



Pressmitteilung

Kunden-Kochevent von sechs Berliner ibis Hotels: Lieblingszutaten zu einer Überraschungssuppe verarbeitet

Mit einem gemeinsamen Kochkurs im Eventkochstudio Berlin Spandau haben sich sechs Berliner ibis Hotels (www.ibishotel.com) bei ihren Stammkunden bedankt. Neben einem Vier-Gänge-Menü wurde dabei auch eine Überraschungssuppe gemeinsam zubereitet und serviert: Die Gäste durften hierfür ihre jeweiligen Lieblingszutaten mitbringen.

Berlin – den 3. November 2011 – Für seine Top-Stammkunden haben sich die Berliner ibis Hotels City Ost, City West, Messe, Mitte, Potsdamer Platz und Spandau ein besonderes Event einfallen lassen: Anstatt sich nur bedienen zu lassen, durften die Teilnehmer zunächst selbst aktiv werden und unter professioneller Anleitung gemeinsam den Kochlöffel schwingen, bevor anschließend das Vier-Gänge-Menü in gemütlicher Runde verspeist wurde. Die Gäste waren der Einladung in das Eventkochstudio Berlin Spandau gefolgt, wo sie sich zusammen mit den Direktoren und Direktionsassistenten als Hobbyköche versuchen konnten. Clou der Veranstaltung: Mitzubringen waren Lieblingszutaten, die dann mit Fantasie und kreativer Hilfe vom Team des Eventkochstudios Berlin Spandau zu einer Überraschungssuppe verarbeitet wurden.

Birgit Panagiotopoulos, Direktorin im ibis Hotel Berlin City Ost, resümiert einen kurzweiligen Abend: „Spaß und Genuss sollten im Vordergrund stehen – dies ist uns bestens gelungen. Nicht zuletzt dank des Kochstudio-Teams und der Idee, einen nicht vorbereiteten Gang aus mitgebrachten Zutaten zu kochen, konnten wir unsere Stammkunden ein unterhaltsames Dankeschön-Event präsentieren. Insbesondere die Süßkartoffel-Ingwer-Kürbis-Kokosnuss-Knoblauch-Chili-Suppe hat für Begeisterung gesorgt und wird uns noch lange in Erinnerung bleiben.“

Über ibis:

ibis, die weltweite Economy-Marke der Accor Hotelgruppe, steht für gut ausgestattete und komfortable Zimmer in ansprechendem Design, einen persönlichen Service und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis. Die Hotels bieten zudem einen 24-Stunden Service sowie warme Getränke und Snacks rund um die Uhr. Seit 1997 ist die ibis Service-Qualität durch die Internationale Organisation für Normung ISO 9001 zertifiziert. ibis ist die weltweit erste Hotelkette, deren Umweltengagement mit ISO 14001 zertifiziert ist. Bereits ein Drittel des globalen ibis Netzwerks erhielt die Umweltzertifizierung.

Die 1974 eingeführte Marke ibis ist weltweit eine der ersten Hotelketten der Economy-Hotellerie und heute mit 900 Hotels und über 107.000 Zimmern in 48 Ländern europäischer Marktführer in diesem Segment. In Deutschland ist die mit zwei Sternen zertifizierte Hotelkette mit 87 Häusern vertreten. ibis ist aktueller Testsieger der Stiftung Warentest, die im Heft 5/09 14 Anbieter preiswerter Übernachtungsmöglichkeiten in deutschen Großstädten testete und ibis das Besturteil „gut (1,9)“ verlieh. Mehr Informationen über ibis finden Sie auch im Internet unter www.ibishotels.com.

Bildmaterial: Die Pressemitteilung sowie Bildmaterial sind unter <http://max-pr.eu/?p=1360> abrufbar.



Accor, weltweit der führende Hotelbetreiber und europäischer Marktführer, ist in 90 Ländern mit 4.200 Hotels und über 500.000 Zimmern präsent. Von der Luxus- bis zur Budgetklasse bietet Accor ein umfassendes Portfolio von Hotels unter den Marken Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio, ibis, all seasons/ibis styles, Etap Hotel/ibis budget, hotelF1 und Motel 6. Mit 145.000 Mitarbeitern weltweit bietet die Gruppe ihren Kunden und Geschäftspartnern fast 45 Jahre an Know-how und Expertise. In Deutschland ist Accor mit über 300 Hotels der Marken Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio, ibis, all seasons/ibis styles, Etap Hotel/ibis budget und Formule 1 vertreten.

Accor Hospitality Germany GmbH

Michael Kirsch

Direktor Public Relations und

Unternehmenskommunikation

Tel : +49 (0) 89 – 63002 - 500

E-mail: Michael.kirsch@accor.com

Web: www.accor.com/presse/deutschland

Accor Presse Service

max.PR, Sabine Dächert

Tel : +49 (0) 61 72 – 123352

E-mail: accor-presseservice@max-pr.eu