

PRESSEMITTEILUNG

Leonardo Hotels Central Europe verstärkt Präsenz in Bayern

Leonardo Royal Nürnberg im „Tafelhof Palais“-Ensemble eröffnet



Leonardo Royal Nürnberg besticht mit zukunftsorientiertem Hotelkonzept und Highlights wie Leonettes und Levante-Küche

©Fotos: Leonardo Hotels Central Europe

Foto-Download per Hyperlink oder [hier](#).

Nürnberg, 14. Juni 2021. Geräumigkeit mit Rückzugsmöglichkeiten, Flexibilität und Multifunktionalität – einhergehend mit smarten Technologien und Nachhaltigkeit – das Hoteldesign von morgen ist schon heute im neuen **Leonardo Royal Nürnberg** umgesetzt, das jetzt auf dem Areal der ehemaligen Hauptpost im Herzen der Stadt eröffnet hat. Allgegenwärtig ist der Stilmix aus Alt und Neu, der seinen Weg von außen über den denkmalgeschützten Rundbau des „Tafelhof Palais“-Ensembles in das Innere findet und mit regionaler Moderne aufwartet. Ganz nach dem Credo der Marke Leonardo Royal „einfach bereichernd“ bietet das neue Hotel zahlreiche Highlights: angefangen vom Open Lobby-Design über das trendige Levante-Food-Konzept bis hin zu geplanten Live-Events und Pop-Up Streaming Studios im großzügigen Tagungsbereich. Premiere feiern auch die neu gestalteten „Leonettes“-Zimmer für die reisende Businessfrau von heute. Herauszustellen gilt auch der Fokus auf Nachhaltigkeit, der sich in der Bauweise des gesamten Gebäudekomplexes zeigt. Rund 40 Mitarbeiter beginnen hier unter der Leitung des neuen General Managers [Falk Bartels](#) ihre berufliche Zukunft. Das Leonardo Royal Nürnberg ist das zweite Hotel der Leonardo Hotels Central Europe in der Frankenmetropole und das 13. Haus in Bayern. Mit einem weiteren Projekt in Augsburg (Oktober 2021) wird das Portfolio in der Region dann auf insgesamt 14 Hotels erhöht. Das Unternehmen beschäftigt rund 420 Mitarbeiter in ganz Bayern.

„Wir freuen uns sehr, trotz aktuell schwieriger Zeiten, unsere Präsenz in Bayern mit einem Haus in Nürnberg weiter zu verstärken. Die europäische Metropolregion bietet als digitaler Innovationsstandort sowie Medical Valley und Heimat für Kreative große Chancen für uns, hier mit unserem zukunftsweisenden Hotelkonzept Fuß zu fassen“, so Yoram Biton, Managing Director der Leonardo Hotels Central Europe. „Mit dem neuen Hotel präsentieren wir eine neue Generation unserer Marke Leonardo Royal, die ein Gefühl von Offenheit und Beweglichkeit in sich trägt - Aspekte, die heute mehr denn je zählen, sowohl für den Business- als auch Freizeitgast.“

„Dieses Gefühl beginnt schon außen im weitläufigen „Tafelhof Palais“-Ensemble und setzt sich beim Eintritt in unsere Open Lobby fort, die großzügig und flexibel Rezeption, Bar und Co-Working Space miteinander verbindet und durch stilvolle Raumteiler aber auch für Privatatmosphäre und eine besondere Leichtigkeit sorgt“, so der neue General Manager Falk Bartels. Der gebürtige Berliner, der im November 2020 bei Leonardo Hotels als Pre-Opening Manager startete, ist sich als

Pressekontakt:

Primo PR - Presseagentur der Leonardo Hotels Deutschland

Nuray Güler, Tel.: +49 (0)177 503 76 53

leonardo-hotels@primo-pr.com



PRESSEMITTEILUNG

bekennender Nürnberg-Fan sicher, dass das Hotelkonzept mit all seinen Highlights gut ankommen wird. Herauszustellen sei auch der Aspekt der **Nachhaltigkeit**: „Die Bauweise des gesamten Gebäudekomplexes mit der Fassade unseres Hotels wird so nachhaltig wie möglich umgesetzt“, ergänzt Yoram Biton. Ziel sei dabei, die global bedeutende LEED-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) zu erlangen, die den Einsatz von ressourcensparenden Umwelttechnologien fördere. Diese umfassen fünf wichtige Kriterien: Nachhaltige Baustellen, Wassereffizienz, Energie und Atmosphäre, Materialien und Ressourcen sowie Luftqualität im Gebäude. „So sorgen Weite, erhöhte Lüftungskapazität und atmungsaktives Design im Hotel für ein gutes Gefühl – außen wie innen. Und all das gepaart mit einem soliden und extern zertifizierten **Hygiene- und Sicherheitskonzept**.“

