

Lindner Hotels & Resorts

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

## #Heldenfrühstück bei Lindner Regional, saisonal und einfach gut

Abwechslung statt Einheitsbrei - so lautet das Motto der Lindner Hotels AG bei der wichtigsten Mahlzeit des Tages. Daher sind die Buffets für jedes Haus individuell bestückt und bieten noch mehr regionale Produkte und saisonale Highlights in hoher Qualität. Zur Feier des optimierten Angebots lockt beim #Heldenfrühstück-Gewinnspiel auf Social Media ein ganzes Jahr gratis Frühstücken.

*Düsseldorf, 25. September 2018.* Wow, wie lecker! Juhu, viele saisonale Highlights! Aaach, alles regional! Auf den Frühstücksbuffets der Lindner Hotels erklären aktuell grüne Comic-Kärtchen die Vorzüge des noch weiter verbesserten Angebots. Neben den Köstlichkeiten auf den Foodcountern führen sie die Gäste in Versuchung, ihr #Heldenfrühstück auf Facebook und Instagram mit @lindnerhotels zu teilen. Gleich ein ganzes Jahr kostenfreies Frühstücken lockt als Hauptgewinn, monatlich gibt es außerdem ein Heldenfrühstück für vier Personen zu gewinnen. Damit wäre die wichtigste Mahlzeit des Tages für die Gewinner - sowie natürlich auch für alle anderen Gäste der Lindner Hotels - gesichert.

### Lebensmittel von nebenan

Trotz der ohnehin schon sehr guten Gäste-Bewertungen stellen die Lindner Hotels & Resorts die Frühstücksgewohnheiten der Gäste, die verschiedenen Zielgruppen und das eigene Frühstück immer wieder auf den Prüfstand. Ziel ist es, den Ansprüchen der Gäste nicht nur gerecht zu werden, sondern die Erwartungen auch zukünftig übertreffen zu können. Dafür setzen die Lindner Hotels auf feinste Zutaten sowie Besonderheiten aus der Region, der Stadt und dem Kiez: Stehen im Kölner Lindner Hotel & City Plaza Zwiebelmett und Flönz (Blutwurst) auf dem Buffet, ist es im Lindner Parkhotel & Spa in Oberstaufen Allgäuer Bergkäse und Weißwurst sowie im Hamburger Lindner Hotel Am Michel ein Bienenstock von [Beesharing](#) auf dem Dach und eine Honigwabe auf dem Buffet.



### **Süß, herzhaft und gesund - Highlights für jeden Geschmack**

Besonders beliebt bei den Gästen ist die Möglichkeit, sich das Lieblingsfrühstück mit Pancakemaschine, Waffeleisen oder Sandwichmaker selbst frisch zuzubereiten. Eine abwechslungsreiche Auswahl bietet für jeden Geschmack das richtige Angebot, um von herzhaft bis süß genussvoll zu schlemmen und gesund zu genießen: Sorgen bei Müsli-Fans Nüsse, Früchte, Zerealien, Milch und Joghurt für leuchtende Augen, sind es bei Teetrinkern vielleicht eher der Topf mit frischer Minze und die Wahl zwischen Kandis und Honig neben weiteren Teesorten. Spezielle Bedürfnisse wie eine vegetarische, vegane sowie laktose- oder glutenfreie Ernährung werden ebenfalls berücksichtigt.

### **Klasse statt Masse - Gemeinsam gegen Verschwendung**

Als Mitglied des Vereins [United Against Waste](#) spielt auch die Abfallvermeidung für die Lindner Hotels eine wichtige Rolle und so setzen sie auf Service statt Verschwendung: Eggs Benedict, Omelette und Spiegelei werden auf Wunsch frisch zubereitet und auf den Buffets stehen statt großer Schalen und Platten nun geringere Mengen der einzelnen Produkte sowie sogenannte Mono Portionen wie Quark und Smoothies in kleinen Weckgläschen. Durch das häufigere Nachfüllen lassen sich die Mengen genauer auf die Bedürfnisse der Gäste ausrichten, ohne dabei auf eine optisch ansprechende Auswahl verzichten zu müssen. „Ganz nebenbei füllen sich die Frühstücksgäste dadurch auch geringere Mengen auf, wodurch die Speisereste auf den zurückgehenden Tellern ebenfalls reduziert werden können,“ erklärt Küchenchefin Jessica Gonska aus dem Lindner Hotel City Plaza einen weiteren Vorteil. Um unnötigen Müll zu vermeiden, sind statt plastikverpackter Einzelportionen beispielsweise Honigwaben und große Marmeladengläser auf den Buffets zu finden. All diese Optimierungen sind nicht nur aus Gründen der Nachhaltigkeit, sondern letztlich auch aus kalkulatorischer Sicht von Vorteil.

Weitere Informationen sowie die Teilnahmebedingungen zum Gewinnspiel #Heldenfrühstück sind auf [www.lindner.de](http://www.lindner.de) zu finden.

**Bildmaterial zum Frühstück steht [hier](#) zum Download bereit.**

### **Lindner Hotels AG**

Zum Portfolio der familiengeführten Hotel-Gruppe (1.889 Mitarbeiter; 194 Millionen Euro Umsatz in 2017) gehören insgesamt 36 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben 19 Lindner Hotels in Großstädten, 10 hochwertigen Spa- und Sport-Resorts (eins davon in Planung) und einem Ferienpark zählen sechs Hotels der Marke me and all hotels dazu (vier davon im Bau). Einige Lindner Hotels & Resorts wurden aus schwierigen wirtschaftlichen Situationen übernommen und erfolgreich neu positioniert. Seit kurzem ergänzen Franchise-Betriebe das Angebot und bieten wie die bestehenden Häuser individuelle Urlaubskonzepte, hohe Qualitätsstandards und innovative Spa-Angebote. Die besonderen Hotelkonzepte von Otto Lindner, der das Unternehmen in zweiter Generation führt, erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmobilie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards 2014 auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum dritten Mal den Hospitality HR Award und belegt jährlich hohe Plätze im Ranking „Die besten Arbeitgeber Deutschlands“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Bildmotive zum Download unter [www.lindner.de/bilder](http://www.lindner.de/bilder)

Für den kleinen Nachrichtenhunger: [twitter.com/lindner\\_hotels](https://twitter.com/lindner_hotels)

Wer mehr sehen will: [instagram.com/lindnerhotels](https://instagram.com/lindnerhotels)

Neuigkeiten gibt es auch auf [facebook.com/LindnerHotels](https://facebook.com/LindnerHotels)

#### **Unternehmenskommunikation Lindner Hotels & Resorts:**

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: [catherine.bouchon@lindner.de](mailto:catherine.bouchon@lindner.de)

Linda Böke (Manager Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1134

Mail: [linda.boeke@lindner.de](mailto:linda.boeke@lindner.de)

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf