



BELSERS HOTEL



Gastfreundschaft leben.
Zukunft gestalten.

**Deine Ausbildung
im Belsers Hotel.**



Liebe Bewerber



Wir freuen uns über dein Interesse für eine Ausbildung im Belsers Hotel.

- Du möchtest eine erstklassige Ausbildung in einem vielseitigen und zukunftssicheren Beruf erlernen?
- Du bist aufgeschlossen, organisationsfreudig und nimmst gerne Herausforderungen an?
- Du möchtest täglich Freude und Spaß im Umgang mit unserem jungen Team und freundlichen Gästen haben?

Dann bist du bei uns genau richtig!

Über mich

Mein Name ist Christer Belser. Kochen ist meine Leidenschaft.

Im Sterne-Restaurant Hämmerle's im Saarland habe ich gelernt und in den Jahren danach in vielen anspruchsvollen Küchen rund um den Globus gekocht.

Meine Stationen führten mich zum Beispiel nach München an den Bayerischen Hof oder das Tschuggen Grand Hotel in Arosa (CH). Ich war in England, habe in Melbourne (AUS) Rupert Murdoch und sein Management-Team bekocht und im Gourmetrestaurant des Hotels Ullensvang am Hardanger Fjord hatte ich die Ehre, für Königin Sonja das Essen zu bereiten.

Ereignisreiche Jahre in denen ich viel lernen und sehen durfte. Nach dem sich das Belsers Restaurant zum 10. Mal jährt, möchte ich mich weiterentwickeln und ein weiteres Herzensprojekt verwirklichen und freue mich auf diese Herausforderung.



Über uns



Seit 2015 prägt Christer Belser mit seinem Restaurant die Nürtinger Innenstadt. Der Wunsch, ein eigenes Hotel zu eröffnen, begleitet ihn schon lange – und seit 2017 reifen die Pläne für ein Herzensprojekt, das heimische Gäste ebenso willkommen heißt, wie Reisende aus aller Welt.

Direkt am Neckar, an einem der schönsten Plätze Nürtingens, verbindet das Hotel Komfort, Entspannung und Genuss. Naturmaterialien, ein gesundes Raumklima und hochwertig eingerichtete Zimmer sorgen dafür, dass Sie ankommen, durchatmen und neue Energie tanken können. Gleichzeitig steht das Haus für einen Ort der Begegnung, gutes Essen und besondere Momente – für jeden privaten und geschäftlichen Anlass, bietet das Belsers Hotel den perfekten stilvollen Rahmen in familiärer Atmosphäre.

Mit der Eröffnung im April 2026 entsteht ein neuer Wohlfühlort am Nürtinger Neckarufener, an dem Entspannung und Genuss Hand in Hand gehen



Folge uns auf Instagram



Das Hotel



Mitten in der Region, die für Qualität, Herzlichkeit und Gastlichkeit steht, empfängt dich das BELSERS Hotel mit klarer Architektur, stilvollem Design und einem Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

- Neubau eines hochwertigen und privat geführten Hotels in top Lage
- 4-Sterne (DEHOGA-Zertifizierung)
- Modernes Nachhaltigkeitskonzept
- 60 Zimmer, inkl. 3 Suiten
- 3 Tagungs- und Veranstaltungsräume für bis zu 160 Personen
- Sauna- und Ruhebereich
- Umfangreiches Gastronomie-Konzept:
 - Restaurant mit Infinity-Terrasse
 - SB-Biergarten mit Kiosk (im Sommer)
 - Skybar



Ausbildungsberuf:

Hotelfachmann / Hotelfachfrau



Du hast Freude am Umgang mit Menschen, ein Auge fürs Detail und Organisation liegt dir im Blut?

Du möchtest Gästen unvergessliche Momente bereiten – vom herzlichen Empfang bis zur perfekten Veranstaltung? Dann ist die Ausbildung zum Hotelfachmann oder zur Hotelfachfrau im Belsers Hotel genau das Richtige für dich!

Im Rahmen unseres neuen Hotelprojekts hast du die einmalige Gelegenheit, beim Aufbau eines modernen Hotels aktiv mitzuwirken. Gemeinsam mit einem engagierten Team gestaltest du neue Strukturen, Abläufe und erlebst, wie ein Hotelbetrieb von Grund auf entsteht.

Während deiner Ausbildung lernst du alle Bereiche unseres vielseitigen Hauses kennen. Du wirst Schritt für Schritt in alle Abläufe eingebunden, übernimmst Verantwortung und lernst, was echte Gastfreundschaft bedeutet – mit Herz, Professionalität und Teamgeist.

Starte deine Karriere in einer Branche voller Perspektiven und entdecke, wie spannend und vielseitig Hotellerie sein kann – im Belsers Hotel, wo du Zukunft mitgestalten und Gastfreundschaft leben kannst.

Hotelfachmann / Hotelfachfrau [M|W|D]

- 3-jährige Ausbildung
- Schulabschluss: Mindestens Mittlere Reife

Hotelfachmann / Hotelfachfrau [M|W|D]

mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement

- 3-jährige Ausbildung
- Schulabschluss: Abitur / Fachabitur

Abiturient*innen aufgepasst!
Erwerben Sie einen Berufsschulabschluss
mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement

Ausbildungsinhalte:

Hotelfachmann / Hotelfachfrau



Ausbildungsinhalte im Betrieb:

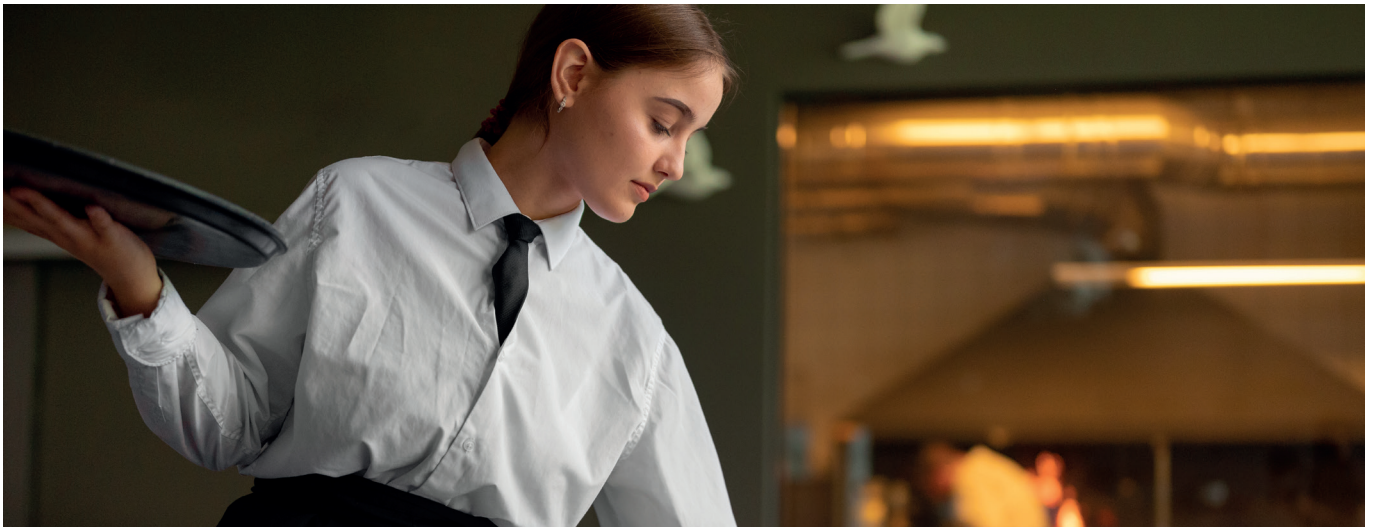
- Empfang und Gästeservice an der Rezeption
- Reservierung und Verwaltung mit modernsten Buchungssystemen
- Durchführung von Check-In und Check-Outs von Gästen
- Büroorganisation | Abrechnungen durchführen
- Housekeeping | Zimmerreinigung
- Veranstaltung – und Tagungsorganisation
- Betreuung unserer gastronomischen Angebote – vom Biergarten über Buffets, Snacks und Tagungsarrangements bis hin zum Restaurant Melchior

