



★ ★ ★ ★ ★ S



WIR BAREISSIANER

LEBEN UND ARBEITEN
IM HOTEL BAREISS



1 TRAUMJOB SPITZENHOTELLERIE – JA ODER NEIN? | 4

AUSBILDUNG: ERFAHRUNGSBERICHTE | 6



DIE BERUFSFELDER | 8

DIE BEWERBUNG | 13

FORTBILDUNG & KARRIERE:



SCHULUNG & FÖRDERUNG | 20

WEIT GEREIST – UND WIEDER IM BAREISS | 22

EINER, DER ES WISSEN MUSS! | 24

»GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN« | 26



MOTIVATION: DREAM-TEAM | 28

WISSENSWERT!

FREIZEIT UND ANGENEHME EXTRAS | 30

DAS SCHLUSSWORT HAT HERMANN BAREISS | 32

WILLKOMMEN BEI DEN BAREISSIANERN | 34



Wir Bareissianer

Wir leben ein einzigartiges Konzept – das Bareiss ist ein Hotel für die ganze Familie, geführt von einer Familie. Wir geben unser Bestes für jeden unserer Gäste, genauso wie für jeden unserer Mitarbeiter. Denn der Anspruch ist hoch. Jeder Tag im Bareiss ist wie die Premiere einer Opernaufführung. Es bedarf des perfekten Zusammenspiels aller Beteiligten, um für die Gäste ein gelungenes Erlebnis zu schaffen. Dafür brauchen wir engagierte Menschen.

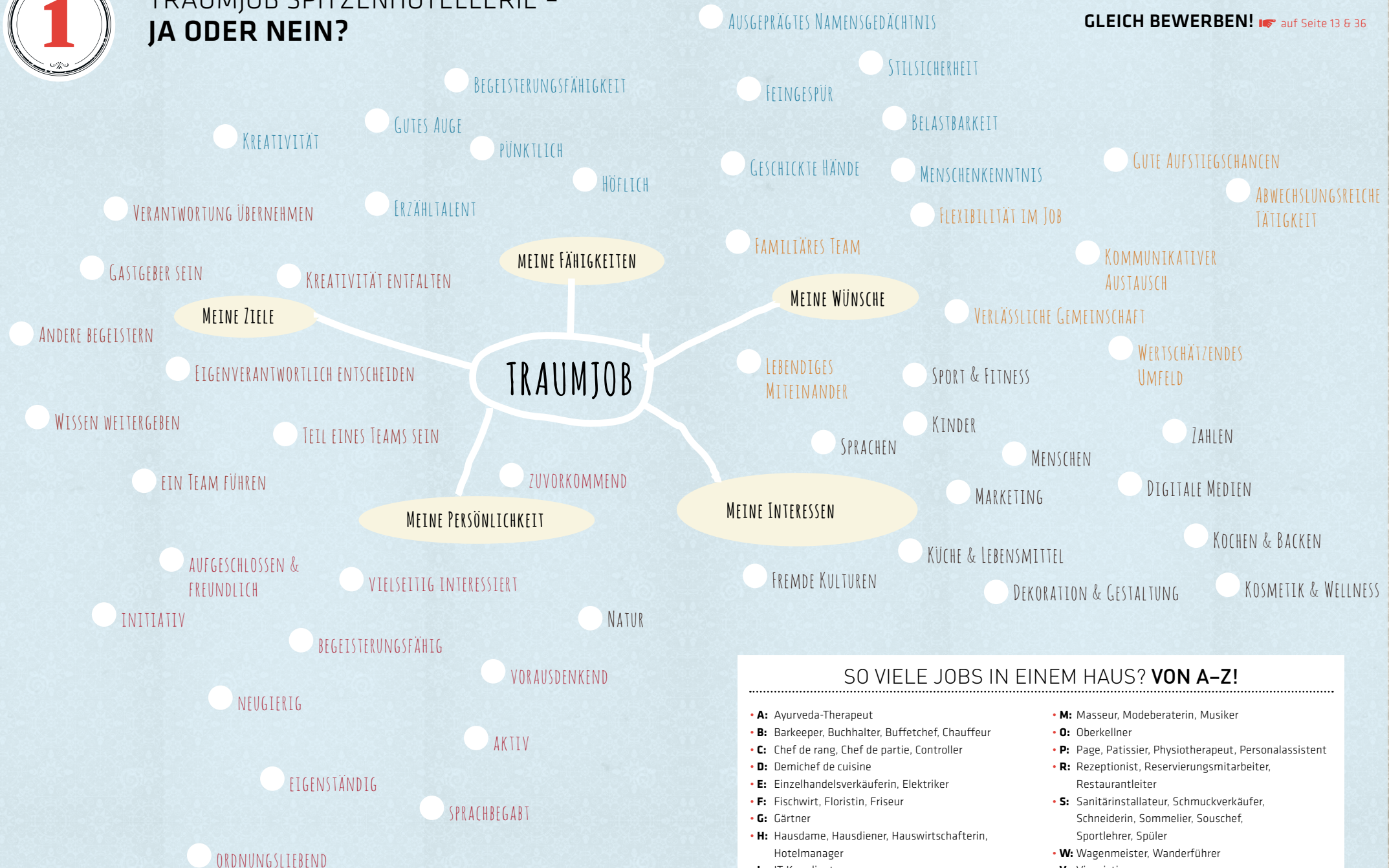
Wir freuen uns darauf, Sie bei uns herzlich willkommen zu heißen.

Ihre Familie Bareiss



TRAUMJOB SPITZENHOTELLERIE – JA ODER NEIN?

VIELE ÜBEREINSTIMMUNGEN?
GLEICH BEWERBEN!  auf Seite 13 & 36



SO VIELE JOBS IN EINEM HAUS? VON A–Z!

- **A:** Ayurveda-Therapeut
- **B:** Barkeeper, Buchhalter, Buffetchef, Chauffeur
- **C:** Chef de rang, Chef de partie, Controller
- **D:** Demichef de cuisine
- **E:** Einzelhandelsverkäuferin, Elektriker
- **F:** Fischwirt, Floristin, Friseur
- **G:** Gärtner
- **H:** Hausdame, Hausdiener, Hauswirtschafterin, Hotelmanager
- **I:** IT-Koordinator
- **K:** Kellner, Kinderbetreuer, Koch, Konditor, Kosmetikerin
- **M:** Masseur, Modeberaterin, Musiker
- **O:** Oberkellner
- **P:** Page, Patissier, Physiotherapeut, Personalassistent
- **R:** Rezeptionist, Reservierungsmitarbeiter, Restaurantleiter
- **S:** Sanitärinstallateur, Schmuckverkäufer, Schneiderin, Sommelier, Souschef, Sportlehrer, Spüler
- **W:** Wagenmeister, Wanderführer
- **V:** Visagistin
- **Z:** Zimmermädchen, Zimmermann

