

DERÖSCHBERGHOF  
/  
GOLF, EVENTS & SPA

AUSBILDUNG UND STUDIUM



*perfekt für mich*



## AUSBILDUNG IM ÖSCHBERGHOF - JETZT DURCHSTARTEN

Liebe künftige Öschberghof-Auszubildende und Studenten,

der Schulabschluss ist bald geschafft und zahlreiche Möglichkeiten der Berufswahl liegen vor Ihnen.

Auch wir befanden uns vor einigen Jahren an diesem Punkt und wählten: eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie.

Kaum ein anderes Berufsfeld im großen Segment der Dienstleistung ist so vielseitig und bietet so viele Perspektiven wie die Arbeit in der Hotellerie, in der sich Dienstleistung und die Arbeit mit Menschen optimal verbinden.

Ihre Authentizität, Ihre Herzlichkeit sowie die Freude an der Begegnung mit dem Gast stehen im Mittelpunkt Ihrer Arbeit.

Bis heute sind wir glücklich darüber, genau das tun und sein zu dürfen: Gastgeber aus Leidenschaft.

Werden Sie Teil unseres Teams und wir gehen mit Ihnen den ersten Schritt Ihrer Karriere!

Herzliche Grüße



*Die Resortleitung: Heiko Hildebrandt, Mirjam Felisoni, Alexander Aisenbrey, Claudia Dreißig, Nadine Seibel*

Der Öschberghof steht für Spitzenhotellerie, Leidenschaft in jedem Bereich und Individualität. Wir sind eines der besten Resorts Deutschlands, am Rande des Schwarzwalds, nahe der Stadt Donaueschingen gelegen und nur jeweils eine Autostunde von den Flughäfen Zürich und Stuttgart entfernt.

Nach umfangreichen Erweiterungsmaßnahmen umfasst das Resort 126 Zimmer sowie 4 Restaurants, darunter unser Sterne-Restaurant ÖSCH NOIR und zwei Bars. Highlights sind das über 5.000 qm große SPA mit großzügigem GYM sowie das 45-Loch Golfangebot mit großer Driving Range und Golf Academy.

Kaum ein anderer Hotelbetrieb ist in der Mitarbeiterförderung so engagiert, wie der Öschberghof: Eine ausgewogene Work-Life-Balance, faire Bezahlung, Zeiterfassung und zahlreiche weitere Benefits sind Voraussetzungen für ein gesundes Betriebsklima.

Dafür stehen wir seit Jahren mit den folgenden Gütesiegeln und Zertifikaten ein:



**IN WELCHEN BERUFEN  
KANN ICH MICH  
AUSBILDEN LASSEN?**



› **Ausbildung mit mittlerem  
Bildungsabschluss**

**Hotelfachkraft (w/m/d)**  
**Restaurantfachkraft (w/m/d)**  
**Koch (w/m/d)**

› **Ausbildung mit Abitur  
oder Fachhochschulreife**

**Hotelfachkraft (w/m/d), Restaurantfachkraft (w/m/d), Koch (w/m/d)**  
mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement  
und Gastronomiemanagement

**Restaurantfachkraft (w/m/d)**  
mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement  
und Gastronomiemanagement sowie Service-  
und Küchenmanagement mit dem FHG\* als  
Karrierepartner

**Koch (w/m/d)**  
mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement  
und Gastronomiemanagement sowie Service-  
und Küchenmanagement mit dem FHG\* als  
Karrierepartner

**Hotelökonom Plus (w/m/d)**  
**Ausbildung im Hotelfach** mit Zusatzqualifikation  
Hotelmanagement und Gastronomiemanagement  
sowie das Absolvieren eines Hochschulzertifikats  
in Kooperation mit der IST-Hochschule in  
Düsseldorf

\* Im FHG e.V. vereint sind die besten Hotels und Restaurants in ganz Deutschland. Der FHG bietet engagierten Jugendlichen nach Schulabschluss eine exzellente Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie.

› **Duales Studium**

**Hotel Management**  
**Sportbusiness Management**  
**Fitnesswissenschaften und -ökonomie**

Ein Studium mit einer sehr hohen Präsenzzeit im Öschberghof, begleitet durch ein Fernstudium in Kooperation mit der IST-Hochschule in Düsseldorf



**ÜBRIGENS:** Alle Zusatzqualifikationen werden parallel zur Ausbildung absolviert. Für Schüler mit mittlerem Bildungsabschluss besteht die Möglichkeit, zusätzlich zum Berufsabschluss die Fachhochschulreife zu erwerben.





