



## We proudly present **Victory Hotel Therme Erding**

**Viel mehr als eine „Lehrstelle“: Die Ausbilder\*innen im Victory Hotel vermitteln dem Nachwuchs neben fundiertem Fachwissen auch Werte wie Verantwortung, Verlässlichkeit & Teamgeist**

### **Der Ausbildungsbetrieb auf einen Blick**

**Victory Hotel Therme Erding**  
Thermeallee 1a, 85435 Erding

**Ausbilderin:** Elisabeth Caniani-Englert

**Co-Ausbilder:** Helmut Niederreiter,  
Valentin Kirmaier

**Ausbildungsbetrieb seit:** 2014

**Mitarbeitende gesamt:** rund 120

**Mitarbeitende im Küchenteam:** 22

**Auszubildende in der Küche:** 5

**Gastronomie:** 2 Restaurants

**Essen pro Tag:** 60 à la carte | 350 bis 400  
im Frühstücksgeschäft

**Kapazitäten im Tagungs- und Veranstal-  
tungsgeschäft:** bis zu 350 Gäste

[www.victory-hotel.de](http://www.victory-hotel.de)



„Es ist uns ein persönliches Anliegen, auszubilden, denn sich beschweren, dass es keine guten Nachwuchskräfte gibt, aber selbst nichts dafür zu tun, macht natürlich wenig Sinn“, sagt Elisabeth Caniani-Englert, Küchenchefin & Ausbilderin im Victory Hotel Therme Erding. Bei ihr und ihrem Team lernen die jungen Talente ein breites Spektrum kennen: von Frühstück über Bankett & Tagungen bis hin zu Snacking und Fine Dining. Sie betont: „Es ist mir sehr wichtig, dass wir unsere Schützlinge am Ende ihrer Ausbildung mit Stolz und dem gutem Gefühl, ihnen alles in unserer Macht Stehende gezeigt zu haben, in die weite Kochwelt entlassen. Bei uns gibt es keine Massenabfertigung – speziell im Spätdienst haben wir viel Zeit, uns vor den Service intensiv um die Azubis zu kümmern.“

Das spricht für die Ausbildung im Victory Hotel Therme Erding:

- Breites Spektrum – von der Frühstücksküche mit hohen Gästezahlen über große und kleine Banketts, Tagungen und à la carte-Geschäft bis zur Halbpension für die Hotelgäste
- Ergänzend zum täglichen Geschäft Schulungen und Unterweisungen, die tiefer in die Materie gehen
- Gutes und respektvolles, aber ebenso familiäres Team, das mit Leidenschaft, Humor, Handwerk & Kreativität arbeitet
- Jährliches Azubi-Event: Azubis planen eine Veranstaltung für geladene Gäste und führen sie durch
- Ausflüge zu Lieferanten und Produzenten
- Austausch mit der Berufsschule durch Azubi-Koordinator
- Zweiwöchiges Praktikum für Ausbildungsinteressierte



**Es ist mir sehr wichtig,  
den Auszubildenden  
am Ende alles in un-  
serer Macht Stehende  
vermittelt zu haben.“**

Elisabeth Caniani-Englert,  
Küchenchefin & Ausbilderin



**Auszubildende und Ausbilder im Victory Hotel Therme Erding mit den  
CHEFS TROPHY 2025-Juroren Markus Kirchner und Walter Kratzer**