

11/15

ATLANTIC
HOTELS

törn

DIE KLEINE AUSZEIT IM SEVERIN*S RESORT & SPA AUF SYLT: ERHOLUNG
FERNAB VON ALLTAGSSTRESS UND HEKTIK. MEHR DAZU LESEN SIE AUF S. 3„FIT FÜR DIE ZUKUNFT“ MIT DEN ATLANTIC HOTELS: SO ERHALTEN NACHWUCHS-
KRÄFTE EINEN OPTIMALEN START IN DIE BERUFLICHE LAUFBAHN. MEHR AUF S. 7ATLANTIC
am MeerHOTELGRUPPE STICHT IN TRAVEMÜNDE
UND WILHELMSHAVEN IN SEE

Wer auf einer Landkarte die schönsten maritimen Lagen in Norddeutschland markiert, wird schnell feststellen, dass er damit genau die Standorte der ATLANTIC Hotel Gruppe gefunden hat. Neben Bremen, Bremerhaven, Lübeck, Kiel und Sylt ist die Hotelkooperation nämlich seit dem 1. November 2015 auch in Travemünde und Wilhelmshaven vertreten.

„Zwei, die genau in unser Konzept passen!“, wird sich Investor Kurt Zech gedacht haben, als er die Verhandlungen zur Übernahme der beiden Columbia Hotels führte. Das Haus in Wilhelmshaven entspricht dem gehobenen 4-Sterne-Superior-Standard des ATLANTIC Grand Hotel Bremen; mit dem Hotel in Travemünde betreibt

die ATLANTIC Gruppe nun nach dem Severin*s Resort & Spa auf Sylt ein zweites Haus im 5-Sterne-Segment.

„Beide neuen Hotels liegen direkt am Meer“, freut sich ATLANTIC Geschäftsführer Markus Griesenbeck, „damit schaffen wir für unsere Gäste an zwei weiteren Standorten ein authentisches maritimes Erlebnis mit besonders hohem Erholungswert.“

Das Columbia Hotel Casino Travemünde ist ein architektonisches Juwel mit langer Tradition. 1914 als sogenanntes „Conversationshaus“ errichtet, war es seit jeher ein Ort der Begegnung und Kultur – davon zeugt auch heute noch der repräsentative historische Ballsaal mit einer

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE,

bei den ATLANTIC Hotels heißt es dieser Tage: auf zu neuen Ufern! Und das ist ganz wörtlich zu verstehen, denn mit der Übernahme der beiden Columbia Hotels in Travemünde und Wilhelmshaven sind wir nun an zwei weiteren Standorten direkt an Nord- und Ostseeküste vertreten. Wir heißen alle Gäste der Columbia Hotels herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie zukünftig unter dem Dach der ATLANTIC Hotels verwöhnen zu dürfen. Als Arbeitgeber sind wir stolz darauf, dass wir alle rund 200 Mitarbeiter in Travemünde und Wilhelmshaven übernehmen konnten und begrüßen sie herzlich. Selbstverständlich werden die neuen Teams zukünftig in alle übergreifenden Aktivitäten der ATLANTIC Hotels einbezogen, beispielsweise in unsere Mitarbeiterbefragung, mit der wir die Mitarbeiterzufriedenheit noch weiter erhöhen möchten.

Apropos Zufriedenheit – ein gutes Stichwort für eine persönliche Bilanz. Wir hoffen, Sie hatten 2015 eine gute Zeit und danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen.

Ein gesundes und fröhliches Jahr 2016
wünscht Ihnen

Ihr Markus Griesenbeck
und die ATLANTIC Hotel Teams



Flair und Ausblick direkt am Wasser:
Das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde (oben)
besticht durch seine historische Ausstrahlung.
Der prächtige Ballsall (unten)
kündet von rauschenden Festen.

Deckenhöhe von acht Metern. Ebenfalls bis heute bezaubert das Haus seine Gäste mit der stilvollen Einrichtung der 71 Zimmer, die mit hochwertigen Materialien und viel Feingefühl arrangiert sind. Zusätzlich gibt es einen Wellnessbereich sowie Veranstaltungsräume für Events mit bis zu 400 Personen.

Die Lage des Hotels direkt an der Promenade am feinweißen Ostseestrand lädt ein zu erholenden Strandspazierängen oder sportlichen Küstentouren. Die Gäste können sich auf perfekte Tage an der See freuen – und das mit ausgezeichnete Erreichbarkeit vor den Toren Hamburgs.

Das Travemünder Haus startet als ATLANTIC Grand Hotel in die nächste Saison

Einen rundum zeitgemäßen Komfort werden in den nächsten Monaten noch einige Renovierungsmaßnahmen garantieren, anschließend soll das Hotel in ATLANTIC Grand Hotel Travemünde umbenannt werden.

Kulinarisch setzt das Travemünder Haus feine regionale Akzente bei den ATLANTIC Hotels: Mit dem HOLSTEIN'S hat die Gruppe ein weiteres Restaurant im Portfolio.

Nicht weniger maritim als in Travemünde geht es im zweiten neuen Haus zu, das unmittelbar nach der Übernahme in ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven umbenannt wurde. Wie ein imposantes Kreuzfahrtschiff, das soeben im Hafen festgemacht hat, ragen die sieben Decks des Hotels an der Wasserkante in die Höhe. Und auch im Inneren des Hauses erinnert die Komposition aus edlen Hölzern, warmen Farben und glänzenden Akzenten an eine hochwertige Schiffsausstattung.



ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven: Mehr als eine attraktive Lage

Neben der attraktiven Lage als Ausgangspunkt für Ausflüge und Erholung an der Nordsee bietet das ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven auch den Geschäftskunden eine optimale Umgebung. Als Certified Conference Hotel und Certified Business Hotel ist es mit High-End-Tagungstechnik ausgestattet und verfügt über acht Konferenzräume mit Tageslicht für bis zu 250 Personen.