Benjamin Rother: angekommen im ersten Lehrjahr

AUSBILDUNGSZWEIG: *Restaurantfachmann mit Zusatzqualifikation
Küchen- und Servicemanagement (FHG-Modell)*  auf Seite 10

SCHULABSCHLUSS: *Allgemeines Abitur*

ICH HABE MICH FÜR DIESE AUSBILDUNG ENTSCIEDEN, WEIL
*mir praktische Dinge und der Umgang mit Menschen liegen.
Der Beruf ist vielseitig und bietet auch gute Möglichkeiten für
Auslandsaufenthalte.*

EIN TYPISCHER TAG IM BAREISS: *lebendige Teamarbeit,
immer neue Herausforderungen und gemeinsame Lösungen.*

DAS GEFÄLLT MIR BESONDERS GUT: *die starke Gemeinschaft
und das gesamte Ausbildungsprogramm mit Schulungen, schönen
Azubiausflügen und gemeinsamen Festen.*

MEINE BESTE ERFAHRUNG: *Ich habe hier schon in kurzer Zeit sehr
viel gelernt – für mich persönlich und in meinem Job.*

BAREISSIANER ZU SEIN BEDEUTET FÜR MICH: *immer wieder dazulernen.*

Tamara Polishchuk: Erfahrung gewonnen im zweiten Lehrjahr

AUSBILDUNGSZWEIG: *Hotelfachfrau*  auf Seite 10

SCHULABSCHLUSS: *Abitur und Studium der englischen Literatur-
wissenschaft in der Ukraine*

ICH HABE MICH FÜR DIESE AUSBILDUNG ENTSCIEDEN, WEIL
*ich im Studium ein großes Interesse an fremden Kulturen und
Sprachen entwickelt habe; das Bareiss hat ein internationales
Publikum – ich kann hier meine Kenntnisse anwenden und
vertiefen.*

EIN TYPISCHER TAG IM BAREISS: *Jeder Tag im Bareiss ist anders
und es wird nie langweilig.*

DAS GEFÄLLT MIR BESONDERS GUT: *die Arbeit mit meinen so
netten Kollegen, und ich bin froh, Teil der Bareiss Familie zu sein.*

MEINE BESTE ERFAHRUNG: *Die Hotellerie ist ein abwechslungsreiches
Beschäftigungsfeld, das mich in immer neuen Begegnungen fordert und gleichzeitig unterhält.*

BAREISSIANER ZU SEIN BEDEUTET FÜR MICH: *eine gute Tradition weiterzutragen.*

Amelie-Sophie Glauner: mittendrin im zweiten Lehrjahr

AUSBILDUNGSZWEIG: *KÖCHIN*  auf Seite 9

SCHULABSCHLUSS: *Realschule, Freiwilliges Soziales Jahr (FSJ)*

ICH HABE MICH FÜR DIESE AUSBILDUNG ENTSCIEDEN,
*WEIL mich das Kochen schon als Kind fasziniert hat, ich war
Mini-Köchin in der Tanne und im Bareiss.*

EIN TYPISCHER TAG IM BAREISS: *Es gibt keinen typischen
Tag im Bareiss, jeder Tag ist anders, dank der vielen Bereiche,
die man durchläuft.*

DAS GEFÄLLT MIR BESONDERS GUT: *Teil einer Gemeinschaft
und kein Einzelkämpfer zu sein, die Familie und die Vorgesetzten
sind den Mitarbeitenden persönlich nahe.*

BAREISSIANER ZU SEIN BEDEUTET FÜR MICH: *Teil einer großen
Familie zu sein.*



Franziska Katharina Ströter: mein drittes Lehrjahr

AUSBILDUNGSZWEIG: *Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation
Hotelmanagement*  auf Seite 10

SCHULABSCHLUSS: *Allgemeines Abitur*

ICH HABE MICH FÜR DIESE AUSBILDUNG ENTSCIEDEN,
*WEIL ich arbeiten wollte – und zwar in der Praxis und nicht nur
theoretisch, zwölf Jahre Schule waren erst einmal genug, und ich
wusste, ich brauche Abwechslung.*

EIN TYPISCHER TAG IM BAREISS: *Mindestens einmal am Tag wird
ordentlich gelacht, sich aufgeregt und am Ende gestaunt, was wir wieder
alles erlebt haben.*

DAS GEFÄLLT MIR BESONDERS GUT: *Wir sind ein großes, junges Team, man findet schnell
Anschluss und fühlt sich nicht alleine, auch wenn man von weiter her kommt.*

MEINE BESTE ERFAHRUNG: *Mein Beruf öffnet mir viele Türen und Möglichkeiten, ich muss
mich heute nicht schon zu sehr für die Zukunft festlegen.*

BAREISSIANER ZU SEIN BEDEUTET FÜR MICH: *selbst weit weg von zuhause eine Familie
zu haben.*





Hotelkaufleute

Sie gehen offen auf andere zu und sind ein aufgeschlossener Teamplayer, haben ein gutes Gespür für Menschen, Freude am Organisieren und ein gutes Verhandlungsgeschick? Hotelkaufleute lernen persönliche Zuwendung zum Gast, kommunikative Fähigkeiten und kaufmännisches Wissen in einem vielseitigen Umfeld anzuwenden und den komplexen Funktionsapparat »Hotel« in all seinen Abläufen zu verstehen. Dies eröffnet viele Möglichkeiten, verschiedene Arbeitsfelder kennenzulernen, ohne sich bereits zu sehr festzulegen.

DIE AUFGABEN

- *Abteilungsübergreifendes Fachwissen (Rezeption, Etage, Verwaltung, Buffet)*
- *Buchhaltung und Rechnungswesen*
- *Kalkulation und Controlling*
- *Gästeempfang und -betreuung*
- *Hotelrepräsentanz gegenüber Partnern und Lieferanten*

AUSBILDUNGSSTATIONEN IM BAREISS
Rezeption, Housekeeping, Verwaltung, Buffet, Service in der vielfältigen Gastronomiewelt

KARRIEREWEGE IM BAREISS

Rezeption, Hotelkasse, Buchhaltung, Personalwesen, Hausdame, Marketing



Koch/Köchin*

Sie haben Freude an hochwertigen Lebensmitteln, geschickte Hände und einen ausgeprägten Geschmackssinn, können gut koordinieren und probieren sich gern in der Küche aus? Selbst wenn hier nicht direkt hinter jeder Aussage ein klares »Ja!« steht, wichtig ist, dass Ihnen diese Vorstellung gefällt; eine Ausbildung zum Koch/zur Köchin verbindet solides Handwerk mit einer guten Portion Kreativität und Eigenständigkeit.

* Mit der Allgemeinen Hochschulreife auch im FHG-Modell mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement möglich.

