

Life @ CUPVITALIS

4. Ausgabe - Oktober 2020

Stillstand bedeutet Rückschritt!

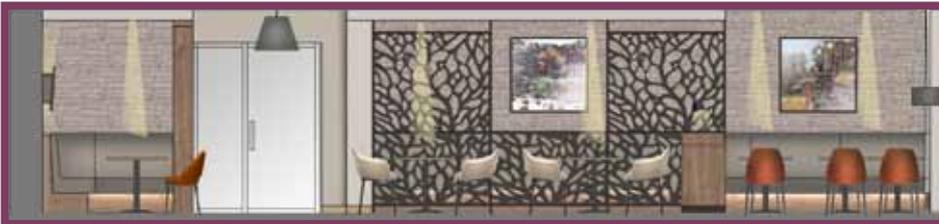
Neue Doppelzimmer de Luxe und Erweiterung des Restaurants

„Stillstand bedeutet Rückschritt!“ sagte einst Erich Kästner, und so folgen wir dem ungeborenen Buchungsverhalten unserer Gäste und erweitern unser Hotel. Wir nehmen damit die Chance wahr, zusätzlich zu unserem jetzt schon schönen Haus weitere großzügige, klimatisierte Zimmer mit überdachten Balkonen für Sie zu errichten. Selbstverständlich finden die dazu notwendigen Arbeiten unter Wahrung der Ruhezeiten und besonderer Rücksichtnahme auf den Kurort statt. Auf den hier gezeigten Architekturskizzen erhalten Sie einen ersten Eindruck über den hohen Standard, den wir Ihnen ab Juli 2021 zusätzlich bieten werden.



Doppelzimmer de Luxe (ca. 32 m²) - mit gemütlicher Couch-Lesecke

Damit alle Gäste auch zukünftig genug Platz zum Frühstück und Dinieren haben, wird ein zweites Restaurant geplant. Alle unsere Hotelgäste erhalten dann natürlich das gleiche reichhaltige Angebot an Speisen und Getränken und dürfen sich wie gehabt am Buffet bedienen. Wir sind gerade dabei, mit unseren Architekten die Abläufe zu planen, damit später alles reibungslos funktioniert!



Architekturskizzen des neuen Buffet-Restaurants



Facts & Figures:

*Im Jahr 2019 haben wir mit unserem Shuttlebus zur Erlöserkirche und zurück genau **38.125 Personen** befördert. Das sind umgerechnet knapp **763 voll besetzte Reisebusse!***



Matthias Konietzny, Küchenchef

Griss Godd!

In dieser Ausgabe der Life @ CUP VITALIS-Zeitung darf ich Sie, stellvertretend für das gesamte Küchenteam, sehr  lich begrüßen!

Zwar sind wir nicht immer an vorderster Front zu sehen, trotzdem sind wir von morgens bis abends für Sie im Einsatz. Denn zu einem schönen Aufenthalt gehört immer auch ein leckeres Essen.

Unser reichhaltiges Angebot zum Frühstück ist mittlerweile sehr bekannt und wird immer wieder von unseren Stammgästen in den höchsten Tönen gelobt.

Beim Abendessen haben wir durch drei neue Themenabende versucht, Ihren Wünschen gerecht zu werden. So bieten wir Ihnen nun zusätzlich zum bayerischen, italienischen, spanischen und französischen Abend, je nach Aufenthaltswoche, ein österreichisches und griechisches Buffet.

Wir hoffen, dass Sie Ihren schönen Aufenthalt im Parkhotel CUP VITALIS genießen werden und würden uns freuen, wenn wir Sie auch kulinarisch überzeugen können!

Guten Appetit!

**Ihr Matthias Konietzny
Küchenchef**



Impressum

Herausgeber:	Neeb-Wittmann, Matthias
Parkhotel CUP VITALIS	Konietzny
Menzelstr. 19	Fotos: Parkhotel
97688 Bad Kissingen	CUP VITALIS, Jean
Tel.: 0971 - 7000	Molitor, www.bayern.by -
Fax: 0971 - 700812	Florian Trykowski
info@cupvitalis.de	Gestaltung:
www.cupvitalis.de	Susanne Nilk
Texte: Pascal Muller,	Erscheinung: Okt. 2020
Ute Trabert, Christine	Auflage: 5.000



Team @ CUP VITALIS

- 2 -

Gästebewertungsportale

Internet macht es möglich!