Besonderes Highlight ist der imposante Festsaal Wilhelmshaven, der sich mit seinem spektakulären Blick auf die Kaiser-Wilhelm-Brücke natürlich ebenfalls wunderbar für festliche Anlässe eignet. Und wenn die frische Nordseebrise in der Wintersaison wieder einmal allzu kühl weht, lädt der Wellnessbereich mit Pool, Sauna und Fitnessraum zu einem gemütlichen Inhouse-Tag ein, dessen Ende mit einem ausgewählten Menü im Restaurant HARBOUR VIEW und einem erlesenen Gin oder Whiskey in der SEVEN C'S Hotelbar seinen gebührenden Abschluss findet.

„Mit den beiden neuen ATLANTIC Hotels in Travemünde und Wilhelmshaven haben wir auf dem Weg zur führenden Hotelkooperation in Norddeutschland einen weiteren Meilenstein erreicht“, resümiert Markus Griesenbeck.

„Unsere Gäste dürfen schon gespannt sein, wohin die Reise zukünftig noch gehen wird.“

Auch Matthias Golze, bisher Direktor im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven, tritt eine Reise an: Zu Beginn der neuen Saison wechselt er nach Travemünde an das ATLANTIC Grand Hotel und kehrt damit ebenso in seinen eigenen „Heimathafen“ zurück. ✦

Mehr Infos unter: > www.atlantic-hotels.de



Aus der Luft betrachtet präsentiert sich der imposante Bau des ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven als Ozeanriesen, der am Kai liegt. Der ideale Ort für spektakuläre Ausblicke und ein guter Ausgangspunkt für Ausflüge in die weitere Umgebung an der Küste.



AUF ZU NEUEN UFFERN

Auszeit für Körper, Geist und Seele

Wer nach Sylt kommt, sucht das kleine Glück jenseits von Alltagsstress und Großstadtheftik. Hier verleihen die Elemente Sonne, Wasser, Wind und Sand der Insel ihre einzigartige Wohlfühlatmosphäre.

Sie bilden auch die natürliche Grundlage für das ganzheitliche Konzept des Spa-Bereichs im Severin*s Resort & Spa, wo die Gäste ein High-End-Entspannungserlebnis auf 2.000 qm erwartet. Neben Fitnessbereich, fünf Themensaunen und Pool gibt es einladend gestaltete Ruhebereiche, ein Spa-Bistro mit großem Kamin und ein umfassendes Angebot an Anwendungen.

Speziell entwickelter Sylter Kräfte-Kompass

Um individuell auf die Bedürfnisse der Gäste einzugehen, wurde im Severin*s eigens der Sylter

Kräfte-Kompass entwickelt, mit dem die Ausrichtung der Behandlung bestimmt werden kann. Je nachdem, ob klärende, belebende, stärkende oder entschlackende Aspekte im Vordergrund stehen sollen, wird das persönliche Wellness-Programm zusammengestellt. Die Behandlungsvielfalt reicht von Ritualen wie „Körpersymfonie“ oder „Gedankenklärung“ über verschiedene Hamamerlebnisse und Massagen bis hin zu kosmetischen Anwendungen. Auch ein Personal Trainer kann gebucht werden.

Als Kulisse für all dies dienen hochwertige Materialien wie Naturstein und Massivholz, zurückgenommene Farbharmonien und ein durchdachtes Lichtkonzept – das perfekte Ambiente für eine Auszeit! Wer besonderen Wert auf Privatsphäre legt, findet in einer der privaten Spa-Suiten die gewünschte Ruhe und Geborgenheit. + Mehr Infos unter: > www.severins-sylt.de

SAIL City segelt weiter Richtung Klimaschutz

PILOTPROJEKT „GREEN TRANSFORMATION“ BEGEISTERT TEAM UND GÄSTE

Klimaschutz und Nachhaltigkeit gehören zum Unternehmensleitbild des Bremerhavener ATLANTIC Hotel SAIL City. Deshalb zögerte Hoteldirektor Tim Oberdieck nicht, als die Bremer Klimaschutzagentur energiekonsens vor über zwei Jahren Bewerber für das Pilotprojekt „green transformation“ suchte. Das vom Bundesumweltministerium geförderte Vorhaben war ins Leben gerufen worden, um Firmen und Führungskräfte dabei zu unterstützen, strategische Klimaschutzziele zu realisieren.

Klimaschutz fest im Unternehmen verankert

Nachdem das Pilotprojekt im Sommer 2015 aus-gelaufen ist, zogen Tim Oberdieck und sein „green transformation“ Team Bilanz: „Mit der Unterstützung der energiekonsens klima:akademie ist es uns gelungen, die Themen Klimaschutz und Nachhaltigkeit in vielen Unternehmensbereichen zu verankern. Das positive Feedback, das wir dafür von Mitarbeitern und Gästen bekommen, motiviert uns, diesen Weg auch zukünftig weiterzugehen.“

So wurde beispielsweise der „Grüne Service“ etabliert, eine Zimmerauffrischung ohne Wasser und Chemikalien, die von den Hotelgästen immer häufiger gewählt wird. Zudem beteiligt sich das Hotel an der Aktion „United Against Waste“, bei der es darum geht, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Einbeziehen der Mitarbeiter als Erfolgsrezept

Für das Erreichen der ambitionierten selbst gesteckten Ziele war es wichtig, nicht einfach Maßnahmen vonseiten der Hotelleitung anzuordnen, sondern das gesamte Team in den Prozess mit einzubeziehen. So



Gutes Klima: Anja Wagner, stellvertr. Direktorin (M.), mit Tim Oberdieck, Direktor (r.), und Dennis Micknaß, Verkaufsleiter im ATLANTIC Hotel SAIL City

wurde u. a. das „Green Team“ gebildet, das sich aus Vertretern verschiedener Arbeitsbereiche zusammensetzt und als zentrale Anlaufstelle für Verbesserungsvorschläge der Kollegen dient. Dort brachte auch Chefkoch Dominik Flettner eine Idee ein: Er hatte Angebote und Energiekostenpläne für einen energieeffizienteren Grill recherchiert und verglichen, der nach Rücksprache mit der Geschäftsführung angeschafft wurde. Zu einer besseren CO₂-Bilanz trägt außerdem bei, dass sämtliche Drucksachen und Werbematerialien klimaneutral und zumeist auch auf Recyclingpapier gedruckt werden.

