



Herzlich Willkommen in Deinem Team!



Ich bin bei euch alle Tage bis zum Ende der Welt.
Evangelium nach Mathäus

Ausbildung in Fakten & Benefits

Stand 2026 nach jeweils gültiger KAVO

- 1. Ausbildungsjahr: 1.368,26 €
- 2. Ausbildungsjahr: 1418,20 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.464,02 €

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Probezeit: 3 Monate

Wochenstunden: durchschnittlich 39 h

Tägliche Arbeitszeit: 7,8 Stunden im Durchschnitt (genaue Zeiterfassung)

Urlaub: 30 Tage pro Kalenderjahr; 5,5 Brauchtums- und Exerzitientage

Zusatzleistungen: Vermögenswirksame Leistung (VL)

Weihnachtszuwendung & Jahressonderzahlung

Nacht- sowie Sonn- und Feiertagezuschläge

Erfolgsprämie → erfolgreich abgeschlossene IHK-Abschluss-Prüfung: Bonus von 400 € (nur für Azubis)

Zusatzleistung KZVK (Kirchliche Zusatzvorsorgekasse)

Lernmittelzuschuss pro Ausbildungsjahr: 50,00€ brutto

regelmäßige Fort- / Weiterbildung

5 Lerntage zur IHK-Prüfungsvorbereitung



Unterricht am Berufskolleg

Für Hotelfachleute, Kaufleute für Hotelmanagement und Köche:

- Pro Schuljahr ca. 3 Schulblöcke über 4-5 Wochen
- Berufskolleg in Köln Ehrenfeld für Köche, Hotelfachleute und Kaufleute für Hotelmanagement
- Bei unentschuldigten Fehlen hat die Berufsschule die Möglichkeit Bußgelder in Höhe von 100,00 bis 500,00 Euro zu verhängen.
- Im Krankheitsfall sind Auszubildende / Schüler dazu verpflichtet, sofort zum Arzt zu gehen und im Betrieb eine Krankmeldung vorzulegen.
- An Tagen, an denen der Unterricht ausfällt und keine schulischen Ersatzveranstaltungen vorgesehen ist, müssen Auszubildende / Schüler sich im Betrieb melden


Für Veranstaltungskaufleute:

- Pro Woche zwei Tage Berufsschule
- Joseph-DuMont-Berufskolleg in Köln Bilderstöckchen für Veranstaltungskaufleute
- Bei unentschuldigten Fehlen hat die Berufsschule die Möglichkeit Bußgelder in Höhe von 100,00 bis 500,00 Euro zu verhängen.
- Im Krankheitsfall sind Auszubildende / Schüler dazu verpflichtet, sofort zum Arzt zu gehen und im Betrieb eine Krankmeldung vorzulegen.
- An Tagen, an denen der Unterricht ausfällt und keine schulischen Ersatzveranstaltungen vorgesehen ist, müssen Auszubildende / Schüler sich im Betrieb melden

Unsere Unternehmenswerte

„Vor dem Hintergrund das es sich bei den Tagungshäusern um Einrichtungen der Kirche im Erzbistum Köln handelt, wird von den Mitarbeitern eine Mentalität des Dienstes erwartet. Um diesen Anspruch gerecht zu werden, sollen Freundlichkeit, Entgegenkommen, Verlässlichkeit, Geduld und Versöhnungsbereitschaft den Umgang innerhalb eines Tagungshauses und nach außen prägen. Des Weiteren wird das Handeln der Mitarbeiter geprägt durch Eigenverantwortung, Ehrlichkeit, Loyalität und einem sorgsamem Umgang mit der Umwelt. Die Mitarbeiter mit Leitungsaufgaben tragen dabei eine besondere Verantwortung.“

(Auszug aus der Dienst- und Geschäftsordnung der Tagungshäuser des Erzbistums Köln, Stand 2017)



FREUNDLICHKEIT
ENTGEGENKOMMEN
VERLÄSSLICHKEIT
GEDULD
VERSÖHNUNGSBEREITSCHAFT
EIGENVERANTWORTUNG
EHRLICHKEIT
LOYALITÄT



Unser Nachhaltigkeitskonzept



moveo - Schöpfungsverantwortung im Erzbistum Köln 2030

VISION DES
ERZBISTUMS KÖLN 2030:
Klimapositives und
nachhaltig schöpfungsfreundliches Erzbistum Köln

Motiviert durch den klaren Auftrag der Enzyklika „Laudato Si“ und die Zunahme der Dringlichkeit, hat auch das Erzbistum Köln erkannt, dass es wichtig ist, eine Vision für die Zukunft zu entwickeln, die aufzeigt, wie es sich in Sachen Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz aufstellt, um seinen Beitrag zur Bewahrung der Schöpfung zu leisten. So hat sich das Erzbistum Köln auf Grundlage der bisherigen Bemühungen zum Ziel gesetzt, schöpfungsfreundlich zu werden, indem es sein Handeln auf allen Ebenen und in der jeweiligen Zuständigkeit darauf ausrichtet.

