

IDEEN & KONZEPTE

Neues Restaurantkonzept



Die neu gegründete Fördestaff GmbH kümmert sich um Caterings für Tagungen und Gruppenveranstaltungen in den Partnerhotels, um Snacks für zwischendurch im Restaurant und außer Haus / Foto:

Alte Post Flensburg

Die erhöhte Nachfrage nach Catering und Speiseangeboten für Tagungen und Gruppen hat das Nordic Life & Style Hotel Alte Post in Flensburg dazu bewogen, sein Restaurantkonzept zu ändern.

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.

Dazu wird die Speisekarte im Restaurant 1871-Grill & Buns nun als verkleinerte Snackkarte für Hotelgäste und Besucher angeboten. Ein Hotelshop an der Rezeption sorgt dafür, dass frisch zubereitete Sandwiches, Muffins, Müsli und mehr außer Haus mitgenommen werden können.

Gleichzeitig wird mit der Gründung der neuen Fördestaff GmbH sichergestellt, dass nach wie vor eine frische und kreative Küche serviert wird. 18 neue Fördestaff-Mitarbeiter sollen unter der Leitung von Küchenchef Phillip Sönnichsen in der Produktionsstätte der Alten Post dafür sorgen, dass individuelle Köstlichkeiten für Menüs, Büfets, Fingerfood und Empfänge zubereitet werden. Außerdem unterstützen sie den Servicebereich in beiden Hotels, im Restaurant Christian IX oder im Strandbistro Sandwig. Auch für den Außer-Haus-Verzehr wird produziert. Zukünftig sind auch Kochkurse geplant.