„Wir haben im SAIL City inzwischen viel Know-how gewonnen, das wir nun auch an die anderen ATLANTIC Häuser weitergeben“, freut sich Tim Oberdieck. „Auf diese Weise können wir unsere Klimaschutzerfolge multiplizieren.“ +

Sylt hat immer Saison!

ERLEBNISSE IM HERBST UND WINTER

Was macht der Wattwurm im Winter? Auch in der kalten Jahreszeit lässt sich die faszinierende Welt des Nationalparks und Weltnaturerbes Wattenmeer bei einem geführten Spaziergang erkunden. Dauer ca. 1,5 bis 2 Stunden, der letzte Termin in 2015 ist der 16. November. 2016 geht es ab März wieder raus ins Watt. Treffpunkt: List, Eingang Erlebniszentrum Naturgewalten. Karten sind im Erlebniszentrum und an allen Vorverkaufsstellen auf Sylt sowie online unter www.insel-sylt.de erhältlich. Wetterfest anziehen (Gummistiefel empfohlen)!

Alle Jahre wieder: Am 26.12.15 findet das traditionelle Weihnachtsbaden in der eiskalten Brandung vor Sylt statt. Anmeldung am Veranstaltungstag ab 13 Uhr, Galerie am Meer, Westerland. Beginn des Events um 14.30 Uhr. Frühzeitiges Erscheinen ist angeraten, denn die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Der 21. Februar jeden Jahres ist den Friesen heilig, denn dann ist Biike-Zeit. Früher wurde das Fest veranstaltet, wenn die Seeleute und Walfänger verabschiedet wurden. Heute ziehen die Fackelzüge zunächst durch den Ort, anschließend wird auf einem großen Scheiterhaufen symbolisch der Winter verbrannt. Für die leibliche Stärkung ist mit Grünkohl und heißem Punsch gesorgt. Das Biikebrennen findet auf Sylt an vielen Orten statt, z.B. in List, Kampen, Tinnum und selbstverständlich auch in Westerland, wo das größte Biikefeuer brennt. +



SYLTER WINTER INSIDE: ENTSPANNUNG PUR IN DER KALTEN JAHRESZEIT

Es gibt doch nichts Schöneres, als an einem kalten Wintertag in der heißen Sauna zu schwitzen und sich bei einer Massage und weiteren Wohlfühl-Anwendungen verwöhnen zu lassen!

Das Winter-Inside-Arrangement umfasst zwei Übernachtungen inklusive ausgedehntem Frühstück bis 13 Uhr. In unserem großen, exklusiv gestalteten Spa-Bereich können Sie Ihren Entspannungsstatus nach dem Sylter Kräfte-Kompass analysieren lassen, anschließend steigern Sie Ihr Wohlbefinden mit einer 50-minütigen Hot-Stone-Massage und einer Peeling-Anwendung. Spätestens beim Sylter Kraft-Tee mit Blick auf den Pool und das lodernde Kaminfeuer haben Sie den Alltag dann endgültig hinter sich gelassen.

Ab € 390,- pro Person. Buchbar bis 6.3.2016 auf Anfrage und nach Verfügbarkeit direkt im Severin*s Resort & Spa, Tel.: 04651 46 06-60 oder per E-Mail an: info@severins-sylt.de +

Mehr Infos unter:
> www.severins-sylt.de

BREMEN

6.12.2015 GALOPPRENNBAHN RENNTAG

Ort: Galopprennbahn
Beginn: 10.30 Uhr (Saisonabschluss)



14.-19.1.2016 BREMEN SIXDAYS

Ort: ÖVB-Arena
Traditionelle Radsportveranstaltung mit Volksfestcharakter

14.2.2016 EISBÄREN BREMERHAVEN – ALBA BERLIN

Ort: ÖVB-Arena
Auch diese Saison spielen die Eisbären Bremerhaven in der höchsten Spielklasse des deutschen Basketballs, unterstützt durch das ATLANTIC Hotel SAIL City.

BREMERHAVEN

17.1.2016 WEDDING DINNER

Ort: ATLANTIC Hotel SAIL City
Für junge und junggebliebene Paare – Dinner € 39,- pro Person, inkl. Messeintritt
Mehr Info: www.hochzeit-bremerhaven.de



SYLT

13.3.2016 SYLT LAUF 2016

Ort: Start Hörnum – Ziel List
Das Laufevent des Frühjahrs lockt in jedem Jahr zahlreiche Ausdauersportler auf die Insel. Über 33,333 km geht es von Hörnum bis nach List, angefeuert von vielen Zuschauern entlang der Strecke. Der beliebte Wettkampf findet bereits zum 35. Mal statt.

KIEL

6. + 7.2.2016 ADAC JUMP AND RACE MASTERS

Ort: Sparkassen-Arena-Kiel
Ein Top-Event mit spektakulären Stunts und spannenden Supercross-Rennen!

LÜBECK

23.11.-30.12.2015 WEIHNACHTSSTADT DES NORDENS

Ganz Lübeck ist ein Weihnachtstraum: prächtig, festlich, stimmungsvoll.

VORSCHAU:

20.-22.5.2016 1. HANSEKULTURFESTIVAL

Ort: Seefahrerviertel / Lübecker Altstadt
rund um das Europäische Hansemuseum
Das Festival soll an den Internationalen Hansetag 2014 anknüpfen.