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite:

www.fhg-ev.de

DIE AUFGABEN

- *Planung und Kalkulation*
- *Wareneinkauf und Lagerung*
- *Vorbereitung und Koordination der Arbeitsabläufe*
- *Zubereiten und Anrichten von Speisen*
- *Lebensmittel- und Warenkunde*
- *Speisen und Menüfolgen kreieren*

AUSBILDUNGSSTATIONEN IM BAREISS
Unendliche Vielfalt: Küche der Hotelgastronomie, Morlokhof, Wanderhütte Sattellei, Forellenhof Buhlbach, À-la-carte-Restaurants Kaminstube und Dorfstuben, Patisserie, Backstube

KARRIEREWEGE IM BAREISS

Demichef de cuisine, Souschef, Chef de partie, Pâtissier

»DIE ANSPRÜCHE UND HERAUSFORDERUNGEN IN DER GEHOBE-
NEN GASTRONOMIE SIND WIRKLICH HOCH. DAS MACHT DAS GANZE
SPANNEND.« SIMON, 2. AUSBILDUNGSJAHR ZUM KOCH

Hotelfach*

Sie gehen offen auf andere zu und wissen immer etwas zu erzählen, sind gut in Fremdsprachen und übernehmen in der Gruppe auch gerne mal die Regie? Hotelfachleute haben vielseitige kommunikative und organisatorische Aufgaben; im Unterschied zu den Hotelkaufleuten liegt der Schwerpunkt in der Konzentration auf den Gast, Verwaltung, Events und Vermarktung. Mit anderen Worten – sie agieren verstärkt auf der Bühne statt hinter den Kulissen, lernen alle Bereiche kennen und können sich später spezialisieren.

DIE AUFGABEN

- *Gästeempfang und -betreuung*
- *Etagendienst und Wäschepflege*
- *Veranstaltungs- und Eventorganisation*
- *Restaurantservice*
- *Rechnungswesen*

AUSBILDUNGSSTATIONEN IM BAREISS:

Service, Rezeption, Etage, Verwaltung, Buffet

KARRIEREWEGE IM BAREISS: Hausdame, Oberkellner, Buffetchef, Hotelmanager, F&B-Manager, Direktionsassistentin

* Für Abiturienten auch mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement möglich.

Restaurantfach*

Sie haben ein gutes Gespür für Menschen, lieben Anlässe und Events und sind ganz in Ihrem Element, wenn es darum geht, andere zu verwöhnen und für sie da zu sein? Restaurantfachleute sind erste Ansprechpartner für die Gäste, stehen beratend und begleitend zur Seite, haben einen Blick für das Ganze und die Details. Das macht sie zu gewandten Persönlichkeiten mit guter Menschenkenntnis und einer Spezialisierung auf Food & Beverage; die Zufriedenheit der Gäste ist ihre Referenz.

* Mit der Allgemeinen Hochschulreife auch im FHG-Modell mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement möglich.

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite:
www.fhg-ev.de

DIE AUFGABEN

- *Gästeberatung und -begleitung*
- *Servieren und Tranchieren der Speisen am Tisch*
- *Restaurant- und Barservice*
- *Organisation der Abläufe*
- *Veranstaltungsmanagement*
- *Büroorganisation (Rechnungs- und Bestellwesen)*

AUSBILDUNGSSTATIONEN IM BAREISS

Grundausbildung in der gehobenen Gastronomie mit Spezialisierung auf das Thema Food & Beverage, Mitarbeit in allen Restaurants der Hotelgastronomie sowie in den Bareiss À-la-carte-Restaurants, im Morlokhof, in der Wanderhütte Sattellei und im Forellenhof Buhlbach

KARRIEREWEGE IM BAREISS

Oberkellner, Restaurantleiter, Buffetchef, F&B-Manager, Barchef



» DIE VIelfALT UND DIE ABWECHSLUNG
IN DER AUSBILDUNG IM BAREISS SIND
UNERREICHT. «

PETER, RESTAURANTFACHMANN IM ERSTEN LEHRJAHR



Kaufleute Tourismus und Freizeit

Sie sind vielseitig interessiert, offen und kreativ, es fällt Ihnen leicht, sich und andere für ein Thema zu begeistern, und Sie machen am liebsten drei Dinge gleichzeitig? Kaufleute für Tourismus und Freizeit planen, organisieren, vermarkten Hotels und verkaufen Unterkünfte, Reisen, Veranstaltungen und Arrangements. Sie entwickeln ein feines Gespür für aktuelle Themen und gute Konzepte, sind geschickt im Verhandeln und verstehen sich darauf, Ideen in überzeugende Angebote zu übersetzen. Attraktive Anschlussmöglichkeiten gibt es in der Hotellerie und Gastronomie sowie in der weit aufgefächerten Freizeit-, Event- und Tourismusbranche.

DIE AUFGABEN

- Organisation von Betriebsabläufen
- Controlling und Marktanalysen
- Entwicklung von Tourismus- und Freizeitangeboten
- Marketingstrategie, Kommunikation und Werbung
- Verhandlung und Kalkulation
- Beratung und Verkauf

AUSBILDUNGSSTATIONEN IM BAREISS
Rezeption, Kinderprogramm, Ferienprogramm, Betreuung und Begleitung der Gäste

KARRIEREWEGE IM BAREISS
Rezeption, Ferienprogramm, Kinderprogramm, Verwaltung

GANZ GLEICH, FÜR WELCHE RICHTUNG SIE SICH ZUNÄCHST ENTSCHEIDEN, OB SIE MIT EINER AUSBILDUNG STARTEN, MIT EINEM STUDIUM BEGINNEN, SICH STETIG WEITERQUALIFIZIEREN ODER AUCH EINEN QUEREINSTIEG WAGEN: DIE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE BIETEN ALLE MÖGLICHKEITEN, EINEN GANZ EIGENEN WEG ZU GEHEN, DEN RICHTIGEN ORT UND DAS PASSENDE ARBEITSUMFELD ZU FINDEN, UM DIE EIGENEN FÄHIGKEITEN UND STÄRKEN OPTIMAL AUSZUSPIELEN. WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE IN DIESER ENTSCHEIDUNG ZU BEGLEITEN UND ZU UNTERSTÜTZEN.

AUSBILDUNG DIE BEWERBUNG

Schritt für Schritt zum Erfolg

1 ERSTKONTAKT Das erste Gespräch führen Sie telefonisch oder persönlich mit Josefine Faißt oder Tanja Broegger. Das Mitarbeiterbüro ist für alle Bareissianer die erste Anlaufstelle.

2 VORSTELLUNGSGESPRÄCH Im Vorstellungsgespräch kommt der zuständige Ressortleiter hinzu. Er weiß alles über den zukünftigen Arbeitsplatz, und in der Regel ist der nächste Schritt ein Schnupperpraktikum.