Du bringst mit:

- Freude im Umgang mit Menschen
 - Gute Umgangsformen
 - Gepflegtes Auftreten
 - Organisationstalent
 - Rasche Auffassungsgabe
 - Zuverlässigkeit
-

Ausbildungsberufe:

Fachmann-/Frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie & Fachkraft für Gastronomie (M/W/D)



Du hast Freude daran, Familie und Freunden einen unvergesslichen Abend zu bereiten oder Feste bis ins kleinste Detail zu organisieren?

Du liebst es, Menschen zu verwöhnen, feine Speisen und erlesene Getränke zu servieren – und das zufriedene Lächeln deiner Gäste ist für dich das schönste Lob?

Dann ist diese Ausbildung genau das Richtige für dich!

Bei uns hast du nicht nur die Chance, deine Leidenschaft für Gastfreundschaft zu leben, sondern auch aktiv am Aufbau eines neuen Hotels mitzuwirken.

Während deiner Ausbildung lernst du alle Facetten des modernen Hotel- und Gastronomiebetriebs kennen – von der Begrüßung und Beratung unserer Gäste über den professionellen Service am Tisch bis hin zur Organisation von Veranstaltungen. Dabei kannst du deine Ideen einbringen, eigene Schwerpunkte setzen und mitgestalten, wie unser Hotel wächst.

Werde Teil eines Teams, das etwas Neues aufbaut – mit Herz, Engagement und Begeisterung für echte Gastlichkeit.

Fachmann-/Frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (M|W|D)

- 3-jährige Ausbildung
- Schulabschluss: Mindestens Mittlere Reife

Abiturient*innen aufgepasst!

Erwerben Sie einen Berufsschulabschluss mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Fachkraft für Gastronomie (M/W/D) mit Schwerpunkt Restaurantservice

- 2-jährige Ausbildung
- Schulabschluss: Hauptschulabschluss

Ausbildungsinhalte:

Fachmann-/Frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie & Fachkraft für Gastronomie (M/W/D)



Ausbildungsinhalte im Betrieb:

- Empfang und Beratung von Gästen
- Beratung über das Speisenangebot und korrespondierenden Getränke
- Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten
- Zubereitung von Speisen und Getränken am Tisch des Gastes
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Bereitstellung und Dekoration von Räumen und Tafeln
- Organisation von Serviceabläufen
- Abrechnung und Kassieren der Gäste
- Spannende Einblicke in die verschiedenen Bereiche eines Hotels
- Vertiefung deiner Kenntnisse unter anderem im Tagungsbereich, Biergarten und der Skybar

Du bringst mit:

- Freude am Beraten von Gästen
 - Gute Umgangsformen
 - Teamgeist
 - Organisationstalent
 - Rasche Auffassungsgabe
 - Zuverlässigkeit
 - Gelassenheit in Stress-Situationen
-

Ausbildungsberufe:

Koch/Köchin & Fachkraft Küche (M/W/D)



Du hast schon immer gern für andere Menschen gekocht und bekommst oft Lob für deine Kochkünste? Du möchtest noch mehr über die Zubereitung verschiedenster Gerichte erfahren, dich in Schneidetechniken, Anrichtekunst und dem Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln weiterentwickeln? **Dann ist die Ausbildung zum Koch oder zur Köchin im Belsers Hotel genau das Richtige für dich!**

Als Teil unseres neuen Hotelprojekts erwartest dich eine spannende und abwechslungsreiche Ausbildung in einer vielfältigen Gastronomiewelt. Du lernst die ganze Bandbreite kulinarischer Konzepte kennen – von Buffets und kreativen Snacks über individuelle Tagungsarrangements und den gemütlichen Biergarten bis hin zum Restaurant Melchior mit seiner wechselnden, saisonalen Speisekarte.

In unserer Belsers-Küche kannst du dein Talent entfalten und gemeinsam mit einem engagierten Team daran mitwirken, neue kulinarische Strukturen und Abläufe aufzubauen. Dabei erhältst du nicht nur fundiertes Fachwissen, sondern auch die Chance, den Charakter einer neuen Hotelküche aktiv mitzugestalten.

Starte mit uns in deine Zukunft – mit Leidenschaft, Kreativität und besten Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten in der ganzen Welt.

KOCH/KÖCHIN (M|W|D)

- 3-jährige Ausbildung
- Schulabschluss: Mindestens Mittlere Reife

FACHKRAFT KÜCHE (M/W/D)

- 2-jährige Ausbildung
- Schulabschluss: Hauptschulabschluss

Ausbildungsinhalte:

Koch/Köchin & Fachkraft Küche (M/W/D)



Ausbildungsinhalte im Betrieb:

- Spannende, klassisch fundierte Grundausbildung von der pike auf und mit frischen Zutaten
- Verarbeitung und Zubereitung von hochwertigen und regionalen Lebensmitteln
- Zubereitung und Anrichten von Speisen
- Planung und Kalkulation von Speisen und Menüfolgen
- Mitwirkung bei der Zusammenstellung der saisonal wechselnden Speisekarte
- Beachtung von Hygienevorschriften und Ernährungsregeln
- Umgang mit modernster Küchentechnik
- Vielfältige Gastronomiewelt (Restaurant, Buffets, Snacks, Biergarten-Küche, etc.)
- Mitwirkung an Caterings

Du bringst mit:

- Freude am Kochen und dem praktischen lernen
- Handwerkliches Geschick
- Teamgeist
- Zuverlässigkeit
- Körperliche Belastbarkeit
- Gelassenheit in Stress-Situationen

Ausbildung im Belsers Hotel



Unsere Leistungen

- Eine fundierte Ausbildung in allen Bereichen
- Feste 5-Tage-Woche
- Exkursionen wie Wine-Tastings, Schulungen und Betriebsausflüge
- Übernahme der vollen Internatskosten
- Kostenübernahme der Arbeitsschuhe
- Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Ausbildung möglich
- Übernahmeaussichten sehr gut
- Optimale Aufstiegschancen



Sonstiges

Die Ausbildung erfolgt in Form eines Blockunterrichts.

1. LJ in der Gewerblichen Schule im Hoppenlau
Stuttgart: www.gsih-mit-to.de

2.-3. LJ in der Berufsschule Bad Überkingen
www.paul-kerschensteiner-schule.de

Bei der Ausbildung mit Zusatzqualifikation beginnst du bereits ab dem 1. LJ in der Berufsschule Bad Überkingen.



Vergütung

Die Vergütung erfolgt nach dem Tarifvertrag der DEHOGA Baden-Württemberg:

- 1. Lehrjahr:** 1.050 € brutto
 - 2. Lehrjahr:** 1.200 € brutto
 - 3. Lehrjahr:** 1.350 € brutto
- Zuzüglich Trinkgeld

Schnupper-Praktikum



Haben wir dein Interesse geweckt und du möchtest uns nun besser kennenlernen?

Oder du befindest dich gerade in der Orientierungsphase und möchtest einfach mal in die gehobene Gastronomie reinschnuppern?

Dann vereinbare ein Praktikum bei uns.

Du kannst zu unseren Öffnungszeiten ganz unverbindlich ab einem Tag bis hin zu einer Woche bei uns im Betrieb reinschnuppern.

Gerne stehen dir, bei dieser Gelegenheit unsere Azubis für Fragen zur Verfügung.

Interesse geweckt?

Dann melde dich einfach unkompliziert bei uns per Mail unter:

info@belsers-hotel.de



Wir freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen!

CHRISTER BELSER

Inhaber & Geschäftsführer

Tel. 0178 3574914

LYDIA BELSER

Geschäftsführerin

Tel. 01578 2324242