TRAVEMÜNDE

31.12.2015 GROSSE SILVESTER-GALA IM BALLSAAL

Ort: Columbia Hotel Casino Travemünde
Im prachtvollen Ballsaal wird der Jahreswechsel zu einem außergewöhnlichen Erlebnis: Gala inkl. Aperitif, Silvester-Galabüffet, Live-Musik und Tanz, Mitternachtsfeuerwerk im Hotelgarten mit Blick auf die Ostsee, € 180,- pro Person.
Reservierung: Tel. 04502 308-349 oder per E-Mail: jknip@columbia-travemuende.de



WILHELMSHAVEN

23.11.-24.12.2015 WEIHNACHTSMARKT IN DER NORDSEEPASSAGE

Ort: City / Verlängerung Fussgängerzone
In der Passage wird aus weihnachtlichen Pagoden ein wetterunabhängiger Markt aufgebaut. Täglich außer sonntags geöffnet!

UNSERE ZENTRALE RESERVIERUNG INFORMIERT SIE GERN ÜBER SPEZIELLE ANGEBOTE AN DEN ATLANTIC HOTEL STANDORTEN. WIR SIND FÜR SIE ERREICHBAR UNTER: +49 (0)1806 500-555*

EIN- UND AUSBLICKE



Kick-Off 2016 an der Galopprennbahn

FRISCH UND MOTIVIERT IN DIE NEUE BUSINESS-SAISON

Zu einem neuen Geschäftsjahr gehören nicht nur Ziele, Zahlen, Innovationen und Produktvorstellungen, sondern auch motivierte Mitarbeiter! Mit dem Angebot „Kick-Off 2016“ profitieren Veranstalter und ihre Gäste von attraktiven Leistungen: SMART WOHNEN, SMART TAGEN und SMART RELAXEN, das bedeutet, im Comfort-Zimmer inklusive Frühstücksbuffet zu übernachten, kostenfrei direkt am Hotel zu parken, den Tagungsraum mit hauseigener Technik zu nutzen und während der Tagung rundum versorgt zu sein (Drei-Gang-Menü /

Lunchbuffet zum Mittag, zwei Kreativpausen mit Kaffee und Tee, Snacks, Tagungsgetränke). Unter dem Motto SMART RELAXEN gibt's zum Abschluss typisch bremisch Beck's Bier und Herzhaftes.
Buchbar ab zehn Teilnehmern im Zeitraum Januar bis März 2016 ab € 139,- pro Person auf Anfrage / nach Verfügbarkeit. Tipp: Buchen Sie als smarte Idee on top das adrenalinreiche Rahmenprogramm „THE ROCK“ auf dem Mercedes-Benz-Geländeparcours inklusive rustikalem Barbecue! + Mehr Infos: > www.atlantic-hotels.de/galopprennbahn



Lübecker Weihnacht

TIPP FÜR KURZENTSCHLOSSENE

Ein Kurztrip unter der Woche stimmt auf die besinnliche Zeit ein: Das ATLANTIC Hotel Lübeck im Herzen der Altstadt ist ein idealer Ausgangspunkt für den Besuch des Weihnachtsmarktes in Lübeck. Nach einem ereignisreichen Tag lockt dann am Abend ein Drei-Gang-Menü im Restaurant SALIS. Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit von Sonntag bis Donnerstag für € 191,- pro Person im Doppelzimmer / € 311,- pro Person im Einzelzimmer, zwei Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet, einem Drei-Gang-Menü und kostenfreiem Highspeed W-LAN.

Eine besonders schöne Möglichkeit, den Weihnachtsmarkt zu besuchen und dies gleichzeitig mit einem zweitägigen Aufenthalt im Lübecker ATLANTIC Hotel zu verbinden! + Mehr Infos: > www.atlantic-hotels.de/luebeck

Prosit 2016!

ZWEIFACH IN KIEL ANSTOSSEN

Ob man sich Silvester lieber im Restaurant PIER 16 ab 18 Uhr das großartige Buffet mit köstlichen regionalen Speisen schmecken lässt (€ 49,- pro Person) oder den Abend und die Nacht des Jahres ganz exklusiv auf DECK 8 ab 19 Uhr mit einem raffinierten 8-Gang-Menü und Fördeblick hochleben lässt (€ 123,- pro Person), ist bestimmt auch ein wenig Geschmackssache.

Ganz sicher sorgen beide Veranstaltungen im ATLANTIC Hotel Kiel für einen gelungenen Abschluss des Jahres!

Für die Gäste des Silvesterabends auf DECK 8 gibt es zusätzlich ein Übernachtungs-Special: für ebenfalls € 123,- pro Person sind die Nacht im Comfort-Doppel- oder Einzelzimmer und das reichhaltige Langschläferfrühstück an Neujahr inbegriffen.

Reservierungen sind telefonisch unter 0431 37499-581 oder per E-Mail an shofmann@atlantic-hotels.de möglich. + Mehr Infos: > www.atlantic-hotels.de/kiel

Das Beste zum Schluss

SILVESTER FIRST CLASS FEIERN

Im ATLANTIC Grand Hotel Bremen sind zum Jahreswechsel auch die DJs Sebastian LPC, Jan Helmerding und Choco wieder an den Plattentellern im Einsatz. Unter dem Stichwort THE GRAND FINAL läuten sie in den Goldenen Sälen das neue Jahr mit elektronischen Beats und smoothen Klängen ein. Im Herzen der Bremer Innenstadt, direkt an der Böttcherstraße, erwartet die Gäste damit bereits im vierten Jahr ein exklusives Party- und Tanzvergnügen. Eine unvergessliche Nacht in stilvollem Ambiente! (Eintritt € 35,- pro Person inkl. 1 Glas Champagner, Beginn 21 Uhr) Eine rechtzeitige Reservierung wird empfohlen! + Mehr Infos: > www.atlantic-hotels.de/grandhotel

*20 ct/Anruf aus dem deutschen Festnetz, 60 ct/Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz. Bei Anrufen aus dem Ausland beachten Sie bitte die Gebühren des jeweiligen Netzbetreibers.

