

## Pressemeldung

# Mövenpick Hotels & Resorts sorgt mit ‘Go Healthy’ für Food-Life-Balance.



***„Go Healthy“ heißt es ab sofort bei Mövenpick Hotels & Resorts weltweit: Das neue kulinarische Konzept nimmt global die Food-Life-Balance der Hotelgäste ins Visier. Lokale und saisonale Produkte werden in köstliche gesunde Gerichte verwandelt.***

Zürich, 19. Mai 2014 – Work-Life-Balance ist für einen glücklichen Lebensstil wichtig. [Mövenpick Hotels & Resorts](#) geht diesbezüglich jetzt noch einen Schritt weiter und strebt mit seinem neuen Food-Konzept ‚Go Healthy‘ eine gesunde Food-Life-Balance an.

### Pressekontakt:

Anne Heussner & Nuray Güler  
primo PR  
Am Borsdorfer 13  
60435 Frankfurt  
Tel : +49 69 530 54 650  
[info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

Tina Seiler  
PR & Communication Manager,  
Corporate  
Mövenpick Hotels & Resorts  
Flughofstrasse 61  
8152 Glattbrugg (Zürich)  
Switzerland  
Telefon +41 44 828 41 47  
[tina.seiler@moevenpick.com](mailto:tina.seiler@moevenpick.com)  
[www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com)

### Balance your life!

Mit diesem Hintergrund lanciert die im gehobenen Segment operierende internationale Hotelgruppe mit Schweizer Wurzeln eine Reihe von innovativen ‚Go Healthy‘-[Menüs](#) in allen Hotels in Europa, Afrika und Asien. Diese Gerichte vereinen die besten Produkte aus der Region sowie Saison und sorgen beim Gast für mehr Balance, ein gutes (Körper-)Gefühl und mehr Wohlbefinden. Der Start der Aktion knüpft an den großen Erfolg dieses kulinarischen Konzeptes im Nahen Osten an. ‚Go Healthy‘ ist damit nun weltweit in allen Mövenpick Hotels & Resorts verfügbar.

„Der Genuss von gutem Essen macht glücklich, daran haben wir bei Mövenpick Hotels & Resorts schon immer geglaubt“, erläutert Thomas Hollenstein, Director of Food & Beverage Europe. „Der Gast kann mit gutem Gewissen aus besten saisonalen und lokalen Zutaten kreierte und gesunde Speisen genießen, die auch noch ausgezeichnet schmecken.“

„Kulinarische Innovationen und der respektvolle Umgang mit der Umwelt zeichnen die Mövenpick Hotels & Resorts seit jeher aus. Mit unseren ‚Go Healthy‘-Menüs stellen wir die leckersten lokalen und saisonalen Produkte

unserer weltweiten Regionen in den Vordergrund“, ergänzt Peter Drescher, Vice President of Food and Beverage für Mövenpick Hotels & Resorts im Nahen Osten und Asien.

### **Lokale Produzenten sind Teil des Konzepts**

Frische und nährstoffreiche Zutaten sind die Grundsteine jedes einzelnen Gerichts auf der ‚Go Healthy‘-Speisekarte. Dieser Fakt wird in allen Mövenpick Hotels & Resorts gleichermaßen beachtet, jeweils angepasst an das lokal verfügbare Produktangebot.

Beispielsweise werden im Mövenpick Resort & Spa Dead Sea in Jordanien 90 Prozent aller Frucht- und Gemüsesorten im nahegelegenen Markt eingekauft, inklusive einer lokal beliebten Honigmarke. Im Mövenpick Hotel Beirut kommen sogar mehr als 75 Prozent aller Produkte aus der Umgebung, unter anderem auch ein regional sehr beliebtes Wildfleisch. Und im Mövenpick Hotel & Residences Bur Dubai sind Hühnchen, Pute und ausgewählte magere Fleischsorten typische Bestandteile eines ‚Go Healthy‘-Menüs.

In den europäischen Mövenpick Hotels & Resorts stehen im Frühling Vorspeisen wie grüner Spargel oder Tagliolini mit Pfifferlingen und jungem Spinat auf dem Plan; eine Hauptspeisenvariante ist Zanderfilet mit Saisongemüse und Pasta an einem Paprika-Schaum. Zum Dessert stehen unter anderem Eiscreme mit marinierten Beeren oder Aprikosenkuchen mit Mandeln zur Auswahl.

### **Go Healthy-Menüs unter 1.000 Kalorien in Europa**

Gute Nachrichten auch für diejenigen, die auf ihr Gewicht achten und trotzdem auf Genuss nicht verzichten wollen: die ‚Go Healthy‘-Menüs können so kombiniert werden, dass eine Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch insgesamt nicht mehr als tausend Kalorien betragen.

‚Go Healthy‘-Speisen werden sowohl in allen Mövenpick Hotels & Resorts á la carte als auch auf allen Frühstücks-, Lunch- oder Dinner-Buffets angeboten. Auch bei Meetings und Events sorgen sie, individuell auf den Geschmack des Gastes abgestimmt, für den nötigen Energie-Kick.

Bilderdownload per hinterlegtem Hyperlink oder unter [www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com).

### **Über Mövenpick Hotels & Resorts:**

Mövenpick Hotels & Resorts ist eine internationale Hotelgruppe im gehobenen Segment mit über 16'000 Mitarbeitern und betreibt derzeit 80 Hotels und Resorts sowie Nilfahrtschiffe in 25 Ländern. Um die 30 Projekte befinden sich in der Planung oder Voreröffnung, so in Chiang Mai und Koh Samui (Thailand), Istanbul (Türkei), Schanghai (China) und Marrakesch (Marokko). Die Unternehmensstrategie sieht die Expansion in den Kernmärkten Europa, Afrika, im Nahen Osten und Asien vor.

Mit Sitz in Zürich, ist Mövenpick Hotels & Resorts auf Geschäfts- und Konferenzhotels, Nil-Kreuzfahrtschiffe sowie auf Resorts mit individuellem Charakter spezialisiert. „Global denken - lokal handeln“ ist das Leitmotiv für jedes Haus im Rahmen seiner gesellschaftlichen Verantwortung. Geprägt durch ihre Schweizer Wurzeln, steht die Hotelgruppe für entgegenkommenden Service und kulinarische Genüsse – verbunden mit einer persönlichen Note. Darüber hinaus ist Mövenpick Hotels & Resorts das am meisten Green Globe zertifizierte Hotelunternehmen und dokumentiert so den Respekt für die Umwelt.

Die Hotelgruppe ist im Besitz der Mövenpick Holding (66,7%) und der Kingdom Gruppe (33,3%). Weitere Informationen finden Sie unter [www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com).