Jeder Gast kann über Bewertungsportale wie HolidayCheck oder Tripadvisor, seinen Aufenthalt im Hotel bewerten. Er gibt somit seine ganz persönlichen Eindrücke wieder und hilft mit seiner Meinung anderen Urlaubern, ihren zukünftigen Urlaubsort zu wählen. Besonders auffällig bei den Kommentaren unserer Gäste ist, dass die Freundlichkeit unserer Mitarbeiter regelmäßig gelobt wird. Darauf legen wir sehr großen Wert und es ist für jeden von uns ein Ansporn so weiter zu machen! **Übrigens:** Stand September 2020 ist Ihr Urlaubsdomizil laut Tripadvisor die Nr. 1 der Hotels in Bad Kissingen und hat eine Weiterempfehlungsquote von 100 % laut HolidayCheck!



Vielen Dank an alle Gäste, die ihre Erfahrungen über Gästebewertungsportale teilen!



Erfolgreiche Ausbildung

Sie haben es geschafft! Unsere Auszubildenden haben erfolgreich ihre Lehre bei uns abgeschlossen. Alle mit sehr guten Ergebnissen und für beide Hotelfachfrauen sogar mit einer besonderen Anerkennung der Regierung Unterfranken für den hervorragenden „Abschluss der Berufsschule“.

Frau Naomi und Frau Belhadi erhielten von der Hotelleitung einen Präsentkorb als Zeichen der Anerkennung für eine tolle Leistung!



Brandschutzschulung

In Sachen Sicherheit unserer Gäste machen wir keine Kompromisse. So haben alle Mitarbeiter an der jährlichen Brandschutzschulung teilgenommen. Im ersten Teil ging es um die Theorie, danach konnten die einzelnen Feuerlöscher an einer (vom Spezialisten kontrollierten) Flamme ausprobiert werden!



Unsere ausländischen Praktikanten

So bunt ist die Welt der Hotellerie

Junge Menschen, die es vorziehen im Rahmen ihrer Ausbildung, ein Praktikum im Ausland zu wählen, gehören erfahrungsgemäß immer zu denen, die in unserer Branche erfolgreich Karriere machen. Denn sie beweisen bereits in dieser Phase ihres Studiums ein überdurchschnittliches Engagement und Mut andere Wege zu gehen. Unsere Sommerpraktikanten 2019 kamen aus Frankreich, Italien und Spanien zu uns. Herr Samuel Pereira hat sogar beschlossen hier im Parkhotel CUP VITALIS seine erste Arbeitsstelle anzutreten und ist jetzt Teil unseres Empfangsteams.



v.l.n.r. Mathéo Maillot (Küche), Gwenaël Sauvage (Restaurant), Giorgia Vettorazzi (Service und Rezeption) und Samuel Pereira Penas (Rezeption)



links: Herr Muller verabschiedet hier unsere zwei Winterpraktikanten 2019/2020, Herrn Masé Endale und Herrn Emanuele Calliari aus der Hotelfachschule im Trentino. Nach den Wochen bei uns im Hotel, sind wir überzeugt, dass die beiden eine erfolgreiche berufliche Laufbahn einschlagen werden.

9. Bad Kissinger Stadtmeisterschaft im Gastgewerbe

Diese fand am 27. November 2019 unter dem Motto „250 Jahre Beethoven – wir feiern mit!“ statt. Bei der Stadtmeisterschaft arbeiten die Staatliche Berufsschule Bad Kissingen, der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband und der Verein der Bad Kissinger Köche e. V. Hand in Hand. Teilnahmeberechtigt sind alle Auszubildenden des zweiten und dritten Ausbildungsjahres. In einem Ausscheidungsverfahren mussten sich die Auszubildenden erst einmal qualifizieren. Jeweils 8 Köche und 8 Servicemitarbeiter durften an der Meisterschaft teilnehmen. In dieser Challenge werden in jedem Schuljahr der beste Koch und die beste Servicekraft ermittelt.

Zwei Auszubildende aus dem Parkhotel CUP VITALIS haben sich qualifiziert und durften mitmachen. Am Ende erreichte Frau Maryem Belhadi den 3. Platz bei den Köchen und erhielt für ihre Kochkünste zusätzlich den begehrten Publikumspreis in dieser Kategorie! Frau Oumaima Naami gewann die Stadtmeisterschaft bei den Servicekräften, was dazu führte, dass der Wanderpokal des besten Servicemitarbeiters nun ein Jahr im Parkhotel CUP VITALIS in der Lobby zu bestaunen ist.