Frischer Wind in Vegesack!

EIN GESPRÄCH MIT HEIKE BODE, DIREKTORIN
IM ATLANTIC HOTEL VEGESACK, UND DIETER MEYER-RICHARTZ



Heike Bode und Dieter Meyer-Richartz auf der „Schulschiff Deutschland“, die als letztes deutschen Vollschiiff in Vegesack als maritimes Kulturdenkmal erhalten ist

Frau Bode, als Direktorin sind Sie bereits seit der Hoteleröffnung im Jahr 1992 in Vegesack. Verraten Sie den Lesern Ihre Lieblingsorte? Ich mag den Platz vor dem Schulschiff mit Blick auf die Weser- und Lesummündung, auf die Werften und großen Luxusyachten. Dieser Ort vermittelt Fernweh und ein Gefühl von großer, weiter Welt. Ein weiteres Muss für jeden Besucher ist ein typisches Vegesacker Matjesessen in einem der Traditionslokale am Hafen – das empfehlen wir auch unseren Hotelgästen.

Das Schulschiff ist nicht nur ein Magnet für Vegesack allgemein – für die Hotelgäste haben Sie ein besonderes Arrangement erdacht. Ja, im Rahmen unserer touristischen Programme für Reiseveranstalter ist selbstverständlich ein Besuch der „Schulschiff Deutschland“ inklusive Führung dabei. Herr Meyer-Richartz begleitet die Gästegruppen ab dem ATLANTIC Hotel Vegesack. Auf dem Weg zum Schiff gibt es neben Historischem und Wissenswertem natürlich auch viele lustige Anekdoten.

Des Weiteren haben wir gemeinsam das „Vegesacker Kapteenspatent“ entwickelt – ein Spaßprogramm für Clubs und Vereine für 20 bis 100 Personen rund um Hafen und Weser. Dazu gehören beispielsweise auch Krabbenpulen, Knotenbinden und ein Matjesschnaps ... um die maritime Tauglichkeit der Teilnehmer unter Beweis zu stellen!

D Dieter Meyer-Richartz ist ein waschechter Vegesacker in fünfter Generation. Er war Kapitän auf großer Fahrt und ist nun im „Unruhestand“ als Fremdenführer und in Vereinen tätig. Außerdem moderiert er deutschlandweit maritime Veranstaltungen.

Herr Meyer-Richartz, was macht Vegesack für Sie persönlich so einzigartig und welche Highlights zeigen Sie den Besuchern? Natürlich hauptsächlich unsere „Seemeile“ mit der Mischung aus Tradition, Historie und Stadtkultur! Diese maritime Meile erstreckt sich von der „Schulschiff Deutschland“ bis zum Schlepper „Regina“ und lässt die Geschichte Vegesacks wieder lebendig werden – zum Beispiel mit dem Vegesacker Museumshafen und seinen Traditionsschiffen, dem Walfischkier am Utkiek, dem Blick auf die Werften oder mit der Promenade am schönen Stadtgarten.

Herr Meyer-Richartz, was planen Sie 2016 für die Gäste? Werden Sie weiter geführte Touren für Gruppen anbieten?

Für die kommende Saison haben wir individuell auf die Teilnehmer zugeschnittene Schiffstouren auf der Weser geplant. Start ist jeweils die historische Signalstation. Ein weiterer Schwerpunkt der Ausflüge sind unsere drei Werften: Lürssen, Abeking & Rasmussen und die Fassmer-Werft. Von der Weserseite kann man hier die schönsten und interessantesten Seiten von Schiffbau und Schifffahrt kennenlernen.

Vielen Dank für das Gespräch – und auf Wiedersehen in Vegesack!



VEGESACKER TERMINE 2016

3.–5.6.2016 VEGESACKER HAFENFEST
Buntes Programm mit Musik und Attraktionen

5.–7.8.2016 FESTIVAL MARITIM
Das jährliche Festival hat sich der Pflege des maritimen musikalischen Kulturgutes – Folk, Rock, Shanties – verschrieben. Begleitet wird das Programm von gutem Essen und Trinken.



mach dir
freude auf

Eine Runde Erfrischung





Seit 1990 sind die ATLANTIC Hotels bereits auf ihrem Erfolgskurs unterwegs: mit der Expansion an neue Standorte, der konsequenten Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements und der Förderung des vielköpfigen Teams. Doch nicht nur an den großen Entwicklungen lässt sich diese einzigartige Success Story ablesen – sie spiegelt sich auch in den persönlichen Geschichten der Mitarbeiter wider.

Fabian Mesic ist dafür ein herausragendes Beispiel: In weniger als zehn Jahren schaffte er es bei den ATLANTIC Hotels vom Auszubildenden zum Küchenchef. Die erste Stufe auf der Karriereleiter erklomm der waschechte Bremer im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn, wo er von 2006 bis 2009 eine Ausbildung zum Koch absolvierte. Über mehrere Stationen, unter anderem als Commis de Cuisine und Chef de Partie, wurde er im Januar 2013 schließlich zum Sous Chef des Restaurants DERBY befördert.

Menschen im Hotel

FABIAN MESIC

„Der Werdegang von Fabian Mesic zeigt eindrucksvoll, welche Perspektiven die ATLANTIC Hotels engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bieten. Die Leistungsbereitschaft des Einzelnen geht hier Hand in Hand mit dem Vertrauen, das das Unternehmen in seine Teammitglieder setzt“, erklärt Michael Stüring, Leiter Zentrale Dienste bei den ATLANTIC Hotels.

