

Pressemitteilung



Auf ein Rendezvous mit der Zukunft - im TORTUE HAMBURG

Hamburg, im April 2022 - Gefühlt hat die Corona Pandemie die Gastronomie noch immer im Griff, trotzdem gucken Gastronomen und Hoteliers positiv in die Zukunft. Das gilt auch für das Boutique Hotel TORTUE HAMBURG - und so möchte das Team rund um Geschäftsführer Marc Ciunis und Carsten von der Heide die „Familie“ vergrößern.

Es ist kein Geheimnis, dass die Suche nach motivierten Mitarbeitern in der Gastronomiebranche nicht einfach ist. Die Corona Pandemie hat diese Suche nicht leichter gemacht, gerade viele Nachwuchstalente fürchten sich vor der vermeintlichen Unsicherheit dieser Branche. Das Team vom TORTUE HAMBURG hat einen ungewöhnlichen Weg gefunden, um neue Mitarbeiter für sich zu begeistern. „Meet and Match - Rendezvous mit Deiner Zukunft“ heißt das neue Projekt, welches sich Director of Human Resources, Isabel Raschke und ihr Team ausgedacht haben. „Im TORTUE HAMBURG sehen wir uns als kleine Familie, die locker und freundlich miteinander umgeht - und genauso möchten wir auch unsere neuen Mitarbeiter kennenlernen“, so die 31-jährige. Jeden Dienstag können Interessierte im Hotel vorbeikommen und mit Isabel und ihren Mitarbeitern über ihre Karrieremöglichkeiten im TORTUE HAMBURG sprechen. „Und das in einer lockeren Atmosphäre im atelier. Niemand muss sich anmelden, jeder kann einfach vorbeikommen. Dabei geht es nicht um ausführliche Bewerbungsunterlagen. Die können ruhig zuhause bleiben. Für uns ist ein gutes Gespräch wichtig - da stellt man sehr schnell fest, ob man zusammenpasst.“

Egal ob im Housekeeping, in der Küche oder am Empfang. Wer der Meinung ist, in das TORTUE HAMBURG-Team zu passen, ist dienstags zwischen 16.00 Uhr und 18.00 Uhr herzlich willkommen. „Einfach am Empfang nach mir fragen, dann treffen wir uns zum Austausch in unserem atelier. Wer mag, bekommt dazu noch einen Kaffee oder einen Cocktail serviert“, so Raschke. Und einen besonderen Bonus gibt es auch noch: wenn alles passt und es zu einer

TORTUE

HAMBURG

Zusammenarbeit kommt, gibt es vom Hotel 500 Euro zur Einstellung und weitere 500 Euro nach Bestehen der Probezeit. Lediglich für Auszubildende, Aushilfen und Werkstudenten gilt diese

Prämie nicht. „Wir wünschen uns motivierte Mitarbeiter, die am TORTUE HAMBURG und seinen Gästen genauso viel Spaß haben wie wir - ich denke, dass wir mit dieser Aktion eine gute Chance haben, unsere großartige „Familie“ zu erweitern“, freut sich Isabel Raschke. Bei dieser ungewöhnlichen Art des Recruitings sind auch Familie und Freunde des zukünftigen Mitarbeiters gefragt. Denn wer dem Hotel ein passendes Teammitglied vermittelt, kann ebenfalls gewinnen: für jede erfolgreiche Vermittlung gibt es vom Hotel 1.000 Euro.

Das TORTUE HAMBURG eröffnete im Juni 2018 in den Hamburger Stadthöfen. Auf einer Gesamtfläche von 8.500 qm verteilen sich insgesamt 128 Zimmer. Ein Boutique-Hotel im Herzen Hamburgs - modern, komfortabel, individuell. Internationales Flair, das gemütlich und modern zugleich ist - gelebte Urbanität. Im Vordergrund steht die Gastronomie, die mit einem Asia-Restaurant, einer Brasserie und mehreren Bars einen neuen Hotspot für Gäste aus aller Welt aber vor allem auch für die Hamburger bietet.

Entwickelt wurde das Projekt durch die Projektentwicklungsgesellschaft Quantum, die gleich zwei Gastro-Profis als Geschäftsführer mit an Bord holten: Marc Ciunis und Carsten von der Heide. Das Interior Design schuf Kate Hume aus Amsterdam, die in Hong Kong lebende Interior Designerin und Architektin Joyce Wang prägte die Gestaltung des JIN GUI und Stephen Williams Associates aus Hamburg zeichnete sich als Entwurfsarchitekt für die historischen Bereiche in Kooperation mit David Chipperfield Architects sowie als Interior Designer für die bar noir und bar privé verantwortlich.

Den Namen TORTUE HAMBURG (franz. „Schildkröte“) hat das Hotel gut gekleideten Dandys in Zeiten Napoleons zu verdanken. Damals flanierten diese Herren auf den Hamburger Prachtmeilen mit Schildkröten an der Leine als Zeichen für den puren Luxus: Zeit zu haben. Und das soll auch der Gast im TORTUE HAMBURG zelebrieren: Zeit, um die Sinne für das Wesentliche und die Details zu schärfen, in das Leben einzutauchen und neue Perspektiven zu entdecken. Zeit zum Innehalten und Genießen.

Weitere Informationen unter www.tortue.de

Kontakt

HGH Hotelgesellschaft mbH

TORTUE HAMBURG

Angelika Kopf - Public Relations

Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg

M +49. 179 46 29 471, pr@tortue.de