

Auszeichnung für Upstalsboom Hotel meerSinn

Leuchtturm der Tourismuswirtschaft 2015

Ostdeutscher Sparkassenverband zeichnet Vier-Sterne-Superior-Haus mit Marketing Award aus / Gewinner des Landes Mecklenburg-Vorpommern / Einzigartiges Wellness- und Gesundheitskonzept auf der Insel Rügen mit europaweiter Anziehungskraft gewürdigt

Rügen / Berlin – Große Freude im Upstalsboom Hotel meerSinn. Das Vier-Sterne-Superior-Haus in Binz auf Rügen stand beim diesjährigen Marketing-Award „Leuchttürme der Tourismuswirtschaft 2015“ ganz oben auf dem Siegereppchen. So wurde das Team um Hoteldirektor Mirco Hitzigrath als Landessieger Mecklenburg-Vorpommern heute auf der Internationalen Tourismusbörse (ITB) in Berlin für das einzigartige Wellness- und Gesundheitskonzept vom Ostdeutschen Sparkassenverband (OSV) vor zahlreichen Gästen ausgezeichnet. „Unsere Preisträger beweisen, dass sich der Mut zu Innovation auszahlt. Unkonventionelle Ideen und das Erschließen neuer Märkte führen zum Erfolg“, sagte der Geschäftsführende OSV-Präsident Dr. Michael Ermrich, der die Preisverleihung zusammen mit dem Vorstandsvorsitzenden der Sparkasse Vorpommern Uwe Seinwill vornahm.

Mit der Philosophie „Bewusstsein für ein gesundes Leben schaffen“ ist das Hotel meerSinn 2006 eröffnet worden. Eine individuelle Vorsorge- und Regenerationsmedizin wird dort mit Wellnessanwendungen kombiniert und durch eine 100prozentige Bio-Küche in einer designorientierten Umgebung abgerundet. So hat sich das Upstalsboom Hotel meerSinn nach Einschätzung der Juroren zu einem Leuchtturm für Gesundheit an der Ostsee mit einer Strahlkraft weit über die regionalen und auch die nationalen Grenzen hinaus entwickelt. Die Grundlage dafür bietet das artepuri® med Gesundheitszentrum mit der modernen F. X.-Mayr-Medizin. Diese ermöglicht nach Angaben der Ärztlichen Direktorin des Gesundheitszentrums, Dr. Elke Rohde-Baran, eine besondere Form der körperlichen Regeneration, die Verzicht mit „Genuss ohne Reue“ (bio-gustogenese) verbinde. Damit werde der Mensch auf das Wesentliche zurückgeführt und der Körper bewusst wahrgenommen. „Wir entschleunigen das Leben auf eine einzigartige Art und Weise“, erklärte Hitzigrath das nachhaltige Konzept, das für eine stetig steigende Auslastung mit einem hohen Stammkundenanteil sorgt.

Dies sei ein sehr individueller Prozess, der stets auf die speziellen Bedürfnisse und Wünsche der Gäste angepasst werde. Ein kompetentes medizinisches Team mit Ärzten, Physiotherapeuten, Trainern und anderen Fachleuten betreue das 800 Quadratmeter große Therapiezentrum.

Genuss ohne Reue und Entspannung auf höchstem Niveau ermöglichten dabei die anspruchsvolle Küche, die ausschließlich Bioprodukte verwendet, sowie ein umfangreicher SPA- und Wellnessbereich. Somit legten die Gäste in einer entspannten Urlaubsatmosphäre die Grundlage für ein neues Bewusstsein, das auf ein nachhaltig gesundes Leben ausgerichtet ist.



Die strahlenden Sieger: Hoteldirektor Mirco Hitzgrath (2. v. r.) und die Ärztliche Direktorin des artepuri® med Gesundheitszentrums Dr. Elke Rohde-Baran (rechts) mit dem Geschäftsführenden OSV-Präsident Dr. Michael Ermrich (links) sowie Thomas Ritzer von der Sparkasse Vorpommern.

Ansprechpartner für Presserückfragen:

Upstalsboom Hotel meerSinn

Jessica Schäfers

Assistentin Marketing & Verkauf

Schillerstraße 8 | 18609 Ostseebad Binz

Tel 038393 6630

Fax 038393 66323

marketingmeersinn@upstalsboom.de

www.hotel-meersinn-ruegen.de

Upstalsboom Hotel meerSinn

Als Wohlfühlhotel im Ostseebad Binz auf Rügen ist das Haus 2003 eröffnet und 2006 mit dem artepuri® med Gesundheitszentrum erweitert worden. Eigentümer ist die Nordmann Unternehmensgruppe mit Sitz in Stralsund. Das 2013 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 Medical Wellness Konzept artepuri® med ist das Haus mehrfach ausgezeichnet worden – unter anderem in den Jahren 2011 bis 2013 mit dem European Health & Spa Award in der Kategorie Best Medical Spa. Insgesamt beschäftigt das Haus 75 Mitarbeiter. Speziell ausgebildete Ärzte und Therapeuten begleiten die Gäste bei der F.X. Mayr Kur, die 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 aber keineswegs auf asketische Enthaltbarkeit, sondern auf kulinarischen Genuss ohne Reue. Die Bio-Küche des Restaurants meerSalz wird überwiegend von regionalen Erzeugern beliefert und besticht durch eine nachhaltige Frische und eine kreative Leichtigkeit auf Gourmet-Niveau.

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 70 Hotels und Ferienwohnanlagen sowie als Servicepartner für Investoren und Eigentümer von Ferienimmobilien bietet die mittelständische Unternehmensgruppe mit Sitz in Emden höchste Qualitätsstandards im Drei- bis Fünf-Sterne-Segment an 18 Standorten entlang der deutschen Küste sowie in Berlin und Emden in ausgewählten Toplagen. Mit friesischer Herzlichkeit und fortschrittlichen Ideen hat sich die Unternehmensgruppe mit rund 625 Mitarbeitern seit der Gründung 1976 dynamisch entwickelt. Mit einer wertorientierten Unternehmensphilosophie steht der Mensch dabei im Mittelpunkt. Tugenden wie Demut und Respekt prägen die Führungskultur, deren Ziel es ist, die Potenziale der Mitarbeiter zur Entfaltung zu bringen. Das Handeln von Upstalsboom beruht auf der Erkenntnis, dass sich durch die Potenzialentfaltung und Wertschätzung sowohl eine nachhaltige Wertschöpfung als auch eine hohe individuelle Zufriedenheit auf allen Ebenen erzeugen lässt.