Open Lobby Design mit Lokalkolorit

Das großzügige und multifunktionale **Open Lobby Designkonzept** trägt die Handschrift von Andreas Neudahm. Der Hotel Interior Designer ließ sich zum einen von der historischen Fassade des „Tafelhof Palais“-Ensembles inspirieren und brachte die beliebten Stilelemente der Goldenen Zwanziger ins Haus. Dazu gehören abstrakte und geometrische Muster auf Tapeten und Textilien, aerodynamische Formen sowie metallische Farben – kombiniert mit hochwertigen Materialien, warmen Erdtönen und Stoffen aus Samt. Dieser Ansatz zieht sich durch die gesamte Open Lobby und die öffentlichen Bereiche – ob an der Bar mit Außenterrasse im Innenhof, den großzügigen Tagungsflächen und dem Restaurant oder den auf konzentriertes Arbeiten ausgerichteten Co-Working Spaces, die auch für Externe zugänglich sind. Daneben wirkt der besondere Standort, in unmittelbarer Nähe des Hauptbahnhofes, noch weiter auf das Design ein, der sich in Darstellungen aus Nürnberg – in Fotografien und Illustrationen – künstlerisch widerspiegelt. Ein besonderer Fokus wurde auf Licht gesetzt, insbesondere in den neuen „**Leonettes**“-Zimmern, die hier mit ihrem Re-Design Premiere feiern. Die bereits 2009 eingeführte Zimmerkategorie für die reisende Businessfrau (aber auch für den Mann) ist als Rückzugsort nach einem herausfordernden Arbeitstag gedacht, wo die „me time“ beginnt - komplettiert mit stimmungsvollen Lichtinseln, King-Size Matratze mit übergroßen Bettdecken und vielen Kissen sowie Accessoires für die morgendliche oder abendliche Beauty-Routine. Sicherheitsservices erweitern das Angebot ([hier](#) mehr dazu). Für die umfangreiche Gästekommunikation werden zudem SuitePads in allen 238 Zimmern und Suiten eingesetzt, die auch weitere Funktionen wie Fernbedienung für TV und Radio haben.

Tapas aus dem Morgenland – das besondere Levante-Food-Konzept

Im Restaurant mit 170 Sitzplätzen sucht die **levantinische Küche** ihresgleichen in ganz Nürnberg. Dieser Food Trend spiegelt die Wurzeln der Hotelgruppe wider. Inspiriert von den Aromen des östlichen Mittelmeers gehört sie zur gesündesten, bekömmlichsten und ältesten Küche der Welt mit vielfältigen, kleinen, gesunden und frischen Gerichten, die vom neuen Küchenchef Matthias Cantauw und seinem Team zubereitet werden. Dabei mixt der gebürtige Düsseldorfer verschiedene Mezze wie Hummus oder Avocado Tabouleh mit Hauptgängen wie ganzer gebackener Blumenkohl (verfeinert mit Sesampaste und wildem Thymian) sowie Desserts wie Joghurt mit Walnüssen und Honig – was ganz besonders vegetarische Gaumen erfreuen wird. Natürlich gibt es auch ausgewählte Fleischgerichte - lecker kombiniert mit Kichererbsen, Kardamom & Co. – wie das Tel Aviv-Vienna Wiener Schnitzel, das mit Baba Ghanoush und Zatar, dem wilden Thymian, serviert wird. Wöchentlich wechselnde Bowls werden zum Lunch oder für umliegende Firmen to Go

Pressekontakt:

Primo PR - Presseagentur der Leonardo Hotels Deutschland

Nuray Güler, Tel.: +49 (0)177 503 76 53

leonardo-hotels@primo-pr.com



PRESSEMITTEILUNG

angeboten. Eyecatcher wird am Frühstücksbuffet die Nusscrememaschine sein, die gesunde Nüsse und Kakao zu einer feinen natürlichen Creme mit deutlich weniger Zucker mischt. Zudem ist ein Kräutergarten auf dem Dach geplant.

