



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

AUSBILDUNG

herzlich willkommen

IM WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE



WER WIR sind

Ein Hotel mit Charme, Persönlichkeit und Charakter – Wir freuen uns über Menschen mit Begeisterung für die Hotellerie, Menschen mit Geschichte oder Träumen. Umgeben von der Sicherheit der international vertretenen Würth-Gruppe entfaltet Du Deine Fähigkeiten in einem individuellen, familiären und herzlichen Schlosshotel.

Wunscherfüller – Wir machen es uns täglich zur Aufgabe, unseren Gästen jegliche Wünsche zu erfüllen und ein atemberaubendes Erlebnis zu schaffen, an das man jahrelang zurückdenkt. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Gäste zu begeistern.

Das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe liegt im wunderschönen Hohenloher Land und ist eingebettet in einen idyllischen 44.000 qm Park mit 61 liebevoll eingerichteten Zimmern und Suiten verschiedener Stilrichtungen.

Seit 1953 empfangen wir Gäste aus nah und fern, verwöhnen in fünf Restaurants - darunter das 2 Sterne Gourmet-Restaurant Le Cerf - und erzeugen wahre Geschmackserlebnisse. Auch in Puncto Wellness bieten wir einiges – 4.400 qm Spa- und Wellnesswelt mit Innen- und Außenpool, 13 Behandlungsräume und eine große Saunalandschaft sowie unsere eigene Pflegelinie SanVino sind dabei nur ein paar erwähnenswerte Punkte.

Als mitwirkender Kollege erwarten Dich ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, spannende Aufgaben, berührender und familiärer Zusammenhalt und jede Menge Spaß!



UNSER *motto*

Freude am Geben – Die Menschen machen den Unterschied – Wir begrüßen Gäste wie Freunde und behandeln sie voller Respekt und Wertschätzung, voller Freude am Geben. Und das entgegenen wir auch unseren mitwirkenden Kolleginnen und Kollegen.

Zweites Zuhause – Sympathische Ecken und Kanten lassen Heimgelichkeit entstehen – Höchste Professionalität im Hintergrund und der offene, ehrliche und freundliche Umgang mit unseren Gästen macht uns unverwechselbar. So wird Friedrichsruhe das zweite Zuhause von den Gästen und vor allem von Dir.

Tradition trifft Innovation – Eine traditionelle Atmosphäre mit innovativen Arbeitskonzepten – das zeichnet das luxuriöse Hideaway, das der innovativen und stetig wachsenden Würth-Gruppe zugehört, aus. Traditionelle Werte, ein historisches Jagdschloss und eine klassische französische Haute Cuisine, aber keinesfalls eingestaubt, sondern in einem motivierten und fröhlichen Team und mit ausgelassenen Mitarbeiterfeiern.



5 STERNE SUPERIOR HIDEAWAY
44.000 QM PARKLANDSCHAFT
4.400 QM SPA- & WELLNESSWELT
5 RESTAURANTS
2* GOURMET RESTAURANT LE CERF
27 LOCH GOLFPLATZ

DIE AUSBILDUNGS- berufe



DEIN PROFIL

Offenheit & Freude am Lernen,
Kommunikationsfähigkeit & Organisationstalent,
sehr gute Umgangsformen, gute Deutschkenntnisse,
gerne auch Fremdsprachenkenntnisse, gepflegtes
Erscheinungsbild

Bei den Berufsausbildungen im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe handelt es sich um 3-jährige Ausbildungen mit praktischen Inhalten im Betrieb sowie theoretischen Inhalten in der Berufsschule. Du verbringst circa 12 Wochen im Jahr im Blockunterricht von je 2 bis 5 Wochen.

HOTELFACHMANN / -FRAU

Als Hotelfachmann/-frau bist Du ein wahres Allround-Talent und durchläufst alle Abteilungen unseres Hauses. Deine Aufgaben sind zum Beispiel das Betreuen und Beraten unserer Gäste sowie die Planung und Durchführung von Tagungen und Events. Außerdem sammelst Du Erfahrungen im Service-Bereich und bekommst darüberhinaus auch administrative Einblicke in den Hotelalltag. Zudem erhältst Du Einblicke in die Speisenzubereitung.