Herzlichen Glückwunsch an Frau Belhadi und Frau Naami für diese tollen Leistungen!

Übrigens: Im Februar 2020 haben unsere beiden marokkanischen Auszubildenden unsere Hotelgäste mit einem Themenbuffet der besonderen Art verwöhnt. Sie haben nämlich ein Abendessen mit Spezialitäten aus ihrer Heimat Marokko serviert. Für viele Hotelgäste ein tolles Erlebnis und die einzigartige Möglichkeit, Spezialitäten nach Originalrezepturen aus diesem Land zu probieren.



v.l.n.r. Pascal Muller (Operations Manager), Oumaima Naami (1. Platz bei den Servicekräften), Matthias Konietzny (Küchenchef), Maryem Belhadi (3. Platz bei den Köchen) und Ute Trabert (Resident Manager)



Life @ CUPVITALIS

- 3 -

Unsere Präsentbox

Wenn Sie während Ihres Aufenthaltes Ihren Geburtstag oder ein bestimmtes Jubiläum feiern, freuen wir uns, Ihnen eine unserer Präsentboxen zu überreichen.

Eine Bedingung gibt es aber dafür:
Wir müssen es wissen!



Für alle Mitarbeiter ist es immer eine besondere Freude und Ehre, wenn Geburtstagskinder oder Hochzeitspaare ihren besonderen Tag im Hotel verbringen. Deshalb vergessen Sie bitte nicht, es uns mitzuteilen, damit wir Ihnen unsere Glückwünsche und eine kleine Aufmerksamkeit des Hauses zukommen lassen können.



Unser Shop

Wir lassen Sie nicht im Regen stehen! Unter diesem Motto haben wir bereits Regenschirme mit unserem Logo produzieren lassen. Diese können Sie sich gerne bei Bedarf kostenlos am Empfang ausleihen oder auch erwerben.

Im Laufe der Jahre kamen immer wieder bestimmte Anfragen der Gäste, die dazu geführt haben, dass wir mittlerweile eine ganze Reihe von hauseigenen „Produkten“ bieten, die Sie in unserem Shop an der Rezeption bzw. an der SPA-Rezeption erwerben können.



Ob Badelatschen, Postkarten, Trinkflaschen oder Salzspezialitäten, schauen Sie sich an, was wir hier für Sie alles im Angebot haben.

Vielleicht ist auch etwas für Sie dabei?

Übrigens: An der Rezeption erhalten Sie auch Süßigkeiten. Eine Getränkeauswahl gibt es in unseren Maxibars auf jeder Zimmeretage.



Der Witz des Tages



Fragt der Ober: „Ihr Glas ist leer. Möchten Sie noch eins?“
Darauf der Gast: „Nein, was soll ich mit zwei leeren Gläsern?“

Lisa Morper

Sängerin aus Leidenschaft

Im Rahmen unseres Festtagsprogramms verzauberte Lisa Morper mit Ihrer wunderschönen Stimme Ihr Publikum im Parkhotel CUP VITALIS. Sowohl bekannte deutsche Weihnachtslieder als auch englische Klassiker hatte sie im Repertoire für einen genussvollen, weihnachtlichen Nachmittag. Die Hotelgäste waren von ihrer Darbietung so begeistert, dass wir sie sofort für Weihnachten 2020 wieder engagiert haben. Seit 2011 hat Lisa Morper einen Plattenvertrag. Ihr Künstlernaam ist „Nachtglanz“ und sie hat bereits eine Single („Wahrheit oder Pflicht“ im Jahr 2011) und ein Album („Alle Zeichen auf Sturm“ im Jahr 2013) veröffentlicht.

Unsere Gäste können also auf ihren Soloauftritt in der Weihnachtszeit gespannt sein ...



Lisa Morper im Parkhotel CUP VITALIS



Nachhaltigkeit

Neues Blockheizkraftwerk

Auch wir machen uns immer wieder Gedanken, wie wir dazu beitragen können, unsere Umwelt zu schonen bzw. zumindest sie weniger zu belasten. Ein Hotel, wie das Parkhotel CUP VITALIS, das seinen Gästen so viele Angebote zur Verfügung stellt, wie unsere Schwimmbäder, unsere Saunalandschaft, unsere Salzanwendungen, etc., braucht viel Energie, damit diese immer wohl temperiert sind und Sie, als Gast, stets sauberes Wasser erhalten.

