



★★★★

Seeklause

Familien • Wellness • Hotel
FAMILIOTEL OSTSEE

DEINE AUSBILDUNG

im Familien Wellness
Hotel Seeklause





Immer mit an Bord,
Klausi unser Maskottchen!

Inhaltsverzeichnis

Das Familien Wellness Hotel Seeklause	S. 4-5
Leitbild, Werte	S. 6-9
Das bieten wir Dir	S. 10-13
Welcher Ausbildungsberuf passt zu Dir? - Mache jetzt unseren Test!	S. 14-15
Ausbildung in der Seeklause	S. 16
Unsere Ausbildungsberufe	S. 17-29
Junge Talente erzählen – Mitarbeiter Stimmen.....	S. 30-33
Erfolgsgeschichten	S. 34-35
Unser Personalmanagement.....	S. 36-37
Unsere Geschäftsführung	S. 38-39

Das Familien Wellness Hotel Seeklause

Ein Ort der Tradition und Innovation

Seit über 30 Jahren ist das Familien Wellness Hotel Seeklause auf der Sonneninsel Usedom ein beliebter Ort der Begegnung und Beherbergung. Im Jahr 2000 übernahm Frank Römer die Führung des Hotels und hat es mit der Crew seitdem kontinuierlich weiterentwickelt. Unser Ziel ist es, die Seeklause zu einem Wohlfühlort für die ganze Familie zu machen.

Facts:

- 145 Zimmer
- 13.000 qm große Piraten-Insel-Usedom
- 2000 qm große Wellnessinsel
- Indoor-Spielanlage „Piratenbucht“, mit Außenrennstrecke
- 42 Stunden Kinderbetreuung die Woche
- All-Inclusive Buffetrestaurant

Anzahl der Mitarbeiter:

- 120 Mitarbeiter, davon
- 90 Facharbeiter
- 20 Auszubildende
- & 10 Praktikanten

Deine Zukunft bei uns

Als potenzieller Azubi im Familien Wellness Hotel Seeklause erwartest Dich eine abwechslungsreiche und zukunftsichere Ausbildung in einem harmonischen und professionellen Umfeld. Hier kannst Du Deine Fähigkeiten entfalten, von erfahrenen Mitarbeitern lernen und Teil einer engagierten Crew werden, die gemeinsam das Ziel verfolgt, unseren Gästen unvergessliche Erlebnisse zu ermöglichen und Kinderlachen zu produzieren.

Begleite uns auf unserem Weg und werde Teil der Seeklause-Familie.



Unser Leitbild

Die Entwicklung der Seeklause geht einher mit einer großen Verantwortung gegenüber Mitarbeitenden, Gästen und der eigenen Familie. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, hat sich die Crew der Seeklause klare Leitlinien gesetzt:

WOZU GIBT ES UNS ALS UNTERNEHMEN?

Unternehmenszweck

Unsere Leidenschaft ist die Familie: Wir handeln nach dem Motto „Als Familie - Mit Familie - Für Familie“.

Wir sorgen für leuchtende Kinderaugen und piratenstarke Momente in unserer einzigartigen Erlebniswelt. Erholung und Entspannung für Kinder und Eltern stehen bei uns im Vordergrund. Wir stehen für die Entwicklung von Persönlichkeiten und Erlebnissen.

Aus kleinen Momenten werden große Erinnerungen!

WO WOLLEN WIR HIN?

Unsere Vision 2025: Endlich wieder Seeklause!

Wir schreiben den 31.05.2025. Die Sonne flirrt, wie sonst nur im Hochsommer. Wäre ich ein Schüler, hätte ich heute mit großer Wahrscheinlichkeit Hitzefrei. So einen heißen Mai hatten wir noch nie. Die Ostsee hat jetzt schon 22 Grad. Was soll's? Unsere Gäste freuen sich. Endlich ist das Strandshuttle da. Es wird auch Zeit Daniel. Ich weiß, du musst die Leute an den Strand karren, aber du kannst einen alten Mann nicht so lange in der Hitze stehen lassen. Daniel lacht und stupst mich. „Rein mit dir.“ Endlich angekommen geht's schnell nochmal unter die Dusche, um frisch und fit in den Arbeitstag zu starten.

Gut gelaunt betrete ich die Küche. Oh! Das Frühstück hinkt etwas hinterher. Naja, fast 500 Gäste sind halt kein Pappenstiel. Uwe jammert: „Ich musste ja auch schon über 1.000 Brötchen aufbacken. Die machen sich alle Lunchpakete für den Strand.“ „Na dann sei' doch froh! Dann hast du heute Mittag Ruhe.“ „Ja, stimmt auch wieder Holgi.“

In unserem Turnhallen-Bufferaum, ja so groß, aber schön beleuchtet, hält mich eine ältere Dame an. „Junger Mann, bleiben Sie mal stehen.“ „O Gott. Was kommt denn jetzt?“ „Darf ich Ihnen mal was sagen?“ „Ja, na klar. Wie kann ich Ihnen helfen?“ „Ich muss Ihnen mal ein Kompliment machen. Wir waren vor ein paar Jahren schon mal hier und da war es auch schön. Aber jetzt.“

Also, wie Sie das Alles gemacht haben, mit dem hervorragenden Essen und der Kinderbetreuung. Wir sind nämlich mit unseren Enkelkindern hier und stellen Sie sich vor, die wollen gar nicht mehr nach Hause. Ich bin jetzt 72 Jahre alt und war schon viel auf Reisen, aber so einen tollen Urlaub hatten wir noch nie. Das musste ich mal loswerden. Vielen Dank, junger Mann und machen sie weiter so.“ verabschiedet sich lächelnd die Dame.