3 STARTHILFE Zum Start im Bareiss gibt es umfassende Unterstützung: Ob Wohnung oder Arbeitskleidung, Hilfe bei der Organisation des Umzugs oder anderen persönlichen Dingen: Unsere Hauswirtschafterin Sabine Burkhardt steht allen hilfreich zur Seite.

4 EINFÜHRUNG Alle neuen Auszubildenden eines Jahrgangs durchlaufen die zweiwöchige Sommerakademie zum Kennenlernen, neue Mitarbeitende auf weiteren Karrierestufen erhalten am Einführungstag einen umfassenden Überblick.

5 FÜR LEIB UND SEELE Im Mitarbeiterrestaurant »Casino« wird täglich für alle der kulinarische Arbeitstag zelebriert und ein erstklassiges Frühstück, Mittag- und Abendessen serviert.

6 DER PATE Alle unsere Mitarbeiter werden in der Anfangszeit im Bareiss von einem persönlichen Paten begleitet. Das Miteinander ist bei uns Prinzip, das Füreinander ist im Herzen verankert.



Josefine Faißt



Tanja Broegger



Sabine Burkhardt

*Bareissianer
Mit dem Herzen dabei*

Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter – und es liegt uns am Herzen, dass sie sich wohlfühlen und einfach gern bei und mit uns sind. Dafür stehen wir ein – und dafür tun wir viel. Weil jede Station in Ihrem Berufsleben eine wichtige Weichenstellung im Leben ist.

Bareissianer - mit dem
Herzen dabei!



Das Mitarbeiterrestaurant »Casino« -
Treffpunkt für gemeinsame Mahlzeiten.



Die Bareiss-Akademie – unser Schulungs-
und Fortbildungszentrum



Das Fitness-Studio – Raum für
Training und Entspannung.



BAIERSBRONNER WANDERHIMMEL

Natur pur – auf einem perfekt
ausgeschilderten Wegenetz von
550 km.

NATIONALPARK SCHWARZWALD

Ein Naturreservat von
archaischer Ursprünglichkeit.



Fußweg 700 m

Fußweg 1,5 km

Fußweg 7,5 km

Eulengrundweg

Fußweg 2,2 km



★★★★★

Lageplan der Zimmer und Appartements

- 1 Eulengrund
- 2 Schwarzwälder Landhaus
- 3 Gartenflügel
- 4 Orspach
- 5 Bergmosis
- 6 Weißenbachtal
- 7 Ellbachtal
- 8 Häusle am Naturbadeteich
- 9 Oasen-Restaurant
- 10 Meerwasser-Erlebnisbad
- 11 Kräutergarten
- 12 Bareiss Gärtnerei
- 13 Dirndl- und Kleiderkammer
- 14 Haus der Spiele
- 15 Boccia- und Tennisplatz
- 16 Bareiss Waldpark
- 17 Fahrrad- und E-Bike-Station »Bareiss Aktiv«
- 18 Oldtimer
- 19 Gästetreff

Bareiss Kinderdörfle

- 20 Wasser- und Abenteuerspielplatz
- 21 Villa Kunterbunt
- 22 Villa Sternenstaub
- 23 Baumhaus
- 24 Bareiss Beauty & Spa

Wanderhütte SATTELEI

25 Ganzjährig ohne Ruhetag
bewirtschaftete Wander-
hütte auf 706 m Höhe.

Morlokshof

26 Liebevoll restauriertes Kul-
tur- und Brauchtumsdenkmal
aus dem Jahr 1789, Besichti-
gungs- und Veranstaltungsort.

Forellenhof BUHLBACH

27 Gemütliche Gaststuben
und Forellenzucht im Buhl-
bachtal, ganzjährig geöffnet
ohne Ruhetag.

Bareiss ★★★★★ AKADEMIE

28 Exzellenz- und Schulungs-
zentrum zur Aus- und
Weiterbildung für alle Bareiss
Mitarbeiter.

DAS BAREISS GEHEGE

29 Damwildgehege auf
15.000 m² mit Schautafel, Sand-
steinbrunnen und Fütterungs-
platz mit Futterautomat.

STREICHEL ZOO

30 In unserem Streichelzoo
sind die Classic Ponys sowie
Westafrikanische Zwergziegen
und unsere Hasen zuhause.

BAREISS REITERHÖFLE

31 Auf dem 2022 eröffneten
Reiterhöfle mit Reitplatz können
Kinder unter fachkundiger Anlei-
tung den artgerechten Umgang
mit unseren Pferden lernen.



FORTBILDUNG & KARRIERE SCHULUNG & FÖRDERUNG

Bareissianer
Mit dem Herzen dabei

DIE BAREISS AKADEMIE

Die Bareiss Akademie ist unser hauseigenes Aus- und Weiterbildungszentrum; hier bieten wir Jahr für Jahr über 200 Schulungen und Kurse für Mitarbeiter aller Bereiche an, damit das gemeinsame Lernen und Wachsen auch jenseits des Arbeitsalltags eigenen Raum haben und das Wissen fachübergreifend ausgebaut und vertieft werden kann. In der Praxis begleiten erfahrene Fach- und Führungskräfte die Entwicklung, wir unterstützen die Vorbereitung zur Abschlussprüfung, zeigen individuelle Karrierewege auf, und zweimal jährlich finden Feedbackgespräche sowie mindestens einmal jährlich Mitarbeitergespräche statt.

VOM START WEG GUT BETREUT

Unser Bareiss, von der FAZ in 2014 als »beindruckende kulinarische Institution« bezeichnet, gehört mit seinen hohen Qualitätsstandards seit vielen Jahren zu den besten Ausbildungsbetrieben des Landes. Dies zeigt sich für all jene, die sich uns anvertrauen, in umfassender persönlicher und fachlicher Unterstützung – von Anfang an. Die zweiwöchige Sommerakademie für alle Auszubildenden des ersten Lehrjahres erleichtert den Einstieg und schafft das Rüstzeug für einen perfekten Start; sie ermöglicht das erste Kennenlernen untereinander und bietet weitreichende Orientierung rund um unser Bareiss.

»Nach der Ausbildung bieten wir Ihnen attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten und spannende Karrierewege im Haus.« HANNES BAREISS

MITEINANDER UND VONEINANDER LERNEN – SCHRITT FÜR SCHRITT GEMEINSAM ZUM ERFOLG

- *Interne Weiterbildung in der Bareiss Akademie*
- *Regelmäßige Feedback- und Entwicklungsgespräche*
- *Intensive Prüfungsvorbereitung zur Abschlussprüfung*
- *Aufzeigen von Karriereperspektiven im Haus*
- *Enge Kooperation mit der Dualen Hochschule Ravensburg*

AUSBILDUNG IM FHG-MODELL

Der FHG – Förderer der in der Hotellerie und Gastronomie Auszubildenden und Angestellten e. V. – steht für die gezielte Nachwuchsarbeit in der Spitzengastronomie. Das Anliegen ist, erstklassig ausgebildete Führungskräfte für die Küchen- bzw. Restaurantleitung zu qualifizieren. Der Verein ist 1989 von Hermann Bareiss gegründet worden und vereint derzeit 57 der besten Hotels und Restaurants in ganz Deutschland. Im FHG-Modell bieten wir die Ausbildung Koch/Köchin sowie Restaurantfachmann/-frau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement an; Voraussetzung ist die allgemeine Hochschulreife. Und ein anschließender Studienplatz an der DHBW Ravensburg ist FHG-Absolventen garantiert.



