



PRESSEINFORMATION

2. Juni 2021

Happy Birthday, Hotel Neptun: Das legendäre 5-Sterne-Hotel am Ostseestrand wird 50

Seit einem halben Jahrhundert gehört das Hotel Neptun zu Warnemünde. 64 Meter hoch, direkt am weißen Ostseestrand, grüßt es jeden Gast schon aus der Ferne. In der Corona-Zeit ließ das Haus seine Fenster leuchten – mal als strahlendes Herz, mal als riesige 50 oder lächelnden Smiley. Für Warnemünde ist das Neptun zum Wahrzeichen geworden, wie der Teepott an der Promenade oder der Leuchtturm mit seinem Licht. Und zum Vorzeige-Hotel mit überregionaler Strahlkraft: vom „ersten Haus am Platz“ vor der politischen Wende zum führenden Wellnesshotel mit dem ersten Original-Thalasso-Zentrum Deutschlands.

Am 4. Juni 1971, vor genau 50 Jahren, öffnete das traditionsreiche Haus seine Türen und begrüßte die ersten Gäste. Die gesamte Mannschaft, vom Pagen bis zum Hoteldirektor, stand herausgeputzt, hochmotiviert und aufgeregt am roten Teppich. Mit großer Leidenschaft, Herz und Verstand wollten die zahlreichen Mitarbeiter vor und hinter den Kulissen Höchstleistungen erbringen, die ausgefallensten Wünsche erfüllen und vor allem: ihre Gäste glücklich machen. „Und das ist bis heute so geblieben“, sagt General Manager Guido Zöllick.

50 Jahre Hotel Neptun: Das bedeutet für rund 2,2 Millionen Gäste aus 122 Ländern gelebte Gastfreundschaft. Unter ihnen seit jeher Prominente aus Kultur, Wirtschaft und Politik. Hier haben sie gefeiert, gelacht und fürstlich getafelt, sich entspannt, aufs Meer geschaut und wunderschöne Erlebnisse miteinander geteilt. Viele von ihnen kommen immer wieder. Und die Mitarbeiter? Für sie ist das Neptun ihr zweites Zuhause, ihr Lebensinhalt geworden. Sie sind die Seele des Hauses – aufmerksam und dienstbereit, weltoffen, multikulturell und diskret. Sie alle, Gäste und Gastgeber, haben das Gebäude aus Stahl und Beton gemeinsam in ein Juwel verwandelt, weit strahlend und lebhaft funkelnd: Das Neptun ist ein Leuchtfeuer der Gastlichkeit mit einer einzigartigen Atmosphäre, dem ganz besonderen Neptun-Spirit.

Und der Hotelgeburtstag? „Der wird nun ganz anders als geplant“, erzählt Zöllick: „Sehr gerne hätten wir diesen besonderen Tag mit unseren lieben Gästen, treuen Partnern und langjährigen Kollegen gefeiert. Aufgrund der aktuellen Situation findet er nun im kleinen, persönlichen Kreis statt.“ Doch das Hotel hält für seine Gäste anlässlich des runden Geburtstages auch eine Überraschung bereit: „Für unsere einheimischen Gäste eröffnen wir morgen (4. Juni) das beliebte Restaurant Weineck mit seinen Außenterrassen an der Strandpromenade und unsere beliebte Broilerbar wieder. Ab 11. Juni können wir dann endlich das gesamte Hotel wieder öffnen und Übernachtungsgäste aus ganz Deutschland bei uns begrüßen“, freut sich der Chef. Und bis zum Jahresende wird es weitere Jubiläumsaktionen für die Gäste geben, kündigt er an. „Wir freuen uns auf alles Kommende und die nächsten 50 Jahre Hotel Neptun!“

Pressekontakt: Silke Greven, PR Manager, Tel.: 0381/777 871, S.Greven@hotel-neptun.de
Druckfähige Fotos: hotel-neptun.de, Presse, Fotos. Mit Quellenangabe gern kostenfrei.

Zahlen, Fakten & Interessantes

Adresse: Hotel Neptun, Seestraße 19, 18119 Rostock-Warnemünde
Tel. 0381 – 777 0, www.hotel-neptun.de

Unternehmenszugehörigkeit: Deutsche Hotel & Resort Holding

Eröffnung des Hotel Neptun: 4. Juni 1971

Zimmer: 338 alle mit Meerblick

Höhe: 64 Meter

Anzahl der Übernachtungen seit 1971: 8.896.277

Gäste: Die Gäste kamen aus 122 Ländern.

