

# **Modell der Zukunft? Traube Tonbach startet 4-Tage-Woche**

**Ein neues Konzept**

**mit mehr Freizeit**

**soll Mitarbeiter anlocken**

Als eines der ersten Häuser in der Spitzenhotellerie startet die Traube Tonbach ein Pilotprojekt mit drei freien Tagen pro Woche. Ab April 2022 soll die 4-Tage-Woche zunächst für alle Mitarbeiter der größten Food & Beverage-Division des Ferien- und Feinschmecker-Resorts, dem Restaurant Silberberg, angeboten werden.

Hotelier Sebastian Finkbeiner kennt nicht nur die Vorteile, sondern auch die Schattenseiten der Branche, vor allem die Image- und Personalprobleme. Gute Fachkräfte seien schon vor Corona knapp gewesen, bestätigt der 41 Jahre alte Mitinhaber der Traube Tonbach. „Nach zwei Jahren Ungewissheit, haben sich viele Mitarbeiter umorientiert und fehlen selbst in den besten Häusern.“ Um sie zurückzugewinnen und neue Kollegen für die Hotellerie und Gastronomie zu begeistern, brauche es neben Jobsicherheit und Karriereperspektiven vor allem eins: Flexible Arbeitszeitmodelle für mehr individuelle Lebensgestaltung.



## Silberberg Traube Tonbach

„Die 4-Tage-Woche ist ein solches zukunftsfähiges Modell und wir spüren das Interesse in der Branche, dennoch ist dieser Schritt bei uns bewusst kein Schnellschuss gewesen“, betont Markus Volz, Personaldirektor des Baiersbronner Hotels. Jetzt sei das Konzept bereit für die Praxis. „Wir starten das Pilotprojekt ab April im Herzstück unserer Gastronomie, dem Silberberg“, sagt Sebastian Finkbeiner. Das Restaurant ist mit rund 40 Teammitgliedern in Küche und Service die größte Food & Beverage-Abteilung im Hotel und vom Frühstück bis zum Abend geöffnet. „Dafür brauchen wir ein gut eingespieltes engagiertes Team, das Freude am direkten Gästekontakt und den vielfältigen Aufgaben hat“, weiß der gelernte Koch aus eigener Erfahrung.



## Familie Finkbeiner

Genauso abwechslungsreich wie die Tätigkeiten will das Ferien- und Feinschmeckerhotel fortan auch die Arbeitszeiten gestalten. Die Vorteile einer ausgewogeneren Work-Life-Balance mit mehr Freizeit für Familie und Hobbys liegen laut Finkbeiner auf der Hand, doch damit das hohe Niveau bei einer Umverteilung von 40 Wochenarbeitsstunden auf 4 Tage für alle gut zu leisten bleibe, gäbe es eine wichtige Voraussetzung: „Wir müssen zunächst in unsere Teamstärke investieren, sprich neue Kollegen und Kolleginnen einstellen.“ Das werde in den aktuellen Diskussionen der Branche oft nicht thematisiert, aber man müsse für höhere Personalkosten bereit sein. „Wir haben uns entschlossen, die Vollzeitstellen in der Küche sowie im Service aufzustocken und sind zuversichtlich, dass ein zusätzlicher freier Tag ein guter Anreiz für Bewerber ist – für Fachkräfte, aber auch für erfahrene Wiedereinsteiger oder Quereinsteiger.“ Erklärtes Ziel sei, allen Vollzeitkräften im Silberberg ab April 2022 das Modell einer flexiblen 4-Tage-Woche anbieten zu können.

Durch das neue Arbeitszeitmodell profitieren im besten Fall

nicht nur die Mitarbeiter, hofft auch Markus Volz: „Wir glauben, dass die Servicequalität und Arbeitsatmosphäre sogar noch besser wird, wenn alle im Team ausgeglichener und mit neuer Motivation arbeiten. Zudem können wir künftig anfallende Aufgaben selbst an Spitzentagen auf mehr Köpfe verteilen.“ Interessierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen können sich ab sofort für Stellen mit 4-Tage-Modell bewerben. Bei Erfolg soll die 4-Tage-Woche sukzessive auf weitere Abteilungen der Traube Tonbach und anderer Betriebe der Traube Group ausgeweitet werden.

## Traube Tonbach



*Mit 151 Zimmern und Suiten, vielfach ausgezeichneter Gourmetküche, großer Wellnesslandschaft sowie modernen Veranstaltungsflächen gehört das Luxusresort seit den 1970er Jahren zur Spitze der europäischen Hotellerie. Das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel befindet sich seit über 230 Jahren in Familienbesitz und wird heute von Heiner und Renate Finkbeiner sowie ihren Söhnen Matthias und Sebastian in achter Generation geführt.*

*Seit 2011 erweitert die Hoteliersfamilie ihr*

Unternehmensportfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Neue Schloss Meersburg am Bodensee, das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg sowie die Betriebsgastronomie des Softwareunternehmens Vector Informatik GmbH aus Stuttgart. In den vier Unternehmensbereichen beschäftigt die Traube Group über 450 Mitarbeiter.

Im Januar 2020 zerstörte ein Brand das historische Stammhaus mit drei A la Carte Restaurants, darunter die berühmte Schwarzwaldstube. Als vorläufigen Ersatz für die beiden Spitzenrestaurants wurde mit dem im Mai 2020 eröffneten „temporaire“ ein neues Zuhause auf Zeit geschaffen. Der Wiederaufbau des Stammhauses begann im Herbst 2020 und wird im Anfang 2022 abgeschlossen. Die Wiedereröffnung des neu erbauten Stammhauses ist für April 2022 geplant.

Photocredit: Traube Tonbach, B. Fienhold

Genießen Sie ab sofort  
im November & Dezember  
**Ganze  
gefüllte Barbarie  
ENTE**  
••• für 2 Personen •••  
mit Karamell-Maronen & Rotkohl



**36,00€  
pro Person**

  
Reservierung empfohlen.  
\* \* \*  
Telefon 069-29 21 21