Als dann Mitte 2015 im Restaurant „gottlieb“ im Mercedes-Benz Kundencenter die Position des Küchenchefs vakant wurde, war Mesic genau der richtige Mann. Die Gestaltung der Speisekarte mit regionalen Produkten hat Fabian Mesic mit einem für ihn neuen Themengebiet konfrontiert: der Bioküche. Im „gottlieb“ wird besonderes Augenmerk auf biozertifizierte Speisen gelegt und ein nachhaltiges Gastronomiekonzept verfolgt. Fabian Mesic führt ein Team von sechs Mitarbeitern und bildet den Berufsnachwuchs aus, um sein Wissen rund um kulinarische Kreationen weiterzugeben. Die Inspirationen dafür hole er sich oft im Urlaub, sagt Mesic und freut sich schon auf seine nächste geschmackliche Entdeckungsreise. †



Das ATLANTIC Hotel Universum feiert 15-jähriges Bestehen

„ATLANTIC LIVE!“, WEIHNACHTS-KÖSTLICHKEITEN UND ATTRAKTIVE ARRANGEMENTS

Kaum zu glauben: Bereits im Jahr 2000 wurde das mit Designpreisen ausgezeichnete ATLANTIC Hotel Universum in Bremen eröffnet. Dies war Mitte des Jahres der Anlass für das gelungene Kundenevent „ATLANTIC Live!“. Rund 300 geladene Gäste wurden rundum umsorgt von den Gastgeberinnen und Gastgebern am Universum, unterstützt von den kulinarischen Teams aus allen Bremer Häusern der Hotelgruppe.

Für viele war es eine willkommene Gelegenheit, das innovative Hotel in direkter Nachbarschaft von Wissenschaft und Forschung bei kalten und warmen Köstlichkeiten und erfrischenden Cocktails neu kennenzulernen. Denn von Beginn an hat man hier viel und stetig investiert: Gerade im letzten Jahr

wurden die Teppichböden in drei Etagen erneuert und das Restaurant CAMPUS punktet seit Juni mit neuem Stuhlmobiliar. Die Auffrischung der Veranstaltungsräume ist ebenfalls abgeschlossen.

Mit der erfolgreichen diesjährigen ISO-Rezertifizierung sowie der Benennung als Certified Business und Certified Conference Hotel ist die Universum-Crew für die Zukunft bestens gerüstet. Apropos Crew: Stolz ist man bei den ATLANTIC Hotels auch darauf, dass heute noch fast 30 Prozent der Teammitglieder aus der Eröffnungszeit im ATLANTIC Hotel Universum oder in anderen Häusern der Gruppe tätig sind.

Weitere Gelegenheiten, das Hotel und das Restaurant CAMPUS live zu erleben, bieten sich in den kommenden Monaten: ob bei der Firmen-

weihnachtsfeier mit Feuerzangenbowle, beim Frühstücks-Special inklusive Universum-Besuch (bis 23. Dezember) oder beim Weihnachtslunch für die ganze Familie (25. und 26. Dezember).

Etwas ganz Besonderes erwartet die Gäste bei den Arrangements, wie zum Beispiel der „Reise ins Universum“, die einen erholsamen zweitägigen Kurzurlaub mit zwei köstlichen Menüs – eines davon im Restaurant „alto“ im ATLANTIC Grand Hotel Bremen – und einem Besuch im benachbarten Science Center verbindet. †

Mehr Infos und Angebote unter:

> www.atlantic-hotels.de/universum

> www.restaurant-campus.de

sowie > www.universum-bremen.de

„Ich habe Lust, richtig durchzustarten. Das ATLANTIC Hotel Kiel bietet mir mit dem Dualen Studium die Chance dazu!“

JULIA REINKOBER, AUSZUBILDENDE UND BACHELOR-STUDENTIN IM ATLANTIC HOTEL KIEL



2015 starteten im ATLANTIC Hotel Lübeck acht neue Auszubildende in das Berufsleben!

Wer „A“ sagt, muss auch „D“ sagen! DUALES STUDIUM BEI DEN ATLANTIC HOTELS

Schon seit Jahren legen die ATLANTIC Hotels Wert darauf, Nachwuchskräften einen optimalen Start in die berufliche Laufbahn zu ermöglichen. So wird beispielsweise in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel und Lübeck das Studium „Bachelor of Arts Management & Hotellerie“ in Kombination mit einem Traineeship angeboten. Die Studierenden absolvieren pro Semester acht Präsenztage an der ADG Business School in Hannover, in der übrigen Zeit durchlaufen sie als Trainees alle Abteilungen des Hotels. Auf diese Weise haben sie am Ende ihres dreijährigen Studiums bereits breite praktische Erfahrungen vor-

zuweisen. Den beiden Durchstarterinnen Laura Köster und Julia Reinkober war aber selbst das noch nicht genug. Sie nahmen ab Herbst das Bachelor-Studium auf und begannen gleichzeitig eine IHK-Ausbildung zur Hotelfachfrau im ATLANTIC Hotel Kiel. So müssen sie neben den Präsenztagen an der Uni auch noch die Berufsschule sowie die entsprechenden Zwischen- und Abschlussprüfungen absolvieren – ein ehrgeiziges Programm!

„Die Inhalte des Studiums und der Ausbildung ergänzen sich optimal“, sagt Laura Köster, „deshalb bin ich optimistisch, dass wir beides gut unter einen Hut bringen können.“

„Zum Glück sind wir ja zu zweit und können uns so auch gegenseitig helfen“, fügt Julia Reinkober hinzu. Und dann gibt es natürlich auch noch viele erfahrene Kolleginnen und Kollegen, auf deren Unterstützung die Jüngeren jederzeit zählen können.

