

## Pressemitteilung

### Alle sieben AHORN Hotels & Resorts tragen DEHOGA-Siegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“

Die AHORN Hotels & Resorts haben die Zertifizierung als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ abgeschlossen. Zuletzt wurden das AHORN Hotel Am Fichtelberg und das Best Western Ahorn Hotel Oberwiesenthal ausgezeichnet. Damit tragen nun alle sieben Hotels der Gruppe das DEHOGA-Siegel, welches die Ausbildungsqualität und das Engagement für junge Nachwuchskräfte würdigt.



Bildbeschreibung: Generaldirektorin Judith Gellrich, zwei Auszubildende und Hoteldirektor Antoni Knobloch vor dem AHORN Hotel Am Fichtelberg. Die beiden Oberwiesenthaler AHORN Hotels & Resorts tragen nun das Siegel „TOP Ausbildungsbetrieb“. Foto: Andreas Schmidt

**Berlin, 02. Juni 2026:** Die AHORN Hotels & Resorts haben die Zertifizierung als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ erfolgreich abgeschlossen. Nachdem im Mai auch das AHORN Hotel Am Fichtelberg und das Best Western Ahorn Hotel Oberwiesenthal mit dem DEHOGA-Siegel ausgezeichnet wurden, tragen nun alle sieben Hotels der Gruppe das bundesweite Qualitätssiegel für vorbildliche Ausbildung.

Die sechs 3-Sterne-Superior Aktiv- und Familienhotels sowie das 4-Sterne-Erwachsenenhotel haben die Voraussetzungen für das bundesweite DEHOGA-Siegel erfüllt und wurden für ihre vorbildliche Ausbildungspraxis ausgezeichnet.

Bewertet werden Kriterien wie Ausbildungsinhalte, Ausbildungsdurchführung und Ausbildungsabschluss. Dabei fließen sowohl die anonymen Einschätzungen der Auszubildenden als auch die Selbsteinschätzung der Betriebe ein. Das Ergebnis bestätigt die hohe Zufriedenheit mit der Ausbildung in den AHORN Hotels & Resorts.



## Ausbildung, die im Alltag überzeugt

Aktuell werden in den AHORN Hotels & Resorts 255 Auszubildende in verschiedenen Berufen ausgebildet. Die internationale Vielfalt der Auszubildenden prägt den Arbeitsalltag in den Hotels. Junge Menschen aus insgesamt 23 Nationen lernen gemeinsam, unterstützen sich gegenseitig und bringen unterschiedliche Perspektiven in die Teams ein. Die Nachwuchskräfte lernen in den Hotels den Arbeitsalltag unter anderem an der Rezeption, in der Küche, im Restaurant, in der Gästeanimation und im Verkauf kennen. Begleitet werden sie dabei eng durch ihre Ausbilderinnen und Ausbilder.

Viele Auszubildende schätzen an der Hotelgruppe neben der fachlichen Ausbildung auch die zahlreichen Zusatzleistungen: eine übertarifliche Ausbildungsvergütung, einen Führerscheinzuschuss von bis zu 750 Euro, kostenlose Verpflegung, auf Wunsch eine kostenfreie Unterkunft sowie einen Übernahme-Bonus nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung.

Dass die Ausbildungsqualität im Alltag spürbar ist, zeigt sich auch an den Erfahrungen der Auszubildenden selbst. Laura Böhm, Auszubildende zur Hotelfachfrau im 2. Lehrjahr im AHORN Hotel Am Fichtelberg, zählt im ersten Quartal 2026 zu den besten Auszubildenden der Hotelgruppe. „Nach meinem zweiwöchigen Praktikum im AHORN Hotel Am Fichtelberg war für mich schnell klar, dass ich hier meine Ausbildung machen möchte“, sagt Laura Böhm. „Ich habe mich von Anfang an wohlfühlt. Ein großer Vorteil war für mich auch das Personalhaus, weil ich sonst viel pendeln müsste. Ich konnte bis jetzt viele Bereiche wie den Service, Küche und Verkauf kennenlernen. Aktuell bin ich an der Rezeption. Dort gefällt es mir bisher am besten, weil ich den Kontakt zu den Gästen sehr mag. Ich habe in jedem Bereich viel gelernt und wurde von den Teams und Ausbildern immer unterstützt. Deshalb kann ich mir gut vorstellen, auch nach meiner Ausbildung bei den AHORN Hotels & Resorts zu bleiben. Am liebsten an der Rezeption.“