AUSBILDUNGSSTATIONEN

Rezeption	Bankett
Service	Marketing & Sales
Küche	SPA & Wellnesswelt
Einkauf	Housekeeping

ZUSATZQUALIFIKATIONEN

Mit Abitur: Hotelmanagement

Mit Mittlerer Reife: Duales Berufskolleg / Fachhochschulreife



KOCH / KÖCHIN

Als Koch / Köchin bist Du für die Verarbeitung unserer hochwertigen Lebensmittel und dem Anrichten von Speisen und deren Kalkulation sowie für den entsprechenden Einkauf zuständig. In unseren fünf Restaurants bekommst Du hierbei Einblicke in sämtliche Bereiche der Kulinarik, vom Frühstück bis zur herausragenden 2-Sterne Küche. Das Besondere: Du lernst verschiedene Küchenstile kennen, von traditionsbewusst bis zu modernen Interpretationen. Außerdem wirst Du regionale Lieferanten und ihre Produkte sowie Techniken kennenlernen.

DEIN PROFIL

Kreativität und Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Engagement und Motivation sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen

ZUSATZQUALIFIKATIONEN

Mit Abitur: Küchen- und Servicemanagement im FHG-Modell

Mit Mittlerer Reife: Duales Berufskolleg / Fachhochschulreife

AUSBILDUNGSSTATIONEN

Frühstücksküche	Küche der Waldschänke
Jägerstube	Spa-Bistro
Flammerie	Gourmet-Restaurant Le Cerf
Pâtisserie	Einkauf
Service	

**GLÜCKLICH IST,
WER GLÜCKLICH MACHT.**

FACHMANN / FACHFRAU FÜR RESTAURANTS & VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Zu einer exzellenten Küche gehört ebenso ein exzellenter Service. Du liebst den Kontakt mit Menschen? Dann ist die Ausbildung zur Restaurantfachkraft genau das Richtige für Dich. Als Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie bist Du insbesondere für die Gästebetreuung innerhalb unserer Restaurants zuständig. Dazu gehört zum Beispiel die Vorbereitung des Gästeempfangs, die Gästebetreuung oder das Servieren der Speisen und Getränke. Dir wird Wissen über Tisch- und Weinservice vermittelt, damit Du immer individuell auf die Wünsche der Gäste eingehen und beraten kannst.

AUSBILDUNGSSTATIONEN

Service Bankett
Einkauf Küche

ZUSATZQUALIFIKATIONEN

Mit Abitur: Küchen- und Servicemanagement im FHG-Modell

Mit Mittlerer Reife: Duales Berufskolleg / Fachhochschulreife



DEIN PROFIL

Flexibilität, wissbegierig, gepflegtes Erscheinungsbild, Sehr gute Umgangsformen, gute Deutschkenntnisse, Freundlichkeit, Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit

DUALES STUDIUM HOTEL- & GASTRONOMIE-MANAGEMENT

Das duale Studium besteht aus dem theoretischen Teil, der an der DHBW absolviert wird, und dem Praxisteil bei uns. Hier lernst Du alles Relevante aus der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre, zugeschnitten auf die Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie. Deine Theoriephasen an der DHBW wechseln sich mit halbjährlichen Praxisphasen bei uns ab, bei denen Du Einblicke in den spannenden Arbeitsalltag unserer vielfältig aufgestellten Abteilungen erhältst.

AUSBILDUNGSSTATIONEN

Service SPA & Wellnesswelt
Housekeeping Küche
Einkauf Marketing & Sales
Rezeption und Reservierung
Einblick in die Personalabteilung & Buchhaltung



DEIN PROFIL

Offenheit & Freude am Lernen, wissbegierig, Kommunikationsfähigkeit & Organisationstalent, sehr gute Umgangsformen, gute Deutschkenntnisse, gerne auch Fremdsprachenkenntnisse, gepflegtes Erscheinungsbild

Voraussetzung: abgeschlossenes Abitur, eine abgeschlossene Ausbildung ist von Vorteil



DUALES STUDIUM LUXURY HOTEL MANAGEMENT

Als Dualer Student für Luxury Hotel Management erwartest du detailliertes Kennenlernen und durchlaufen operativer Abteilungen eines Luxushotels, wo du langsam in die Rolle eines Gastgebers hineinwachsen wirst. Das Besondere: Du lernst verschiedene und abwechslungsreiche Bereiche kennen und bist in der Regel 1 x pro Monat für eine Vorlesungswoche am Bodensee Campus in Konstanz. So erhältst du einen großen Praxis-Anteil und kannst theoretisch erlerntes direkt vor Ort im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe anwenden und festigen.