Um Strom und Wärme energieeffizient und nachhaltig selbst zu erzeugen, haben wir uns entschlossen in ein zweites hauseigenes Blockheizkraftwerk (BHKW) zu investieren. Darüber hinaus wurde in der Winterzeit ein Wärmetauscher eingebaut, um die von den Geräten produzierte Wärme sinnvoll zu nutzen. Damit konnte beispielsweise die Wassertemperatur im Schwimmbad erhöht werden. Herr Michael Eidel (siehe Foto) kann jetzt als technischer Leiter selber steuern, wie viel Energie er in welchen Bereich geben muss, damit Sie, liebe Hotelgäste, es immer behaglich warm haben.

Internationale Partnerschaften



Unsere internationalen Verbindungen pflegen wir permanent. Dabei spielt Pascal Muller die Rolle des Botschafters vom Parkhotel CUP VITALIS und hält bei Bedarf auch entsprechende Vorträge auf europäischer Ebene, um junge Leute auf die Vorzüge und auf die vielfältigen Möglichkeiten einer Karriere in der Hotellerie-Gastronomie hinzuweisen.

Auf dem Foto präsentiert er die Plakette der AAEHHS. Das Wappen der ehemaligen Schüler der Hotelfachschule Strassbourg (Frankreich) ziert nun auch den Eingang vom Parkhotel CUP VITALIS. Es ist ein Symbol dafür, dass das Hotel von einem ehemaligen Schüler dieser traditionsreichen Institution geführt wird und heute noch mit der Schule regelmäßige Kooperationsbeziehungen stattfinden, indem Praktikanten hier aufgenommen werden bzw. das Parkhotel CUP VITALIS bei organisierten Veranstaltungen Flagge zeigt (Jobbörse, Konferenzen, etc.).

Enge Verbindungen bestehen weiterhin mit der Excelia Hochschule in La Rochelle (Frankreich) und mit Hotelfachschulen aus Spanien und Italien. Darüber hinaus kommen jedes Jahr Mitarbeiter aus einem Hotel in Bulgarien nach Bad Kissingen, um hier ihre Sprachkenntnisse zu verbessern und später am Sonnenstrand Touristen aus Deutschland besser betreuen zu können.



Spa @ CUPVITALIS

- 4 -



VITAL-Quelle

In der letzten Ausgabe der Life @ CUP VITALIS angekündigt, ist die VITAL-Quelle mittlerweile schon lange fester Bestandteil unseres SPA-Angebotes.

Hier erleben Sie Wellness pur!

Genießen Sie das 33 °C warme Wasser in unserem Edelstahlbecken mit Sprudelliegen und Massagedüsen. Nach dem Bad schließen Sie im gemütlichen Ruhebereich einfach mal kurz die Augen und... entspannen.



Neue Tragetaschen für den SPA-Bereich

Damit Sie als Gast leichter Ihren Bademantel und Ihr Saunatuch von A nach B tragen können, haben wir für Sie neue Taschen produzieren lassen. Falls Sie sich darüber wundern, warum sie in unterschiedlichen Farben hergestellt wurden, das hat einen ganz einfachen Grund: Anhand der Farbe der Tasche wissen unsere Mitarbeiter mit welcher Bademantelgröße sie ausgestattet ist. Wenn Sie zum Beispiel nach einem Bademantel in Größe M verlangen, bekommen Sie von unseren Mitarbeitern an der Rezeption eine rote Tasche, die bereits im Vorfeld entsprechend bestückt wurde.



Die Salzmühle

Neu ab Juli 2021

In der neuen Salzmühle werden Sie die Möglichkeit haben, Salz mit allen Sinnen zu erleben. Es rieselt wie in einer großen Salzmühle, fein zerkleinert an zwei Wänden herab. Sie können es sehen, schmecken, riechen und auf der Haut fühlen.

Ein einzigartiges Erlebnis. Nach nur 45 Minuten Aufenthalt in der Salzmühle spüren Sie bereits die positiven Effekte des Salzes auf Ihre Atemwege und auf Ihre Haut.

Lassen Sie sich überraschen!



