



Pressemitteilung der NHGN vom 6. Juni 2007

Projekt: Low-Cost Wellness

Hofa Hannover entwickelt Wellness-Konzepte

HANNOVER. Die diesjährige Projektwoche der Abschlussklasse der Hotelfachschule Hannover hatte die „Einführung bzw. Überarbeitung eines Wellnesskonzeptes in einem Low-Cost-Betrieb“ zum Thema. In neun Arbeitsgruppen erarbeiteten die Hotelfachschülerinnen und -schüler umfangreiche Konzepte sowohl im Bereich der traditionellen Gastronomie als auch in der Systemgastronomie. Hier die Ergebnisse in Kürze:

Daniel Boeck, Denis Wiechert, Henrik von Hoersten und Lars Dreier entwickelten ihr Konzept für das Hotel-Restaurant Möllerburg und empfahlen „die Verbindung von altbekanntem, ländlichen Charme und innovativen Wellnessangeboten zu fairen Preisen“.

Für das Hotel Elitess nahe Gütersloh entwickelten Maren Behne, Verena Klose, Ina Ridder und Sabrina Steinhoff ein Konzept, das auf frische Produkte aus der unmittelbaren Umgebung, angenehmes Ambiente und einen kleinen Beauty- und Wellnessbereich setzt.

Alf Stejskal, Katja Riesler, Andrea Ebermann, Katrin Hildebrandt und Jessica Schäfer (Foto) planen für das Familienhotel Seestern in Glücksburg/Ostsee in



Kooperation mit der „Fördeland-Therme“ ein Wellnesskonzept für junge Familien.

Für das Restaurant blubb innerhalb des Schwimmbades „AquaLaatzium“ in Laatzten/Hannover entwickeln Justine Brzoska, Anette Simon, Philipp Klett, Oliver Grübel und Alexander Wolf eine neue Konzeption für junge Familien mit Kindern, die im Gegensatz zum üblichen Schnell-Imbiss in Schwimmbädern Wellnessküche zu kleinen Preisen bietet.

In dem Konzept für den Maxi-Autohof Lauenau wandelt sich ein typischer Autohof in eine Wohlfühl-Oase. Silke Reichel, Sabine Wagner, Jessica Wegner und Stefan Springer streben eine Ausweitung des Re-Stop-Konzeptes auf Autohöfe in ganz Deutschland an.

Janine Neerhut, Annika Schmidt, Nina Schmidt und Nina Fuhrhop präsentieren ihr System-Konzept Cardinal Point mit saisonalen und preisgünstigen Spezialitäten aus Nord, Süd, Ost und West im jeweiligen Wellness-Ambiente.

Für das System-Restaurant Aequalis stellen Melanie Schmitt, Julia Stolle, Juliane Kremer und Haike Gerstner ein Konzept vor, in dem die Gäste in einer auf Entspannung ausgerichteten Atmosphäre ein ausgewogenes regionales Speisen- und Getränkeangebot genießen.

Für den Betrieb Carrots & Coffee überarbeiteten Anke Brauer, Julia Jerxen, Felix Deutsch, Stefan Schäfers und Hong-Duc Quach ein Konzept. Sie setzen den Fokus auf die Zielgruppe derjenigen, die sowohl an gesunder Ernährung interessiert sind, sich aber auch im Café und im Take-Away-Bereich zu Hause fühlen.

Jennifer Riek, Stefanie Koch, Tanya Pokall, Nadja Strauß und Désirée Vischer stellen in ihrem Konzept für das Hotel Heidschnucke in Lüneburg einen Betrieb vor, der Gästen mit den Bedürfnissen nach Erholung, Naturverbundenheit und Ernährungsbewusstsein ein attraktives Angebot regionaler Produkte zu moderaten Preisen in traditioneller Atmosphäre bietet.