



Willkommen im StrandGut Resort

Lifestyle trifft Nordsee.



Zahlen und Fakten

- Eröffnet am 1. Juli 2007
- Direkte Anbindung an die 6.500 qm große Dünen-Therme
- 93 Zimmer und 5 Suiten
- 4 Tagungsräume und Work Life Lounge
- Umfangreiches Event Angebot
- Ganzjahrestourismus



Restaurant Deichkind

- Durchgehendes Geschäft: Frühstücksbuffet, Mittag, Kaffee und Kuchen, Abendessen
- Fleisch, Fisch, Veggie – innovative & nachhaltige Küche
- Bar mit großer Auswahl an Softdrinks, Wein und Cocktails
- Bis zu 260 Gäste am Abend a la carte



Unser Herz und Motor:

Unsere Mitarbeiter

- 85 Mitarbeiter
- 19 Azubis
- 10 Abteilungen: Direktion, Buchhaltung, Marketing & Revenue Management, Event, Personal, Technik, Rêst, Service, Empfang & Reservierung, Küche, Housekeeping = eine Crew



Herausforderung Fachkräftemangel



Neue Wege finden

- Anzahl der Ausbildungsplätze erhöht
- Mehr Ausbilder aus Bestands-Team
- Recrutierung Auszubildender aus dem Ausland

Zusammenarbeit mit einer Agentur

- ✓ Großer Bewerberpool
- ✓ Alle Bewerber haben mind. B1 Zertifikat
- ✓ Übernahme der Beantragung der Visa
- ✓ Betreuung während der Ausbildung
- ✓ Langejährige Erfahrung



Ablauf Bewerbungsprozess und Einreise

1. Betrieb bekommt eine Auswahl an Bewerbungen für die zu besetzenden Stellen (Lebenslauf, Zeugnisse, Vorstellungsvideo)
2. Interviews via Zoom mit den Bewerbern
3. Interviews werden auf Deutsch geführt, bei Verständnisproblemen schaltet sich ein Übersetzer ein
4. Ausbildungsvertrag an die Agentur
5. Agentur beantragt Visa, organisiert die Flüge



Gut ankommen.

- Mitarbeiter Unterkünfte mit Community Spaces
- Vernetzen mit anderen Azubis aus dem Heimatland vor Ort
- Kennenlernen der Umgebung (Einkaufsmöglichkeiten / Ärzte/ Zugverbindungen)
- Sprachkurse – individuell auf den Auszubildenden abgestimmt
- Unterstützung bei Behördengängen



... und bleiben.

- Enger Austausch mit der Berufsschule
- Bei Bedarf Unterstützung beim lernen / Nachhilfe
- Gute Beziehung zwischen Ausbildern und Azubis – Hemmschwelle abbauen
- Integration im gesamten Team – Mitarbeitererevents
- Abläufe immer wieder hinterfragen und überdenken
- Feedback von Azubis einfordern



Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit!

Gibt's noch Fragen?