

IT'S A

MATCH! MATCH! MATCH!

Willkommen im Team!



CHRISTINENHOF & SPA

**seit 2017 im
Unternehmen**

**Hallo, ich bin
Nicol**

42 Jahre

**seit 2020 Mitinhaberin &
Geschäftsführerin vom
Christinenhof & Spa**

**Mein Ziel – einen Ort schaffen, an dem
sich Arbeit wie Erfüllung anfühlt, wo
Wertschätzung, Kreativität, gemeinsame
Weiterentwicklung und ein
inspirierendes Team dich wachsen lassen**



CHRISTINENHOF & SPA

Unser Unternehmen

Unsere Geschichte

Im Jahr 2001 als neuartiges Leuchtturmprojekt in der Region durch den örtlichen Bauunternehmer Lothar Wenke konzipiert & erbaut, trägt das Haus den Namen der Gründerin, seiner Ehefrau, Christine Wenke. Durch Erweiterungen im Jahr 2004 und 2006 entstand das einzigartige Ensemble des heutigen Wellnesshotels mit seinen Bankett & Tagungsräumen, einer Bundeskegelbahnanlage und großen Gartenanlage mit eigener Streuobstwiese. Nach dem Versterben der beiden Gründer ging das Unternehmen im Jahr 2020 in die nächste Generation an deren Töchter über. Mit neuen Ideen & Visionen wird das Haus seitdem ständig modernisiert und weiterentwickelt.

Unsere Mission

Getreu unserem Motto "Aller guten Dinge" leben wir im Christinenhof & Spa herzliche Gastfreundschaft und begrüßen unsere Gäste wie alte Freunde. Mit unserer Professionalität und Passion für hervorragende & individuelle Gästeerlebnisse schaffen wir besondere Erinnerungen & Genuss Momente, sodass unsere Gäste immer wiederkehren wollen.

Unser Ziel

Wir sind eines der führenden Häuser in der Spreewaldregion - regional & überregional bekannt für beste Qualität & Service, regionale Verbundenheit & Innovation in den Bereichen Hotellerie, Wellness, Kulinarik, Bankett & Events sowie Tagungen. Gleichzeitig sind wir ein attraktiver Arbeitgeber, der individuelle Freiräume & persönliche Weiterentwicklung mit unternehmerischen Zielen in Einklang bringt.



Unsere Werte

R RESPEKT

Wir lieben Vielfalt.
Unsere Welt ist bunt.
Wir akzeptieren jeden, wie er ist und hören
einander zu.

Alle Blickwinkel und Talente machen unser
Team stark.

M MENSCH LICHKEIT

In unserem Haus fördern wir eine
Atmosphäre von Toleranz und
Hilfsbereitschaft.

Wir pflegen einen fairen Umgang
miteinander.

Dabei sind Natürlichkeit und Humor ein
wichtiger Bestandteil unseres täglichen
Umgangs.



W WERT- SCHÄTZUNG

Ein ehrliches Danke über eine erbrachte Leistung ist kostenlos, aber nicht umsonst.

Konstruktives Feedback stärkt uns und trägt zu unserer Weiterentwicklung bei.

Wir gehen in den gemeinsamen Dialog und finden Strategien und Lösungen.



B BALANCE

Wir verbinden unternehmerische und persönliche Interessen.

Wir achten aufeinander und unsere Gesundheit.

Wir arbeiten nachhaltig und Ressourcen schonend.



E ENTWICKLUNG

Wir sind leidenschaftliche Gastgeber.

Unser Ehrgeiz treibt uns an, jeden Tag ein bisschen besser zu werden.

Unser Mut und unsere Kreativität helfen uns bei unserer Weiterentwicklung.



Z ZUVER LÄSSIGKEIT

Wir halten Wort!

Verbindlichkeit gegenüber unseren Gästen, Partnern und Mitarbeitenden ist uns sehr wichtig.

Wir kommunizieren ehrlich, klar und vertrauensbildend.

Wir verhalten uns loyal.





„Unsere Werte sind gelebte Unternehmenskultur. Sie geben uns Klarheit und Orientierung im täglichen Tun. Wir messen unsere Ergebnisse und Taten an unseren Werten“

Kristin Schultchen, Stellv. Hoteldirektorin.



CHRISTINENHOF & SPA



Ich bin 2018 als Koch aus dem Schwarzwald in den Christinenhof gekommen, weil ich näher bei meiner Familie sein wollte. Ich wohne während der Arbeitswoche in einem Mitarbeiterzimmer im Hotel und habe hier auch Freunde fürs Leben gefunden, auf die ich mich nicht nur im Job fest verlassen kann! Ich mag es, immer wieder neue Sachen auszuprobieren, dafür gibt es hier viel Freiraum. Gemeinsam im Team diskutieren wir die verschiedenen Gerichte, Zubereitungsarten, Konsistenzen, Farben, Zutaten usw. und versuchen immer wieder neue Geschmackserlebnisse auf die Teller unserer Gäste zu zaubern. Dabei entstehen spannende Sachen, weil jeder sich und seine Erfahrungen einbringen kann.