DEIN PROFIL

Kreativität, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Engagement und Motivation sowie Belastbarkeit und Lösungsorientiertheit und ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie gute Umgangsformen

Voraussetzung: abgeschlossenes Abitur

AUSBILDUNGSSTATIONEN

Service
Housekeeping
Einkauf
Rezeption und Reservierung
Einblick in die Personalabteilung & Buchhaltung

SPA & Wellnesswelt
Küche
Marketing & Sales

DER BODENSEECAMPUS

Der Bodensee Campus, ein privates Studienzentrum mit akkreditierten Studiengängen und staatlichem Bachelor Abschluss, ist so ein Ort. Einer, an dem Vorlesung hören begeistert, Kommunikation erlebbar und der Weg zum Erfolg ein gemeinsamer ist.

AZUBI Tafelrunde



Bei uns bekommen auch die Auszubildenden einen besonderen Rahmen, um sich zu engagieren und ihr Können zu zeigen. So entstehen jährliche Projekte zu spannenden Themen wie zum Beispiel der Nachhaltigkeit.

Im Vordergrund stehen die Förderung von Talenten, Weiterbildungen zur Entfaltung des Potenzials und der Erweiterung des Fachwissens sowie Ausflüge und branchenspezifische Teamevents. Das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe macht es sich zur Aufgabe, Dich individuell zu fördern und Deine Talente mit viel Spaß zu festigen.

HOTELLERIE & GASTRONOMIE

warum?

Eine Karriere in einer unserer vielfältig aufgestellten Abteilungen, Erfahrungen in der Hotellerie und Gastronomie in ganz Deutschland sowie auf der gesamten Welt sammeln oder eine zukünftige Selbstständigkeit – mit einer Ausbildung im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe stehen Dir alle Türen offen.

Ob in einem Luxushotel, einem Sterne-Restaurant, einer Eventagentur, einem Beratungsunternehmen, einem Gasthof, auf dem Schiff, bei einem Reiseveranstalter, als Stewardess oder bei einer Agentur für die Vermietung von Ferienimmobilien – die Liste der Branchen und der Branchenweige, die Dich als gelernter Gastgeber mit offenen Armen empfängt, könnte noch deutlich länger sein.

Wir haben uns für die Hotellerie entschieden und könnten mit unserer Berufswahl kaum glücklicher sein – das wünschen wir uns ebenso für Dich. Später einmal eine Familie gründen, trotz einem Job in der Hotellerie – das ist dank unserer flexiblen Arbeitsmodelle langfristig möglich. Dich regelmäßig mit Deinen Freunden zu treffen oder keine Party zu verpassen – wir gehen auf Deine Wünsche ein und versuchen, diese bestmöglich zu erfüllen. Ein kleines bisschen Heimweh durch eine große Entfernung zu Deinem Zuhause – wir sind Deine zweite Familie.



DIE UMGEBUNG

hohenlohe

Weinbau in Hohenlohe – Mal atemberaubend steil, mal sanft geschwungen – die Hohenloher Weinberge sind nicht nur zum Wandern traumhaft schön sondern bieten eine Vielfalt an jungen Winzern mit großartigen Weinen. Weinfeste oder Veranstaltungen wie das Rebenglühen finden regelmäßig statt.

Flüsse, Flusstäler und Seen – Die wunderschöne Landschaft mit ihren romantischen Flusstälern, versteckten Seen und den malerischen Weinbergen mit toller Aussicht über das Hohenloher Land lädt zu Kanu- oder Kajaktouren, Rad- und Wandertouren, zum erfrischenden Schwimmen an den unzähligen Badestellen oder zum Grillen direkt am See ein.