### WIE LANGE DAUERT DIE AUSBILDUNG?

Alle Berufsbilder haben eine Ausbildungsdauer von 3 Jahren und finden abwechselnd in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb statt. Zusatzqualifikationen werden parallel erworben. Das Fernstudium wird in 7 Semestern absolviert.

### WIE SIND DIE ARBEITSZEITEN FÜR AUSZUBILDENDE IN DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE?

Geregelte Arbeitszeiten in Form einer 5-Tage-Woche. Das bedeutet, dass Sie jede Woche zwei freie Tage haben. Diese sind aber nicht unbedingt an einem Samstag oder Sonntag, sondern können auch auf andere Wochentage fallen. Freiwünsche, die frühzeitig eingereicht werden, berücksichtigen wir natürlich bei der Personaleinsatzplanung.

### WAS VERDIENE ICH WÄHREND DER AUSBILDUNG/DEM STUDIUM IM ÖSCHBERGHOF?

Für Volljährige:  
800 Euro (1. Jahr) bis 1.000 Euro (3. Jahr)  
Für Jugendliche:  
700 Euro (1. Jahr) bis 900 Euro (3. Jahr)

### WELCHE PERSPEKTIVEN HABE ICH NACH DER AUSBILDUNG?

Da wir uns ja in den 3 Jahren kennengelernt haben, ist der Öschberghof als Arbeitgeber immer daran interessiert, dass Sie als Fachkraft unser Team bereichern und verstärken.

Innerhalb der einzelnen Abteilungen gibt es vielfältige Chancen der Weiterentwicklung. Alternativ bestehen natürlich zahlreiche Möglichkeiten sich weiterzubilden, beispielsweise als Meister, Betriebswirt mit einem anschließenden Studium, oder Erfahrungen durch einen Auslandsaufenthalt zu sammeln. Es gibt viele potenzielle Arbeitgeber: Entscheiden Sie sich für die Arbeit im Hotel, auf Schiffen oder im Bereich Catering.

### PASST DIE BRANCHE ZU MIR?

Es besteht jederzeit die Möglichkeit eines Praktikums. So erfahren Sie schnell, ob Ihnen die Aufgaben Spaß machen und wir als Ausbildungsbetrieb zu Ihnen passen.

### WAS ERWARTEN WIR GENERELL VON IHNEN?

Der Öschberghof investiert viel in Ihre Ausbildung und in Ihre erfolgreiche Entwicklung. Wir erwarten aber auch einiges von Ihnen.

#### DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN:

- › Kontaktfreude
- › Den ausgeprägten Wunsch, für die Zufriedenheit unserer anspruchsvollen Gäste zu sorgen
- › Teamgeist, Fairness und Respekt im Umgang mit anderen Menschen
- › Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Ausdauer, Selbstdisziplin und Ehrgeiz
- › Eine gute Schul- und Allgemeinbildung
- › Gute Umgangsformen

*Mehr geben*

für die perfekte Gästebegeisterung

DERÖSCHBERGHOF  
GOLF, EVENTS & SPA

*perfekt für mich*

## HOTELFACHKRAFT (W/M/D)



Sie sind charmant, haben ein freundliches und offenes Auftreten und lieben Fremdsprachen? Mit der Ausbildung zur Hotelfachkraft (w/m/d) haben Sie viele Karrierechancen – auch international.

### IHRE AUFGABEN

- › Gäste an der Rezeption empfangen und beraten
- › Gästen während ihres Aufenthalts im Öschberghof für Fragen zur Verfügung stehen
- › Im Restaurant Speisen und Getränke anbieten und servieren
- › Das Resort vertreten
- › Angebote und Rechnungen erstellen und die Resortkasse führen
- › Events organisieren und betreuen
- › Zimmer reinigen, vorbereiten und checken
- › Personaleinsatzpläne erstellen

### DAS ERLEBEN SIE WÄHREND IHRER AUSBILDUNG

- › Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- › Teamwork
- › Zusammenarbeit mit Menschen unterschiedlicher Kulturen
- › Selbstständiges Arbeiten mit Verantwortung ab der ersten Minute
- › Möglichkeit, zwei Wochen in einem anderen Hotel zu hospitieren
- › Regelmäßige Azubimeetings

