

An Deck.

ATLANTIC
HOTEL Kiel

UNSERE HIGHLIGHTS IN KÜRZE

Vorfreude auf festliche Tage:
Weihnachten und Silvester im PIER 16

Im Interview: Die Mitarbeiterin
und der Mitarbeiter des Monats

Saubere Sache:
Das Hygienekonzept im ATLANTIC Hotel Kiel

Besondere Zeiten ...

... erfordern besondere Maßnahmen, liebe Gäste und Fans von PIER 16 und DECK 8. Die letzten Monate geben uns gute Beispiele, wie die Herausforderungen der Pandemie gemeistert werden können.

Schon immer sind die Menschen in der Gastronomie sehr schnell in der Lage gewesen, sich auf neue Situationen einzustellen und ich denke, das ist unserem Team auch jetzt sehr gut gelungen.

Wo früher ungebremst viele Gäste gleichzeitig eine Lokalität besuchen konnten, muss das heute im Sinne von Abstandsregelungen und Nachvollziehbarkeit geplant und gesteuert werden.

Nicht jeder hat dafür Verständnis, doch es sind genau diese Spielregeln, die Ihren Besuch im PIER 16 und auf DECK 8 überhaupt ermöglichen.

Bitte unterstützen Sie uns, damit wir alle eine schöne und gesunde Zeit miteinander verleben können.

Mehr über aktuelle Angebote sowie das Hygienekonzept erfahren Sie auf den folgenden Seiten.
Viel Freude beim Lesen –
bleiben Sie gesund!

*Ihr Frauk Blasberg
Direktor ATLANTIC Hotel Kiel*



Lassen Sie es sich gut gehen –
und wenn es Ihnen bei uns gefällt,
erzählen Sie es gerne weiter. Wenn
Ihnen etwas nicht gefallen sollte,
dann erzählen Sie es bitte nur mir ...
herzlichen Dank!

Ich freue mich auf Ihr Feedback:
fbblasberg@atlantic-hotels.de

An Deck. AKTIONEN



LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK

Beginnen Sie einen perfekten Tag mit einem leckeren Langschläfer-Frühstück im Restaurant PIER 16.

Jeden Sonntag, 7–13 Uhr.

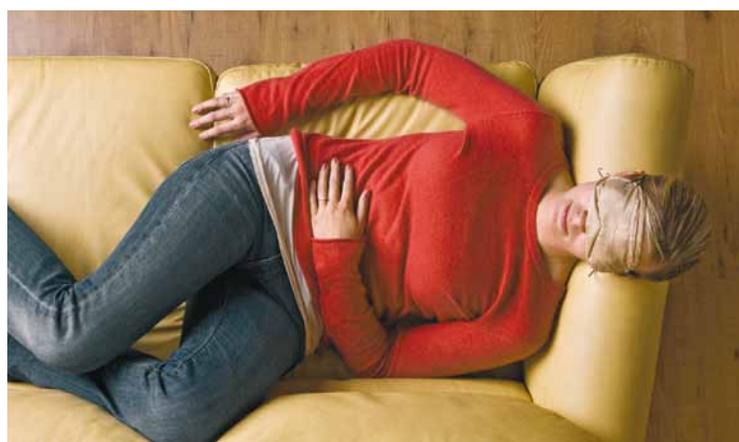
Preis pro Person EUR 25,00. Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte, und die ganz Kleinen bis 6 Jahre sind eingeladen.

Reservierung: gastronomie.ahk@atlantic-hotels.de oder 0431 37499 595

IM HOTEL IST DIE TANTE ...

... die entspanntere Verwandte! Exklusiv und nur für Kieler: Gönnen Sie sich und Ihrem Besuch in Kiel ein eigenes Zimmer – direkt an der Förde.

Buchbar für Übernachtungen von Freitag bis Montag auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Reservierung direkt im Hotel unter Vorlage des Personalausweises. Übernachtung im Einzelzimmer EUR 84,00, im Doppelzimmer EUR 104,00 inkl. Frühstück



FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

Kulinarischer Genuss an den Festtagen mit Familie und Freunden: Das Weihnachtsbuffet im Restaurant PIER 16

25. und 26. Dezember 2020, 12–15 Uhr. Preis pro Person EUR 42,00
Kinder bis 6 Jahre sind eingeladen, Kinder von 7 bis 16 Jahre zahlen EUR 1,00 pro Lebensjahr. Eintrittskarten im Vorverkauf an der Rezeption.
Mehr Infos: gastronomie.ahk@atlantic-hotels.de oder Tel. 0431 37499 577

GROSSES SILVESTERMENÜ

Ihr exklusiver Silvesterabend in Kiel mit raffinierten Köstlichkeiten in 5 Gängen! Wir heißen Sie mit einem Cocktail willkommen und verwöhnen Sie den ganzen Abend kulinarisch.

