

## Mit kniffligem Knigge-Dinner ins Berufsleben

**11 Nachwuchskräfte sind am 29. August im Hotel Kaiserhof ins Berufsleben gestartet. Der erste Tag der von einem professionellen Ausbildungskonzept begleiteten Lehre begann mit dem Besuch der Berufsschule, einer Stadtführung und einem amüsanten Knigge-Dinner.**

Fünf Hotelfachleute, zwei Köche, ein Veranstaltungskaufmann und drei Jahrespraktikanten haben sich im Ausbildungsjahr 2018 für den Kaiserhof entschieden. Das Traditionshaus am Bahnhof ist bekannt für seine hohe Ausbildungsqualität, die sich alljährlich in den Prüfungsergebnissen der Absolventen widerspiegeln. Sogar die beste Hotelfachauszubildende aus ganz Deutschland und den besten Koch-Azubi aus Münster hat der Kaiserhof in der Vergangenheit schon hervorgebracht.

Möglich machen dies nicht nur motivierte, engagierte Nachwuchskräfte, sondern vor allem ein vielseitiges Ausbildungskonzept. Dieses fängt im Kaiserhof gleich am ersten Tag an: Nach den ersten Unterrichtsstunden in der Berufsschule wurden die neuen Mitarbeiter von Personalleiterin Elisabeth Bock begrüßt und über alle organisatorischen Angelegenheiten informiert. Dienstkleidung, Berichtsheft und Ausbildungsplan wurden in einem kurzweiligen Meeting besprochen. Danach folgte eine ausführliche Stadtführung.

Das Highlight des Tages war ein amüsant und lehrreich gestaltetes Knigge-Dinner, welches die Geschäftsführer Anja und Kay Fenneberg nutzen, um nicht nur sich vorzustellen, sondern auch die vollständig erschienenen Abteilungsleiter. Zusammen mit den Auszubildenden aus den höheren Jahrgängen haben sich 26 Mitarbeiter von Seminarleiter Matthias Dederichs in die Geheimnisse und Tücken der Knigge-Regeln einweihen lassen. Im Rahmen eines Drei-Gang-Menüs mit kniffligen Speisen wie Garnelen mit Kopf, Gemüsespieße und Fisch im Ganzen ging Dederichs auf allgemeine Verhaltensregeln sowie Situationen ein, denen die Mitarbeiter im Alltag und in der Berufswelt begegnen werden.

Nicht nur die Zeit, sondern auch der Referent und die Bewirtung sind ein großes Investment, welches Anja Fenneberg wie folgt erklärt: „Als Unternehmer und Arbeitgeber sind wir heutzutage nicht nur verantwortlich für Wirtschaftlichkeit und Profitabilität unserer Firmen inklusive sicherer Arbeitsplätze. Wir sehen uns zunehmend verantwortlich für Arbeitnehmermotivation, -zufriedenheit und -entwicklung. Wir wenden uns aktiv und verantwortungsvoll deren Bedürfnissen zu und sichern somit Unternehmenstreue, hohe Identifikation und das Erreichen gemeinsamer Ziele.“ Ein Einsatz der sich lohnt: In diesem Jahr konnte Familie Fenneberg gleich zwei eigens ausgebildete Hotelfach-Absolventinnen in eine Festanstellung übernehmen.

Für die erste Arbeitswoche stehen noch zwei von den Kollegen organisierte Schulungstage mit praktischen Übungen und einer detaillierten Hausführung an. Danach geht es für die neuen Auszubildenden direkt ins Alltagsgeschäft, denn im Kaiserhof startet im September die Hochsaison. Doch schon Mitte September gibt es die nächste Abwechslung. Seit fast zwei Jahren organisiert das Kaiserhof-Team monatliche Azubi-Ausflüge zu Dienstleistern, Partnern und touristischen Destinationen in und um Münster. „Die Hotellerie und Gastronomie hat in Bezug auf die Arbeitsqualität oftmals mit negativen Vorurteilen zu kämpfen. Da freut es uns besonders, dass sich so viele junge Menschen bei uns beworben haben und wir einen der personalstärksten Jahrgänge der letzten zehn Jahre in die berufliche Zukunft begleiten dürfen“, sagt Anja Fenneberg, die ehrenamtlich als DEHOGA-Ausbildungsbotschafterin für eine Ausbildung in der Branche wirbt.



Seit 1895 verbinden Gäste mit dem familiengeführten 4-Sterne-Superior Hotel Kaiserhof Münster Gastfreundschaft, Qualität und Komfort. Das komplett klimatisierte Hotel liegt zentral am Hauptbahnhof, fußläufig zu Münsters Altstadt, den Shoppingmeilen, Kneipen, dem Hafen und in nächster Nähe zu allen bekannten Sehenswürdigkeiten. Als besonderen Service bietet der Kaiserhof Valet-Parking an.

Im Kaiserhof haben Gäste die Auswahl zwischen 100 gemütlichen Zimmern und Suiten in fünf Kategorien. Zahlreiche Leistungen wie kostenfreies WLAN, eine Flasche Mineralwasser und der Eintritt in die 400 qm große Wellness-Oase Kaiserhof Beauty & Spa sind inklusive. Das Restaurant Gabriel's sorgt vom Frühstück bis zum Dinner für kulinarische Genussmomente – auch für externe Gäste. Zum Entspannen oder zu angeregten Gesprächen laden eine Bar, eine Bibliothek mit Kamin und eine Lobby ein. Für private und geschäftliche Anlässe stehen im Kaiserhof zudem acht individuelle Veranstaltungsräume für bis zu 140 Personen zur Verfügung.

Seit 2016 wird der Kaiserhof schrittweise modernisiert. So wurden die rückwärtige Fassade samt Eingang umgestaltet, die öffentlichen Bereiche modernisiert und eine Etage mit 21 Zimmern renoviert. Weitere 25 Zimmer folgen im kommenden Januar.

**Pressekontakt:**

Hotel Kaiserhof · Julia Wieduwilt · 0251 4178 635  
verkauf@kaiserhof-muenster.de · [www.kaiserhof-muenster.de](http://www.kaiserhof-muenster.de)