

Neues Restaurant Zur Gießerei



Das Best Western Plus Parkhotel Velbert hat nach großem Umbau sein neues Restaurant 'Zur Gießerei' eröffnet.

Passend zur historischen Schmiede- und Schlosserstadt befindet sich das Restaurant in einer alten Fabrikationshalle und hat die Themen Schmiedekunst und Gießerei als Motto aufgenommen. Der Name ist Programm, denn das Restaurant des 84-Zimmer-Hotels ist konsequent im Industriestil gestaltet. Die moderne Einrichtung kombiniert Altholz mit viel Flachstahl, komplettiert wird der Vintage-Look durch passende Industrie-Fundstücke aus Velbert: Die Dekorationen im Restaurant sind ausschließlich Velberter Unikate wie Fotos von Arbeitern und Firmen aus den Jahren um 1900, historische Aktien, Briefpost oder auch ein Amboss und eine Gießereipfanne, die so genannte Kokille. Die funktionalen Möbel im Restaurant sind flexibel einsetzbar – das Salatbuffet kann in eine Bar verwandelt werden und bei Veranstaltungen kann das Haus den Anforderungen der Gäste auch bezüglich der gewünschten Möblierung gerecht werden.

'Wir wollten ein Restaurant und damit einen Veranstaltungsort schaffen, der die Industrietradition unserer Stadt aufgreift, der modern und locker ist und sowohl für unsere Hotelgäste als auch für unsere Velberter Gäste und für Veranstaltungen jeder Art passt. Unser Küchenteam bietet dabei wirklich alles: vom Frühstück über Mittagessen bis hin zur abendlichen Veranstaltung', sagt Peter Gebhardt, Geschäftsführer des Best Western Plus Parkhotel Velbert. Künftig wird außerdem der Außenbereich neu gestaltet und das Restaurant soll auch als À-la-Carte-Restaurant am Abend für Gäste zur Verfügung stehen. 'Derzeit haben wir eine sehr hohe Nachfrage für Veranstaltungen in der Gießerei – von der

Familienfeier bis hin zum Firmenevent?, so Gebhardt.

Gesamtes Hotel nachhaltig modernisiert

Das neue Restaurant ist ein weiterer Schritt im Zuge der umfassenden Modernisierungsmaßnahmen in dem Hotel. So wurde in den vergangenen Jahren kräftig investiert: Bereits Ende 2016 flossen mehr als zwei Millionen Euro in die Modernisierung der Zimmer, der öffentlichen Bereiche samt Terrasse sowie in den Tagungsbereich. Peter Gebhardt ist stolz auf die vielen Neuerungen, die nun mit dem Restaurant ihren vorläufigen Abschluss finden: ?Wir freuen uns sehr, dass wir uns nach den umfangreichen Renovierungsarbeiten in neuem Glanz präsentieren. Ich bin mir sicher, dass wir unseren Gästen nun einen noch angenehmeren Aufenthalt in zeitgemäßem Design bieten können. Besonders stolz bin ich neben unserem neuen Restaurant auch auf die positiven Entwicklungen im Bereich der umweltschonenden Maßnahmen, die wir schon Ende 2016 umgesetzt haben.? So wird mit einem Blockheizkraftwerk eigener Strom erzeugt und moderne LED-Technik ist im Haus installiert worden. Alle neuen Fenster sind dreifach verglast und sparen so ebenfalls Energie. Das neue und individuell auf das Hotel abgestimmte Reinigungssystem setzt zudem auf die Verwendung von ökologischen Reinigungsmitteln. Im Zuge der Komplettsanierung wurden auch alle 84 Hotelzimmer und Gästebäder, die Hotel-Lobby, die Bar und die Rezeption sowie der Tagungsbereich renoviert.

?Beim Betreten unseres Hauses steht Wärme und ein Willkommen-Sein im Vordergrund. Das ist uns, nicht zuletzt auch durch den geschickten Einsatz von warmem Licht, natürlichen Materialien und sanfter Farbe gelungen?, freut sich Gebhardt. Verwendung fanden beim Umbau vor allem helles Holz und Glaselemente zusammen mit den dominierenden Farben Grau und der Hausfarbe Brombeere, die sich im gesamten Hotel durch Blickfänger wiederfinden. Auch bei der Gestaltung der Gästezimmer wurde bereits das Thema Velbert als Industriestandort aufgegriffen: Über den Betten finden sich historische Bilder einiger Partner-Unternehmen aus Velbert, welche Bezug auf die Kultur und die Historie der Stadt nehmen.