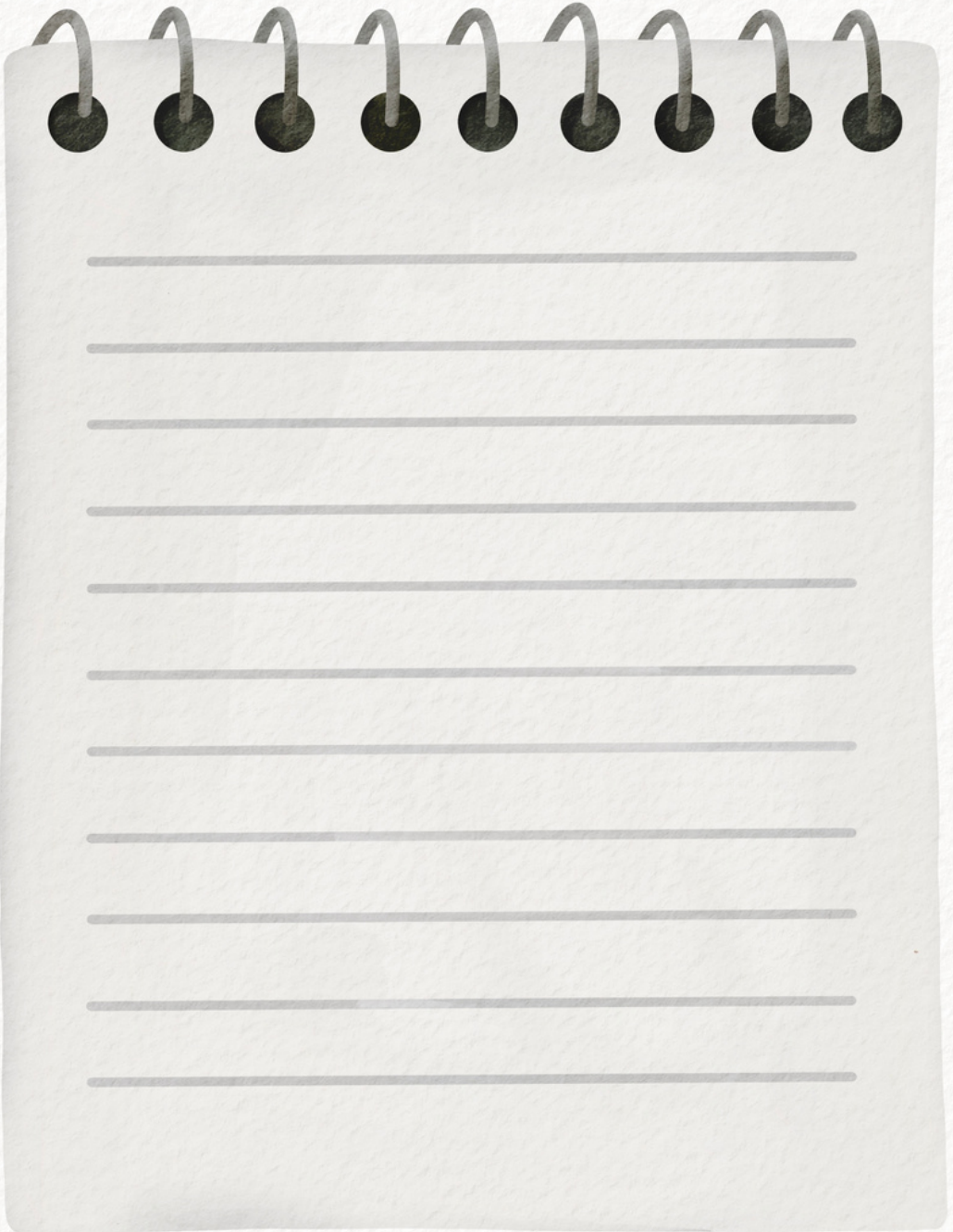
Pawel Wiczorek, Sous Chef

Hallo Neuer Job!



- ✓ unbefristete Arbeitsverträge mit fairer Vergütung und wertvollen finanziellen Zusatzleistungen
- ✓ Flexible Arbeitszeitmodelle von Minijob über Teilzeit bis Vollzeit
- ✓ spannende Weiterentwicklungsmöglichkeiten mit arbeitgeberfinanzierten Weiterbildungen
- ✓ kostenlose Mitarbeiterverpflegung während der Dienstzeit
- ✓ in deiner Freizeit kostenlose Nutzung des Fitness- & Wellnessbereichs zusammen mit einer Begleitperson
- ✓ Persönliche Einarbeitung ohne Zeitdruck
- ✓ Ehrliches, offenes und herzliches Umfeld
- ✓ Raum für Kreativität & Verantwortung
- ✓ Offene Ohren und wertschätzende Unterstützung

Das will ich noch genauer wissen





Vor zehn Jahren habe ich im Christinenhof & Spa meine Ausbildung zur Restaurantfachfrau erfolgreich abgeschlossen. Danach zog es mich hinaus aufs Meer. Mehrere Jahre war ich auf einem Kreuzfahrtschiff im Bereich Gästeservice & Administration tätig und durfte dabei viele Orte dieser Welt entdecken. Am Ende hat mich jedoch die Sehnsucht nach Heimat & Herzlichkeit zurückgeführt. Dorthin, wo meine Reise begann, in den Christinenhof. Heute bin ich glücklich, wieder hier zu sein, und freue mich, meinen Gästen & Mitarbeitern mit Leidenschaft und Erfahrung in meiner neuen Position als Führungskraft begegnen zu dürfen.

