

## PRESSE-INFO

### Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

4. Februar 2021



Branchen-News aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern

**+++ kurz notiert +++ kurz notiert +++ kurz notiert +++**



**Bayerns bestes Businesshotel.** Seit vielen Jahren als „Certified Conference Hotel“, „Certified Green Hotel“ sowie „Certified Business Hotel“ ausgezeichnet, steht das inhabergeführte Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg nach der jüngsten Auswertung bayernweit auf Platz 1 der Business-Kategorie und ist somit Träger des „Certified Star-Award 2020“. Sales- und Marketingleiter Tobias Baumann: „Es freut uns ungemein, auch in schwierigen Zeiten positive Zeichen setzen zu können. Als Institution am Starnberger See gibt uns diese Bestätigung gleichzeitig Rückenwind und den Ansporn, weiterhin perfekte Gastgeber zu sein.“ Certified-Geschäftsführer Till Runte hob das persönliche Engagement und Herzblut hervor, wodurch der Betrieb über Jahre hinweg auf anspruchsvollem Niveau erfolgreich sei. Bereits 2016 war das Vier Sterne Superior Hotel zum „Star-Award“-Sieger durch das

unabhängige Prüfinstitut gekürt worden. Dank der erneuten Prämierung mit den MICE-Gütesiegeln des VDR (Verband Deutsches Reisemanagement) können Tobias Baumann und sein Team ihre Top-Positionierung im MICE-Segment bestätigen. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

*Foto (download): Erneut steht das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg auf Platz 1 aller von Certified geprüften Business-Hotels in Bayern. Die Urkunde nahm Sales- und Marketingleiter Tobias Baumann entgegen. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*



**Hybride Meetings und Events.** Nicht erst mit der zunehmenden Bedeutung (teil-)virtueller Lösungen im MICE-Segment hat das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg vor den Toren Münchens sein Angebot für Geschäftskunden erweitert. Die 400 m<sup>2</sup> großen, flexibel kombinierbaren Räumlichkeiten sowie modernste Technik machen hybride Veranstaltungen samt Live-Schaltungen, Videoproduktionen oder Formate wie Online Escape Rooms möglich. Kulinarisch erleben Gäste dazu das

innovative „Meet Culinary“-Konzept, welches faden Kaffeepausen den Kampf ansagt und die Kernkompetenzen des Vier Sterne Superior Hotels bündelt: persönlich betreute Meetings und Spitzengastronomie. So stehen für Tagungsgäste regelmäßig Live-Cooking, Brainfood und weitere

gesunde Erfrischungen oder Sternekoch-Workshops auf der Agenda. In der neuen Event-Suite für exklusive Empfänge lassen sich die Köche zudem beim „Private Dining“ über die Schulter schauen. Zum erweiterten MICE-Angebot zählen Outdoor-Events wie Golfkurse oder SUP-Yoga auf dem Starnberger See mit freiem Blick auf die Alpen.

**[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/hybride-meetings](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/hybride-meetings)**

*Foto (download): Meetings vor Ort, digital oder als hybride Lösung – im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg kommen Firmen in den Luxus flexibel gestaltbarer, technisch sowie kulinarisch hochwertiger Tagungsangebote. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*



**Umstrukturierung im F&B-Bereich.** In neuer Position als Kulinarischer Direktor des oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zeichnet Maximilian Moser seit Januar 2021 nicht mehr nur für die Küchenleitung der Restaurants Oliv's und Aubergine (1 Michelin-Stern seit 2014, 2 Hauben im „Gault&Millau 2021“) verantwortlich, sondern fortan auch für die Hemingway Bar, den Bankett-Bereich sowie das gesamte Service-Team. Nach neun Jahren im Betrieb ist der 35-jährige gebürtige Münchener somit erster Ansprechpartner für alle gastronomischen Belange des Vier Sterne Superior Hotels und gibt sein Know-how als verantwortlicher Ausbilder auch an den Nachwuchs weiter. Ziel der Umstrukturierung im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ist die Bündelung von Kräften sowie bessere Planbarkeit und Ressourcennutzung, um eine stetige Qualitätsoptimierung im gesamten F&B-

Segment sicherzustellen. **[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gastronomie](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gastronomie)**

*Foto (download): Sternekoch mit neuer Position – der 35-jährige Küchenchef Maximilian Moser fungiert künftig auch als Kulinarischer Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

### **Weitere Auskünfte**

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg

Fon +49 8151 4470-0 [info@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:info@vier-jahreszeiten-starnberg.de) [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

### **Pressekontakt**

---

#### **Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

[tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)