3 FORTBILDUNG & KARRIERE WEIT GEREIST - UND WIEDER IM BAREISS

Wo die Liebe hinfällt - auch das gibt es natürlich im Bareiss. Immer wieder. Wer so viel Zeit zusammen verbringt, wer so viel Emotionales erlebt, jeden Tag, dem läuft schon auch mal bei der Arbeit der oder die Richtige für das Leben über den Weg. Das Bareiss schreibt viele Geschichten, die folgende ist die von Marina Schmiederer und Nicolai Biedermann.

Marina Schmiederer ist Restaurantleiterin im Forellenhof Buhlbach, Nicolai Biedermann kocht als Souschef für die Gäste der Hotelgastrestaurants. Beide haben ihre Karriere im Bareiss auf ganz unterschiedliche Weise begonnen, ihren ganz persönlichen Weg gehen die zwei mittlerweile schon seit geraumer Zeit gemeinsam. Der Beruf hat diese zwei Bareissianer zusammengeführt - heute teilen sie die Liebe zu dem, was sie täglich machen, wie die zueinander. Marina Schmiederer hat im Jahr 2007 ihre Ausbildung bei uns im Bareiss

begonnen und ist im Anschluss daran gleich für die nächsten 10 Jahre geblieben, Nicolai Biedermann ist 2014 Bareissianer geworden, mit einer Ausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung an verschiedenen Stationen im Gepäck. 2015 hat das privat wie gastronomisch perfekte Doppel die Entscheidung für einen Standortwechsel getroffen und als Paar in einem 5-Sterne-Familienerlebnishotel im Stubaital in Tirol eingeklickt, eine Weile später ging die Reise weiter in ein modernes Feinschmecker-Restaurant nach Davos. »Für



» Es ist ein gutes Gefühl, nicht nur als funktionierendes Rädchen im Getriebe, sondern primär als Mensch geschätzt zu sein, der auch Fehler machen darf und in jeder Situation Unterstützung erfährt. «

uns ein spannendes Kontrastprogramm und eine gute Gelegenheit herauszufinden, wofür unser Herz wirklich schlägt«, fassen Marina Schmiederer und Nicolai Biedermann ihre Erfahrung zusammen. Diese Gewissheit hat sie Anfang 2017 zurück nach Baiersbrunn und in neue, spannende Positionen gebracht. »Echte Bareissianer bleiben ja in Kontakt, das ist ein verlässliches Netzwerk, da findet sich immer wer, der gerade etwas weiß oder gehört hat. Als sich für uns diese Chance bot, haben

wir nicht lange überlegen müssen«, so Nicolai Biedermann. »Die Familienzugehörigkeit und das wirklich einmalige Miteinander hier im Haus, das ist einzigartig und schafft ein echtes Stück Lebensqualität. Wir identifizieren uns mit dem Bareiss, wir sind mit ganzem Herzen dabei. Wir möchten echte Begeisterung entfachen und täglich auf das Neue den Beweis antreten, dass lernen und alles geben richtig Spaß machen kann.«



AUSZUG

- * Guide Michelin 2021: (*** seit 2007) 4 rote Bestecke
- * Gault Millau 2021: 19 Punkte, 4 Hauben, 5 rote Bestecke
- * Claus-Peter Lumpp ist Preisträger des Internationalen Eckart Witzigmann Preises 2011 in der Kategorie Lebenskultur und Nachhaltigkeit.



EINER DER BESTEN KÖCHE IM LAND – UND AUCH INTERNATIONAL GANZ WEIT VORN: **CLAUS-PETER LUMPP**, KÜCHENCHEF IM RESTAURANT BAREISS, LIEBT UND LEBT, WAS ER TUT, AUF DEM HOHEN NIVEAU VON 3 STERNEN. ER HAT SEINE AUSBILDUNG ZUM KOCH IM BAREISS ABSOLVIERT, IN SEINEN WANDERJAHREN HALB EUROPA BEREIST UND SEIN HANDWERK IN DEN BESTEN HÄUSERN PERFEKTIONIERT. IN SEINEM HERZEN STETS BAREISSIANER GEBLIEBEN, IST AUCH ER IRGENDWANN WIEDER ZU UNS ZURÜCKGEKEHRT UND FÜHRT SEITHER DAS GOURMETRESTAURANT BAREISS SOWIE EIN TEAM VON 10 MITARBEITENDEN.

FORTBILDUNG & KARRIERE EINER, DER ES WISSEN MUSS!

GEDANKEN VON CLAUD-PETER LUMPP



Wann immer ich heute an meine Lehr- und Wanderjahre zurückdenke, tu' ich's gern, auch wenn es alles andere als einfach war. Aber ich habe früh erfahren dürfen: Du kannst alles erreichen, wenn du ein Ziel vor Augen hast und ein wenig Glück. Ich bin nie wirklich gerne zur Schule gegangen, ich wollte lieber etwas Praktisches machen und in die Welt hinaus. Meiner Mutter hat diese Idee natürlich wenig gefallen, bei allem hat sie sich auf einen Kompromiss eingelassen, ich vermute, im festen Glauben daran, dass es letztlich nach ihren Vorstellungen ausgehen würde. Sollte ich eine Arbeitsstelle für mich finden, könnte ich meinem Herzen folgen, sollte mir dies nicht gelingen, bliebe alles wie gehabt. Und ich bin mit Feuereifer losgezogen – direkt zur Arbeitsvermittlung. Hier hat man mir mit meinen 15 Jahren zunächst wenig Hoffnung gemacht, doch der Berater am Schalter gab mir abschliessend doch noch einen kleinen Tipp: »Vielleicht versuchen Sie es einmal im Bareiss – soweit ich weiß, wird dort immer jemand gebraucht.« Und so war es, für eine Ausbildung war ich allerdings noch zu jung, ich habe noch zwei Jahre mit allerhand Zuarbeiten überbrücken müssen. Aber das machte mir nichts, ich war ja gottfroh, dass ich hier sein und etwas lernen durfte. Und auch, wenn es eine ganz andere Zeit war, die Quintessenz stimmt für mich bis heute noch:

