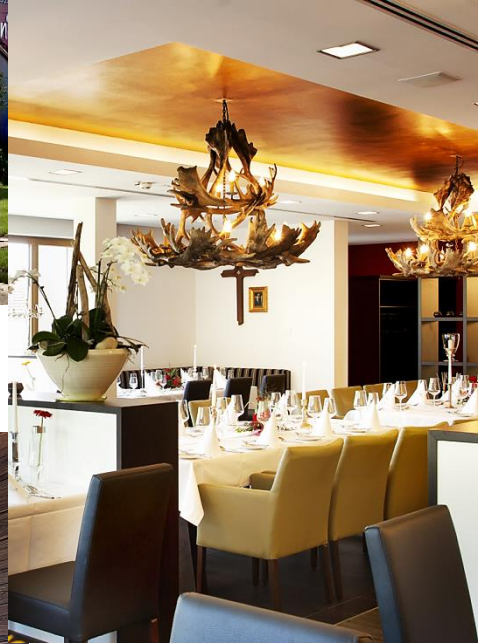


**ARBEITEN**

**IM**

Anna  
Hotel Restaurant



## **EIN STARKES UNTERNEHMEN STELLT SICH VOR!**

**Eröffnet hat das HOTEL RESTAURANT ANNA in seiner heutigen Form im August 2011. Das Hotel wurde von dem Ehepaar Kneer (Süd-Fensterwerk GmbH & Co. Betriebs-KG) gekauft, komplett renoviert und umgestaltet.**

**Bis 2005 war das Hotel unter dem Namen „Kellermanns“ ein bekanntes Hotel in unserer Region.**

Das Hotel-Restaurant Anna ist verkehrsgünstig gelegen an der Autobahn Heilbronn-Würzburg, unweit des Autobahnkreuzes A6/A7 (Feuchtwangen/Crailsheim) Ausfahrt Schnelldorf. Wir haben hier ein Hotel geschaffen, das durch zeitlose Eleganz, außergewöhnlichem Komfort und persönlichem Service überzeugt.

Das moderne Ambiente strahlt Wärme und Geborgenheit aus und vermittelt unseren Gästen ein wohliges „Zuhause-Gefühl“. Alle 32 Zimmer, davon 25 Doppelzimmer, 2 Familienzimmer und 5 Einzelzimmer sind hell und behaglich ausgestattet und verfügen über Minibar, Wandsafe und Telefon. Sie schlafen in exzellenten Wohlfühlbetten der Luxusklasse mit exquisiten Daunendecken und -kissen.

Unser modernes Restaurant „Anna“ bietet Platz für 80 Personen und wurde im April 2014 und im Mai 2017 mit 3 Rauten für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“, als erstes Restaurant in Mittelfranken ausgezeichnet. Weiterhin verfügt unser Restaurant über eine schöne Terrasse.

Hier verwöhnen wir unsere Gäste kulinarisch. Die gemütliche Lounge eignet sich hervorragend für gemütliche Kaffeestunden am Nachmittag und entspannte Drinks in netter Runde am Abend.

Das Hotel verfügt über helle, lichtdurchflutete Tagungsräume die sich für Gruppen bis zu 60 Personen eignen. Die Veranstaltungsräume sind mit modernster Technik ausgestattet. Durch das großzügige Umfeld bieten beide Räume auch den idealen Rahmen für Familienfeste und Firmenfeiern.

Unser Haus bietet einen mit hochwertigen Cardio-Geräten ausgestatteten Fitnessraum und eine Sauna.

Im Oktober 2016 wurde unser Hotel von der Chaîne des Rôtisseurs International als Restaurant und Hotel aufgenommen

### **Sende Deine Bewerbungsunterlagen an:**

**Hotel Restaurant Anna  
z.Hd. Direktion  
Am Birkenberg 1  
91625 Schnelldorf  
direktion@hr-anna.de**



**Anna**  
Hotel Restaurant

## PRAKTIKUMS-, PRAXIS- & KOOPERATIONSPARTNER

- Wir stehen zur Verfügung als **Praktikumspartner** (*Schulpraktikum oder Persönliches Praktikum*) in den Bereichen:
  - Küche;
  - Service;
  - Rezeption;
  - Etage (Housekeeping).
  
- Wir stehen zur Verfügung als **Praxispartner** für
  - „Duale Studium im Tourismus- oder Hotelmanagement“;
  - „Orientierungen in der Berufswelt“
  
- Wir stehen zur Verfügung als **Kooperationspartner** für
  - Berufsausbildung in außerbetrieblichen Einrichtungen

## AUSBILDUNGSPLÄTZE

Im Dezember 2013 wurden die Abteilungen des Hotels durch die **IHK Nürnberg für Mittelfranken** kontrolliert und wir erhielten die Genehmigung als "**Anerkannter IHK-Ausbildungsbetrieb**".