Malerische Altstädte – Schwäbisch Hall, Dinkelsbühl und Rothenburg ob der Tauber – oder auch kleinere „Geheimtipps“ wie Forchtenberg, Waldenburg oder Schöntal: Sie alle bieten malerische Gassen in der Altstadt mit Geschäften, Cafés und Restaurants, tolle Veranstaltungen im Sommer wie ein Open-Air Kino oder die Freilichtspiele und ganz besondere Weihnachtsmärkte im Winter.

Genuss – Ob in Besenwirtschaften, bei einem der unzähligen Weinfeste, in Hofläden oder auf Genussmärkten – Hohenloher Spezialitäten sind an jeder Ecke zu finden.

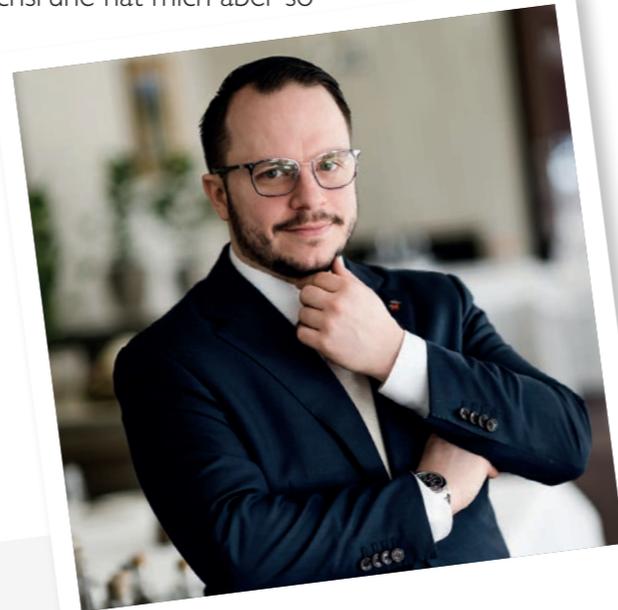
DEINE KARRIERE *chancen*

Es ist egal, wann Du Dein Herz an die Hotellerie und Gastronomie verlierst: als Aushilfe während der Schule, als Quereinsteiger, Praktikant oder als Auszubildender – im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe bist Du genau am richtigen Fleck.

Wir ermöglichen Dir eine erstklassige Ausbildung in einem vielfach ausgezeichneten Luxus-Hideaway und damit öffnest Du Dir die Türen in die große, weite Arbeitswelt. Deine Ausbildung ist der Grundstein für eine tolle Karriere! Karriere kannst Du auch bei uns direkt machen. Zwei Kollegen erzählen von Ihren Erfahrungen:

Sören Weiland: „Die perfekte Symbiose des Küchen- und Serviceteams hat mich an der Gastronomie schon immer begeistert.

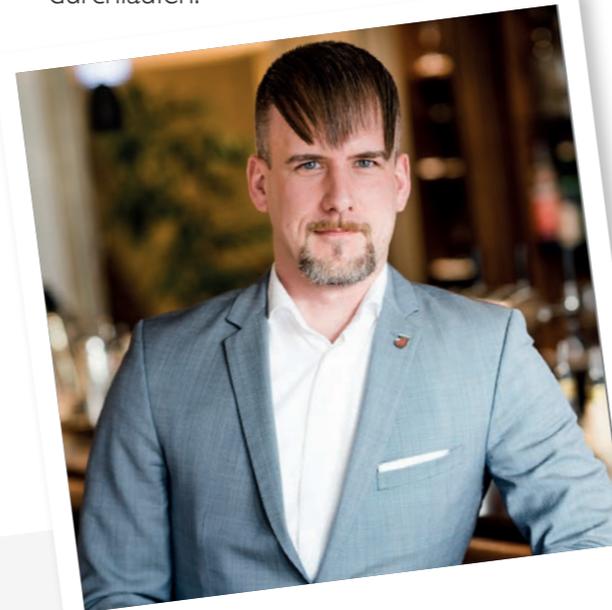
Während meiner Zeit in Neuseeland, Österreich und auf Sylt bin ich inspirierenden Menschen begegnet und habe spannende Erfahrungen gesammelt. Die Zeit während meiner Ausbildung im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe hat mich aber so



sören
AUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN – GASTRONOMIE-
LEITER UND SOMMELIER

sehr geprägt, dass es im Endeffekt genau die richtige Entscheidung war, zurückzukehren.

