



## PRESSEINFORMATION

### **Nordic Life & Style Hotel Alte Post optimiert Restaurant-Konzept** **Fördestaff GmbH mit rund 18 Mitarbeitern am Start**



Phillip Sönnichsen in der neuen Fördestaff-Produktionsstätte in der Alten Post – Fokus auf Caterings und Buffets

©Foto: Alte Post Flensburg

Download per Hyperlink (STRG+Klick auf Foto) oder über [http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=alte\\_post\\_in\\_flensbu](http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=alte_post_in_flensbu)

**Flensburg, 08. Mai 2018 (primo PR). Die erhöhte Nachfrage nach Catering und Speiseangeboten für Tagungen und Gruppen hat das Nordic Life & Style Hotel Alte Post in Flensburg dazu bewogen, sein Restaurant-Konzept zu optimieren. So wird die Speisekarte im Restaurant 1871-Grill & Buns als verkleinerte Snackkarte für Hotelgäste und Besucher angeboten. Gleichzeitig wird mit der Gründung der Fördestaff GmbH sichergestellt, dass nach wie vor eine frische und kreative Küche serviert wird. Rund 18 neue Fördestaff-Mitarbeiter sollen in der Produktionsstätte der Alten Post dafür sorgen, dass individuelle Köstlichkeiten für Menüs, Buffets, Fingerfood und Empfänge zubereitet werden – auch für das Partnerhotel Strandhotel Glücksburg, das Restaurant Christian IX im Schloss Glücksburg und außer Haus. Weitere Informationen unter [www.ap-hotel.de](http://www.ap-hotel.de), [www.foerdestaff.de](http://www.foerdestaff.de) oder telefonisch unter 0461 8070810.**

„Mit der Konzeptänderung konzentrieren wir uns vornehmlich auf Tagungen und Veranstaltungen in der Alten Post und auf Caterings für unser Partnerhotel Strandhotel Glücksburg und das Restaurant Christian IX sowie auch außerhalb unserer Häuser“, erläutert Markus Schiller, Hoteldirektor des Nordic Life & Style Hotels Alte Post und des Strandhotels Glücksburg. Während im Restaurant 1871-Grill & Buns die kleine Snackkarte leckere Köstlichkeiten für Zwischendurch bietet und ein Hotelshop an der Rezeption dafür sorgt, dass frisch zubereitete Sandwiches, Muffins, Müsli und mehr außer Haus mitgenommen werden können, kümmern sich die Mitarbeiter der neu gegründeten Fördestaff GmbH darum, dass die erhöhte Nachfrage nach Caterings für Tagungen und Gruppenfeiern weiterhin kompetent bedient wird.

„Für die Fördestaff GmbH schaffen wir 18 neue Arbeitsplätze mit sechs Fest- und zwölf Teilzeiteinstellungen“, so Markus Schiller weiter. So werden die Fördestaff-Mitarbeiter unter der Leitung von Küchenchef Phillip Sönnichsen nicht nur für mehrgängige Menüs und Buffetvariationen verantwortlich sein, sondern auch den Servicebereich in den



## PRESSEINFORMATION

beiden Hotels, im Restaurant Christian IX oder im Strandbistro Sandwig unterstützen. Zukünftig sind auch Kochkurse mit regionalen Köstlichkeiten und abgestimmt auf Foodtrends geplant.

„Sehr beliebt sind unsere Family-Style-Buffets, die ab zehn Personen buchbar sind. Kleinere Gruppen mit weniger als zehn Personen können aber auch aus unseren Menüvorschlägen wählen. Alleinige Voraussetzung ist, dass Menüs, Buffets und andere Wünsche vorab verbindlich bestellt werden, damit wir die Produkte entsprechend einkaufen und einsetzen können“, so Phillip Sönnichsen, der sich ebenso für eine nachhaltige Küche mit wenig Abfall engagiert.

Für die Fördestaff GmbH werden noch Küchen- und Servicemitarbeiter gesucht. Interessierte können sich mit ihrer Bewerbung oder ihren Fragen entweder per Mail an [info@foerdestaff.de](mailto:info@foerdestaff.de) oder telefonisch unter 0461 807081-29 melden.

### **Zum Nordic Life & Style Hotel Alte Post**

Beheimatet im historischen Gebäude der ehemaligen Zentralpost punktet das Nordic Life & Style Hotel Alte Post seit der Eröffnung im Januar 2015 mit ihrem außergewöhnlichen Design, für das die Kopenhagener Architektin Helle Flou verantwortlich zeichnet. Das Hotel „Alte Post“ in Flensburg bietet insgesamt 75 moderne Designzimmer ab 85 Euro pro Nacht im Einzelzimmer und ab 115 Euro pro Nacht im Doppelzimmer. Weitere Annehmlichkeiten sind unter anderem das Restaurant „1871 – Grill & Buns“, der Pub „Beefeater“ mit Sportsbar sowie die Hotelbar in der Lobby mit der wohl größten Auswahl an Rum-Spezialitäten in Schleswig-Holstein. Zudem stehen fünf flexibel gestaltbare Konferenzräume für bis zu 100 Teilnehmer zur Verfügung. Ob im großen teilbaren Saal oder den drei kleineren Konferenz- und Besprechungsräumen – das Team vom Nordic Life & Style Hotel Alte Post sorgt vom stilvollen Empfang über erstklassigen Service bis zum feierlichen Abschluss für gelungene Veranstaltungen. Dabei fehlt es natürlich nicht an modernster technischer Ausstattung. Die enge Kooperation mit dem renommierten Strandhotel Glücksburg sorgt zudem für ausreichend Kombinations- und Übernachtungsmöglichkeiten, auch bei großen Gästezahlen. Beide Hotels zusammen haben eine Kapazität von 111 Zimmern. Weitere Informationen unter [www.ap-hotel.de](http://www.ap-hotel.de).