

Presstext Romantik Hotel Hirschen
Parsberg

Mitarbeitererehrung am 30. Oktober 2019 im Romantik Hotel Hirschen, Parsberg. Der Hirsch feiert.

Im Romantik Hotel Hirschen wurden am Mittwoch, den 30. Oktober 2019 bei einem Festabend mit über 60 Gästen die langjährigen Mitarbeiter geehrt und gefeiert. Das Miteinander im Team ist mit der entscheidende Faktor für die erfolgreiche Zukunft. Nur durch das Engagement und den Zusammenhalt im Hirschenteam ist es seit über 15 Jahren möglich, dass das Romantik Hotel Hirschen bei den diversen Rankings der Tagungshotellerie in Deutschland immer ganz vorne mit dabei ist. Im Jahr 2019 konnte sich das Romantik Hotel Hirschen über den 3. Platz bei TOP Tagungshotels deutschlandweit freuen. Gleichzeitig bedeutet diese Platzierung, dass das Romantik Hotel Hirschen bei den bayerischen Tagungshotels Platz 1 erlangt hat. Ein weiteres großes Ereignis hat im Oberpfälzer Raum große Wellen geschlagen: Im Frühjahr 2018 wurde das Gourmetrestaurant Hirschkönig unter der Küchenleitung von Carola Hausen eröffnet und hat seither auf der Bewertungsplattform Tripadvisor super Bewertungen erzielt. Nach dem Motto „Stillstand ist Rückstand“ gab es natürlich auch 2019 etliche bauliche Neuerungen in den Hirschenhotels: Im Suitenhaus wurde ein Fitnessbereich und ein Besprechungsraum eingerichtet. Das ehemalige Gästehaus wurde Zug um Zug mit neuen Familienappartements ausgestattet und erfreut sich seither einer sehr starken Nachfrage.

Im Romantik Hotel Hirschen wird schon immer sehr viel Wert auf Ausbildung und Weiterbildung gelegt. Zahlreiche Kurse, Seminare und Workshops wurden das letzte Jahr vor allem für das Empfangs- und Wellnessteam abgehalten. Ein wesentliches Highlight im Hirschen bildet auch immer die alljährliche Jahreszielplanung der Teamleiter mit einem externen Trainer.

Am Mittwoch, den 30. Oktober 2019 wurden folgende Mitarbeiter für ihre langjährige Betriebstreue und ihr Engagement im Romantik Hotel Hirschen Parsberg geehrt:

5 jähriges Arbeitsjubiläum feiern **Valeria Kocsis**, tätig im Housekeeping, **Elena Brüderlein** im Frühstücksservice, **Bruno Eglmeier** von der Haustechnik und **Georg Stephan** aus Hirschens Fleisch- und Schinkenmanufaktur.

10 jährige Betriebstreue feiern **Stefan Gebert** als gelernter Hotelfachmann und neu ab 2018 als Wellnesstherapeut und **Josef Landfried** von der Abteilung Instandhaltung und Haustechnik.

20 jähriges Arbeitsjubiläum feiern **Monika Gradl** als Hausfloristin und Dekorateurin und **Burkhard Karl** als erfahrenes Mitglied von der Abteilung Instandhaltung und Haustechnik.

25 jährige Betriebstreue feiert **Fatma Kaya** als tatkräftige Unterstützung im Housekeeping.

30 jähriges Arbeitsjubiläum feiert **Helmut Hofmann**, der vor 30 Jahren mit einer Ausbildung zum Koch seine Karriere im Hirschen begonnen hat.

55 Jahre hält **Josef Obermeier** dem Hirschen in Parsberg bereits die Treue. Er unterstützt die Fleisch- und Schinkenmanufaktur tatkräftig mit seinem vielfältigen Wissen und mit seiner Berufserfahrung als Metzger, obwohl er bereits in die Rente verabschiedet wurde.

Die Küchenmannschaft hat als Leitspruch „Ganz Jung & Wild. Kreativ-Traditionell-Saisonal-Regional“ für das kalt-warme Buffet beim Festabend am 30. Oktober 2019 gewählt.

Ansprechpartner für die Presse:

Andrea Ferstl
Johannes Hausen
Hirschenhotels Parsberg GmbH
Marktstraße 1, 92331 Parsberg
Tel.: +49 9492 606 0
Fax.:+49 9492 606 222
info@hirschenhotels.com
www.hirschenhotels.com