Wow! Das ging runter wie Öl. Tag, du wirst wunderbar. Gut gelaunt gehe ich zurück in die Küche und berichte von meiner Begegnung. Mehr als ein allseitiges, zustimmendes Nicken ernte ich nicht. Es ist Normalität geworden, dass unsere Gäste so reagieren. Unser neuer Bufferaum hat noch einmal einen entscheidenden Schub gegeben. Es war uns ein Leichtes, ihn mit großartiger Kulinarik zu füllen. Der Pizzaofen glüht, die Friteuse knistert, auf der Bratenplatte bruzzeln leckere Burger und die Softeismaschine brummt stetig vor sich hin. Eine wohlklingende Musik in meinen Ohren.

Die Stimmung könnte kaum besser sein. Alle sind gut gelaunt und arbeiten gerne hier. Da sich so etwas rumspricht, haben wir einen Haufen neuer Mitarbeiter gewinnen können und die meisten von ihnen sind 'ne Wucht. Und die, die schon da waren, haben plötzlich angefangen zu denken und selbstständig zu arbeiten. Es klingt fast wie ein Märchen, ist aber kein's. Wir können alle Schichten mehr als ausreichend besetzen und haben noch so viel Puffer, dass jeder Mitarbeiter im Sommer eine Woche Urlaub nimmt. Das Hotel ist fast immer ausgebucht und die Gäste bezahlen fast jeden Preis, um an ein Zimmer zu kommen. Familie Römer ist fast nur noch auf Reisen und die Korinth's primeln wie zwei Honigkuchenpferde um die Wette. Und da so etwas bekanntlich ansteckt, sind wir immer gut drauf und meistern jede, aber wirklich jede erdenkliche Aufgabe mit einem Lächeln.

Man könnte denken: Es ist vollbracht. Aber denkste! Das Grinsen von Marcus verrät mir, dass er schon wieder was Neues im Köcher hat.

Verfasst von Holger H., Küchenchef, 31.05.2022

WIE KOMMEN WIR DAHIN?

Unsere Mission possible

Durch eine gemeinsame Zusammenarbeit auf Augenhöhe kann sich ein Jeder entwickeln und seine Kompetenzen erweitern. Das führt zu einer hohen Eigenmotivation und stiftet Sinn. Durch unsere stetige Weiterentwicklung sorgen wir dafür, dass unser Ziel - Familien zu begeistern - erreicht wird.

Wir produzieren Kinderlachen!

Unsere Azubi-Werte

Das ist uns in der Zusammenarbeit wichtig.

Qualität

Wir unterstützen uns gegenseitig bei unseren Aufgaben und kommunizieren regelmäßig miteinander über laufende und zukünftige Arbeiten & finden gemeinsam Lösungen. Wir entwickeln neue Konzepte fürs Hotel – auch abteilungsübergreifend.

Balance

Wir achten aufeinander und respektieren unsere Grenzen und beachten eine faire Aufgabenverteilung.

Loyalität

Wir sind Ansprechpartner für unsere Gäste und Kollegen. Wir versuchen Lösungen gemeinsam zu finden. Wir sind ehrlich zueinander und dabei höflich und korrekt.

Eigenständigkeit

Wir suchen selbst nach Lösungen (situationsabhängig), bevor wir um Hilfe bitten und stehen für unser Tun und Handeln ein und übernehmen dafür die Verantwortung. Wir sind verantwortlich für unsere Entwicklung.

Optimismus

Wir lassen uns durch private Probleme nicht beeinflussen und schauen nach einem Tiefschlag wieder nach vorne. Wir unterstützen uns gegenseitig.

Menschlichkeit

Wir akzeptieren die Werte der anderen und gehen aufeinander zu. Wir begegnen uns auf Augenhöhe. Ich bin OK, Du bist OK, Wir sind OK.

Kreativität

Wir überlegen gemeinsam und lassen neue Ideen zu. Wir finden vielseitige Lösungen für alle Anliegen.

Leidenschaft

Wir sind zuvorkommend und aufmerksam dem Gast gegenüber und motivieren uns gegenseitig. Wir arbeiten nicht mechanisch.

Entwicklung

Wir fragen selbstständig nach Lehrunterweisungen, um uns stetig weiterzuentwickeln und stärken das Selbstbewusstsein anderer. Wir eignen uns Fremdsprachen an.



Das bieten wir Dir



Teamevents
Betriebsfahrt, Sommerfest u. ä.



Family & Friends
Veranstaltungen



After-Year-Party



regelmäßige Akademien
& Mitarbeiterschulungen



Nutzung der Wellnessinsel
inkl. Schwimmbad, Fitnessbereich
& Saunalandschaft



20% Rabatt
auf alle Wellness Anwendungen

Unsere Mitarbeiterunterkunft

Kommst Du von weiter her? Das ist absolut kein Problem!

Wir möchten sicherstellen, dass Du Dich bei uns von Anfang an wohlfühlst. Deshalb bieten wir unseren Azubis eine gemütliche Mitarbeiterunterkunft im Nachbarort Mölschow an. Die Zimmer sind vollständig eingerichtet und bieten alles, was Du brauchst: Ein Bett, einen geräumigen Kleiderschrank, eine Tisch mit Stühlen, einen Fernseher, ein Bad, eine Küche und Wlan .