- › Patenmodell während der ersten sechs Wochen der Ausbildung
- › Weiterbildungsprogramme unserer hausinternen Schulungsakademie
- › Flache Hierarchien mit situativ partnerschaftlichem Führungsstil

### PERSPEKTIVEN NACH DER AUSBILDUNG

- › Kurs zum Hotelmeister (w/m/d)
- › Fachwirt (w/m/d) im Gastgewerbe
- › Hotelbetriebswirt (w/m/d)
- › Auslandsaufenthalt

Abiturienten haben die Möglichkeit parallel zu ihrer Ausbildung die „Zusatzqualifikation Hotelmanagement und Gastronomiemanagement“ zu erwerben. Im Fach „Management im Gastgewerbe“ erhalten Sie vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Personal, Marketing und BWL. Zusätzlich erhalten Sie Unterricht in drei berufsbezogenen Fremdsprachen (Englisch, Französisch, Spanisch), um später auch international durchzustarten.

### NEU

Außerdem haben Sie die Möglichkeit als Abiturient das Hochschulzertifikat **Hotelökonom Plus** zu erwerben. Die Inhalte dieses Zertifikats sind neben der Hotelfachausbildung mit Zusatzqualifikation: Rechnungswesen, Wissenschaftliches Arbeiten, Makroökonomie und Wirtschaftsmathematik.



## RESTAURANTFACHKRAFT (W/M/D)



Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit, legen Wert auf gutes Essen und wollten schon immer mal Events organisieren? Mit der Ausbildung zur Restaurantfachkraft (w/m/d) haben Sie die Möglichkeit, bis zum Restaurantleiter (w/m/d) oder F&B Manager (w/m/d) aufzusteigen.

### IHRE AUFGABEN

- › Gäste im Restaurant empfangen und betreuen
- › Speisen- und Getränkeempfehlungen unterbreiten
- › Speisen und Getränke verkaufen, servieren und ggf. am Tisch des Gastes zubereiten (filetieren, tranchieren, flambieren)
- › Getränke an der Bar zubereiten
- › Veranstaltungsangebote erstellen, Events planen, organisieren und umsetzen
- › Abrechnungen erstellen

### DAS ERLEBEN SIE WÄHREND IHRER AUSBILDUNG

- › Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- › Kennenlernen von vier unterschiedlichen Restaurantstilen und deren Besonderheiten
- › Teamwork
- › Zusammenarbeit mit Menschen unterschiedlicher Kulturen

- › Selbstständiges Arbeiten mit Verantwortung ab der ersten Minute
- › Möglichkeit, zwei Wochen in einem anderen Hotel zu hospitieren
- › Regelmäßige Azubimeetings
- › Patenmodell während der ersten sechs Wochen nach Ausbildungsbeginn
- › Weiterbildungsprogramme unserer hausinternen Schulungsakademie
- › Flache Hierarchien mit situativ partnerschaftlichem Führungsstil

### PERSPEKTIVEN NACH DER AUSBILDUNG

- › Restaurantmeister (w/m/d)
- › Hotelbetriebswirt (w/m/d)
- › Fachwirt (w/m/d) im Gastgewerbe
- › Spezialisierte Weiterbildungen, z. B. zum Sommelier (w/m/d) oder Barkeeper (w/m/d)
- › Auslandsaufenthalt

Abiturienten haben die Möglichkeit, parallel zu ihrer Ausbildung die „Zusatzqualifikation Hotelmanagement und Gastronomiemanagement“, sowie die „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement“ mit dem FGH als Karrierepartner zu absolvieren. In Ergänzung zur normalen Ausbildung erhalten Sie zusätzliche Lerninhalte aus dem Berufsbild des Kochs (w/m/d) durch Unterricht in den Bereichen Küchentechnologie, Warenkunde etc.





# Feuer und Flamme

für den perfekten Moment

DERÖSCHBERGHOF  
/  
GOLF, EVENTS & SPA

*perfekt für mich*

## KOCH (W/M/D)



Sie kochen privat leidenschaftlich gerne für Familie und Freunde? Sie sind kreativ und interessieren sich für Lebensmittel und deren Verarbeitung? Mit der Ausbildung zum Koch (w/m/d) haben Sie die Möglichkeit, später in den unterschiedlichsten Küchen zu arbeiten und sich dabei kreativ auszuleben. Sie können dabei bis zum Küchenchef (w/m/d) oder F&B Manager (w/m/d) aufsteigen.

