



## We proudly present **Fritz Lauterbad & Hotel Lauterbad & Berghütte**

Die Hotel Lauterbad GmbH bietet jungen Menschen die Möglichkeit, bereits während ihrer Ausbildungszeit in drei Betrieben von qualifizierten Küchenchefs und Ausbildern zu lernen

### Der Ausbildungsbetrieb auf einen Blick

**Hotel Lauterbad GmbH**

Amselweg 5, 72250 Freudenstadt-Lauterbad

**Ausbilder:** Harald Straßer (Küchenchef)

**Co-Ausbilder:** Patrick Just, Nico Sempf

**Ausbildungsbetrieb seit:** 1977

**Mitarbeitende gesamt:** ca. 180

**Mitarbeitende im Küchenteam:** 35

**Auszubildende Küche:** 7

**Gastronomie:** 4 Restaurants, 326 Sitzplätze

**Essen/Tag:** ca. 120 je Hotel, Berghütte 120–150

**Gäste im Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft:** bis 43 im Hotel Lauterbad | bis 120 im Hotel Fritz | bis 86 in der Berghütte

[www.lauterbad-wellnesshotel.de](http://www.lauterbad-wellnesshotel.de)



„Junge Menschen brauchen mehr als einen Ausbildungsort. Sie brauchen einen Ort, der sie wachsen lässt und an dem man an sie glaubt“, sagt Harald Straßer, Küchenchef im *Hotel Lauterbad* im Hochschwarzwald. Seine Küche basiert auf regionalen Top-Produkten, die mit klassischem Handwerk, internationalen Einflüssen und Liebe zum Detail auf die Teller gebracht werden. Die Auszubildenden sind gefordert, eigene Gerichte zu kreieren, um zu entdecken, was ihnen liegt. Der Austausch innerhalb der beiden Hotels und der Berghütte der Lauterbad GmbH bietet jungen Menschen viel Raum zur Entwicklung. „Bei uns lernt man das Kochen mit Kopf, Herz und Haltung“, betont Harald Straßer. „Wer andere begeistern will, der muss selbst brennen, und genau das fördern wir.“

Das spricht für die Kochausbildung bei der *Lauterbad GmbH*:

- Kochen lernen in drei Betrieben: Hotel Lauterbad, Hotel Fritz Lauterbad und Berghütte Lauterbad
- Von Casual Food über à la carte-Küche bis Fine Dining
- Eigene Akademie für erweitertes Lernen und gemeinsame Exkursionen zu Erzeugern, Manufakturen & Lieferanten
- Azubi-Veranstaltungen wie z.B. „Schwarzwald erleben“, inklusive Spende ans Kinderhospiz Freudenstadt
- Anreize wie 60 Euro Zuschlag für Arbeit am Feiertag, jährlich Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Bereitstellung von Personalzimmern
- Personalrabatte auf Produkte und Dienstleistungen der Hotel Lauterbad GmbH



**„Bei uns lernt man das Kochen mit Kopf, Herz und Haltung. Wer begeistern will, muss selbst brennen.“**

Harald Straßer,  
Küchenchef & Ausbilder



**Gespräch in großer Runde:** Auch die Geschäftsführung nahm sich Zeit für den Austausch mit den Juroren Sabine Romeis, Oliver Steffensky und Peter Schmidt