innerbetriebliche
Prüfungsvorbereitung



schnelle eigene
Verantwortlichkeiten



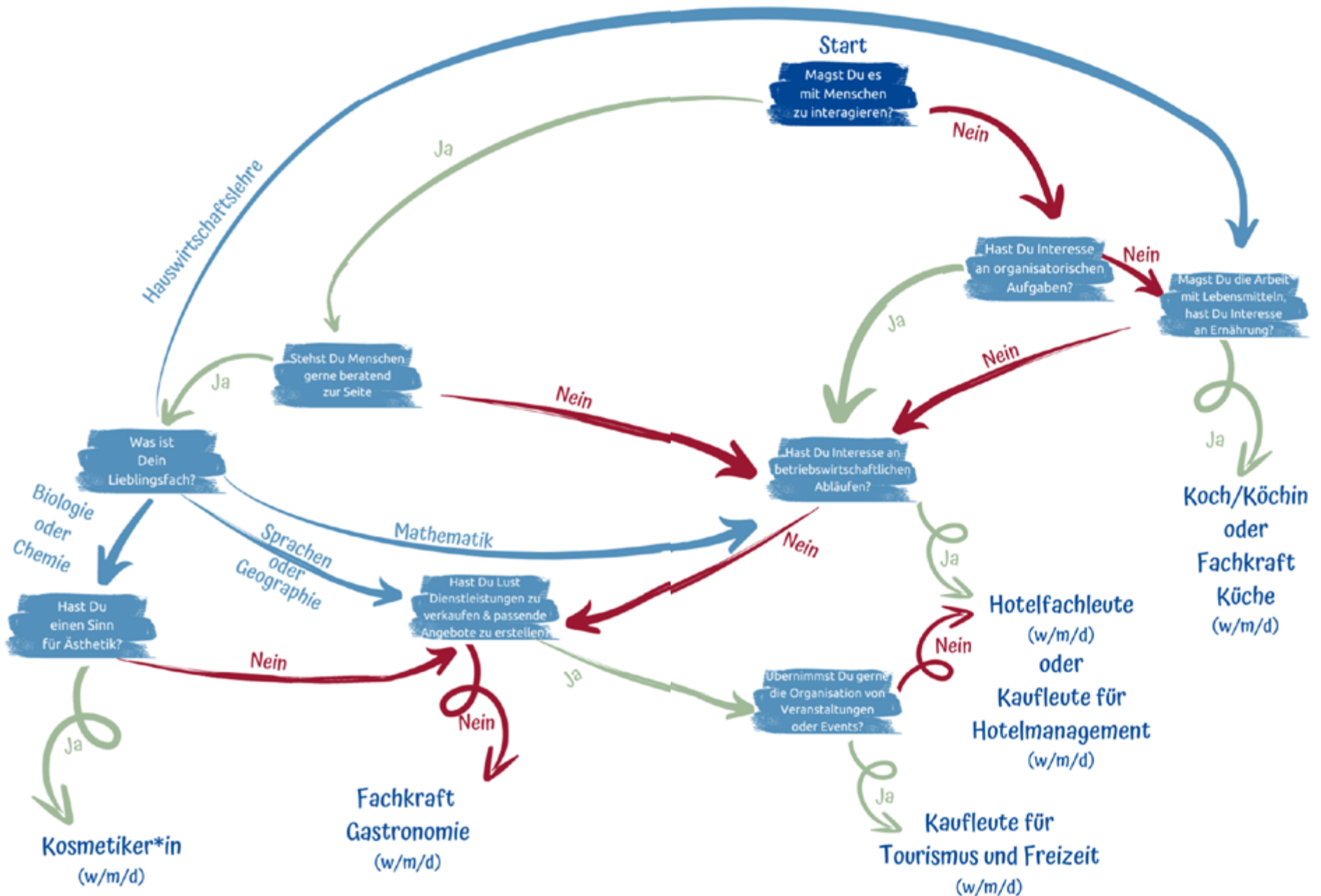
Fort- & Weiterbildung
(Ausbilder, Bartender)



gute
berufliche Entwicklungs- &
Aufstiegsmöglichkeiten



Welcher Beruf passt zu mir?



Das erwartet Dich bei einer Ausbildung in der Seeklause

Ausbildungsdauer und -struktur

Wie lange dauert die Ausbildung insgesamt?

Kaufleute für Hotelmanagement, Hotelfachleute, Koch/Köchin, Kosmetiker/in & Kaufleute für Tourismus und Freizeit

Dauer: 3 Jahre, mit außergewöhnlichen Leistungen oder entsprechender Vorerfahrung kann auf 2,5 Jahre verkürzt werden

Fachkraft für Gastronomie & Fachkraft Küche

Dauer: 2 Jahre, mit außergewöhnlichen Leistungen oder entsprechender Vorerfahrung kann auf 1,5 Jahre verkürzt werden

Wie werden die Ausbildungsinhalte vermittelt?

Die Ausbildung findet im dualen System statt. Du lernst also den praktischen Teil bei uns im Unternehmen und den theoretischen Teil in der Berufsschule. Die Berufsschule findet im Blockunterricht statt. Blockunterricht bedeutet, dass mehrere aufeinanderfolgende Wochen Berufsschulunterricht stattfindet. In welche Berufsschule Du gehen wirst, erfährst Du bei den einzelnen Ausbildungsberufen.

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Gibt es eine Möglichkeit zur Übernahme nach erfolgreicher Ausbildung?

Ja, unsere Übernahmequote liegt bei 88 %!

Bei erfolgreichem Bestehen der Prüfung, guter Leistungen während der Ausbildung und guter Teamkompatibilität ist eine Übernahme möglich.

Werden regelmäßig Weiterbildungen oder Aufstiegsmöglichkeiten angeboten?

Ja, bereits in der Ausbildung nimmst Du an verschiedenen Seminaren teil. Einer unserer Kernwerte ist „Entwicklung“, entsprechend sind Teamentwicklung und Weiterbildungen feste Bestandteile unserer Arbeit.

Zudem besteht bei Absprache nach Deiner Ausbildung die Möglichkeit, weitere Weiterbildungen zu absolvieren. Weitere Informationen hierzu findest Du bei den jeweiligen Ausbildungsberufen.

Unsere Ausbildungsberufe

Gibt es die Möglichkeit ein Praktikum in der Seeklause zu machen?

Ein Schnupperpraktikum ist für Dich genau das richtige wenn Du Dir noch unschlüssig bist, ob eine Ausbildung in der Hotellerie das passende für Dich ist. Bei uns kannst Du so verschiedene Bereiche kennenlernen, und herauszufinden, welcher am besten zu Dir passt.