Neues Solebad

Bereits in Planung für 2022

Wir planen jetzt schon für die Zukunft. In unserem neuen Solebad werden Sie einen Salzgehalt wie in der Nordsee vorfinden. Dies entspricht ca. 5 Tonnen Salz im Wasserbecken. Bei einer Wassertemperatur von ca. 34 °C genügt schon ein etwa zwanzigminütiger Entspannungsaufenthalt in der Sole für eine optimale Wirkung auf Muskulatur, Kreislauf und Stoffwechsel.

Und nicht nur das, es tut auch der Seele gut.

Detoxing-Massage Schulung

Die regenerierende Detoxing-Massage mit speziellen Beauty-Massagecups in Kombination mit 100 % natürlichen Wirkstoffkomponenten aus Edelweiss- oder Perlmutterextrakten bringt die individuelle Schönheit optimal zur Geltung. Sanfte Atem- und tiefgreifende, ausleitende Massagetechniken vitalisieren den Körper und bereiten ihn auf die nachfolgende, intensiv durchblutungsfördernde Massage mit den Silikoncups vor. Die ausgewogene Behandlung aus entschlackender Schönheitsmassage und den hautschützenden Wirkstoffextrakten fördert die Revitalisierung und Elastizität der Haut.

Diese Massage der besonderen Art sollten Sie sich nicht entgehen lassen!



So finden Sie Ihre Wohlfühlanwendung

Bei einem solch umfangreichen Programm findet jeder die passende Anwendung, ob kosmetische Behandlungen, Massagen, medizinische Anwendungen oder Entspannung. Manche sind eher vitalisierend, manche eher beruhigend, andere vornehmlich straffend und vieles mehr. Unsere Angebote sind so vielfältig wie Ihre Wünsche und Vorlieben. Unser Team berät Sie gerne, damit Sie ihr passendes Wellness-Programm genießen können.

Achten Sie beim Auswählen Ihrer Wunsch-Anwendung auf folgende Symbole:



entspannend



heilend



pfliegend



vitalisierend



Life @ CUPVITALIS

- 5 -



PARKHOTEL CUPVITALIS

★★★★
BAD KISSINGEN

4-Sterne Zertifizierung

Im Dezember 2019 haben die Inspektoren des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes das Hotel erneut unter die Lupe genommen.

Dabei wurden die gesamten Räumlichkeiten des Parkhotel CUP VITALIS kontrolliert. Nach der Auswertung eines Fragenkatalogs erfolgte die Vergabe der offiziellen Sterne-Klassifizierung.

Wir freuen uns, unseren Gästen bestätigen zu können, dass wir wieder als 4-Sterne Hotel klassifiziert wurden. Diese Sterne sind bis 2023 vergeben worden.

Wir werden selbstverständlich dafür sorgen, dass dies auch in Zukunft so bleibt.



GEWINNSPIEL



In unserer letzten Ausgabe fragten wir Sie nach einer Detailaufnahme der Wanddekoration in unserer Zeitungs-Lesecke.

Die Gewinnerin ist Frau Ingrid Stoll.

Herzlichen Glückwunsch!

Auch in dieser Ausgabe haben Sie die Chance zu gewinnen, wenn Sie folgende Frage richtig beantworten:



Wo im Hotel finden Sie dieses Bild (Detailaufnahme)?

Gewinnen Sie ein Abendessen in unserem À-la-Carte-Restaurant für 2 Personen!

Einsendeschluss ist der 31.12.2021: Der Gewinner wird aus den richtigen Antworten ausgelost und von uns benachrichtigt.

Antwort: _____

Name: _____

Anschrift: _____

Keine Kaufpflicht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Nur 1 Coupon pro Person.

Fränkisch für Anfänger

Hallo lieber Gast,

in den letzten Ausgaben unserer Hotelzeitung haben wir Ihnen den Heimatdialekt Ihrer ausgewählten Urlaubsregion näher gebracht. Sie wissen inzwischen, dass der Franke äußerst sprachfaul ist und sich gerne im Weglassen von teilweise ganzen Wortstücken übt. Er hat einen einzigen Satz, welcher aus nur 2 Wörtern besteht (bassd scho), in dem er eine ganze Gefühlspalette ausdrücken kann. Je nachdem wie der sprachfaule Franke diesen Satz ausspricht und betont. Sie haben auch erfahren, dass der Franke Füll- oder Würzwörter liebt und benutzt, um so seiner Aussage Nachdruck zu verleihen.