Ein starker Wille vermag Berge zu versetzen – und eine Ausbildung an erster Adresse, gefördert von Menschen, die es gut mit dir meinen, lässt das Selbstbewusstsein und die eigene Persönlichkeit auf gesundem Nährboden reifen. Damals wie heute wird im Bareiss mehr auf den Charakter als auf die Noten geschaut, hier beeindruckt kein Einser-Zeugnis, hier zählen Teamgeist und Einsatzbereitschaft. Was genau das bedeutet, weiss jeder, der einmal Teil dieser Familie war. Auch deshalb vermag das Bareiss als Referenz alle Türen zu öffnen, weil dieser Geist fachlich und menschlich in jedem Bareissianer reift. Ich selbst bilde hier keine Köche aus, zu mir kommen junge Kollegen, die bereits einige Erfahrung gesammelt haben, und es macht mir Freude, mit dem ambitionierten Nachwuchs zu arbeiten. Und ich werde nicht müde zu wiederholen: Auch die Ausbildung zum Spitzenkoch beginnt an der Basis, es braucht ein solides Fundament. Ich habe mir vieles erarbeiten müssen in meinem Leben – aber ich hatte das Glück, auf meinem Weg auf die richtigen Menschen zu treffen, ich bin bis heute dankbar dafür. Was ich meiner Tochter und allen jungen Leuten immer wieder sage, ist: Schaut, wem ihr euch anvertraut – und wo ihr euch engagiert; sucht euch einen wirklich guten, soliden Ausbildungsbetrieb und einen Beruf, der euch erfüllt.

Dieter Kalweit ist Bareissianer mit Herz und Seele – und das kommt nicht von ungefähr. Er ist seit über 20 Jahren im Haus und dem Unternehmen seit der Ausbildung zum Restaurantfachmann verbunden. Buffetchef, Office-Manager Spülküche, Einkauf, Mitarbeiterführung – Dieter Kalweit hat in dieser Zeit ganz unterschiedliche Positionen besetzt und bringt all diese Erfahrungen heute als Gastronomischer Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung ein. »Viele unseres Fachs zieht es in die Welt hinaus, ich schätze die Kontinuität und ich gehe gern in die Tiefe, dazu braucht man Beständigkeit.«

LIEBER DIETER KALWEIT, SIE SIND DEM BAREISS GANZ OFFENBAR AUF BESONDERE WEISE VERBUNDEN; WIE IST ES DAZU GEKOMMEN, WAS MACHT DIESES HAUS FÜR SIE AUS?

Ich habe mich hier von Anfang an wohlfühlt; die Philosophie und das Miteinander haben mich sehr beeindruckt und man hat immer wieder neue Perspektiven für mich geschaffen. Genau dies ist heute auch mein Anliegen – meine Mitarbeitenden aktiv voran zu bringen und Ihnen Möglichkeiten aufzuzeigen. Man wächst leichter an einem Ziel.

HABEN SIE DIESE ERFAHRUNG AUCH SELBST GEMACHT?

Exakt, auch wenn man es für sich selbst oft erst rückblickend erkennt. Hermann Bareiss hat mir immer ein unglaubliches Vertrauen entgegengebracht und mir sukzessive mehr Verantwortung übertragen. Er hat mich seinerzeit auch in Betriebe wie das Adlon in Berlin oder zu Feinkost Böhm in Stuttgart geschickt, damit ich dort Erfahrungen für das Bareiss sammeln konnte.

Und er hat mich mit 22 in die Geschäftsleitung berufen, alle anderen um mich herum waren mindestens 15 Jahre älter. Ihm hat das wohl gefallen, er hat einen Querdenker am Tisch gewollt.

ALS GASTRONOMISCHER DIREKTOR HABEN SIE DIE VERANTWORTUNG FÜR ALLE GASTRONOMISCHEN BEREICHE DES HAUSES. WIE SCHAUT DAS IN DER PRAXIS AUS? SIND SIE VORDERHAND KONZEPTENTWICKLER ODER IMMER NOCH MITTEN DRIN IM GESCHEHEN? Meine Aufgabe ist, den Ideen der Familie Leben einzuhauchen, sie in die Praxis umzusetzen – von Glas und Porzellan über den Wareneinkauf bis zur Mannschaftsaufstellung. Ich bin kein Schreibtischtäter, ich bin gern unter Menschen, ich brauche die Nähe zu meinem Team, um meine Arbeit gut zu machen.

WAS IST DABEI BIS HEUTE DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG FÜR SIE?

Es ist immer wieder ein intensiver Prozess, ein richtiges Team zu formen und jedem Einzelnen persönlich gerecht zu werden. Da treffen ganz



unterschiedliche Charaktere zusammen, jeder tickt etwas anders und es ist wichtig, das zu erkennen.

EINE HOHE SOZIALKOMPETENZ IST EINE MENSCHLICHE QUALITÄT, IST DAS EINE GABE ODER KANN MAN DAS AUCH LERNEN? Grundsätzlich kann man ja alles lernen, aber es ist schon auch etwas Typsache. Teamgeist, Aufmerksamkeit, Empathie, das Gespür für das richtige Wort zur rechten Zeit – das muss aus vollem Herzen kommen, dein Gegenüber spürt es ganz genau.

»Es ist ein Irrtum zu meinen, mit jedem Wechsel geht es in der Karriere eine Stufe hinauf – du musst immer erst das Haus kennenlernen, das ist immer erst ein kleiner Schritt zurück.«

WAS MACHT EINE AUSBILDUNG IM BAREISS SO WERTVOLL?

Das Bareiss ist eine Lebensschule und Hermann Bareiss hat sich dies zur persönlichen Aufgabe gemacht. Wer hier lernt oder eine Stelle antritt, verinnerlicht über die fachlichen Kompetenzen hinaus mit scheinbar müheloser Selbstverständlichkeit eine Haltung, die das Selbstverständnis dauerhaft prägt und viele Türen öffnet.

WELCHE BOTSCHAFT GEBEN SIE PERSÖNLICH IHREM TEAM GERN MIT AUF DEN WEG? Die Hotellerie ist nicht akademisch, weit wichtiger als jedwede Theorie sind das Herz am rechten Fleck und die Freude an der Praxis. Der Sprung in das kalte Wasser vermag in kurzer Zeit so viel mehr zu vermitteln, als jedes Lehrbuch es kann.

»Meine Aufgabe ist, dafür zu sorgen, dass sich alle wohlfühlen im Team. Mit der Sicherheit entfaltet sich die Persönlichkeit – das ist ein wichtiger Meilenstein in jeder Entwicklung.«

4

MOTIVATION DREAM-TEAM

Britta und Hannes Bareiss
in aller Kürze über
Schlüsselqualifikationen
in ihrem Fach, das Bareiss
und die Bareissianer. Wir
geben die Stichworte vor,
sie formulieren ihre
spontanen Gedanken ...

AUSBILDUNG ODER STUDIUM?