Robert Mrusek: „18 Jahre – einmal bis zur Volljährigkeit. Dass ich meine Ausbildung hier im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe begonnen habe, ist mittlerweile schon 18 Jahre her, ich bin hier – quasi wortwörtlich – erwachsen geworden. Nach meiner Ausbildung habe ich meine Kenntnisse und Fähigkeiten in unseren Restaurants vertieft und die klassischen Karrierestufen im F&B-Bereich, bis hin zum Restaurantleiter, durchlaufen.



robert
AUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN - RESTAURANT-
LEITER - TAGUNGS- & VERANSTALTUNGSLEITER

Seit August 2020 darf ich meine Liebe zur Kulinarik mit meinen organisatorischen Kenntnissen vereinen und jegliche Veranstaltungen planen und durchführen – mein Traum, mich und meine beruflichen Interessen zu verwirklichen, ist hier wahr geworden.“



du?
STARTE DEINE KARRIERE BEI UNS!

GASTFREUNDSCHAFT BESTEHT AUS EIN WENIG WÄRME, EIN WENIG NAHRUNG UND GROSSER RUHE. – RALPH WALDO EMERSON

WIR SIND mitglied

KARRIEREPARTNER
IN HOTELLERIE
UND GASTRONOMIE



FEINE
PRIVAT
HOTELS

Kultur und Leidenschaft

Im FHG e.V. sind die besten Hotels und Restaurants in ganz Deutschland vereint. Der FHG - Förderer der Hotellerie und Gastronomie Auszubildenden und Angestellten e.V. – fördert den gastronomischen Nachwuchs in Küche und Service durch Ausbildung und Karrierebegleitung mit dem Ziel, den Branchennachwuchs als erstklassig ausgebildete Führungskräfte für die Küchenleitung bzw. Restaurantleitung zu qualifizieren. Und was, neben einem klassischen IHK-Gesellenbrief, ist das Besondere an der Ausbildung? Wenn Du bereits Dein **Abitur absolviert** hast, kannst Du die Ausbildung mit einer **Zusatzqualifikation** „Küchen- und

Servicemanagement“, einer staatlich anerkannten IHK-Prüfung, abschließen. Wenn Du bereits Deinen **mittleren Bildungsabschluss** (bspw. an der Realschule) abgeschlossen hast, kannst Du **während Deiner regulären Ausbildung die Fachhochschulreife absolvieren** und anschließend beispielsweise studieren. Zusätzlich findet jährlich ein spannender Ausflug für alle Auszubildenden im FHG-Modell statt – im vergangenen Jahr war die Stadt Barcelona und ihre herausragenden Restaurants und Hotels das Ziel. Für alle Auszubildenden im FHG-Modell finden außerdem regelmäßige **fachspezifische Seminare** zu spannenden und exklusiven Themen statt.

Wir, das Wald & Schlosshotel sind Partner des Vereins Fair Job Hotels. Ziel des Vereins ist es, **verbindliche Werte** und Standards für den Umgang in der Hotellerie zu schaffen. Fair Job Hotels bieten ihren Azubis und Mitarbeitern **attraktive Perspektiven** und möchten so für ein besseres Image der Hotellerie als Arbeitgeber sorgen. Die Werte von Fair Job Hotels Mitgliedern sind zum Beispiel Transparenz, faire Arbeitsbedingungen, angemessene Bezahlung, Führung auf Augenhöhe, flexible Arbeitszeiten und die Umsetzung einer modernen Ausbildung.

FEINE PRIVATHOTELS ist keine Hotelkette, sondern eine Gruppe von Hoteliers, die **gemeinsame Werte und eine Passion** teilen: Den Sinn für das Echte, eine Leidenschaft für Kultur und Lebensfreude sowie das bedingungslose **Engagement für individuelle Gastlichkeit**. Alle Häuser gehören der **Luxuskategorie** an und ihre Küchen sind vielfach prämiert.