„Wir freuen uns sehr, dass wir den beiden neuen Kolleginnen diese Chance bieten können“, erklärt Frank Blasberg, Direktor des ATLANTIC Hotel Kiel. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass unser Engagement im Personalmanagement eine Win-Win-Situation schafft: Was wir für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tun, kommt in Form von hoher Zufriedenheit und Motivation wieder zu uns zurück.“ 2016 planen die ATLANTIC Hotels in Kooperation mit der Bremer Handelskammer eine Berufsstarter-Messe. + Mehr Infos: > www.ausbildung-im-hotel.info

DIE JAHRHUNDERTAUSSTELLUNG: LÜBECK 1500

Lübeck ist so reich an Tradition und Geschichte, dass dies förmlich auf jedem Platz und in jedem Gebäude der Lübecker Altstadt spürbar ist. Doch nicht nur in architektonischer Hinsicht stellt die Hansestadt ein echtes Juwel dar – sie war im Mittelalter auch kreative Heimat für viele Maler, Goldschmiede, Bildschnitzer und Buchdrucker. Diese fanden in der wohlhabenden Hansestadt finanzkräftige Auftraggeber und somit gute Arbeitsbedingungen. Zum 500-jährigen Jubiläum des St. Annen-Klosters und zum 100-jährigen Geburtstag des St. Annen-Museums widmet das Museumsquartier St. Annen der Lübecker Kunst um 1500 eine Ausstellung. Zu sehen sind prächtige Skulpturen, Gemälde und Goldschmiedearbeiten, aber auch aufwendig gestaltete Buchdrucke. Zahlreiche Werke wurden noch nie in Lübeck gezeigt. Dazu gibt es ein spannendes Veranstaltungsprogramm.

Infos unter: > www.museumsquartier-st-annen.de

AUSZEICHNUNG FÜR „TRAIN THE TRAINER“

Mit einem innovativen Konzept zur Schulung von Mitarbeitern wurden die ATLANTIC Hotels im September 2015 beim Europäischen Trainerpreis auf der Messe „Zukunft Personal“ ausgezeichnet. Mithilfe des „Train the Trainer“-Programms werden Führungskräfte in die Lage versetzt, motivierende Schulungen zu relevanten Themen in ihrem Fachbereich durchzuführen. Alle Schulungsunterlagen stehen anschließend im Intranet zur Verfügung. Daneben gibt es zu jedem Thema ein zwei- bis dreiminütiges Schulungsvideo. Auf diese Weise entsteht nach und nach eine umfangreiche Schulungsbibliothek, auf die die zuständigen Mitarbeiter aller ATLANTIC Häuser jederzeit zugreifen können. Ziel ist es, dass die Einarbeitung neuer Mitarbeiter qualitätsgesichert und gleichzeitig effizient erfolgen kann. Entwickelt wurde das Konzept von Schulungsleiterin Tanja Quezada in Zusammenarbeit mit der Qnigge® Akademie. +



Katharina Burk, Verkaufsleiterin ATLANTIC Hotels Rhein-Main, Jan Steffen, Assistent der Geschäftsführung der ATLANTIC Hotels und Markus F. Weidner von der Qnigge® GmbH bei der Preisverleihung in Köln



Bestens gerüstet: Viktoria Rathjen blickt gespannt in die weitere berufliche Zukunft bei den ATLANTIC Hotels

So geht Karriere bei den ATLANTIC Hotels! Ehemalige duale Studentin schrieb Abschlussarbeit zum Thema Arbeitgebermarke

In ihrer Bachelorarbeit hat sich Viktoria Rathjen intensiv mit dem Thema Employer Branding beschäftigt und damit, wie Arbeitgeber ihre Attraktivität auf dem Arbeitsmarkt erhöhen und Fachkräfte effektiver ansprechen können.

Neben einem sicheren Arbeitsplatz und einem angemessenen Gehalt legen Bewerber Wert auf Spaß an der Arbeit, ein positives Arbeitsklima und eine sinnvolle Tätigkeit, hat sie mithilfe einer Umfrage ermittelt. Auch die ausgewogene Work-Life-Balance und die Möglichkeit, Arbeitszeiten flexibler zu gestalten, sind von Bedeutung. Für die Hotelbranche ist es wichtig, sich eindeutiger zu positionieren. „Das kann mit einer aussagekräftigen Unternehmensmarke

gelingen, die die im Unternehmen gelebten Werte authentisch vermittelt“, betont Viktoria Rathjen.

Unterstützt wurde sie bei ihrer Arbeit von Jan Steffen, der als Assistent der Geschäftsführung Einblick sowohl in die Arbeitgeber- als auch in die Arbeitnehmerseite hat.

Kaum hatte die 25-jährige ihr duales Studium bei den ATLANTIC Hotels mit einer der besten Bachelorarbeiten abgeschlossen, saß sie auch schon als Team-Assistentin an ihrem neuen Arbeitsplatz im Management-Team: „Ich liebe die Abwechslung der unterschiedlichen Projekte und freue mich auf die kommenden Herausforderungen“, stellt sie fest. Herzlich willkommen, Viktoria Rathjen! +



DAS ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN IST „INSIDER'S SELECTED“

Große Auszeichnung für das Haus im Herzen der Bremer Altstadt: Das ATLANTIC Grand Hotel Bremen wurde 2015 von der Buchungsplattform Expedia und deren Nutzern unter die besten Hotels Deutschlands gewählt! Die jährliche Bestenliste „Expedia Insiders' Select“ kürt aus Millionen Gästebewertungen die besten Hotels und Resorts weltweit. Von den insgesamt 650 ausgezeichneten Häusern auf der ganzen Welt befinden sich lediglich neun in Deutschland – und nur eines in Bremen. ➔

SAILFit im Job!

BREMERHAVENER SETZEN AUF AKTIVE MITARBEITER

Vom 21. bis zum 23. Juli 2015 fanden die ersten Gesundheitstage im ATLANTIC Hotel SAIL City statt.

Im Workshop „Mein gesunder Arbeitsplatz“ wurde jeder Mitarbeiter wichtiger Experte für seinen Arbeitsbereich. Alle Abteilungen waren aufgerufen, ihren Arbeitsalltag einmal genauer unter die Lupe zu nehmen.



