

Presseinformation

Qualitätsmanagement zeichnet sich aus:

Platz 3 für das Garten Hotel Hirschenhof beim 14. Grand Prix der Ausgewählten Tagungshotels zum Wohlfühlen

Parsberg, 2009 – Grund zum Feiern hat das Team des Garten Hotel Hirschenhof in Parsberg: Im dritten Jahr in Folge wurde das Tagungsrefugium unter die Top 10 der „Ausgewählten Tagungshotels zum Wohlfühlen“ gewählt – diesmal mit einer deutlich gestiegenen Punktezahl auf Platz drei.

Die Freude beim Hirschen-Team ist groß: Platz 3 in der Kategorie C (reine Tagungsstätten) beim 14. Grand Prix der Ausgewählten Tagungshotels zum Wohlfühlen – das zeigt, dass die Hirschenhof-Qualität bei den Tagungsgästen hoch im Kurs steht. Besonders hervorgehoben von der Jury wurde die perfekt durchdachte Tagungswelt des Hirschenhof, die erweiterte Entspannungsoase und das attraktive Incentive-Angebot zu Teambildungs- und Motivationszwecken. „Die diesjährige Auszeichnung zeigt einmal mehr, dass unser Hirschenhof-Team das Konzept ‚Qualitäts-Überbietung statt Preis-Unterbietung‘ verinnerlicht hat“, freut sich der Parsberger Hotelier Ferstl.

Basis für den Wettbewerb ist das Buch „Ausgewählte Tagungshotels zum Wohlfühlen“ aus dem Landsberger Freizeit Verlag, in dem 222 ausgewählte Tagungshotels aufgeführt sind. Etwa 16.000 Tagungsentscheider, Weiterbilder, Trainer und Personalentwickler waren aufgefordert, ihre Top-Hotels unter diesen Häusern auszuwählen.

Bereits seit zehn Jahren belegt der Hirschenhof bei diesem wichtigen Branchenwettbewerb Plätze unter den 20 besten deutschen Tagungshotels – ein deutliches Signal für die kontinuierlich guten Leistungen und den hohen Qualitätsanspruch des Hotelteams unter der Leitung von Andrea und Lorenz Ferstl. Perfekte Tagungstechnik, ein Ambiente, das die Kreativität fördert und alle Sinne öffnet, außergewöhnliche Incentives zur Unterstützung der Lernziele, ein erweitertes und neu konzipiertes Wellness-Angebot sowie die herzliche und ursprüngliche Gastlichkeit der Oberpfälzer LebensART werden hier zu einem innovativen Tagungskonzept zusammengeführt, das die Kunden begeistern soll.

Ferstls Weg ist eine Symbiose aus Traditionen sowie modernen, manchmal ein wenig verrückten Elementen - mit allen Spannungsfeldern, die daraus entstehen. Umgesetzt wird seine Oberpfälzer LebensART in den „Drei Hirschen“ von Parsberg, die Lorenz Ferstl und seine Frau Andrea in vierter Generation führen und die sich auf ideale Weise beleben und ergänzen: Das Garten Hotel Hirschenhof, das Romantik-Hotel Hirschen und der Dorfladen mit der Hausmetzgerei. Das mehrfach ausgezeichnete Garten Hotel Hirschenhof lebt mit seinem ganzheitlichen Ansatz der Leistungsformel „Leistung = Wissen x Motivation x Kraft“ die „manische Spezialisierung“ in der Tagungshotellerie aus. Hier sind die Tagungsgäste quasi in Klausurstimmung unter sich, haben Ruhe und kreativen Raum zum Lernen – in den hoch spezialisierten Tagungsräumen wie auch draußen im Lern- und Tagungsgarten.

Das nur wenige Meter entfernte Romantik Hotel Hirschen steht für Entspannung und Genuss mit Oberpfälzer Flair. Traditionell, typisch bayerisch und doch modern, denn jedes Zimmer ist individuell ausgestattet mit einem Bildkonzept und einem abstrakt interpretierten Landschaftsbild des Oberpfälzer Jura. Auch hier will Ferstl die Gäste anregen, will ihnen die Landschaft näher bringen und animieren gewohnte Dinge einmal anders zu sehen. Das gelingt auch im neuen Tagungs- und Konferenzzentrum des Romantik-Hotels – eine ganze Etage ineinander versetzter Tagungsräume, in der ein sozial kommunikatives Arbeitsnetz interaktiv aufgebaut werden kann. Ein Mix aus guter Stube und professioneller Qualität des Raumes, der Technik und des Services. Die Gastlichkeit der Oberpfälzer LebensART ist ein zentrales Hirschen-Anliegen. Das Beste aus Feld, Wald, Wiese und Wasser nach alten Küchenrezepten und traditionellen Kochgewohnheiten aus der Region ist das Qualitätsziel, aufbereitet als kulinarischer Spiegel durchs Jahr. Im Zentrum der Produkte steht die Hausmetzgerei im Hirschen mit dem Dorfladen. Die Oberpfälzer Spezialitäten aus der Region werden selbst produziert, das schafft die Voraussetzung für die Qualität des Sortiments.

Denn gesunde und bewusste LebensART ist Hirschenpolitik. Und hat Erfolg. Im Restaurant und im neuen Dorfladen mit Mitbringeln und Geschenken zum Mitnehmen.

Weitere Informationen unter www.hirschenhotels.com.

Pressekontakt:

Redaktionsbüro Kontext

Uta Müller

Mühlenweg 13

97353 Wiesentheid

Tel. 09383/99898

Fax 09383/2700

uta.mueller@kontext-redaktionsbuero.de



Garten Hotel Hirschenhof

Bärenstraße 1
D-92331 Parsberg

Romantik Hotel Hirschen

Dr. Boecalestr. 2
D-92331 Parsberg

Kontakt zentral für beide Hotels

Hirschenhotels Parsberg GmbH

Tel. +49(0)9492/606-0

Fax +49(0)9492/606-222

Mobil: +49(0)1766259879-1

oder +49(0)1766259879-2

info@hirschenhotels.com

www.hirschenhotels.com



Qualität liegt hoch im Kurs: Platz 3 beim 14. Grand Prix der „Ausgewählten Tagungshotels zum Wohlfühlen“ für das Team des Garten Hotel Hirschenhof um Andrea und Lorenz Ferstl.