Multifunktionalität trifft auf smarte Technologie und "Soulfood-Kaffeepausen"

Von gesundem „Soulfood“ sind auch die Kaffeepausen im **Tagungsbereich** geprägt. Dieser passt sich mit sechs Veranstaltungsräumen und einem Royal Ballsaal auf insgesamt 766 Quadratmetern den aktuellen Gegebenheiten und Regularien an und bietet für bis zu 580 Personen smarte Technologie-Lösungen, die von einem fundierten Hygiene- und Sicherheitskonzept getragen sind. Gemeinsam mit dem weltweit führenden Event-Dienstleister Encore werden auch besondere Live-Erlebnisse und Pop-Up Streaming Studios angeboten und hybride Events mit persönlichen Elementen ergänzt. Die coronakonformen „Soulfood-Kaffeepausen“ sind auch bekannt als Brain Breaks, die mit frischem Obst und Gemüse, Vollkornprodukten, Fisch und Superfoods Nahrung für den Geist bieten und für vitalisierende Frischekicks sorgen.

Das neue Leonardo Royal Nürnberg bietet 238 Zimmer und Suiten, ein Restaurant mit 170 Sitzplätzen, eine Bar mit Außenterrasse im Innenhof, einen kleinen Fitnessraum sowie einen 766 Quadratmeter großen Tagungsbereich mit Royal Ballroom, der bis zu 300 Teilnehmer fasst. Vier E-Tankstellen und eine ein separater Bereich in der Tiefgarage des Hauptbahnhofs komplettieren das Angebot.

Weitere Pressematerialien sind auch über diesen [Link](#) abrufbar.

Über uns

LEONARDO HOTELS CENTRAL EUROPE mit Hauptsitz in Berlin ist verantwortlich für das Hotelportfolio in den Märkten Deutschland, Österreich, Schweiz, Polen, Tschechische Republik, Ungarn, Spanien sowie Italien. Präsent in diesen 8 Ländern sowie 37 Destinationen, inkludiert das Hotelportfolio 84 Häuser mit 14.500+ Zimmern. Die Markenfamilie besteht aus: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels und NYX Hotels by Leonardo Hotels. In zentralen Destinationen gelegen, stehen sie für hohe Qualitäts- und Servicestandards sowie stilvolles Interieur Design mit regionalem Flair.

In jedem Leonardo Hotel steht der Gast mit seinen individuellen Wünschen und Bedürfnissen im Mittelpunkt – zugewandt und aufmerksam für die vielen Dinge, die den Aufenthalt besonders machen. Das prägt seit jeher das Selbstverständnis des Unternehmens. Hier kann jeder entspannt ankommen, durchatmen und sich einfach wohlfühlen, egal ob die Reise geschäftlich oder privat geprägt ist.

Leonardo Hotels Central Europe ist Teil der Fattal Hotel Group, die 1998 von David Fattal gegründet wurde. Geprägt durch dynamisches Wachstum werden in Europa & Israel 217 Hotels mit 42.000+ Zimmern in 106 Destinationen und 19 Ländern betrieben. Zum Markenportfolio gehören: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels, NYX Hotels by Leonardo Hotels, Jurys Inn, Apollo Hotels und Herods. Die israelische Hotelgruppe ist an der Tel Aviv Stock Exchange (TASE) gelistet. www.leonardo-hotels.de

Pressekontakt:

Primo PR - Presseagentur der Leonardo Hotels Deutschland
Nuray Güler, Tel.: +49 (0)177 503 76 53
leonardo-hotels@primo-pr.com



PRESSEMITTEILUNG

Weitere Hotelbilder zum Leonardo Royal Nürnberg stehen [hier](#) zum Download bereit:



Ballsaal



Tagungsraum



Komfort-Zimmer



Open Lobby



Bar



Restaurant



Levante-Food

Pressekontakt:
Primo PR - Presseagentur der Leonardo Hotels Deutschland
Nuray Güler, Tel.: +49 (0)177 503 76 53
leonardo-hotels@primo-pr.com