für das Eindecken der Tische, die Beratung der Gäste bei der Getränke- und Speisenwahl und das Aufnehmen der Bestellungen verantwortlich. Sie bereiten Getränke zu, servieren Speisen, stehen für Fragen und Wünsche zur Verfügung. Im Bereich der Bankettabteilung organisieren und gestalten sie Veranstaltungen wie Tagungen, Gala-Abende, Hochzeiten, Jubiläen oder Events. Weitere Aufgaben sind: Die Betreuung von Veranstaltungs- und Tagungsgästen, Veranstaltungs- und Tagungs-Setup/ Setoff (Auf- und Abbau), Büffetauf- und Abbau sowie Gestaltung & Dekoration.

Koch/Köchin

Die Aufgaben eines Kochs erstrecken sich auf alle Arbeiten, die mit der Herstellung von Speisen zu tun haben. Dazu gehören Planung, Einkauf und Vorbereitung der Gerichte und Zutaten. Er ist für die Erstellung der Speisekarte zuständig und beachtet bei seiner Arbeit die geltenden Hygienevorschriften, erarbeitet Menüs und kalkuliert die Kosten. Die Beratung und die Respektierung individueller Wünsche der Gäste fallen ebenso in den Tätigkeitsbereich eines Kochs. Ob in einem Restaurant, im Hotel oder auf einem Kreuzfahrtschiff – Köchen liegt ein breites Beschäftigungsspektrum zugrunde. Darüber hinaus bieten verschiedene Weiterbildungsmaßnahmen die Möglichkeit, Karriere zu machen, wie z.B. als Küchenchef oder Küchendirektor.

News-ID: 841749 • Views: 865 (Stand: 16.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/841749/Doppelerfolg-fuer-das-Nells-Park-Hotel.html>