

**22.00 Uhr**

Das letzte Dessert für die Bauernstube verlässt die Patisserie.

**23.00 Uhr**

Der Mitternachtssnack für die Hotelbar wird in der Küche des Haupthauses vorbereitet und vom Serviceteam zu den Gästen gebracht.

**20.00 Uhr**

Im Kids Court bei Marion Müller fängt die Kinder-Disco an. Jetzt geht die Party richtig los – mit Spiel, Spaß und Musik.

**20.15 Uhr**

Die Pool-Area wird kontrolliert und gereinigt, die Saunen abgestellt. Liegen werden gerade gerückt, Handtücher in die Waschküche gebracht.

**21.00 Uhr**

Die Hotelbar füllt sich. Zum Ausklang des Urlaubstages freuen sich viele Gäste auf einen Drink bei Bernhard Stöhr und seinem Team.

**18.30 Uhr**

Die Restaurantleiter David Breuer und Michael Kröller besprechen die Tagesmenüs mit ihren jeweiligen Teams.

**19.00 Uhr**

Die Marketingabteilung postet den „Azubi des Monats“ auf Facebook.

**19.30 Uhr**

Vom Reservierungsteam werden die Tischreservierungen für die nächsten Tage kontrolliert.

**16.00 Uhr**

Unsere Sommeliers öffnen die Vinothek und bereiten die Weinempfehlung für den nächsten Tag vor.

**16.30 Uhr**

Kevin Ehing, Leiter der Einkaufsabteilung, beliefert die Abteilungen mit Drucksachen, wie zum Beispiel mit Flyern, Menükartenumschlägen, Visitenkarten etc.

**17.30 Uhr**

Die Fischlieferung des Tages erreicht die Küchen im Stammhaus. Die Küchenchefs Torsten Michel und Florian Stolte prüfen die Ware und nehmen sie an.

**14.00 Uhr**

Im Restaurant Silberberg wird das Buffet für den „Genüsslichen Nachmittag“ aufgebaut.

**14.30 Uhr**

Iris Mahler startet den Sportkurs bodyART – eine Kombination aus funktionaler Gymnastik und Yoga.

**15.00 Uhr**

Der Traube Kurier für den kommenden Tag wird in drei Sprachen geschrieben, gedruckt und an die Abteilungen verteilt, die ihn wiederum den Gästen zukommen lassen.

**15.30 Uhr**

Gunter „Rick“ Voigt, Leiter der Abteilung Sales, führt interessierte Tagungsgäste durch das Haus und informiert sie über die Schwesterhäuser Neues Schloss Meersburg und Schlosshotel Monrepos.

**12.00 Uhr**

Der Mittagsservice in den À-la-carte-Restaurants Bauernstube, Köhlerstube und Schwarzwaldstube beginnt.

**13.15 Uhr**

Das Sekretariat unter der Leitung von Sigrun Eckert kümmert sich um die Terminplanung und die Korrespondenz von Heiner Finkbeiner.

**13.42 Uhr**

In der Buchhaltung werden Gutscheine, die am Vorabend eingelöst wurden, gebucht. Umsätze und Überweisungen von Rechnungen an Lieferanten werden kontrolliert und bearbeitet.

**01.10 Uhr**

An der Hotelbar wird das letzte Fass Kölsch für diesen Abend angestochen.

**03.39 Uhr**

Der Nachtportier beginnt eine seiner nächtlichen Runden durch alle Gebäude.

**04.05 Uhr**

Die druckfrischen Tageszeitungen werden angeliefert und vom Nachtportier an die Rezeptionen, Zimmertüren und das „Traube Lädle“ verteilt.

**04.25 Uhr**

Die Hotelsoftware Fidelio startet den automatischen Tagesabschluss und sichert alle Daten.

**05.30 Uhr**

Die Vorbereitungen für das Frühstücksbuffet im Restaurant Silberberg beginnen.

**06.00 Uhr**

Der Frühdienst des Housekeepings legt los. Die Mannschaft unter der Leitung von Katrin Haupt beginnt mit der gründlichen Reinigung der öffentlichen Räume, wie zum Beispiel der Restaurants und der Hotelhalle.

**06.15 Uhr**

Es duftet nach Brötchen. Die örtliche Bäckerei bringt die erste Brotlieferung für das Frühstück.

**07.00 Uhr**

Techniker Andreas Böhme macht seinen Datencheck im Blockheizkraftwerk und kontrolliert sämtliche Betriebsmeldungen.

**07.30 Uhr**

Die ersten Wanderer des Tages starten zur Frühwanderung mit unseren Guides Rosi Haist und Gottlieb Züfle. Vom Veranstaltungsteam werden sie per Transferbus zum Startpunkt gebracht.

**08.00 Uhr**

Die neue Praktikantin wird von einer Mitarbeiterin des Personalbüros zur Hausschneiderin Andrea Schwarz gebracht und von dieser mit einem passenden Dirndl ausgestattet.

**08.10 Uhr**

Annette Albicker, Leitung Bankettbüro, checkt den Tagungsraum für ein Business-Seminar, das um 9 Uhr startet.

**09.30 Uhr**

Die SPA-Suite wird für eine ST BARTH Behandlung vorbereitet. Stephan Braun lässt dazu frischen Joghurt, Sesam und Papayamousse aus der Küche bringen.

**09.45 Uhr**

Torsten Michel und sein Team sind mit den Vorbereitungen für den Mittags- und Abendservice der Schwarzwaldstube beschäftigt.

**09.50 Uhr**

Ulrike Pietsch arrangiert die Auslagen im „Schmuck & Juwelen“ mit neuen funkelnenden Kreationen.

# RUND UM DIE *Uhr!* ALLE ZEIT FÜR SIE.

*24 Stunden, viele zuverlässige Fachkräfte und unzählige Handgriffe, die Tag für Tag präzise wie ein Uhrwerk miteinander verzahnt sind. Damit Sie sich in der Traube Tonbach in jeder Minute wunderbar wohlfühlen.*

