

Achat Hotels Deutschland

Mehr als 50 Schmucksteine

Wir leben die Gastfreundschaft und lieben glückliche Gäste. Darum erfüllen unsere Teams gern auch Wünsche außer der Reihe – in allen echt guten ACHAT Hotels, überall in Deutschland und einem sogar in Budapest. Unsere Hotels tragen drei Sterne, drei Sterne Superior, vier Sterne oder vier Sterne Superior. Zusammen zählen sie (Stand Februar 2023) über 5800 Zimmer mit über 1400 Beschäftigten.

Irgendwie magisch

Der Achat ist ein Schmuckstein. Jeder einzelne ist in Form, Farbe und Gestalt ein unverwechselbares, facettenreiches Unikat. Der grüne Achat ist unser Namensgeber und Maskottchen. Seine inneren Werte verzaubern, es heißt, er wirke belebend, fördere die Erholung, beflügeln den Geist und wecke die Herzlichkeit. Wir finden, er beschreibt unsere ACHAT Hotels sehr gut.



Alles Unikate

Keines unserer Hotels ist wie das andere. Sie tragen drei Sterne bis vier Sterne Superior. Sie bieten drei bis fünf Zimmerkategorien. Und sie sind in Sachen Architektur wie Interieur immer individuell. Gelegen sind sie mitten im Zentrum des Geschehens. Oder in der Nähe von Messen, Flughäfen und

Verkehrsadern. Oder ganz idyllisch im Grünen, hervorragend angebunden an Sehenswürdigkeiten und Touristenmagneten.



Wir bilden aus:

(m/w/d)

- Hotelfachmann/-frau
- Koch/Köchin

Achat Hotels Deutschland

Ausbildung bei Achat

Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotels tätig: an der Rezeption, in der Reservierung, im Verkauf, in der Buchhaltung, im Service, in der Küche, im Lager, im Tagungs- und Veranstaltungsbereich und im Housekeeping. Sie lernen, wie man plant, organisiert und die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel und in der Küche gestaltet. Bei uns lernst du, wie man Gäste professionell empfängt, berät und betreut, unsere Restaurants sowie den Tagungs- und Veranstaltungsbereich unterstützt, wirklich gute Gastfreundschaft lebt sowie Speisen und Getränke serviert, die Lagerverwaltung organisiert, Verkaufsgespräche führt und Angebote erstellt, die Hotelkasse führt, die Buchhaltung im Griff hat und Veranstaltungen plant, organisiert und durchführt. Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

Unsere Benefits:

- jedes Jahr ein mehrtägiges Azubi-Event
- digitale App azubi:web zum Führen des Berichtshefts und zum Lernen für die Prüfungen
- gute Entwicklungsmöglichkeiten auf allen Ebenen – bis hin zum Hoteldirektor / zur Hoteldirektorin
- schlafen und essen in allen Achat-Hotels für kleines Geld
- generell arbeitsfrei am Geburtstag
- bis zu 1.000 Euro brutto Prämie für neu angeworbene Mitarbeitende
- vermögenswirksame Leistungen
- Zuschuss für die Altersvorsorge
- Corporate Benefits: Zugang zu attraktiven Rabatten in einem riesigen Firmennetzwerk
- Übernahmebonus nach der Ausbildung: Treue wird belohnt
- gute Mitarbeitendenkommunikation: regelmäßige Information über alles, was wir gemeinsam vorhaben

Fakten zum Unternehmen

Branche:	Hotellerie und Gastronomie
Geschäftsfelder:	Hotellerie, Gastronomie
Gründung:	1990
Hauptsitz:	Mannheim
Weitere Standorte:	50 Standorte, davon zwei in Regensburg
Mitarbeiterzahl:	Inland: 1.400, Ausland: 30
Kontakt:	Achat Hotel Regensburg im Park Im Gewerbepark D90, 93059 Regensburg
Ansprechperson:	Frank Ulrich frank.ulrich@achat-hotels.com Tereza Pavlu mod36@achat-hotels.com