„Ich hoffe, dass diese Enzyklika [...] uns hilft, die Größe, die Dringlichkeit und die Schönheit der Herausforderung zu erkennen, die vor uns steht.“
Papst Franziskus, Enzyklika Laudato Si (2015)"

Unser Nachhaltigkeitskonzept



Den unterschiedlichen Tätigkeitsbereichen und den damit verbundenen vielfältigen Bedürfnissen unserer Kunden möchten wir durch ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Angebot gerecht werden. Um der steigenden Nachfrage einer bewussten Ernährungsweise nachzukommen, enthält das Angebot hochwertige vegetarische und vegane Speisen. Wir arbeiten nach höchsten Qualitäts- und Hygienestandards. Unser geschultes QM-Team führt regelmäßige Stichprobenkontrollen in allen Küchen durch. Darüber hinaus werden alle unsere Betriebe durch ein unabhängiges akkreditiertes Hygieneinstitut kontrolliert.



Die Qualität und Herkunft unserer Lebensmittel liegt uns am Herzen. Obst, Gemüse, Getränke sowie Fleisch, wo möglich, beziehen wir bereits heute aus der jeweiligen Region unserer Betriebe und bieten Fisch aus nachhaltiger Fischzucht an. Im Bereich der Verpackungen bringen wir nur noch nachhaltige Einwegverpackungen in den Umlauf, die aus nachwachsenden, biologisch abbaubaren oder recycelten Rohstoffen bestehen. Ebenso bieten wir bspw. keine Einweg-Kaffeetassen mehr an. Ebenso achten wir auf die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und setzen auf Ressourcenschonung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



Unser Nachhaltigkeitskonzept



Durch die erweiterte Kennzeichnung unserer Speisen bieten wir eine größtmögliche Transparenz bei der Auswahl der Mahlzeiten in den Restaurants und Kantinen. Zudem unterstützen wir bspw. durch den Verkauf von fair gehandelten Artikeln, wie z.B. Kaffee und Kakao, soziale Projekte und wirken bei gemeinnützigen Aktionen mit. Mit regelmäßigen Schulungen fördern wir unsere Mitarbeiter*innen zu vielen verschiedenen Themen, wie z.B. Arbeitssicherheit oder Hygiene und geben wichtige Informationen gebündelt an Gäste weiter.



Eine partnerschaftliche und damit nachhaltige Beziehung zu unseren Lieferanten und Dienstleistern ist uns sehr wichtig. Eine gute Zusammenarbeit ist hierbei die Basis, um für unsere Gäste, ein breit gefächertes Angebot zu erstellen. Umweltbewusstes Handeln fließt aus diesem Grund in die Entscheidung zur Auswahl unserer Lieferanten mit ein und ein Austausch zur Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsbestrebungen findet laufend statt. Wir beobachten kontinuierlich Trends und Innovationen und arbeiten stetig daran, um die nachhaltig schönste Stunde des Arbeitstages bei uns zu ermöglichen.



Industrie- und Handelskammer
zu Köln

Die Besten

Dem anerkannten Ausbildungsbetrieb

Maternushaus Tagungszentrum des Erzbistums Köln

wird 2025 für

**herausragende Leistungen
in der Berufsausbildung**

besondere Anerkennung ausgesprochen.

Köln, Oktober 2025

Dr. Nicole Grünewald
Präsidentin

Dr. Uwe Vetterlein
Hauptgeschäftsführer



Qualifizierter
Ausbildungsbetrieb

ZERTIFIKAT

Maternushaus
Tagungszentrum des Erzbistums Köln
unterzeichnete am

22.04.2013

die Einhaltung folgender 10 Punkte zur Qualitätssicherung:

- Wir halten uns an Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung und informieren den Auszubildenden nachweislich über diese.
- Wir entlohnen (über-)tariflich.
- Wir ermöglichen den Auszubildenden den regelmäßigen Besuch der Berufsschule. Nach einem ganzen Schultag und während des Blockunterrichts müssen Auszubildende nicht im Betrieb arbeiten.
- Wir gleichen anfallende Mehrarbeit in Abstimmung mit den Auszubildenden entsprechend den gesetzlichen Regelungen durch Freizeit aus.
- Wir garantieren die kontinuierliche, fachliche und soziale Fortbildung des Ausbilders.
- Wir unterstützen den Auszubildenden bei Wettbewerben und fachlichen Weiterbildungen und gewähren ihm dafür auf Antrag mindestens zwei Arbeitstage im Jahr.
- Wir schreiben für den Auszubildenden frühzeitig gerechte Dienstpläne und achten auf geregelte Arbeits- und Urlaubszeiten, um planbare Freizeitgestaltung zu ermöglichen.
- Wir suchen Kontakt zur Berufsschule, unterstützen Auszubildende umfassend bei der Vorbereitung zur Zwischen- und Abschlussprüfung, sowie bei Berufswettbewerben.
- Wir haben eine wertschätzende Haltung gegenüber Auszubildenden und Mitarbeitern und schaffen damit ein positives Arbeits- und Ausbildungsklima.
- Unser Betrieb bzw. unser Ausbilder ist Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e. V.


Präsident VKD



Gültig bis Ende 2027