Beginn 19 Uhr. Preis pro Person EUR 79,00 inkl. Begrüßungscocktail.
Erwerben Sie Ihre Eintrittskarte im Vorverkauf an der Rezeption.
Mehr Infos: gastronomie.ahk@atlantic-hotels.de oder Tel. 0431 37499 577





Ganz persönlich: Die Mitarbeiterin und der Mitarbeiter des Monats

Alina Vöge und Fynn Demantowsky – diese zwei jungen Teammitglieder haben alle Sympathien auf ihrer Seite.

Herzlichen Glückwunsch, Frau Vöge! Sie absolvieren seit September 2018 eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im ATLANTIC Hotel Kiel. Warum haben Sie sich entschieden, diesen Beruf zu erlernen?

Mein Wunsch war eine Tätigkeit mit viel Kontakt zu anderen Menschen. Bereits während meiner ersten Ausbildung zur Sozialpädagogischen Assistentin war ich in der Gastronomie tätig und konnte erste Erfahrungen sammeln. Die Teamarbeit liegt mir und ich bevorzuge einen Beruf mit viel Abwechslung. Als Hotelfachfrau kann ich mir Wissen für das Leben aneignen, meine Stärken ausbauen und habe zahlreiche Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung.

Was waren Ihre bisherigen beruflichen Highlights, an die Sie sich gerne zurückerinnern?

Berufliche Sternstunden sind für mich die, in denen man über sich selbst hinauswächst und ein Teil vom erfolgreichen Ganzen wird. Ich kann mich noch gut an eine große Veranstaltung erinnern, bei der sich am Tag der Durchführung zahlreiche Änderungen ergaben. Am Ende hatten wir trotzdem ein tolles Ergebnis mit zufriedenen Gästen. Das Kennenlernen von vielen interessanten Persönlichkeiten – sowohl Gästen als auch Mitarbeitern – zähle ich ebenfalls zu den besonderen Momenten.

Welche Pläne verfolgen Sie für Ihre Zukunft, bleiben Sie in der Hotellerie?

Auf jeden Fall möchte ich in der Hotellerie bleiben. Grundsätzlich bin ich aber sehr offen und gespannt, welche Türen sich mir zukünftig öffnen werden.

Seit September 2017 sind Sie, Herr Demantowsky, bei uns. Was waren die ausschlaggebenden Gründe nach Ihrer Ausbildung zum Hotelfachmann für eine weitere Mitarbeit hier im Unternehmen? Besonders schätze ich das tolle Betriebsklima. Während meiner Ausbildungszeit habe ich Erfahrungen in unterschiedlichen Abteilungen gesammelt, sodass auch viele Freundschaften mit



Haben Freude an ihren abwechslungsreichen Berufen: Alina Vöge und Fynn Demantowsky

den Kollegen entstanden sind. Im ganzen Haus wird ein offener, respektvoller und humorvoller Umgang gepflegt. Die Teamarbeit und die klaren Zuständigkeiten sind für mich genauso bedeutend, wie die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen. Diese Punkte werden mir im ATLANTIC Hotel Kiel geboten. Deshalb freue ich mich, weiterhin hier zu arbeiten.

Haben Sie einen Lieblingsplatz, an dem Sie hier im Hotel besonders gerne sind? Wenn ja, warum?

Grundsätzlich arbeite ich in allen Abteilungen sehr gerne, derzeit bin ich Mitarbeiter im Housekeeping und gleichzeitig an einigen Tagen der Woche in anderen Abteilungen tätig. Demzufolge gibt es auch viele „Orte“ im ATLANTIC Hotel Kiel, an denen ich sehr gerne meine Tätigkeit ausübe. Zu meinem Lieblingsplatz zählt auf jeden Fall die Bar DECK 8. Dort genieße ich insbesondere den Sonnenuntergang vor Öffnung der Bar und natürlich den Gästen kreative Cocktails zu servieren.

Was sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Eigenschaften, die man für eine Tätigkeit in der Hotellerie mitbringen sollte? Man sollte gut auf Menschen zugehen können und nicht zu zurückhaltend sein. Voraussetzungen sind Freundlichkeit, Freude an der Teamarbeit und Flexibilität, denn kein Arbeitstag gleicht dem anderen und oft ist schnelles Handeln erforderlich.



Das Hygienekonzept des ATLANTIC Hotel Kiel

Ein Gespräch mit Jacqueline Herrgesell, Stellvertretende Hausdame, und Melissa Denecke, Duale Studentin im Hotelfach, über die besonderen Vorkehrungen während der Corona-Pandemie