Egal, ob du Dein Praktikum im Rahmen Deiner Schulzeit absolvieren möchtest oder in den Ferien Zeit für neue Erfahrungen hast, wir bieten Dir die passende Gelegenheit.

Entdecke Deine Leidenschaft und finde heraus, welcher Bereich der Hotellerie am besten zu dir passt.

Interessiert? Dann melde Dich bei uns und wir finden gemeinsam das passende Praktikum für Dich.

Kaufleute für Hotelmanagement (w/m/d) S. 18-19

Hotelfachleute (w/m/d) S. 20-21

Fachkraft für Gastronomie (w/m/d) S. 22

Fachkraft Küche (w/m/d) S. 23

Koch/Köchin (w/m/d)..... S. 24-25

Kosmetiker/in (w/m/d) S. 26-27

Kaufleute für Tourismus und Freizeit (w/m/d) S. 28-29

Unsere Ausbildungsberufe

Kaufleute für Hotelmanagement (w/m/d)

Als Kauffrau/-mann für Hotelmanagement (w/m/d) lernst Du alle Bereiche des Hotels kennen. Von der Reservierung über die Gästebetreuung bis hin zum Marketing und Personalwesen - bei uns bist Du mittendrin und nicht nur dabei. Dein Arbeitsalltag ist abwechslungsreich und bietet Dir die Möglichkeit, Deine Talente in einem familiären Umfeld zu entfalten.

Was solltest du mitbringen?

- Gute Kommunikationsfähigkeit
- Freude an Organisation und Planung
- Freundliches Auftreten
- Spaß am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Schulbildung: Abitur oder Fachabitur

Abteilungen in denen du eingesetzt wirst:

- Küche
- Service
- Housekeeping
- Rezeption

Ausbildungsdauer und -struktur

Werden während der Ausbildung regelmäßige Bewertungen oder Prüfungen durchgeführt?

Du hast im 2. Lehrjahr bereits den 1. Teil Deiner Abschlussprüfung, in der Du Dein bis dahin gelerntes Wissen unter Beweis stellen musst.

In welche Berufsschule werde ich gehen?

- Sassnitz auf Rügen

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Welche Karrieremöglichkeiten stehen nach Abschluss der Ausbildung zur Verfügung?

Nach Abschluss einer Ausbildung zur/zum Kauffrau/-mann (w/m/d) für Hotelmanagement kannst Du in verschiedenen Bereichen der Seeklause arbeiten, beispielsweise an der Rezeption, im Service, in der Buchhaltung oder im Personalwesen, je nachdem, was am besten zu Deinen Fähigkeiten und Interessen passt.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Je nach Absprache kannst Du Dich zum Beispiel als Hotelmeister/in, Betriebswirt/in im Hotel- und Gaststättengewerbe oder als Revenue Manager/in weiterbilden.



Unsere Ausbildungsberufe

Hotelfachleute (w/m/d)

Als Hotelfachfrau/-mann (w/m/d) lernst Du alle Bereiche unseres Hotels kennen - vom Housekeeping über die Gastronomie bis hin zur Rezeption. Du sorgst dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen und jeden Aufenthalt bei uns in vollen Zügen genießen. In dieser vielseitigen Ausbildung lernst Du, wie man Gäste herzlich empfängt, sie professionell berät und ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestaltet.

Was solltest du mitbringen?

- Gute Kommunikationsfähigkeit
- Freundliches Auftreten
- Spaß am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Schulbildung: guter Realschulabschluss

Abteilungen in denen du eingesetzt wirst:

- Küche
- Service
- Housekeeping
- Rezeption

Ausbildungsdauer und -struktur

Werden während der Ausbildung regelmäßige Bewertungen oder Prüfungen durchgeführt?

Du hast im 2. Lehrjahr bereits den 1. Teil Deiner Abschlussprüfung, in der Du Dein bis dahin gelerntes Wissen unter Beweis stellen musst.

In welche Berufsschule werde ich gehen?

- Wolgast

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Welche Karrieremöglichkeiten stehen nach Abschluss der Ausbildung zur Verfügung?

Nach Abschluss einer Ausbildung zur/zum Hotelfachfrau/-mann (w/m/d) kannst Du in verschiedenen Bereichen der Seeklause arbeiten, beispielsweise an der Rezeption, im Service, in der Reinigung oder in der Küche, je nachdem, was am besten zu Deinen Fähigkeiten und Interessen passt.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Nach deiner Ausbildung hast Du je nach schulischer Leistung die Möglichkeit die verkürzte Ausbildung zur/zum Kauffrau/-mann für Hotelmanagement (w/m/d) anzuschließen. Verkürzt werden kann hier bis zu 24 Monate. Zudem besteht bei Absprache nach Deiner Ausbildung die Möglichkeit, weitere Weiterbildungen zu absolvieren und sich zum Beispiel als Wein-Sommelier, Hotelmeister/in oder Betriebswirt/in im Hotel- und Gaststättengewerbe weiterzubilden. Außerdem kannst du die Zusatzqualifikationen Wein & Bar machen.



Unsere Ausbildungsberufe

Fachkraft für Gastronomie (w/m/d)

Als Fachkraft für Gastronomie (w/m/d) betreust, bedienst und bedienst Du unsere Gäste nicht nur im Restaurant, sondern sorgst auch hinter den Kulissen dafür, dass der Aufenthalt für jeden einzelnen unvergesslich wird, indem Du alle Gasträume sauber und einladend herrichtest.

Was solltest du mitbringen?

- Freude am Umgang mit Menschen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln

Schulbildung: Hauptschule

Abteilungen in denen du eingesetzt wirst:

- Küche
- Housekeeping
- Service

Ausbildungsdauer und -struktur

Werden während der Ausbildung regelmäßige Bewertungen oder Prüfungen durchgeführt?