Wir haben die Berechtigung folgende Berufe auszubilden:

### • **Auszubildende(r) Hotelfach m/w**

<i>Berufstyp:</i>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<i>Ausbildungsart:</i>	Duale Berufsausbildung geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBiG)
<i>Vorausgesetzter Schulabschluss:</i>	Mittlerer Bildungsabschluss
<i>Ausbildungsdauer:</i>	3 Jahre
<i>Lernorte:</i>	Betrieb und Berufsschule
<i>Arbeitszeit:</i>	40 Stunden-Woche
<i>Bewerbung:</i>	mit Abschlusszeugnis 9. Klasse
<i>Sonstiges</i>	Hotelfachleute planen Arbeitsabläufe im Hotel, betreuen und beraten Hotelgäste und sorgen für deren Wohlergehen. Dabei legen Hotelfachleute in allen Abteilungen eines Hotels mit Hand an. Beispielsweise richten sie die Gästezimmer her und kontrollieren sie, bedienen im Restaurant und arbeiten in der Küche mit. Sie organisieren Veranstaltungen und vergeben die Zimmer. Hotelfachleute stellen Rechnungen aus, planen den Personaleinsatz und überwachen beispielsweise das Küchenhilfspersonal. Auch für die Buchhaltung und die Lagerhaltung sind sie zuständig. Sie verhandeln mit Reiseveranstaltern und sind in großen Hotels an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen beteiligt.

## • Auszubildende(r) Restaurantfach m/w

<i>Berufstyp:</i>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<i>Ausbildungsart:</i>	Duale Berufsausbildung geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBiG)
<i>Vorausgesetzter Schulabschluss:</i>	Mittlerer Bildungsabschluss
<i>Ausbildungsdauer:</i>	3 Jahre
<i>Lernorte:</i>	Betrieb und Berufsschule
<i>Arbeitszeit:</i>	40 Stunden-Woche
<i>Bewerbung:</i>	mit Abschlusszeugnis 9. Klasse
<i>Sonstiges</i>	Restaurantfachleute decken und dekorieren Tische, begrüßen die Gäste, geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Außerdem servieren sie Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Häufig arbeiten sie auch bei der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten mit. In Hotels können sie außerdem im Etagenservice tätig sein. Darüber hinaus bereiten sie besondere Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette vor und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

## • Auszubildende(r) Koch/Köchin m/w

<i>Berufstyp:</i>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<i>Ausbildungsart:</i>	Duale Berufsausbildung geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBiG)
<i>Vorausgesetzter Schulabschluss:</i>	Mittlerer Bildungsabschluss
<i>Ausbildungsdauer:</i>	3 Jahre
<i>Lernorte:</i>	Betrieb und Berufsschule
<i>Arbeitszeit:</i>	40 Stunden-Woche
<i>Bewerbung:</i>	mit Abschlusszeugnis 9. Klasse
<i>Sonstiges</i>	Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

## • **Auszubildende(r) Fachkraft im Gastgewerbe m/w**

<i>Berufstyp:</i>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<i>Ausbildungsart:</i>	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<i>Vorausgesetzter Schulabschluss:</i>	Qualifizierter Hauptschulabschluss
<i>Ausbildungsdauer:</i>	2 Jahre
<i>Lernorte:</i>	Betrieb und Berufsschule
<i>Arbeitszeit:</i>	40 Stunden-Woche
<i>Bewerbung:</i>	mit Abschlusszeugnis 8. Klasse
<i>Sonstiges</i>	Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen, bedienen und beraten Gäste. Sie nehmen z.B. im Restaurant Bestellungen entgegen und servieren Speisen oder schenken an der Bar Getränke aus. Auch dekorieren sie Tische und bauen Büfets auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstücksbüfett an. Im Zimmerservice sorgen sie dafür, dass die Räume für die Gäste sauber und einladend hergerichtet werden und immer ausreichend frische Wäsche vorhanden ist.

## *VOLLZEIT-, TEILZEITARBEIT, GERINGFÜGIGE BESCHÄFTIGUNG*

Grundsätzlich ist für jeden Bewerber von Vorteil, egal für welche Position die Bewerbung sein wird:

- Beruf ist Berufung und nicht Arbeit
- Strukturierte Arbeitsweise und Liebe zum Detail
- Ausgeprägte Gast- und Serviceorientierung, Kommunikationsfähigkeit und Flexibilität
- Fähigkeit, stressige Situationen ohne Probleme zu meistern

Sie können sich immer und jederzeit für unsere nachfolgenden Positionen mit einer aussagekräftigen Bewerbung bewerben:

- **Koch m/w**
- **Servicemitarbeiter m/w**
- **Empfangsmitarbeiter m/w**
- **Reinigungskraft m/w (Stewarding & Etage)**