

Hotel  
**Ludmühle**



1702

Starte gemeinsam  
mit uns Deine  
Karriere in der  
vielseitigen Welt  
der gehobenen  
Hotellerie

*"Wenn Du liebst  
was Du tust,  
wirst Du nie wieder in  
Deinem Leben arbeiten."*





1

Wer steckt hinter  
der Ludinmühle?



2

Vorstellung der  
Ausbildungsberufe

**Das erwartet Dich  
in unserer  
Azubi-Broschüre**

Unsere Benefits  
für Dich



3

Leben und arbeiten, wo  
andere Urlaub machen



4

1

# Wer steckt hinter der Ludinmühle?

Mein beruflicher Werdegang in Kürze zusammengefasst:

*"Nach meiner bereits erfolgreich abgeschlossenen Berufsausbildung als Werkzeugmacher, fasste ich mit 21 Jahren den Entschluss die Koch-Ausbildung zu absolvieren. Diese Entscheidung war der Anfang einer langen Reise für mich, welche mich bis zum Hier und Jetzt gebracht hat.*

*Die Ludinmühle ist für mich meine Berufung, in welcher ich meine Leidenschaft als Koch mit meinem Jäger-Dasein verbinden und die Liebe zur Heimat und Natur verkörpern darf. Diese Leidenschaft möchte ich an junge Talente weitergeben und ihnen die Vielseitigkeit dieses Berufes näherbringen.*

*Eine Kombination aus Tradition und Nachhaltigkeit, sowie Substanz und Zuverlässigkeit haben für mich die größte Wichtigkeit und wünsche ich mir von meinem Team. Aber wie bei allem im Leben beruht auch dies auf Gegenseitigkeit - selbstverständlich möchte ich ebenso meinen Mitarbeitern gegenüberreten."*



Walter Zimmermann  
*Geschäftsführer*

Gelebte  
Gastfreundschaft  
und ehrliche  
Herzlichkeit



Das Herzstück der  
Ludinmühle sind und bleiben  
unserer Mitarbeiter. Daher  
möchten wir Euch einen fairen  
Arbeitsplatz bieten mit  
Entwicklungsmöglichkeiten  
und Aufstiegspotenzial.

# Vorstellung der Ausbildungsberufe

Restaurantfach\*

(m/w/d)

Hotelfachfrau\*\*

(m/w/d)

Koch/Köchin\*

(m/w/d)

Diese Abteilungen wirst

Du durchlaufen:

- *Restaurant*  
(Hausgastrestaurant,  
à la carte Service,  
Genießergärtchen)
- *Küche (kleine  
Einblicke)*

Diese Abteilungen wirst

Du durchlaufen:

- *Rezeption*  
(Schwerpunkt)
- *Restaurant*  
(Hausgastrestaurant, à  
la carte Service,  
Genießergärtchen)
- *Housekeeping*
- *Küche (kleine  
Einblicke)*

Diese Abteilungen wirst

Du durchlaufen:

- *Küche (Gardemanger,  
Entremêtier, Pâtisserie,  
Saucier)*
- *Restaurant (kleine  
Einblicke)*

\*mit der Ausbildung zusätzlich Fachhochschulreife erwerben

\*\*mit Hochschulreife auch mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement

## Unsere Benefits für Dich

*"Nur glückliche Mitarbeiter können diese Zufriedenheit auch gegenüber unseren Gäste ausstrahlen."*

Wir möchten, dass unsere Mitarbeiter gerne zur Arbeit kommen und vor allem Spaß an ihrem Arbeitsalltag haben. Denn so viele Hürden die Hotellerie auch mit sich bringen kann, genauso viel gibt sie einem auch zurück!

Folgende Zusatzleistungen bekommst Du bei uns:

- Neu renovierte Mitarbeiterzimmer
- Den Dienstplan erhältst Du per App
- Zwei freie Sonntage im Monat
- Digitales Zeiterfassungssystem
- Jährliche Mitarbeiter-Gutscheine
- Volle Verpflegung zu einem geringen Selbstkostenanteil
- Internatskosten werden ab einem Notendurchschnitt von 2,0 übernommen

# Leben und arbeiten, wo Andere Urlaub machen

Die Ludinmühle liegt im Herzen des Südschwarzwaldes. Zahlreiche Weinregionen grenzen unmittelbar an uns an. Der Schwarzwald hat einiges an Kulinarik zu bieten! Aber nicht nur das, auch der Spaß darf nicht zur kurz kommen: Etwa 25 Fahrminuten entfernt, befindet sich Freiburg. Ebenso der Europapark in Rust ist nur eine knappe halbe Stunde von uns entfernt. Die angrenzenden Nachbarländer Frankreich und die Schweiz bieten sich auch perfekt für einen Tagesausflug an.



# Jetzt bist Du dran!



Du bist neugierig geworden und wir haben Dein Interesse geweckt? Dann melde Dich gerne bei uns!

Für Deine Fragen rund um die Ausbildung stehen wir Dir jederzeit zur Verfügung.

Hotel Ludinmühle Gmbh & Co.KG  
Brettental 31  
79348 Freiamt

Tel.: 07645/ 91190

E-Mail: [wirsuchendich@ludinmuehle.de](mailto:wirsuchendich@ludinmuehle.de)