Das in Ihrer Urlaubsgegend gesprochene Fränkisch ist „unterostfränkisch“ und Sie finden diesen Dialekt in Unterfranken, in der Coburger Gegend und sogar im südlichen Thüringen. Zudem weist er Besonderheiten auf, die in keinem

der anderen fränkischen Dialekte vorkommen. Zum Beispiel wird das standarddeutsche „e“ und „ä“ meist als a gesprochen. So wird aus Käse „Kaas“ und aus Berg „Barg“.

Die Verben besitzen in der Grundform keine Endung! „Anziehen“ wird zu „ooziach“.

Und nun noch einige fränkische Wörter aus dem fränkischen Wörterbuch zum Üben, Verstehen und vielleicht zum Schmunzeln:

Ärrwwed	Arbeit
Babbädegg	ein Stück Karton
Duurf	Dorf
Doachtel	Ohrfeige
Roadbahn	Schubkarren
Wuurd	Wort
Quätsche	Zwetschgen

Ein Hotel im ZUMBA®-Fieber



Unsere ZUMBA® Instructors

ZUMBA® ist ein Markenzeichen von ZUMBA® Fitness, LLC und wird unter Lizenz verwendet.

Die Vorfreude, alle unsere Fans im Januar wieder zu treffen und zu betreuen ist groß!

Die Rückmeldungen unserer Gäste und deren Verbesserungsvorschläge nehmen wir sehr ernst. Daher verlosen wir auch jedes Jahr eine Urlaubswoche im Parkhotel CUP VITALIS als „Dankeschön“ für die vielen ausgefüllten Fragebögen und die Ideen, die wir dadurch erhalten, um unseren Service hier vor Ort stets zu verbessern.

Glückliche Gewinner sind aktuell das Ehepaar Perleberg. Wir freuen uns den Gewinnern einen schönen Aufenthalt in unserem Hotel bieten zu können. Übrigens: Die Eheleute Perleberg haben gerade ihre eiserne Hochzeit gefeiert! **Herzlichen Glückwunsch und wir sehen uns ja im Oktober bald wieder ...**

Vom 10. bis 12. Januar 2020 fand in unserem Hotel das inzwischen **4. Bad Kissinger ZUMBA® Event** statt. Von Freitag bis Sonntag feierten und tanzten über 160 ZUMBA® begeisterte Gäste auf 2 Tanzflächen und im Sportschwimmbecken mit uns. Mit den ZUMBA® Jammern Alice Kollmann und Maurice Weindel sowie den ZUMBA® Instructors Sofia Trammer, Johanna Fenn, Tina Zeller und Rüdiger Geppert war wieder ein hochkarätiges Trainerteam am Start. Neben ZUMBA® Fitness und ZUMBA® Gold wurden auch andere ZUMBA® Stile angeboten, die sonst nicht oft zu finden und deshalb sehr begehrt sind, wie ZUMBA® Sentao, ZUMBA® Toning, ZUMBA® Step und Aqua ZUMBA®. Das Event fand wieder eine so große Resonanz, dass die Folgeveranstaltung 2021 innerhalb von 2 Tagen ausgebucht war.

Gästefragebogen

Ausfüllen lohnt sich!



Life @ CUPVITALIS

- 6 -

Franziska die Brennerin

Franziska Bischof ist Brennerin... und zwar aus Leidenschaft. Sie produziert mit viel Liebe und Fürsorge Edelbrände, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurden und den Feinschmeckergaumen streicheln. Aber wer kann ihre Arbeit besser beschreiben als Franziska selbst?

„ICH ERINNERE MICH...“

...an den besonderen Duft, der mir sofort in die Nase kroch, wenn ich als Kind im Winter das Haus verließ und mein Vater in der Brennerei zugange war. Obwohl ich nicht verstand, was er da tat, fühlte ich mich in dem mollig warmen Raum immer schon geborgen. Heute stehe ich selbst vor dem Kessel, der mir damals so mysteriös erschien und nun mein Leben und Schaffen prägt.



Mit jedem Brand, so scheint es mir, erschaffe ich eine neue Persönlichkeit, die ihren Charakter stetig entwickelt und erst am Gaumen ihr wahres Gesicht zeigt: zurückhaltend, aggressiv, aufmüpfig, tiefgründig... sie alle verdienen es genossen zu werden. Jeder auf seine ganz eigene Art.