Du hast gegen Ende des 1. Lehrjahr eine Zwischenprüfung, in der Du Dein bisheriges Wissen unter Beweis stellen musst.

In welche Berufsschule werde ich gehen?

- Wolgast

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Welche Karrieremöglichkeiten stehen nach Abschluss der Ausbildung zur Verfügung?

Nach Abschluss einer Ausbildung zur/zum Fachkraft Gastronomie (w/m/d) kannst Du in verschiedenen Bereichen der Seeklause arbeiten, beispielsweise im Service, in der Reinigung oder in der Küche, je nachdem, was am besten zu Deinen Fähigkeiten und Interessen passt.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Nach deiner Ausbildung hast Du je nach schulischer Leistung die Möglichkeit die verkürzte Ausbildung zur/zum Hotelfachfrau/-mann (w/m/d) anzuschließen. Verkürzt werden kann hier bis zu 12 Monate.

Unsere Ausbildungsberufe

Fachkraft Küche (w/m/d)

Als Fachkraft Küche (w/m/d) unterstützt Du unsere Küchencrew, indem Du die Vor- und Nachbereitung von Speisen übernimmst. Zudem richtest du Salate und Desserts an und bereitest einfache Suppen, Saucen und Gerichte zu. Dich erwartet ein abwechslungsreicher Arbeitsalltag, welcher Dir die Möglichkeit bietet, Deine Stärken in einem familiären Umfeld auszuleben.

Was solltest du mitbringen?

- Freude am Umgang mit Menschen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln

Schulbildung: Hauptschule

Abteilungen in denen du eingesetzt wirst:

- Küche
- Housekeeping
- Service

Ausbildungsdauer und -struktur

Werden während der Ausbildung regelmäßige Bewertungen oder Prüfungen durchgeführt?

Du hast gegen Ende des 1. Lehrjahr eine Zwischenprüfung, in der Du Dein bisheriges Wissen unter Beweis stellen musst.

In welche Berufsschule werde ich gehen?

- Wolgast

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Welche Karrieremöglichkeiten stehen nach Abschluss der Ausbildung zur Verfügung?

Nach Abschluss einer Ausbildung zur Fachkraft Küche (w/m/d) kannst Du in verschiedenen Bereichen der Seeklause arbeiten, beispielsweise im Service oder in der Küche, je nachdem, was am besten zu Deinen Fähigkeiten und Interessen passt.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Nach deiner Ausbildung hast Du je nach schulischer Leistung die Möglichkeit die verkürzte Ausbildung zum/zur Koch/Köchin (w/m/d) anzuschließen. Verkürzt werden kann hier bis zu 12 Monate.

Unsere Ausbildungsberufe

Koch/Köchin (w/m/d)

Als Koch/Köchin (w/m/d) liebst Du es, Menschen mit Deinen kulinarischen Kreationen zu begeistern und zu verwöhnen. In der Ausbildung lernst Du, wie man aus frischen Zutaten köstliche Gerichte zaubert. Vom Einkauf über die Zubereitung bis hin zur Präsentation - bei uns bekommst Du das komplette Handwerk eines Kochs vermittelt. Dein Arbeitsalltag ist abwechslungsreich und bietet Dir die Möglichkeit, Deine Kreativität und Dein Talent in einem familiären Umfeld auszuleben.

Was solltest du mitbringen?

- Gute Kommunikationsfähigkeit
- Spaß am Umgang mit Lebensmitteln
- Freundliches Auftreten
- Spaß am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Schulbildung: guter Realschulabschluss

Abteilungen in denen du eingesetzt wirst:

- Küche
- Service

Ausbildungsdauer und -struktur

Werden während der Ausbildung regelmäßige Bewertungen oder Prüfungen durchgeführt?

Du hast im 2. Lehrjahr bereits den 1. Teil Deiner Abschlussprüfung, in der Du Dein bis dahin gelerntes Wissen unter Beweis stellen musst.

In welche Berufsschule werde ich gehen?

- Wolgast

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Welche Karrieremöglichkeiten stehen nach Abschluss der Ausbildung zur Verfügung?

Nach Abschluss einer Ausbildung zum/zur Koch/Köchin (w/m/d) kannst Du bei uns in der Küche arbeiten. Gerne kannst Du nach Absprache auch in andere Abteilungen reinschauen.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Je nach Absprache und Leistung kannst Du eine Zusatzqualifikation zur veganen oder vegetarischen Küche machen.



Unsere Ausbildungsberufe

Kosmetiker/in (w/m/d)

Als Kosmetiker/in (w/m/d) ist es Deine Mission, die natürliche Schönheit unserer Gäste zu unterstreichen und ihnen unvergessliche Entspannungserfahrungen zu bieten.

Inmitten des Urlaubstrubels und der vielen Abenteuer, welche die Gäste bei uns erleben, sorgst Du dafür, dass sie eine wohlverdiente Auszeit genießen können. Mit Deinem Einfühlungsvermögen und Deiner Herzlichkeit verwandelst Du jede Behandlung in ein wahrhaft entspannendes Erlebnis.

Du bist nicht nur ein Experte in der Anwendung von Kosmetikprodukten, sondern auch ein professioneller Berater, der individuell auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer Gäste eingeht.

Was solltest du mitbringen?

- Sinn für Ästhetik und Schönheit
- Freude an der Arbeit mit Kosmetikprodukten
- Spaß am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Schulbildung: guter Realschulabschluss

Abteilungen in denen du eingesetzt wirst:

- Wellness

Ausbildungsdauer und -struktur

Werden während der Ausbildung regelmäßige Bewertungen oder Prüfungen durchgeführt?

Du hast im 2. Lehrjahr eine Zwischenprüfung, in der Du Dein bisheriges Wissen unter Beweis stellen musst.

In welche Berufsschule werde ich gehen?

- je nach Einstiegsjahr in Neubrandenburg oder in Schwerin

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Welche Karrieremöglichkeiten stehen nach Abschluss der Ausbildung zur Verfügung?

