

## Upstalsboom Hotel meerSinn

### **Nach erfolgreichem Re-Branding vollständig integriert**

Design- und Biohotel mit artepuri<sup>®</sup> med Gesundheitszentrum im Ostseebad Binz auf Rügen erweitert Portfolio der Upstalsboom-Gruppe / Exklusive Bereicherung des Leistungsspektrums für gesundheits- und ernährungsbewusste Wellness-Liebhaber / Inhaltliches Konzept des Vier-Sterne-Superior Hauses mit bio-gustogenese und F.X. Mayr-Kur bleibt bestehen

**Emden / Binz** – Das artepuri hotel meerSinn in Binz auf Rügen läuft seit Oktober vollständig unter der Upstalsboom-Flagge. „Damit ist nach der Übernahme des Managements im Frühling nun der Gesamtauftritt vollständig angepasst worden“, erklärte heute der Geschäftsführer der Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG, Bodo Janssen, in Emden. Unter dem Namen Upstalsboom Hotel meerSinn sei das Design- und Biohotel mit dem artepuri<sup>®</sup> med Gesundheitszentrum seit Mitte Oktober vollständig in das Marketingkonzept des Urlaubs- und Ferienanbieters an der Nord- und Ostsee sowie in Berlin und Emden integriert. „Wir freuen uns über dieses neue und einzigartige Mitglied in unserer Familie, das unseren Bereich Hotels mit nunmehr zehn Standorten mit neuen Impulsen bereichern und neue Perspektiven eröffnet wird“, erklärte Janssen.

Neben Usedom und Kühlungsborn ist das Ostseebad Binz der dritte exklusive Hotelstandort an der Ostsee, an dem Upstalsboom im Auftrag des Eigentümers für das Management verantwortlich sei. Durch das abgeschlossene Re-Branding ergäben sich somit Synergieeffekte im Vertrieb, deren Schlagkraft sich weiter erhöhe. Für das Upstalsboom Hotel meerSinn erweitere sich gleichzeitig das Gästepotenzial. Ziel des Vier-Sterne-Superior Hauses in Binz sei es, in stärkerem Maß auch den klassischen Urlauber mit Gesundheitsbewusstsein sowie Unternehmen in den Bereichen betriebliches Gesundheitsmanagement und Tagungen für die einzigartigen Angebote zu begeistern. Dazu sei Upstalsboom ein idealer Partner, sagte Hoteldirektor Mirco Hitzgrath.

Die erfolgreiche Philosophie des Hauses mit 59 Zimmern passe zur Grundausrichtung von Upstalsboom und werde „weitergelebt“, betonte Janssen. Insbesondere das vielfach ausgezeichnete Gesundheitskonzept - unter anderem mehrfach mit dem European Health & Spa Award in der Kategorie Best Medical Spa in Deutschland - mit der F.X. Mayr-Kur sowie das Bio-Restaurant meerSalz mit der bio-gustogenese (bio steht für 100% erzeugte Lebensmittel, gusto für Genuss und kulinarische Klasse, genese für Heilung und Gesundheit) blieben die maßgeblichen Merkmale. Auch vertraue Upstalsboom bewusst dem gewachsenen

# Pressemitteilung

30. Oktober 2013



Serviceteam im Hotel und den Spezialisten des Gesundheitszentrums. Diese hätten das Haus seit 2006 erfolgreich aufgebaut, so der Upstalsboom-Geschäftsführer: „Diesen besonderen Stil, der bei den Gästen für eine hohe Zufriedenheit und für eine sehr hohe Weiterempfehlungsrate von 99 Prozent sorgt, wollen wir natürlich erhalten.“



**Bild:** Upstalsboom-Geschäftsführer Bodo Janssen (vorne rechts) und Hoteldirektor Mirco Hitzigrath (vorne links) bei der kleinen Re-Branding-Feier mit einem Teil der Mitarbeiter beim Durchschneiden des Bandes im Hoteleingang.

## **Ansprechpartner für Rückfragen:**

**Bodo Janssen**

Geschäftsführer

Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG

Friedrich-Ebert-Str. 69-71

26725 Emden

Telefon 04921-8997-0

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter [www.upstalsboom.de](http://www.upstalsboom.de)

*Der Norden tut gut!*

## **Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG**

Die Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG ist einer der führenden Ferienanbieter an der Nord- und Ostsee. Als Betreiber von rund 60 Hotels und Ferienwohnanlagen sowie als umfassender Servicepartner für Investoren und Eigentümer von Ferienimmobilien bietet die mittelständische Unternehmensgruppe mit Sitz in Emden höchste Qualitätsstandards im Drei- bis Fünf-Sterne-Segment an 20 Standorten entlang der deutschen Küste sowie in Berlin und Emden in ausgewählten Toplagen. Friesische Herzlichkeit, fortschrittliche Ideen, Mut zum kalkulierten unternehmerischen Risiko, moderne Technik, eine erstklassige Mitarbeiterqualifizierung sowie eine vertrauensvoll-partnerschaftliche Zusammenarbeit auf allen Ebenen und eine wertorientierte Unternehmensführung sind die Grundlagen für den dauerhaften Erfolgskurs der rund 600 Mitarbeiter beschäftigenden Unternehmensgruppe seit der Gründung im Jahr 1976.

## **Upstalsboom Hotel meerSinn**

Das Designhotel im Seebad Binz auf Rügen ist 2003 als Hotel meerSinn eröffnet und 2006 mit dem artepuri® med Gesundheitszentrum erweitert worden. Eigentümer ist die Nordmann Unternehmensgruppe mit Sitz in Stralsund. Das nun in Upstalsboom Hotel meerSinn umbenannte Vier-Sterne-Superior Haus setzt mit Holz, Stahl und Glas auf natürliche Materialien in moderner Optik, die dem einzigen Biohotel auf der Ostseeinsel einen eleganten Stil verleihen. In Kombination mit der traditionellen Bäderarchitektur bietet das Wohlfühlhotel für bewusste Wellness-Liebhaber mit der F.X. Mayr-Kur sowie vielfältigen therapeutischen Angeboten in Verbindung mit der bio-gustogenese einen ganzheitlichen Gesundheitsansatz in einer einzigartigen Umgebung. Für das Wellmed-Konzept artepuri® ist das Haus mehrfach ausgezeichnet worden – unter anderem 2011 und 2012 mit dem European Health & Spa Award in der Kategorie Best Medical Spa. Insgesamt beschäftigt das Haus 75 Mitarbeiter. Speziell ausgebildete Ärzte und Therapeuten begleiten das Heilfasten nach F.X. Mayr, das über die Entgiftung, Entschlackung und Entsäuerung einen „vollständigen Neustart von Geist und Körper“ ermöglicht. Somit steht die „Relativierung der Wirklichkeit“ mit einem bewussten Abschalten vom Alltag im Mittelpunkt. In Verbindung mit der bio-gustogenese setzt diese Form der Gesundheitsvorsorge für Wellness-Liebhaber aber keineswegs auf asketische Enthaltensamkeit, sondern auf den kulinarischen Genuss ohne Reue. Die Bio-Küche des restaurant meerSalz wird überwiegend von regionalen Erzeugern beliefert und besticht durch eine nachhaltige Frische und eine kreative Leichtigkeit auf Gourmet-Niveau.