Pilates, Segway und RückenFit boten Gelegenheit, Bewegung, Gesundheit und Spaß im Team zu erleben. Dank eines persönlichen Ansprechpartners vor Ort ermöglichte eine Krankenkasse Interessierten individuelle Gespräche.

ATLANTIC Hotel Schulungsleiterin Tanja Quezada hielt kinderleichte Tricks und Kniffe für ein gesundes Pausenbrot bereit, zudem waren die Verkostung von Bioprodukten und der Austausch mit einem konsequent nachhaltig agierenden Unternehmen aus Österreich inspirierend.

Das Fazit der Aktionstage: Dank des engagierten BGM-Teams wurden diese zu einem gelungenen Auftakt für die Verankerung eines ganzheitlichen betrieblichen Gesundheitsmanagements! ➔

ÜBER DEN WOLKEN ... WER TRÄUMT NICHT DAVON?

Pilot für einen Tag am Bremer Flughafen: Im Cockpit eines originalen Airbus 320 können sich große und kleine Hobby-piloten – ganz ohne Pilotenschein – ihren Traum erfüllen. Vor dem Abheben per Flugsimulator steht ein etwa halbstündiges Briefing durch erfahrene Lufthansa-Piloten auf dem Programm. Dabei erhält man einen Überblick über die Steuerung und die Technik allgemein und erfährt Wissenswertes über die Aerodynamik des Flugzeuges. Wer mag, hebt danach direkt ab, zusammen mit seiner Begleitung oder unterstützt durch den Profipiloten. 20.000 Ziele stehen zur Auswahl und sogar Gruppenflüge (z. B. als Firmenevent) sind möglich! ➔ Mehr Infos: > www.atlantic-hotels.de/airport



Fotos: ATLANTIC Hotels; Axel Biewer; Detailblick, JenkoAtaman, motorradcbr, Sergey Nivens – alle fotolia.com; Petra Camnitzer, Matthias Knust; PRO TOURA Events GmbH; Qnigge® GmbH; Redeleit und Junker GmbH; Antje Schimanke

Datenschutz: Liebe Leserinnen und Leser, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Aufgrund dieser Speicherung erhalten Sie unsere Zeitung zur Information. Sollten Sie die „törn“ nicht erhalten wollen oder der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht zustimmen, können Sie Ihr Einverständnis jederzeit schriftlich per E-Mail an info@atlantic-hotels.de oder mündlich unter Telefon 0421-33300-0 widerrufen.

IMPRESSUM

törn – die Zeitung der ATLANTIC Hotels

Herausgeber und Redaktion:

ATLANTIC Hotels Management GmbH,
Ludwig-Roselius-Allee 2, 28329 Bremen,
Tel. (+49) 0421-33300-0, Fax (+49) 0421-33300-552
www.atlantic-hotels.de, toern@atlantic-hotels.de
Projektleitung: Alina Fischer

V. i. S. d. P.: Markus Griesenbeck, Geschäftsführer
Nicht namentlich gekennzeichnete Texte: ATLANTIC Hotels
Konzeption und Gestaltung: designcetera, Bremen



Unser Lieblingsgericht

Mike Finke (l.), Sous Chef, und Stefan Thiemann, Küchenchef, zaubern im CAMPUS Aromatisches.

Spieß von der zarten Lammhüfte mit roten Zwiebeln in Tandoorimarina

Zutaten für 4 Personen:

4 Lammhüftsteaks à ca. 150 g

Marinade

200 g Magermilchjoghurt
150 ml Kokosmilch
1 TL Kreuzkümmel
0,5 TL Five-Spice-Gewürz (z.B. aus dem Asia-Shop)
3 EL rote Tandooripaste
1 Prise Cayennepfeffer
2 rote Zwiebeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Five-Spice-Gewürz enthält meist Zimt, schwarzen Pfeffer, Anis, Koriander und Nelken.

Tandoori ist eine indische Gewürzpaste, die man auch in der Spezialitätenabteilung erhält. In der Paste sind ebenfalls Zimt, Nelke und Koriander, Öl und Chili sowie Kreuzkümmel, Knoblauch, Ingwer, Boxhornklee und Lorbeer enthalten.

VORBEREITUNG

Das Fleisch muss vorab 1–2 Tage mariniert werden.

Für die Marinade den Magermilchjoghurt mit der Kokosmilch verrühren. Die anderen Zutaten nach und nach dazugeben. Mit dem Salz und dem Cayenne-Pfeffer vorsichtig würzen, da die Tandoori-Paste schon recht würzig und pikant ist. Die Lammhüftsteaks für mindestens 1–2 Tage in der Marinade einlegen. Durch die Joghurtmarinade wird die Lammhüfte schön zart.

ZUBEREITUNG

Am Tag der Zubereitung die roten Zwiebeln schälen, vierteln und in etwa gleich große Stücke schneiden. Die Lammhüftsteaks aus der Joghurtmarinade nehmen, leicht unter Wasser abspülen, trocken tupfen und in gleichmäßige, ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Alle Stücke abwechselnd mit den Zwiebelstückchen auf kleine Holzspieße spießen. Nun die Lammhüftspieße langsam in der Pfanne oder auf dem Grill braten bzw. grillen.

ZUM SERVIEREN

Spieße nach Geschmack auf einem Teller anrichten. Sie eignen sich auch gut als Fingerfood. Dazu passen Focaccia oder Reis sowie frische Kräuter als essbare Dekoration.

Auf dem „ATLANTIC Live!“-Event am 18. Juni (siehe S. 6) wurden vom CAMPUS unter dem Motto „BBQ Streetfood“ außerdem noch Kebap, Chorizowurstchen, gegrillte Maiskolben und Knoblauchkartoffeln gereicht.

Mehr Infos, die Öffnungszeiten und die aktuelle Speisekarte finden Sie unter: > www.restaurant-campus.de