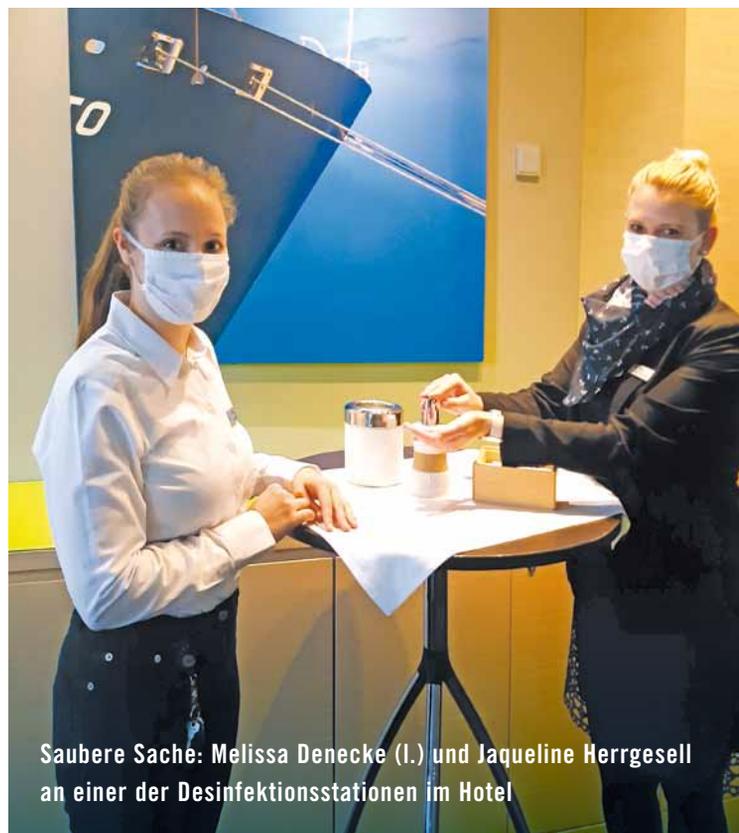
Liebe Frau Herrgesell, liebe Frau Denecke, „AHA+L“ – Abstand, Hygiene, Alltagsmaske, Lüften – diese neuen Regeln haben wir inzwischen gelernt. Welche Standards sind im Hotel noch umgesetzt?

Für Mitarbeiter und Gäste gilt es, Personenansammlungen zu vermeiden. Gäste können auf Wunsch außerdem auf die tägliche Reinigung des Zimmers verzichten. Grundlage unseres Hygienekonzeptes sind die aktuelle Landesverordnung und die Erlasse des Landes Schleswig-Holstein. Unsere oberste Priorität ist die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter.

Über die Reinigung der Hotelzimmer

Inwiefern hat sich Reinigung der Hotelzimmer seit Beginn der Pandemie verändert?

Die zu reinigenden Zimmer werden vom Reinigungspersonal, wie bereits vor der Pandemie, stets nach den gegebenen Vorschriften gereinigt. Oberflächen, Türklinken, Fernbedienungen und Lichtschalter werden desinfiziert. Seit der Wiedereröffnung ist jedes



Saubere Sache: Melissa Denecke (l.) und Jaqueline Herrgesell an einer der Desinfektionsstationen im Hotel

Zimmer mit Desinfektionsgel für die Gäste ausgestattet. Die Zimmer werden während der Reinigung durchgehend gelüftet. Besonders erwähnenswert ist, dass die Matratzen regelmäßig einer Sonderreinigung unterzogen werden. Sie werden zunächst auf den Verschmutzungsgrad und die Allergenbelastung getestet und dann mit einem allergen-inaktivierenden und sterilisierenden Reinigungsmittel behandelt.

Über die Reinigung der öffentlichen Bereiche

Wie handhaben Sie und Ihr Team die Reinigung dieser Bereiche?

Mehrfach täglich erfolgt von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein Rundgang durch die öffentlichen Bereiche, häufig angefasste Oberflächen werden dabei desinfiziert. Ein besonderes Augenmerk wird auf Türklinken und Aufzug-Schaltknöpfe gelegt. Im Spa-Bereich werden die Saunen mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert, ebenso die öffentlichen Toiletten. Außerdem achten wir darauf, dass die Desinfektionsstationen, die sich im gesamten Haus befinden, jederzeit genutzt werden können. Gäste und Mitarbeiter finden an den Stationen Desinfektionsspender, Kosmetiktücher sowie einen Entsorgungsbehälter vor.

Vielen Dank für das Gespräch, Frau Herrgesell und Frau Denecke.

An Deck. – Magazin des ATLANTIC Hotel Kiel Herausgeber und Redaktion: ATLANTIC Hotel Kiel GmbH, Raiffeisenstraße 2, 24103 Kiel
Tel. +49 (0) 431 37 499-0, Fax -500, kiel@atlantic-hotels.de, www.atlantic-hotels.de/kiel

V. i. S. d. P.: Markus Griesenbeck, Redaktionsteam: Marco Steinberg, Lea Tuschewski, Annika Meyer Gestaltung: designetcetera, Bremen

Fotos: ATLANTIC Hotels; Sebastian Weimar; AVAVA, farbkombinat, Lsantilli, Ralf Zenker – alle fotolia.com;

ACP prod – Adobe Stock; Michael Treu, Pezibear – Pixabay

Impressum