Für uns ganz klar die Ausbildung, aufgrund
des Praxisbezugs und des soliden Berufsein-
stiegs

DAS HOTELFACH IST EIN TRAUMBERUF FÜR ...

... all diejenigen, die gerne mit anderen zu-
sammenarbeiten, kommunikativ sind und
Freude daran haben, andere glücklich zu
machen

TEAMGEIST IST ...

... Trumpf
UNBEDINGT MITBRINGEN SOLLTE MAN ...
... eine gute Kinderstube
TAG FÜR TAG MITEINANDER BEDEUTET ...
... Tag für Tag füreinander
GEMEINSCHAFT IM BAREISS ...
... erlebt man in allen Bereichen
DIE SOMMER-AKADEMIE ...
... ist der perfekte Einstieg für die neuen
Azubis in die vielfältige Bareiss-Welt
DAS BAREISS ALS SCHULE DES LEBENS ...
... reicht weit über die rein fachliche Aus-
und Weiterbildung hinaus

AUSZEICHNUNGEN ...

... sind für uns die Bestätigung, gemeinsam
alles gegeben zu haben

ES GIBT KEIN NEIN FÜR DEN GAST ...

... ist unser Motto seit der Hotelgründung
durch Hermine Bareiss 1951

JUNGE »CHEFS« ...

... tragen die Bareiss-Philosophie im Herzen

FERNSEHKÖCHE ...

... gibt es bei uns nicht

SCHLECHTEN SERVICE ...

... darf es bei uns nicht geben

UNAUSGESPROCHENE GESETZE ...

... beispielsweise Diskretion im Gast-
Mitarbeiter-Verhältnis

BAIERSBRONN ...

... wohnen und arbeiten, wo andere Urlaub
machen

BERUF UND FAMILIE ...

... lassen sich auch in unserer Branche gut
vereinbaren

WORK-LIFE-BALANCE ...

... darf nicht zu kurz kommen – darauf legen
wir Wert und dafür tun wir so einiges

GESUNDER EHRGEIZ ...

... bringt einen im Leben und im Berufsleben
weiter

PERSÖNLICHES WACHSTUM ...

... entwickelt sich automatisch durch positive
Herausforderungen im Berufsalltag

KARRIERE ...

... an der Karriere unserer Mitarbeiter liegt
uns sehr viel, dafür führen wir regelmäßig
Karrieregespräche – in allen Bereichen und
auf allen Ebenen

GASTFREUNDSCHAFT, DIE VON HERZEN

KOMMT ...

... ist wahre Gastfreundschaft

ZU GAST IN DER FAMILIE BEDEUTET ...

... sich wie zu Hause fühlen

DER BESONDERE BAREISS SPIRIT ...

... ist ansteckend

DIE BAREISSIANER ...

... sind eine große Familie

EINE WICHTIGE BOTSCHAFT FÜR

EINSTEIGER ...

... in dieser Branche kann man alles erreichen



BRITTA UND HANNES BAREISS HABEN
IHREN JOB VON DER PIKE AUF GELERNT;
BRITTA BAREISS HAT BEI UNS IM HAUS EINE
AUSBILDUNG ZUR RESTAURANTFACHFRAU IM
FHG-MODELL ABSOLVIERT UND EIN STUDIUM
AN DER DHBW IN RAVENSBURG DRAUFGESETZT.
HANNES BAREISS IST GELERNTER KOCH IM
FHG-MODELL UND BETRIEBSWIRT;
SEINEN ABSCHLUSS HAT ER AM MCI IN
INNSBRUCK ERLANGT.



FAMILIE BAREISS IM HERBST 2022



WISSENSWERT! FREIZEIT UND ANGENEHME EXTRAS

EINE ATMOSPHÄRE ZUM WOHLFÜHLEN

Komfortable Personalwohnungen und Personaleinkleidung, Verpflegung im Mitarbeiterrestaurant Casino, eigenes Fitness-Studio in der »Alten Schule« in der Bareiss Akademie, jährlicher Azubi-Ausflug mit der Familie – wir setzen alles daran, eine Umgebung zu schaffen, in der sich unsere Auszubildenden wie unsere Mitarbeitenden wohl fühlen und angenehme Freiräume genießen können. Weil es den Zusammenhalt fördert – und jeder auf seine Art Entspannung braucht.

ABWECHSLUNG HIER UND DA

Für manchen mag Baiersbronn geografisch zunächst einfach irgendwie »fern von allem« liegen, doch wir versichern: Freudenstadt, Stuttgart, Baden-Baden, Strasbourg oder Karlsruhe sind schnell erreicht und der Schwarzwald ist ein Paradies für Mountainbiker und Jogger, Wanderer und Walker. Tennis und Beachvolleyball wird hier auch gespielt – und wer eine neue Herausforderung sucht, findet vielleicht Gefallen am Fischen oder Jagen ...

DIE BAREISS-CARD

Die Bareiss-Card beschert allen Bareissianern attraktive Ermäßigungen im lokalen Einzelhandel ebenso wie bei touristischen und anderen Aktivitäten in der Umgebung. Beispielsweise freien Eintritt im Naturbad Mitteltal und im Panoramabad Freudenstadt oder auch einen ermäßigten Eintritt im dortigen Kino. In der Wintersaison ist der Skilift Vogelskopf insbesondere bei Flutlichtfahrten im Dunkeln der Nacht ein großartiges Erlebnis. Natürlich ebenfalls gratis.

WAS UNS ANTREIBT

Unser Haus ist berühmt für seine Erfolge – und die Qualität der persönlichen Beziehungen. Gäste spüren sehr schnell, ob auch hinter den Kulissen eines Hotels die Welt in Ordnung ist. Deshalb legen wir größten Wert auf erstklassige Arbeitsbedingungen und den notwendigen Ausgleich für unsere Mitarbeiter. Nur so können sie die täglichen Herausforderungen mit wirklicher Hingabe und Herzlichkeit, Begeisterung und Herzensfreude erfüllen.



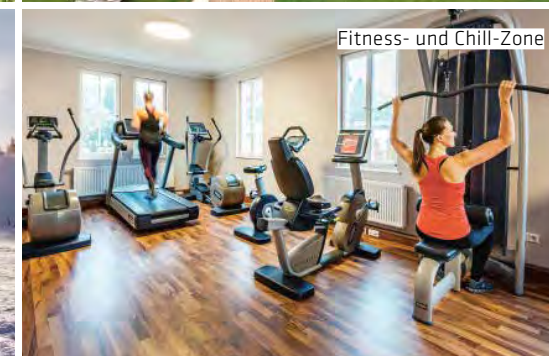
Ausflüge mit dem Bike



Naturbad Mitteltal



Skilift Vogelskopf



Fitness- und Chill-Zone

AUSFLUGSMÖGLICHKEITEN IN NAHER UMGEBUNG!





