französischen Hotelkette in Deutschland. Es hat 39 Zimmer. Sie haben ein französisches Bett und sind als EZ und DZ ab € 41,- bzw. € 49,- buchbar. Die Leitung hat *Marc Münnich.*

Mit im Boot ist Tank und Rast, wozu die Immobilie gehört. Das Unternehmen betreibt mit Pächtern im deutschen Autobahnnetz bekanntlich rd. 340 Tankstellen und etwa 370 Raststätten (einschließlich 50 Motels, von denen nun einige bei B&B sind). ❐

Werbung & Marketing der Hotellerie und Gastronomie

Luxushotels

benötigen immer etwas mehr Kreativität als andere. Über den Preis ist in der gehobenen Kategorie nicht viel zu regeln, es müssen schon Events sein, mit denen man das Publikum hinter dem sprichwörtlichen Ofen hervorlockt. Einfallsreich ist hier das Team um *Cyrus Heydarian* im Breidenbacher Hof in Düsseldorf. Der jüngste Einfall: „Culinary After Work". Darunter soll man sich eine Aktion vorstellen, die Geschäftsleute nach der Arbeit einkehren läßt, um von Stress des Tages Abstand zu gewinnen. In der Capella Bar oder in der Brasserie werden zwischen 18.30 und 19.30 Uhr zum Preis von € 19,- pro Person Köstlichkeiten serviert, an jedem Wochentag etwas anders, z.B. donnerstags eine frische Meeresfrüchteplatte. Man muß übrigens keineswegs bis halb acht fertig sein; es reicht, wenn spätestens dann bestellt ist. Die Sache wird in der Stadt Düsseldorf beworben, weshalb Reservierung notwendig erscheint (siehe auch S.18). ❐

Land Fleesensee

feiert zehnjähriges Bestehen. Auf einem 500 ha großen Areal inmitten der Mecklenburgischen Seenplatte sorgen vier Hotels, fünf Golfplätze und eine der größten Day-Spa-Einrichtungen Deutschlands für ein einzigartiges Freizeit- und Urlaubserlebnis. Mit zehn Events begehen die Betreiber den runden „Geburtstag". Detailinformationen abrufen mit www.fleesensee.de/10jahre.

Das Land Fleesensee wurde nach dreijähriger Bauzeit am 06.05.00 offiziell eröffnet.

Seit Einweihung des dazu gehörenden Iberotels im Juli 2009 verfügt Deutschlands größte Ferien- und Freizeitanlage über 727 Hotelzimmer mit mehr als 2 000 Gästebetten. Mit 570 Mitarbeitern, darunter mehr als 90 Auszubildende, sind die Betriebe einer der größten Arbeitgeber in der Region. ❐

Frühlingsaktion

bei Seetel noch bis zum 30.06.10. Wer in den Hotels & Residenzen der Gruppe auf Usedom zuhause ist, erhält 7% Rabatt auf jede Übernachtung mit Frühstück. „Wir sehen für unsere Hotels durch die Mehrwert-Steuer-Senkung langfristig die Möglichkeit, unser Geschäft stabilisieren zu können", erläutert *Rolf Seelige Steinhoff*, geschäftsführender Gesellschafter und Sprecher der Seetel Hotel GmbH & Co Betriebs-KG. „Und wir geben diese Steuervorteile sofort an unsere Gäste weiter." ❐

Jamie Oliver

bei Scandic. Der britische Starkoch macht sich um die Küche der skandinavischen Hotelgesellschaft verdient, die seit einigen Jahren wieder von Hilton unabhängig ist und an ihrem Markenauftritt feilt. Mit mehr als 150 Hotels und 30 000 Zimmern handelt es sich um eine der großen Hotelunternehmen in Europa. Jamie Olivers Menü für Meeting- und Konferenzgäste wird ab Mai 2010 in allen Hotels der Gruppe geben. ❐

4. Internationaler

Leaders Club Award für „myindigo". Glückstrahlend nahmen *Doris* und *Heiner Raschhofer* im Neuen Schloss in Stuttgart den Award für das innovativste Gastronomiekonzept in Europa entgegen. Ihr Konzept steht für Fastfood der frischen, leichten und gesunden Art. Die Senkrechtstarter der Hamburger Gastronomie, die Bullerei, betrieben von *Tim Mälzer* und seinem Partner *Patrick Rüther*, wurde auf Platz 2 gewählt.

Einige der besten Brandenburger Köche

haben sich in der Vereinigung „Brandenburg unter Dampf" zusammen gefunden. Entstehen soll ein Forum Gleichgesinnter. Man fühlt sich der Qualität verpflichtet. Wie es heißt, wahren und pflegen die Köche die kulinarischen Traditionen der Mark, indem sie bevorzugt Produkte aus der Region verarbeiten. Unser Foto zeigt: oben (v. l. n. r.): Alexander Dressel (Restaurant Friedrich Wilhelm, Hotel Bayrisches Haus), Michael Wiesner (Restaurant Am Humboldthain), Peter Krüger (Gut Klostermühle), Torsten Voigt (Restaurant Windspiel, Hotel Schloss Hubertushöhe), Maik Vogt (Seelodge Kremmen), Steffen Schwarz (Restaurant Fiore, Hotel Travel Charme am Jägertor). Unten (v. l. n. r.): Frank Schreiber (Restaurant Goldener Hahn), Dieter Kobusch (Restaurant Vierseithof, Hotel Vierseithof), Steffen Specker (Speckers Landhaus), René Jahnke (Hotel Residenz am Motzener See).