MITARBEITER benefits

Anerkennung und Wertschätzung ist ein Motivationsschub – kleine Gesten haben große Wirkung. Uns ist es wichtig, dass Du Dich wertgeschätzt und wohl fühlst, immerhin verbringst Du rund 230 Tage im Jahr auf der Arbeit. Diese soll Dich erfüllen und Dir jeden Tag ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Mit unseren Mitarbeiter-Benefits schaffen wir ein herausragendes Arbeitsklima und eine Verbundenheit zu uns als Betrieb.



SOZIALE BENEFITS

- Regelmäßige Feedback- und Entwicklungsgespräche
- Mitarbeiter-werben-Mitarbeiter Prämie
- Mitarbeiterfeiern
- Family & Friends Raten für Übernachtungen
- Azubiausflüge
- Erfolgsbeteiligung
- Personalfeiern



ARBEITEN IN EINEM DER BESTEN HOTELS DEUTSCHLANDS MIT DEN VORZÜGEN
DER WÜRTH-GRUPPE



UNTERKUNFT & VERPFLEGUNG

- Personalunterkunft inkl. WLAN in unserem Jägerhaus oder 8-Familienhaus nach Verfügbarkeit
- Entgeltfreie Verpflegung in unserer Personalkantine – 3x täglich
- Übernahme der Internatskosten der Berufsschule
- Sicherheit für die Zukunft
- Vielseitige Karrierechancen im In- und Ausland
- Sehr gute Weiterbildungs- und Trainingsmöglichkeiten



KARRIERE BENEFITS

BENEFITS IM WALD & SCHLOSSHOTEL

- 50% Rabatt in unseren Restaurants Waldschänke, Jägerstube und Flammerie
- 20% Rabatt auf Kosmetikprodukte und Behandlungen
- Nutzung des Fitnessraums und des Kursangebotes
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen (ab 1 Jahr Betriebszugehörigkeit)
- Würth-Versicherungen (Krankenkasse, Altersvorsorge etc.)



SONDERKONDITIONEN AUSSERHALB

- Sonderraten für Übernachtungen bei den Kooperationen Feine Privat Hotels, Fair Job Hotels und Personights
- 25% Rabatt in den Restaurants des Panoramahotels Waldenburg
- Personalrabatt über Ticketsprinter (Markenprodukte, Sport, Kultur, Freizeitaktivitäten)
- Personalrabatt beim Würth-Onlineshop, 20% Rabatt bei Würth Modyf
- EGYM Wellpass – Mitgliedschaft für 49 Euro pro Monat bei über 6.000
- Fitnessstudios und Schwimmbädern – wir bezuschussen die Mitgliedschaft mit 25 Euro



ÜBERSICHT Lageplan

Knirschender Kies unter den Füßen, ein leises Plätschern des Schlossbrunnens und fröhliches Vogelzwitschern: Auf 44.000 qm kannst Du eine wahre Entdeckungstour erleben – hier ein kleiner Einblick in die Vielseitigkeit des Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe.