### IHRE AUFGABEN

- › Lebensmittel fachgerecht zubereiten und lagern
- › Speisen kreativ anrichten
- › Mitwirkung bei der Menüplanung
- › Kenntnisse über Ernährung und Hygiene aneignen und umsetzen
- › Gäste beraten und betreuen
- › Preise kalkulieren und eng mit Lieferanten zusammenarbeiten

### DAS ERLEBEN SIE WÄHREND IHRER AUSBILDUNG

- › Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- › Arbeiten mit großem Spaßfaktor
- › Kennenlernen von vier unterschiedlichen Küchenstilen und deren Besonderheiten
- › Teamwork
- › Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln und deren Verarbeitung
- › Selbstständiges Arbeiten mit Verantwortung ab der ersten Minute

- › Möglichkeit, zwei Wochen in einem anderen Hotel zu hospitieren
- › Regelmäßige Azubimeetings
- › Patenmodell während der ersten sechs Wochen nach Ausbildungsbeginn
- › Weiterbildungsprogramme unserer hausinternen Schulungsakademie
- › Flache Hierarchien mit situativ partnerschaftlichem Führungsstil

### PERSPEKTIVEN NACH DER AUSBILDUNG

- › Kurs zum Küchenmeister (w/m/d)
- › Fachwirt (w/m/d) im Gastgewerbe
- › Hotelbetriebswirt (w/m/d)
- › Spezialisierte Weiterbildungen, z. B. zum Diätkoch (w/m/d)
- › Auslandsaufenthalt

Abiturienten haben die Möglichkeit, parallel zu ihrer Ausbildung die „Zusatzqualifikation Hotelmanagement und Gastronomiemanagement“, sowie die „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement“ mit dem FGH als Karrierepartner zu absolvieren. In Ergänzung zur Regelausbildung erhalten Sie zusätzliche Lerninhalte aus dem Berufsbild der Restaurantfachkraft (w/m/d) durch Wissensvermittlung in den Bereichen Getränkekunde, Servicekunde etc.



Sie wollen schon während der Ausbildung Ihr berufliches Fundament verstärken? Die IST-Hochschule ermöglicht mit ihrem Fernstudium die Kombination einer praktischen Berufsausbildung im Betrieb mit der wissenschaftlichen Lehre einer Hochschule. Den Großteil der 7 Semester verbringen Sie im Öschberghof und sind in die betrieblichen Abläufe integriert. Sie durchlaufen alle Abteilungen des Unternehmens und lernen somit alle Aufgaben und Tätigkeiten „von der Pike auf“ kennen. Der Fokus dieses dualen Bachelor-Studiengangs liegt auf der Vermittlung hotelspezifischer Inhalte und deren praktischer Umsetzung ab dem ersten Semester. Zudem bereiten Sie betriebswirtschaftliche und managementbezogene Themenschwerpunkte intensiv auf Führungstätigkeiten in der Hotellerie vor.

### UNSER ANGEBOT

- › Praktische Berufserfahrung durch eine Ausbildung im Öschberghof
- › International anerkannter Bachelor-Abschluss in 7 Semestern
- › Flexible Studienzeiten und persönliche Betreuung
- › Angemessene Ausbildungsvergütung
- › Vollständige Übernahme der Studiengebühren
- › Vermittlung von fundiertem wissenschaftlichem und branchenspezifischem Wissen
- › Methodenschulungen in operativem, strategischem und eigenverantwortlichem Handeln
- › Individuelle Ausrichtung des Studiums durch 10 verschiedener Wahlmodule nach Ihren persönlichen Interessen in Semester 6 oder 7

### UNSERE ANFORDERUNGEN

- › Engagement und Interesse für die Hotellerie
- › Bereitschaft für ein dreimonatiges Praktikum
- › Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife oder ein gleichwertiger Abschluss bzw. Realschulabschluss mit mindestens zweijähriger Berufsausbildung
- › Ablegen einer Klausur pro Modul
- › Anfertigung der Bachelor-Arbeit in der zweiten Hälfte des 7. Semesters in enger Abstimmung mit dem Ausbildungsbetrieb