Als ausgebildete Edelbrandsommelière und Brennerin kombiniere ich die 'Alten' Kniffs und Handgriffe meines Vaters, Großvaters und Urgroßvaters mit moderner Technik und neuen Ideen. Das Brennerhandwerk ist Hingabe und Naturverbundenheit. So entstehen in sorgfältiger Handarbeit kleine Batches hochwertigster Destillate.“

Franziska Bischof wurde im Frühjahr 2018 auf dem Craft Spirits Festival DESTILLE BERLIN mit dem Titel 'Best female distiller 2018', also als Brennerin des Jahres, gekürt. Sie gehört zu den Lieferanten des Parkhotel CUP VITALIS, die ihre regionalen Produkte hier präsentieren und auf die wir besonders stolz sind.

Edle Brände, die Sie gerne an der Bar probieren können!



PRESSE

Unsere VITAL-Quelle (siehe Seite 4) kommt bei den Architekten und Designern so gut an, dass sie es bis auf das Cover der Fachzeitschrift „Architektur Exklusiv“ geschafft hat!



MESSESTAND

Auch für andere Messen sind wir nun gewappnet. Um professionell auf touristischen Messen und Veranstaltungen auftreten zu können, haben wir einen Messestand für unsere Kollegen aus dem Vertrieb gestalten lassen, der immer wieder eingesetzt werden kann.

Und so sieht er aus...



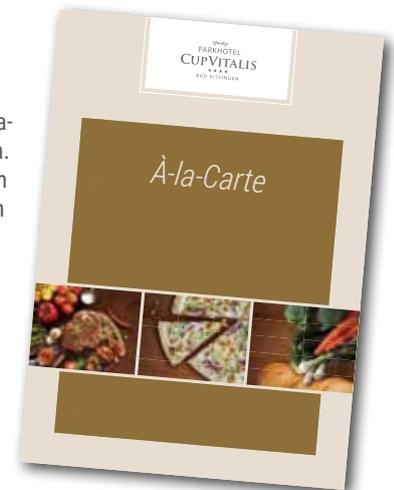
Neues À-la-Carte Angebot

Für Gäste, die keine Halbpension gebucht haben, bieten wir immer eine Alternative zum Abendbuffet an, in Form von Gerichten, die am Tisch serviert werden. Aber auch Gäste, die die Halbpension gebucht haben und sich einen besonderen Abend gönnen möchten, können einen Tisch im À-la-Carte Bereich reservieren und sich bedienen lassen.

Die ersten Rückmeldungen zeigen, dass die Cocos-Curry Suppe und das Onglet (Sous-vide gegartes Kronfleisch) besonders gut ankommen. Auch die Flammkuchen-Spezialitäten sind weiterhin sehr beliebt, so dass die Auswahl sogar noch ergänzt wurde.

Werfen Sie doch einen Blick auf das aktuelle Angebot! Auch in der neuen Speisekarte gibt es wieder zwei Gerichte, für die wir bei Bestellung 1,00 € an unser Charity Projekt „Mathe & Frühstück“ in Ruanda spenden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Jobmesse in Bad Kissingen



Bitte beachten Sie auf dem Foto: Herr Eidel im Anzug - das kommt nicht oft vor! 😊

Die erste Jobmesse der Wirtschaftsjunioren Bad Kissingen fand im Regentenbau statt.

Unser Team wurde vertreten durch Frau Szabo-Földes (Auszubildende), Herrn Michael Eidel (Leiter Technik) und Frau Neeb-Wittmann (Leiterin SPA und Sport). Sie konnten vor Ort gute Gespräche mit potenziellen Kandidaten führen und haben zeigen können, wie abwechslungsreich die Arbeit in einem Hotel-Restaurant sein kann.

Facts & Figures:

Dieses Mal aus der Fango-Abteilung! Eine Fangoplatte hat eine Größe von ca. 0,24 m². Pro Tag werden im Schnitt 40 Fangoplatten aufgelegt, was einer Fläche von 9,60 m² entspricht.

Im Jahr sind es: 360 Tage x 9,60 m², also insgesamt 3 456 m².

Ein Basketballfeld hat eine Fläche von 420 m². 3 456 m² : 420 m² = 8,23

Die Fangoplatten, die pro Jahr für unsere Gäste prepariert und aufgelegt werden, entsprechen also der Fläche von mehr als 8 Basketballfeldern.

Eine beeindruckende Menge, die unsere Therapeuten im SPA jährlich bewegen!