5

WISSENSWERT! DAS SCHLUSSWORT HAT HERMANN BAREISS

Das Bareiss hat sich im Lauf der Jahre einen guten Ruf erworben. Das liegt an den Gästen, die sich hier wohlfühlen und anderen davon erzählen. Und das liegt auch an den Auszeichnungen, an denen alle Mitarbeiter aller Generationen großen Anteil haben. Das macht uns als Familie stolz auf das enorme Engagement unserer »Bareissianer«, und wir freuen uns über die viele öffentliche Zustimmung. Aber noch keine Auszeichnung hat uns »den Kopf verdreht«. Denn unser Kopf und unser Herz sind bei allem, was wir tun, bei unseren Gästen und ihrer Zufriedenheit: Sie sollen es bei uns so gut haben wie nur möglich.

Das erfordert, im ständigen Wandel der Zeit und im Wechsel der Gästebedürfnisse, viele Überlegungen, viele Gespräche, viel Lesen, Sehen, Hören und Reisen, also: Beobachten. Nichts dem Zufall überlassen. Alles, was denkbar, machbar und möglich ist, in Erwägung ziehen, zu analysieren, um dann ideenreich umzusetzen, was zur höchstwahrscheinlichen Zufriedenheit der Gäste und damit zu einer gedeihlichen Zukunft des Hotels führt. Das Bareiss kann es nicht geben ohne seine Bareissianer. Ohne seine zufriedenen Bareissianer. Sie geben dem Haus und seinen Gästen, auch unserer Familie, unendlich viel.

Wir, Hannes und Britta Bareiss und ich selber, versuchen, unseren Mitarbeitern viel zurückzugeben von ihrem Engagement und Herzblut, weil wir auch viel erwarten: für unsere Gäste. Wir geben aber nicht zurück, damit unsere Mitarbeiter »funktionieren«. Was wir unseren Mitarbeitern geben, ist zu ihrem eigenen Besten: einen sicheren Arbeitsplatz, wohin sie gern kommen, von dem man seine Familie ernähren kann und durch den man was für die eigene freie Zeit und sein privates Leben hat.

Bei allem beruflichen Einsatz und bei aller Verantwortung, die man hat: Es gibt ein Leben außerhalb des Berufs. Auch außerhalb des Bareiss. Ich schreibe es den Mitarbeitern ins »Stammbuch«, wie ich es auch meinen Söhnen ans Herz lege: Lebt Euer Leben. Seid darin glücklich. Dann macht Ihr auch andere glücklich. Im Bareiss. Oder wo auch immer. Ich war und bin es noch heute im Bareiss, mit unseren Gästen. Und mit meiner Familie.



5

» DAS BESTE UND FREUNDLICHSTE
PERSONAL, DAS ICH JE IN EINEM
HOTEL ERLEBEN DURFTE. « ERSTGÄSTE AUS
DER SCHWEIZ



AUSZUG

- 5* Superior
- Der Große Guide 2021: 5 Sterne – »Luxuriöses Hotel mit absolut perfektem Komfort«
- Varta Führer 2021: 5 von 5 Diamanten – »Das luxuriöse Ferienresort liefert die perfekte Atmosphäre für stressfreie Tage«
- Schlummer Atlas 2021: 5 Schlummer-Atlas-Sterne – »exklusive Ferieninsel für Urlauber und Feinschmecker weit weg vom Alltag«
- Relax Guide 2021: 4 Lilien, 19 Punkte, Sonderauszeichnung Lilie für Herzlichkeit
- Guide Michelin 2021: »Schlichtweg imponierend«
- Prix Villégiature Awards 2015: »Bester Empfang und bester Service in Europa«
- Rolling Pin Magazin: Auszeichnung zum »besten Ausbilder 2015«
- Verband der Köche Deutschlands e.V.: »Top Ausbilder des Jahres 2012«
- Prix Villégiature Awards 2012: »Best Resort in Europe 2012« und »Best Breakfast in a Hotel in Europe 2012«

» UNSERE KLEINE TOCHTER (5) WILL
GERN HIER ARBEITEN. DIE DAMEN
HABEN ALSO GROSSEN EINDRUCK
HINTERLASSEN. « FAMILIE AUS DUSSELDORF

WISSENSWERT! WILLKOMMEN BEI DEN BAREISSIANERN

Wo auch immer der Platz im Team sein wird: Wir Bareissianer sind mit Freude bei der Arbeit. Wann immer jemand Unterstützung braucht: Bei uns im Bareiss findet man den richtigen Ansprechpartner, der weiterhilft und bei Bedarf auch unter die Arme greift. Anspruchsvolle Aufgaben, spannende Berufe, herausfordernde Tätigkeiten, ein verantwortungsvolles Familienunternehmen, in dem sich jeder zu Hause fühlt, warten hier im Schwarzwald auf neue Kollegen. Das Bareiss könnte die beste Entscheidung des Lebens werden, denn Bareissianer gehen ihren Weg – bei uns im Haus und in der ganzen Welt.

Bareissianer
Mit dem Herzen dabei

» WIR WUNDERN UND FREUEN UNS, WIE
SIE SO TOLLE MITARBEITER AUFTREIBEN
KONNTEN. « LANGJÄHRIGE STAMMGÄSTE AUS STUTTGART





★ ★ ★ ★ ★ S



**REGELMÄSSIGE
FEEDBACK- UND
ENTWICKLUNGS-
GESPRÄCHE**



**ELEKTRONISCHE
ZEITERFASSUNG**



KARRIEREPLANUNG



**MITARBEITER-WERBEN-
MITARBEITER-PRÄMIE**



**»BAREISS-CARD« = REDUZIERT
PREISE FÜR MITARBEITER**



PATENPROGRAMM



**MODERNE
ARBEITSPLÄTZE**



**FITNESSSTUDIO
FÜR MITARBEITER**



**MITARBEITERWOHNUNG & UNTERSTÜTZUNG
BEI DER WOHNUNGSSUCHE**



**WELTWEITE ENTWICKLUNGS-
MÖGLICHKEITEN**



**RESPEKTVOLLES
MITEINANDER**



**MITARBEITER-
RESTAURANT**



**INTERNE UND EXTERNE
SCHULUNGS-
UND WEITERBILDUNGS-
MÖGLICHKEITEN**



»RUHM UND EHRE«



MITARBEITERFEIERN



ARBEITSKLEIDUNG



GUTES BETRIEBSKLIMA



**FINANZIELLE UNTER-
STÜTZUNG WÄHREND
DER BERUFSSCHULZEIT**



*Josefine Faißt und Tanja Broegger stehen Ihnen für Fragen
rund um die Bewerbung zur Verfügung.*

HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

72270 Baiersbronn-Mitteltal | Deutschland

Tel.: 07442 47-347 | Telefax +49 7442 47-330

bewerbung@bareiss.com

www.bareiss.com/bareissianer