Nach Abschluss einer Ausbildung zum/zur Kosmetiker/in kannst Du in unserem Wellnessbereich arbeiten. Gerne kannst Du nach Absprache auch in andere Abteilungen reinschauen.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Je nach Absprache kannst Du die Zusatzqualifikation zu unserem Schwimmlehrer / unserer Schwimmlehrerin machen und so das Kinder - und Babyschwimmen anleiten.



Unsere Ausbildungsberufe

Kaufleute für Tourismus und Freizeit (w/m/d)

Als Kauffrau/-mann für Tourismus und Freizeit (w/m/d) bereitest Du anderen Menschen unvergessliche Erlebnisse! Bei uns in der Seeklause arbeitest Du in einer dynamischen Branche und wirst Teil eines engagierten Teams. Du lernst, wie man touristische Angebote entwickelt, vermarktet und organisiert. Deine Aufgaben umfassen die Betreuung und Beratung von Gästen, sowie die Mitarbeit in der Verwaltung und im Marketing. Zusätzlich lernst Du in der Kinderbetreuung & im Animationsbereich die Planung von Events und Freizeitaktivitäten.

Was solltest du mitbringen?

- Gute Kommunikationsfähigkeit
- Freundliches Auftreten
- Freude an Organisation und Planung
- Spaß am Umgang mit Menschen
- Spaß an der Arbeit mit Kindern
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Schulbildung: Abitur oder Fachabitur

Abteilungen in denen du eingesetzt wirst:

- Animation
- Rezeption

Ausbildungsdauer und -struktur

Werden während der Ausbildung regelmäßige Bewertungen oder Prüfungen durchgeführt?

Du hast im 2. Lehrjahr eine Zwischenprüfung, in der Du Dein bisheriges Wissen unter Beweis stellen musst.

In welche Berufsschule werde ich gehen?

- Greifswald

Über die Perspektiven nach der Ausbildung

Welche Karrieremöglichkeiten stehen nach Abschluss der Ausbildung zur Verfügung?

Nach Abschluss einer Ausbildung zur/zum Kauffrau/-mann für Tourismus und Freizeit (w/m/d) kannst Du in verschiedenen Bereichen der Seeklause arbeiten, beispielsweise an der Rezeption, in der Animation oder im Marketing, je nachdem, was am besten zu Deinen Fähigkeiten und Interessen passt.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Je nach Absprache und Interessenbereich kannst Du Dich zum Beispiel als Tourismusfachwirt/in oder Tourismusbetriebswirt/in weiterbilden oder ein Tourismusmanagement Studium absolvieren.



„Junge Talente“ erzählen

Oliver Albrecht



Hey, ich heiße Oliver und bin 24 Jahre alt. Ich habe im Juli 2021 meine Ausbildung als Hotelfachmann begonnen und habe im Sommer 2024 meine Abschlussprüfung erfolgreich abgelegt. In meiner Freizeit spiele ich für mein Leben gerne Volleyball oder gehe in der Natur wandern, um neue Orte zu entdecken und um den Kopf frei zu kriegen.

Warum hast Du Dich für den Ausbildungsberuf des Hotelfachmannes entschieden und warum bei uns?

Ich habe mich für diese Ausbildung entschieden, weil ich es liebe Erinnerungen zu schaffen, die einmalig sind und an die man sich in 20 Jahren auch gerne noch zurückerinnert. Dadurch, dass wir ein Familienhotel sind, haben wir viele Kinder bei uns im Haus. Das kleine niedliche Lächeln der Kinder ist einfach einmalig und ehrlich.

Was waren in der Schule Deine Lieblingsfächer und inwiefern helfen sie Dir bei Deiner Ausbildung?

In der Schule war ich schon immer ein Fan der Mathematik. Ich mag es mit Zahlen zu arbeiten und Statistiken zu erstellen. Außerdem interessiere ich mich extrem für Geschichte, was vielleicht auch ein Grund ist warum ich mir verschiedene Daten und Zahlen so schnell merken kann.

Was ist der große Vorteil an einer Ausbildung bei uns?

Es gibt eine Menge Vorteile bei uns zu arbeiten. Wir haben regelmäßig Lehrunterweisungen, um bestens auf die Prüfung vorbereitet zu sein. Eine Stunde vom Arbeitstag wird effektiv dafür genutzt, dass man lernen kann und neue Sachen beigebracht kriegt. Bei uns gibt es auch regelmäßige Schulungen, wie teambildende Maßnahmen, um uns untereinander besser kennen zu lernen, um unsere Schwächen zu verbessern und um unsere Stärken zu festigen.

Wo siehst Du Dich in 5 Jahren?

In fünf Jahren sehe ich mich fest angestellt bei uns an der Rezeption. Ich möchte hier später als Guest Relation Manager arbeiten. Mir liegt das Wohl der Gäste sehr am Herzen und ich möchte für unsere Gäste der Ansprechpartner bei Problemen, Unklarheiten und Wünschen sein, weil ich möchte, dass die Gäste noch viele Male zu uns kommen und eine tolle Zeit haben.

Wie wird aus Deiner Sicht bei uns mit Fragen und/oder Problemen umgegangen?

Bei Fragen und Problemen kannst du jederzeit jemanden ansprechen. Hier wird sich die Zeit definitiv genommen, um dir zu helfen. Ganz egal ob du Hilfe bei der Wohnungssuche brauchst oder du hast ein Formular, dass du ausfüllen musst, aber du hast keine Ahnung wie. Komm einfach auf uns zu und sprech uns an. Wir werden immer ein offenes Ohr für dich haben. Hier wollen alle nur das Beste für dich.

Was über uns als Betrieb musst Du unbedingt erzählen?