### STUDIENBEGINN

- › 01. April oder 01. Oktober

### DIESE BERUFE BIETEN WIR IM DUALEN STUDIUM AN

#### › Hotelmanagement

Ausbau von Fachwissen in Hotel- und Qualitätsmanagement, Gastronomiemanagement, Kundenintegration und Kommunikation sowie Customer Care Management

#### › Sportbusiness Management

Module im Studium z. B. BWL, Rechnungswesen, Marketing, Steuern und Bilanzen, Sportökonomie, Verbands- und Vereinsmanagement, Sportanlagenmanagement, Sportvermarktung, Digitalisierung im Sport

#### › Fitnesswissenschaft und Fitnessökonomie

Module im Studium z. B. BWL, Rechnungswesen, Marketing, Sportmedizin, Trainingswissenschaften, Fitnesstraining, Ernährungswissenschaft, Gesundheitsmanagement, Diagnostik





*Fordernd  
aber fair*

Perfekt im Gleichgewicht

DERÖSCHBERGHOF  
GOLF, EVENTS & SPA

*perfekt für mich*

### IN DER GASTRONOMIE GIBT ES KEINE GEREGLTEN ARBEITSZEITEN.

**FALSCH.** Ihre Arbeitszeiten sind klar geregelt und je nach Abteilung, die Sie durchlaufen, in unterschiedliche Schichten verteilt. So beginnen Sie im Housekeeping in der Regel eher in den Morgenstunden, während sich das Arbeiten an der Bar bis in den späten Abend erstrecken kann. Der Öschberghof gehört zu den Hotelbetrieben in Deutschland, die mit einem System zur minutengenauen Zeiterfassung arbeiten und die Mehrarbeit ihrer Mitarbeiter erfassen. Diese wird in der Regel in Freizeit ausgeglichen.

### ARBEIT IN DER GASTRONOMIE WIRD SCHLECHT BEZAHLT.

**FALSCH.** Der Öschberghof bezahlt seine Auszubildenden überdurchschnittlich gut und bewegt sich mit seinen Gehältern außerhalb der tariflichen Norm.

### MAN MUSS AUCH AN WOCHENENDEN UND AN FEIERTAGEN ARBEITEN.

**RICHTIG.** Ein Hotel ist ein 24-Stunden-Betrieb und auch an Wochenenden und Feiertagen sind wir stets für unsere Gäste da. Selbstverständlich werden die freien Tage dann auf andere Wochentage verteilt. So genießen Sie dann auch den Vorzug an Tagen frei zu haben, an denen andere arbeiten müssen.

### ES IST SCHWIERIG, NACH DER AUSBILDUNG EINE FESTE ANSTELLUNG ZU FINDEN.

**FALSCH.** Während Ihrer Ausbildung sind Sie Teil unseres Teams geworden. Wir freuen uns, wenn Sie Ihre berufliche Karriere in unserem Haus fortsetzen. Aber auch andere Arbeitgeber suchen qualifiziertes Personal und bieten interessante Beschäftigungsmöglichkeiten.





## PERSPEKTIVEN NACH DER AUSBILDUNG

### BERUFSERFAHRUNG SAMMELN

- › Übernahme in eine Abteilung des Öschberghof
- › Auf Wunsch Wechsel in ein anderes Haus
- › Arbeiten bei einer Cruise Line
- › Arbeiten in einem Catering-Unternehmen
- › Arbeiten im Ausland



### TEILZEITSTUDIUM

(berufsbegleitend), bei der IST-Hochschule Düsseldorf

- › Tourismusbetriebswirtschaft (FH)
- › Bachelor Hotelmanagement



*fair*  
Job  
hotels

## FAIR JOB HOTELS

Die Initiative von Fair Job Hotels hat es sich zum Ziel gesetzt, zusammen mit anderen Hotels gemeinsame, verbindliche Werte und Standards für den Umgang in unserer Branche zu etablieren und dadurch eine verlässliche, faire Basis für ein vertrauensvolles Miteinander von Mitarbeitern und Arbeitgebern zu schaffen.

Das Siegel der Fair Job Hotels steht als Garant für faire Arbeitsbedingungen in allen Belangen und für die individuelle Förderung und Entwicklung der Mitarbeiter.