1 Empfang, Jägerstube, Le Cerf



2 Gartenhaus



4 Torhaus



7 Waldschänke & Flammerie



10 Boule-Bahn



3 Jagdschloss



5 Spa & Wellness



11 Bauerngarten, MA-Jägerhaus



6 Tagungsremise



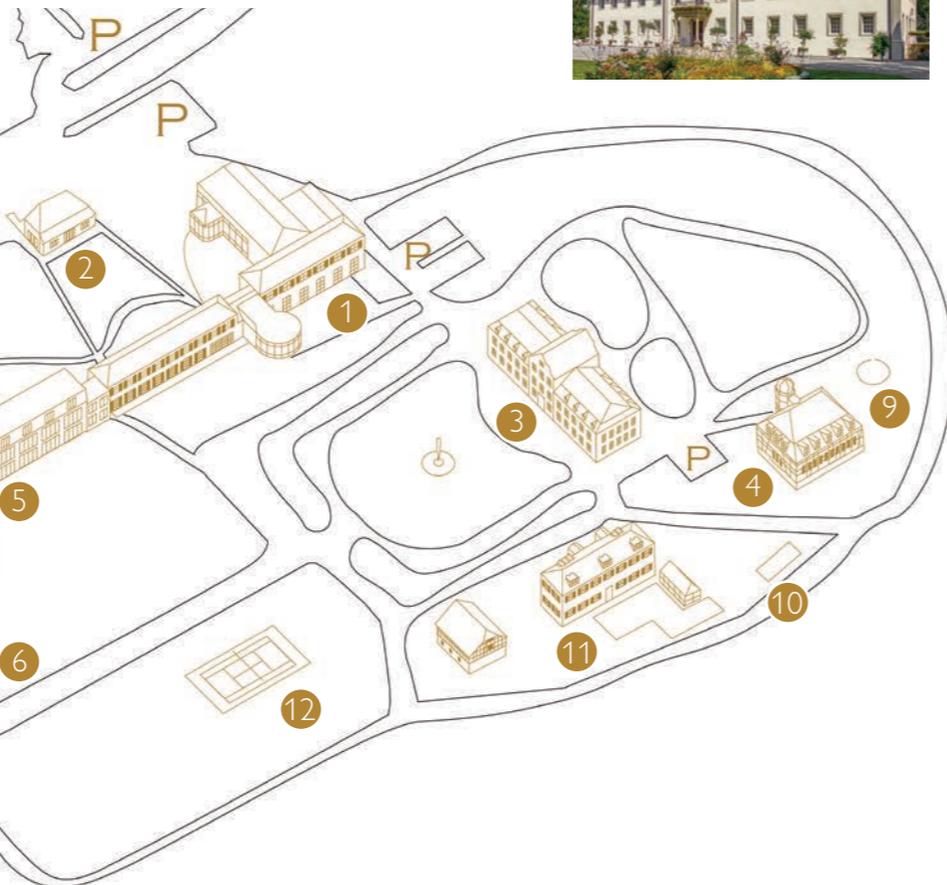
8 Golfplatz



12 Tennisplatz



9 Leselaube



8

MÖCHTEST DU MIT UNS *wachsen?*

Rolf E. Brönnimann: „Diese Frage ist nicht nur ein Denkanstoß, sondern ein echter Aufruf zur Reflexion. Ich blicke mit großer Freude auf meine eigene Ausbildungszeit zurück, die mich in vielerlei Hinsicht geprägt hat und bis heute mein Handeln beeinflusst. Diese positiven Erlebnisse möchte ich auch unseren angehenden Fachkräften auf ihrem beruflichen Weg mitgeben.“

Gabriele Schreck: „Hier im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe setzen wir alles daran, optimale Bedingungen für unsere Auszubildenden zu schaffen – nicht nur während ihrer Ausbildung, sondern auch langfristig. Die frischen Ideen, die Eigeninitiative und die Energie junger Talente sind für uns von unschätzbarem Wert. Wir sind fest entschlossen, diese Talente bestmöglich zu fördern und sie auf ihrem Weg zu begleiten.“

Rolf E. Brönnimann: „Der menschliche Aspekt hat für mich einen besonders hohen Stellenwert. Bei uns im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe pflegen wir eine Kultur, in der wir uns auf Augenhöhe begegnen und respektvoll miteinander umgehen.

Diese wertschätzende Haltung trägt dazu bei, dass viele ehemalige Mitarbeitende den Wunsch haben, zu uns zurückzukehren. Sie erinnern sich gerne an die angenehme Arbeitsatmosphäre und das Gefühl, Teil einer Gemeinschaft zu sein, in der Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung großgeschrieben werden.“

Gabriele Schreck: „Unser Ziel ist es, dass unsere Kolleginnen und Kollegen sich in ihrem Arbeitsumfeld wohlfühlen und Freude an ihrem Job haben. Nur so können wir auch unseren Gästen den besten Service bieten. Als einer der führenden Gastgeber in Deutschland streben wir nach vollster Zufriedenheit unserer Gäste. Dies erreichen wir nur gemeinsam, durch Engagement und Überzeugung. Lass uns miteinander wachsen, voneinander lernen und uns gegenseitig inspirieren: Du bringst Deine Ideen mit, und wir unterstützen Dich dabei. Wir freuen uns auf diese gemeinsame Reise!“

**Direktor Rolf E. Brönnimann
und Personalleiterin Gabriele Schreck**





Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA



WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE

Kärcherstraße 11 | 74639 Zweiflingen

Tel.: +49 7941 6087 5910

personal@schlosshotel-friedrichsruhe.de

www.schlosshotel-friedrichsruhe.de/karriere