Bildbeschreibung: Die jahresbesten Auszubildenden 2025 mit Generaldirektorin Judith Gellrich (links), den Hoteldirektorinnen und -direktoren sowie Maxim Czarny und Robin Bob aus der Inhaberfamilie bei der Preisverleihung des Azubi-Awards. Foto: Julian Mieske

## Nachwuchsförderung als wichtiger Baustein

Die Hotelgruppe versteht die Nachwuchsförderung als zentralen Baustein, um langfristig qualifizierte Fachkräfte zu gewinnen und jungen Menschen sichere berufliche Perspektiven in der Branche zu eröffnen. Rund 60 Prozent der Auszubildenden werden nach ihrem erfolgreichen Abschluss in ein festes Arbeitsverhältnis übernommen. So gewinnt die Hotelgruppe qualifizierte Fachkräfte aus den eigenen Reihen und bietet jungen Menschen langfristige Perspektiven vom Berufseinstieg bis hin zu ersten Führungsaufgaben.

Judith Gellrich, Generaldirektorin der AHORN Hotels & Resorts, betont die Bedeutung der Ausbildung für die Hotelgruppe: „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung aller sieben Hotels als TOP-Ausbildungsbetrieb. Sie ist eine Anerkennung für das große Engagement unserer Hoteldirektorinnen und -direktoren sowie Ausbilderinnen und Ausbilder, die unsere Nachwuchstalente täglich begleiten und fördern. Gleichzeitig freuen wir uns auf die neuen jungen Menschen, die ihre Ausbildung bei uns beginnen und gemeinsam mit uns ihren beruflichen Weg starten.“

Für das Ausbildungsjahr 2026/2027 sind noch vereinzelte Ausbildungsplätze verfügbar. Interessierte können sich unter [karriere.ahorn-hotels.de](https://karriere.ahorn-hotels.de) informieren.

Weitere Infos unter: [www.ahorn-hotels.de/presse](https://www.ahorn-hotels.de/presse)

### Kontakt

Katharina Schütz  
AHORN Hotels & Resorts  
Marketing & PR Managerin  
Tauentzienstraße 11 | 10789 Berlin  
Tel.: 030 31 595 076 | E-Mail: [k.schuetz@ahorn-hotels.de](mailto:k.schuetz@ahorn-hotels.de)

Julian Mieske  
AHORN Hotels & Resorts  
Marketing & E-Commerce Direktor  
Tauentzienstraße 11 | 10789 Berlin  
Tel.: 030 31 595 073 | E-Mail: [j.mieske@ahorn-hotels.de](mailto:j.mieske@ahorn-hotels.de)

### Über AHORN Hotels & Resorts

Die AHORN Hotels & Resorts zählen zu den 20 größten familiengeführten Hotelgesellschaften Deutschlands und zu den führenden Hotelgruppen im Segment Familien- und Aktivurlaub. Die Ferienhotelgruppe mit Sitz in Berlin betreibt sieben Urlaubshotels in der 3-Sterne Superior sowie 4-Sterne Kategorie mit insgesamt 2.387 Zimmern. In einzigartigen Naturlandschaften im Erzgebirge, im Thüringer Wald, in der Uckermark und im Harz stehen den Gästen vielfältige Freizeit- und Gastronomieangebote zur Verfügung.