Ein kleiner Geheimtipp, wenn ihr bei uns eure Ausbildung anfangt, ist dass ihr euch bei uns im Wellnessbereich kostenlos fit halten könnt. Wir haben einen Fitnessraum wo ihr Sport machen könnt, um euch und euren Körper was Gutes zu tun. Oder ihr geht einfach ins Schwimmbad, um ein paar Runden zu schwimmen. Zum krönenden Abschluss geht's dann noch in die Sauna. Dort könnt ihr einfach mal die Seele baumeln lassen und ein wenig schwitzen.



„Junge Talente“ erzählen

Leonie Zschiegner

Ich bin Leonie Zschiegner und bin 19 Jahre alt. Ich habe am 01.07.2021 meine Ausbildung zur Kosmetikerin in der Seeklause angefangen und habe gerade meine Abschlussprüfung bestanden. In meiner Freizeit lese ich sehr viel und treffe oft meine Freunde.



Warum hast Du Dich für den Ausbildungsberuf der Kosmetikerin entschieden und warum bei uns?

Auf den Beruf Kosmetikerin bin ich durch ein Schülerpraktikum gekommen. Dieses hat mir so gut gefallen, dass ich mich daraufhin direkt in der Seeklause beworben hatte. Da die Seeklause nur einen Ort von meinem Wohnort entfernt ist, war das der beste Standort für mich. Am ersten Tag wurde ich hier direkt herzlich begrüßt und ich bin bis heute sehr zufrieden mit meiner Entscheidung hier zu sein. Ich habe eine tolle Ausbildung und bekomme immer Unterstützung bei Fragen oder Problemen.

Was waren in der Schule Deine Lieblingsfächer und inwiefern helfen sie Dir bei Deiner Ausbildung?

Bevor ich in die Ausbildung kam, waren Biologie und Sport meine Lieblingsfächer. Aus dem Biologieunterricht kann ich viel ableiten für den jetzigen Anatomieunterricht, was mir schon oft geholfen hat.

Was ist der große Vorteil an einer Ausbildung bei uns?

Es ist auf jeden Fall ein Vorteil meine Ausbildung hier zu machen, durch die ganzen Lehrunterweisungen und Schulungen konnte ich schon so viel Lernen und auch viel Erfahrung sammeln in diesem Beruf.



Wo siehst Du Dich in 5 Jahren?

In 5 Jahren möchte ich weiterhin in der Seeklause arbeiten und würde gerne einen Ausbilderschein haben, um zukünftige Azubis zu unterstützen und um mein bis dahin erreichtes Wissen und meine Erfahrung weiter geben zu können.

Wie wird aus Deiner Sicht bei uns mit Fragen und/oder Problemen umgegangen?

Man bekommt bei jedem Problem, ob Schule oder Praxis, gleich die nötige Hilfe.

Was über uns als Betrieb musst Du unbedingt erzählen?

Die Seeklause ist der perfekte Ausbildungsbetrieb. Man wird hier super nett aufgenommen in der großen Seeklausefamilie.

Erfolgsgeschichten

Im Juli 2010 begann Paul seine Ausbildung zum Koch, um diese im Januar 2014 erfolgreich abzuschließen. Durch viel Fleiß und Engagement konnte er sich im Januar 2020 die Position des stellvertretenden Küchenchefs sichern. Zudem ist Paul seit Mai 2016 als Sicherheitsbeauftragter bei uns im Haus unterwegs.



Paul Knaack



Janine Helsing

Janine begann ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Juli 2011 und konnte diese im Januar 2015 erfolgreich abschließen. Schnell war sie an der Rezeption nicht mehr wegzudenken. Seit April 2020 ist sie als Rezeptionsleitung für Mitarbeiter*innen und Gäste da.

Als Melanie 2016 zu uns kam hatte sie bereits eine abgeschlossene Ausbildung als Mediendesignerin. Bis 2018 absolvierte sie bei uns die Ausbildung zur Kauffrau für Tourismus und Freizeit, um im Anschluss die Leitung der Kinderanimation zu übernehmen. Nach einem kurzen Zwischenstopp im Veranstaltungsmanagement, leitet sie jetzt seit 2021 das Marketing- und Kommunikationsmanagement und konnte im April 2024 den Bachelor Professional im Marketing abschließen.



Melanie Simon



Sarah Berndt

Sarah konnte ihre 2017 begonnene Ausbildung zur Kauffrau für Tourismus und Freizeit im Sommer 2020 abschließen und übernahm mit erfolgreichem Abschluss das Management der Piraten-Insel-Usedom. Im Jahr 2022 hat Sarah außerdem die Ausbildereignungsprüfung abgeschlossen und ist seitdem im Marketing- und Kommunikationsmanagement tätig.

Im Sommer 2017 startete Nico seine Ausbildung zum Koch in unserem Haus und konnte diese im Sommer 2020 erfolgreich abschließen. Seit dem unterstützt er sein Küchenteam und ist als fester Bestandteil dessen nicht mehr wegzudenken.



Nico Grabosch



Lydia Peters

Lydia kam am 01.07.2012 zu uns, um eine Ausbildung zur Kosmetikerin zu absolvieren. Diese hat sie 2015 erfolgreich abgeschlossen. Seit September 2015 hat sie die Leitung unserer Wellnessinsel übernommen und bildet nun selbst Nachwuchskräfte im Kosmetikbereich aus.

Für Euch an Eurer Seite - Unser Personalmanagement

Unser Personalmanagement, bestehend aus Sarah, Isabelle und Kerstin (von links nach rechts), sind mit Herz und Seele für alles da, was sich rund um das Thema Personal dreht.

Isabelle und Sarah haben sich hierbei ganz besonders auf den Bereich Ausbildung spezialisiert. Sie sind Deine Ansprechpartnerinnen vom Vorstellungsgespräch bis zu Deiner Abschlussprüfung. Dabei kannst Du Dich immer darauf verlassen, dass sie ein offenes Ohr für Dich haben.