Gründungsmitglied und Hauptinitiator ist unter anderem unser Geschäftsführer Alexander Aisenbrey.

Mehr erfahren unter: [www.fair-job-hotels.de](http://www.fair-job-hotels.de)






*Exzellente*  
**AUSBILDUNG**  
IN DER HOTELLERIE

verliehen durch  AUDITIERT DURCH 

Das von der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) geschaffenes, DEKRA auditiertes Qualitätsprüfsiegel, erhielt der Öschberghof in den Jahren 2013, 2015 und 2017. Auch im Jahr 2019 erzielten wir mit 92 von 100 Punkten eine Spitzenplatzierung. Um mit dem Zertifikat ausgezeichnet zu werden, müssen sich die entsprechenden Betriebe alle zwei Jahre strengen Prüfkriterien unterziehen.

Das Zertifikat stellt für Sie als Ausbildungssuchende eine Orientierungshilfe dar, um den für Sie passenden Ausbildungsbetrieb zu finden, und gibt gleichzeitig den Eltern der Nachwuchsgastronomen die Sicherheit, ihre Kinder hervorragend ausgebildet zu wissen.

## SO BEWERBEN SIE SICH



Ihre Bewerbung sollte folgende Unterlagen enthalten:

- › Persönliches Anschreiben
- › Lebenslauf
- › Aktuelles Bewerbungsfoto
- › Abschlusszeugnis oder letztes Schulzeugnis
- › Falls vorhanden: Praktikumsbescheinigung

Ihre sorgfältig zusammengestellten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per Post, E-Mail oder Online-Bewerbungsformular an:

Öschberghof GmbH  
Frau Claudia Bürer  
Golfplatz 1  
78166 Donaueschingen  
personal@oeschberghof.com

Gerne steht Ihnen unsere Personalabteilung telefonisch unter +49 (0) 771 8008 314 für Fragen rund um die Themen Ausbildung und Studium zur Verfügung.

## UNSERE MITARBEITERBENEFITS AUF EINEN BLICK

Neben dem Vertrauen und der hohen Wertschätzung, die der Öschberghof allen seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entgegen bringt, bieten wir attraktive Benefits, die das Arbeiten noch schöner machen:

- › Zukunftsorientierter Arbeitsplatz
  - › Arbeiten in einem dynamischen Team
  - › Sonn- und Feiertagszuschläge\*
  - › Nachtzuschläge\*
  - › Teildienstzuschläge\*
  - › Weihnachts- und Urlaubsgeld für Auszubildende ab dem 1. Ausbildungsjahr
  - › Vermögenswirksame Leistungen nach 6 monatiger Betriebszugehörigkeit und betriebliche Altersvorsorge nach 12 monatiger Betriebszugehörigkeit
  - › Mitarbeiterwohnungen nach Verfügbarkeit
  - › Hochwertige Berufsbekleidung
  - › Nutzung von GYM und Innenpool sowie Teilnahme an Sportkursen im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements
  - › Kostenlose Trainings und Schulungen in der Öschberghof Schulungsakademie
  - › Staff Rates für Übernachtungen in Hotels deutschlandweit und weitere attraktive Mitarbeiterreisevorteile
  - › Jährlich stattfindende Mitarbeiterfeste
- › Kostenlose Verpflegung im Mitarbeiterrestaurant (versteuert gemäß gesetzlicher Vorgaben)
  - › Wasser, Kaffeespezialitäten, Tee – täglich kostenfrei
  - › Geregelte Arbeitszeiten in Form einer 5-Tage-Woche
  - › Minutengenaue elektronische Zeiterfassung
  - › Mitgestaltung des Dienstplans möglich: Unsere Abteilungsleiter berücksichtigen persönliche Wünsche und Termine bei der Dienstplannerstellung
  - › Mitgestaltung des Öschberghof durch eigene Ideen
  - › Unternehmensinterne Karriereplanung

\* Nach Beendigung der Ausbildung

# Teamspirit

Die perfekte Work-Life-Balance



DERÖSCHBERGHOF  
/  
GOLF, EVENTS & SPA

*perfekt für mich*







DER ÖSCHBERGHOF  
/  
GOLF, EVENTS & SPA

Öschberghof GmbH

Golfplatz 1 | 78166 Donaueschingen

info@oeschberghof.com

www.oeschberghof.com

*perfekt für mich*