Magdalena Urban, Wellness Leitung



Im Jahr 2014 startete ich als Hotelfachfrau im Christinenhof und konnte hier inzwischen verschiedene Schritte auf der Karriereleiter durchlaufen. Als Allrounder kenne ich das Hotel wie im Schlaf und habe schon in allen Abteilungen gearbeitet. Davon profitieren unsere Auszubildenden besonders. Heute, als Bankett Leitung kümmere ich mich um die Vertragsverhandlungen mit Bankettgästen und die komplette Organisation & Gestaltung ihrer Events – von der gemütlichen Familienfeier über die große Hochzeit bis hin zu Firmenevents mit bis zu 250 Personen ist alles dabei. Außerdem bin ich als eine von aktuell zwei Ausbildern im Haus für den erfolgreichen Berufsstart und die Entwicklung unserer Auszubildenden verantwortlich und stehe gerne mit Rat und Tat zur Stelle. Mich erfüllt es immer wieder zu sehen, wie schnell unsere Auszubildenden über sich hinauswachsen und ihre eigene Persönlichkeit entwickeln.

Susann Bartel, Bankett Leitung & Ausbilderin



*Wir
bilden
aus!*

Interessenten für
Praktika, Schüler- & Ferienjobs
herzlich willkommen!

- ✓ **Fachkraft für Gastronomie, 2-jährige Ausbildung**
- ✓ **Fachkraft für Restaurant- & Veranstaltungsgastronomie, 3-jährige Ausbildung**
- ✓ **Fachkraft Küche, 2-jährige Ausbildung**
- ✓ **Koch / Köchin, 3-jährige Ausbildung**
- ✓ **Hotelfachmann / Hotelfachfrau, 3-jährige Ausbildung**

Mehr Infos zu den Ausbildungsprofilen online
www.christinenhof.net



Als Quereinsteigerin an der Hotelrezeption habe ich jeden Tag die Chance, Menschen willkommen zu heißen und ihren Aufenthalt besonders zu machen. Auch ohne klassischen Hotelfach–Hintergrund konnte ich schnell lernen, was echten Service ausmacht: Aufmerksamkeit, Herzlichkeit und Organisation. Es ist spannend, Teil eines Teams zu sein, das gemeinsam jeden Tag ein kleines Stück Urlaub gestaltet.

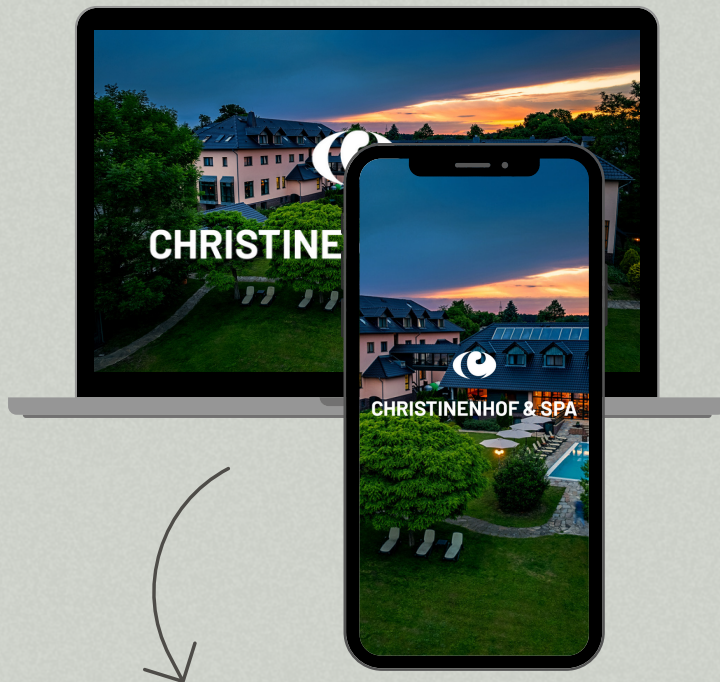
Jeanine Busse, Rezeptionistin



CHRISTINENHOF & SPA

Wir sind ONLINE

www.christinenhof.net



JETZT ONLINE BEWERBEN!
oder Mail an arbeiten@christinenhof.net

 CHRISTINENHOFSPA

 CHRISTINENHOFSPA

 CHRISTINENHOF & SPA TAUER / BRANDENBURG



CHRISTINENHOF & SPA



HOTEL & LOUNGE
RESTAURANT & GENUSSKULTUR
SONNENTERRASSE & BIERGARTEN
FESTSSAAL & TAGUNGSRÄUME
FAMILIENFEIERN & EVENTS
KEGELBAHN & FITNESS
WELLNES & DAY SPA



www.christinenhof.net

Hauptstr. 39 | 03185 Tauer | 035601 / 89720