Sarah Radtke

Sarah ist 26 Jahre alt. Ihre Ausbildung zur Hotelkauffrau hat sie im Hotel Seeklause erfolgreich abschließen können. In ihrer Freizeit geht sie gerne wandern, liebt es zu schwimmen, zu zeichnen und ist ein Fan von MCU (Marvel Universum).

Sarah hat sich auf die Rekrutierung von georgischen Praktikanten spezialisiert. Zudem kümmert sie sich um die Organisation der Arbeitskleidung und die Personalunterkunft in Mölschow. Da passt es geradezu perfekt, dass sie dort ihre kleine Nähstube hat, um kleinere Reparaturen durchzuführen. Des Weiteren kümmert sie sich auch mit um die theoretischen Lehrunterweisungen der Auszubildenden.

„Ich liebe es zu sehen, wie die nächste Generation ihr erworbenes Wissen anwendet und wie sie beruflich und persönlich wachsen. Auch ist kein Tag wie der andere und das macht meine Arbeit so spannend.“

Isabelle Tamm

Isabelle ist 32 Jahre alt und hat nach ihrem Abitur ihre Ausbildung zur Hotelkauffrau im Familien Wellness Hotel Seeklause beendet. In ihrer Freizeit unternimmt Isabelle am liebsten etwas mit ihrer Familie und liebt es mit ihnen zu reisen.

Sie kümmert sich um die Rekrutierung von Auszubildenden von den Stellenausschreibungen, über das Vorstellungsgespräch bis zur Organisation des ersten Arbeitstages. In diesem Zuge übernimmt sie auch die Besichtigungstermine, der umliegenden Schulen, im Hotel. Regelmäßig gibt sie theoretische Lehrunterweisungen, behält die Kontrolle über die praktischen Lehrunterweisungen und bereitet unsere Auszubildenden auf die schriftliche Abschlussprüfung vor.

„Junge Menschen für die Gastronomie und unser Unternehmen zu begeistern und sie in ihrer beruflichen und persönlichen Entwicklung immer wieder zu fordern und zu fördern, ist mein persönlicher Anreiz jeden Tag mein Bestes zu geben.“

Kerstin Schönberger

Kerstin ist 45 Jahre alt und hat nach ihrem Realschulabschluss eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau absolviert und arbeitet mittlerweile seit 25 Jahren im Hotel Seeklause. In ihrer Freizeit ist sie beim Karneval oder in ihrem Garten zu finden. Sie reist gerne, fährt Fahrrad oder verbringt Zeit mit ihrem Hund.

Im Team des Personalmanagements ist sie auf den Dienst- & Urlaubsplan spezialisiert. In diesem Zuge übernimmt sie auch die Vorplanung für das Jahr. Kerstin organisiert unsere Mitarbeiter-Events und kümmert sich hierbei auch mit um die Mitarbeiter-Goodies. Die Vorstellungsgespräche der Facharbeiter*innen und alles Organisatorischen rund um den perfekten Start bei uns, gehört auch zu Kerstins Aufgaben.

„Mitarbeiter zu gewinnen und für uns und unsere Ziele zu begeistern ist mein Anreiz jeden Tag mein Bestes zu geben. Ich bin gerne die Ansprechpartnerin für unsere Mitarbeiter*innen und freue mich, wenn ich helfen kann.“

Die Geschäftsführung

Die Geschäftsführung des Familien Wellness Hotels Seeklause liegt in den Händen von Familie Römer und Familie Korinth.

Frank und Marianne Römer sind seit nunmehr 35 Jahren das Herzstück der Seeklause. Am 1. April 1993 übernahmen sie als Heimleiter-Ehepaar das Hotel und begaben sich mit ihren beiden Kindern in das Abenteuer, das Ferienhaus in ein modernes Familienhotel zu verwandeln. Gemeinsam mit ihren Kollegen, Unterstützern und Wegbegleitern meisterten sie alle Herausforderungen und entwickelten das Hotel über die Jahre kontinuierlich weiter.

Seit zwei Jahren arbeiten Frank und Marianne daran, das Hotel an die nächste Generation zu übergeben.

Anne und Marcus Korinth sind bereits fest mit der Seeklause verbunden.

Anne, die in Trassenheide aufgewachsen ist, ist durch ihre Eltern gastronomisch geprägt. Die Seeklause war schon immer ein elementarer Teil ihres Lebens, und sie wusste von klein auf, dass sie das Hotel eines Tages übernehmen möchte. Um sich darauf vorzubereiten, absolvierte sie eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau in Zinnowitz sowie ein anschließendes Studium im Bereich Bachelore of Arts für Tourismus, Hotel- und Eventmanagement.

Marcus, der in der Nähe von Anklam aufgewachsen ist, sammelte wertvolle Erfahrungen als Jungkoch in Zinnowitz und als Tournant in Österreich und machte anschließend seinen Meister.

Die Wege von Anne und Marcus kreuzten sich 2010 und seit sind sie ein Paar. Seit 2018 arbeiten sie gemeinsam im Familien Wellness Hotel Seeklause.

Anne ist in der Geschäftsführung tätig, wo sie ihr Wissen einbringt und sich leidenschaftlich für die Team- und Personalentwicklung engagiert. Sie ist die zentrale Anlaufstelle für das Team und steht den Mitarbeitern stets unterstützend zur Seite. Marcus leitet den Food and Beverage Bereich, entwickelt innovative Konzepte und sorgt dafür, dass die Angebote stets aktuell sind.





Sende uns jetzt gleich
Deine Bewerbung!



Familien Wellness Hotel Seeklause GmbH & Co. KG
Geschäftsführer: Frank Römer & Anne Kornith
Mölschower Weg 1a 17449 Trassenheide Insel Usedom
Tel.: 038371 267-0
E-Mail: bewerbung@hotel-seeklause.de
Web.: www.hotel-seeklause.de