PRESSE-INFO
Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
4. Februar 2021

Branchen-News aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern

+++ kurz notiert +++ kurz notiert +++ kurz notiert +++

Bayerns bestes Businesshotel. Seit vielen Jahren als „Certified Conference Hotel“, „Certified Green Hotel“ sowie „Certified Business Hotel“ ausgezeichnet, steht das inhabergeführte Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg nach der jüngsten Auswertung bayernweit auf Platz 1 der Business-Kategorie und ist somit Träger des „Certified Star-Award 2020“. Sales- und Marketingleiter Tobias Baumann: „Es freut uns ungemein, auch in schwierigen Zeiten positive Zeichen setzen zu können. Als Institution am Starnberger See gibt uns diese Bestätigung gleichzeitig Rückenwind und den Ansporn, weiterhin perfekte Gastgeber zu sein.“ Certified-Geschäftsführer Till Runte hob das persönliche Engagement und Herzblut hervor, wodurch der Betrieb über Jahre hinweg auf anspruchsvollem Niveau erfolgreich sei. Bereits 2016 war das Vier Sterne Superior Hotel zum „Star-Award“-Sieger durch das unabhängige Prüfinstitut gekürt worden. Dank der erneuten Prämierung mit den MICE-Gütesiegeln des VDR (Verband Deutsches Reisemanagement) können Tobias Baumann und sein Team ihre Top-Positionierung im MICE-Segment bestätigen. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de
Foto (download): Erneut steht das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg auf Platz 1 aller von Certified geprüften Business-Hotels in Bayern. Die Urkunde nahm Sales- und Marketingleiter Tobias Baumann entgegen. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Hybride Meetings und Events. Nicht erst mit der zunehmenden Bedeutung (teil-)virtueller Lösungen im MICE-Segment hat das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg vor den Toren Münchens sein Angebot für Geschäftskunden erweitert. Die 400 m² großen, flexibel kombinierbaren Räumlichkeiten sowie modernste Technik machen hybride Veranstaltungen samt Live-Schaltungen, Videoproduktionen oder Formate wie Online Escape Rooms möglich. Kulinarisch erleben Gäste dazu das innovative „Meet Culinary“-Konzept, welches faden Kaffeepausen den Kampf ansagt und die Kernkompetenzen des Vier Sterne Superior Hotels bündelt: persönlich betreute Meetings und Spitzengastronomie. So stehen für Tagungsgäste regelmäßig Live-Cooking, Brainfood und weitere

gesunde Erfrischungen oder Sternekoch-Workshops auf der Agenda. In der neuen Event-Suite für exklusive Empfänge lassen sich die Köche zudem beim „Private Dining“ über die Schulter schauen. Zum erweiterten MICE-Angebot zählen Outdoor-Events wie Golfkurse oder SUP-Yoga auf dem Starnberger See mit freiem Blick auf die Alpen. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/hybride-meetings
Foto (download): Meetings vor Ort, digital oder als hybride Lösung – im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg kommen Firmen in den Luxus flexibel gestaltbarer, technisch sowie kulinarisch hochwertiger Tagungsangebote. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Umstrukturierung im F&B-Bereich. In neuer Position als Kulinarischer Direktor des oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zeichnet Maximilian Moser seit Januar 2021 nicht mehr nur für die Küchenleitung der Restaurants Oliv’s und Aubergine (1 Michelin-Stern seit 2014, 2 Hauben im „Gault&Millau 2021“) verantwortlich, sondern fortan auch für die Hemingway Bar, den Bankett-Bereich sowie das gesamte Service-Team. Nach neun Jahren im Betrieb ist der 35-jährige gebürtige Münchener somit erster Ansprechpartner für alle gastronomischen Belange des Vier Sterne Superior Hotels und gibt sein Know-how als verantwortlicher Ausbilder auch an den Nachwuchs weiter. Ziel der Umstrukturierung im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ist die Bündelung von Kräften sowie bessere Planbarkeit und Ressourcen-Nutzung, um eine stetige Qualitätsoptimierung im gesamten F&B-Segment sicherzustellen. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gastronomie
Foto (download): Sternekoch mit neuer Position – der 35-jährige Küchenchef Maximilian Moser fungiert künftig auch als Kulinarischer Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Weitere Auskünfte
Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg
Fon +49 8151 4470-0 info@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. *Das Vier Sterne Superior Haus liegt im Starnberger Fünfseenland, nur 25 Kilometer südlich von München und verfügt über 115 Zimmer und sieben Suiten. Mit 400 Quadratmetern Veranstaltungsfläche für bis zu 256 Personen bietet es den idealen Rahmen für Tagungsgäste und Geschäftsreisende. Dank seines seit 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Aubergine zieht es auch Gourmet- und Kurzurlauber an.*

Pressekontakt

Gregor Staltmaier
+49 8807 21490-16
gregor.staltmaier@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR
Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee

Tom Carlos Kupfer
+49 8807 21490-14
tc.kupfer@hermann-meier.de

+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de