Ausrichtung: Ferien- und Wellnesshotel mit Gesundheitsangeboten

Markenzeichen:

Direkte Strandlage. Jedes Zimmer verfügt über einen Balkon und Meerblick.

Über ein spezielles Leitungssystem kommt die Ostsee direkt ins Haus – in Pool und Behandlungswannen.

Neptun Spa auf 2.400 qm mit dem ersten Original-Thalasso-Zentrum Deutschlands mit Gütesiegel.

Café Panorama und Sky-Bar in 64 m Höhe in der 19. Etage. Bei schönem Wetter öffnet sich das Dach in den Himmel.

Team:

231 Mitarbeiter und 58 Azubis sind derzeit im Hotel beschäftigt, davon arbeiten 39 Prozent länger als 10 Jahre im Neptun, 22 Prozent länger als 20 Jahre im Neptun, 13 Prozent länger als 30 Jahre im Hotel Neptun, 10 Mitarbeiter sind seit mehr als 40 Jahren im Hotel Neptun beschäftigt. Die dienstälteste Mitarbeiterin ist seit 1.9.1973 im Hotel tätig. Unter den Mitarbeitern befinden sich 39 Hochschul-, Fachhochschul-, Fachschulabsolventen und Meister. Alle anderen sind Facharbeiter bzw. Teilfacharbeiter. Das Team ist international und vereint 25 Nationen, u. a. aus Europa, aber auch aus Thailand, Argentinien und Südafrika.

Ausbildung:

Seit 1971 wurden mehr als 2600 junge Leute zu Köchen, Hotel- und Restaurantfachleuten, Konditoren, Sport- und Fitnesskaufleuten, Fachkräften im Gastgewerbe, Veranstaltungskaufleuten sowie Diplom-Betriebswirten bzw. Bachelor für Tourismuswirtschaft ausgebildet.

Auszeichnungen & Preise:

u. a.

- Dehoga: Klassifizierung als 5-Sterne-Hotel, seit 2012 nach europaweiten Kriterien
- Verband Deutscher Thalasso-Zentren: Gütesiegel als erstes Original-Thalasso-Zentrum Deutschlands
- Deutscher Wellnessverband: seit 2002 Qualitätszertifikat „Exzellent“
- Unternehmerpreis 2009 für General Manager Guido Zöllick und das Neptun-Team

- Dehoga: Qualitätssiegel „ServiceQ Deutschland“, Stufe I - 2009
- TÜV-Rheinland: seit 2010 Qualitätszertifikat „Premium Wellness-Hotel & Spa“
- „TUI Holly 2010“ als eines der 100 beliebtesten Ferienhotels weltweit
- „Preis des Gesundheitstourismus 2011“ der „Touristik & Caravaning International“ Leipzig
- 2014: Auszeichnung mit dem „Primo-Award“ von Neckermann Reisen für hervorragende Qualität und höchste Gästezufriedenheit
- Dehoga: Qualitätssiegel „ServiceQ Deutschland“, Stufe II – 2014
- 2015: „SPA-Manager des Jahres“ – 2. Platz für NEPTUN SPA-Chefin Ulrike Wehner
- 2017: Nominierung von Ulrike Wehner als einzige SPA-Managerin Deutschlands für den „Black Diamond Award“
- 2020: zum 13. Mal in Folge „Top-Ausbildungsbetrieb“ der IHK Rostock (seit 2007)
- 2020: Fit Premium Hotel „Thalasso Spa“ & „Spa Deluxe“

Prominente Gäste:

u. a. Fidel Castro, Armin Mueller-Stahl, Sigmund Jähn, Erwin Geschonneck, Helmut Schmidt, Friede Springer, Christine Neubauer, Jürgen von der Lippe, Udo Lindenberg, Gisela May, Hanna Schygulla, Till Lindemann, Katrin Sass, Bettina Böttinger, Natalia Wörner, Don King, Angela Merkel, Max Herre, Carlo von Tiedemann, Reiner Calmund, Niederländisches Königspaar Máxima und Willem-Alexander, Roland Kaiser

Interessantes:

Auf 14 der insgesamt 19 Etagen gibt es 338 komfortable Zimmer mit 576 Betten. Bei seiner Eröffnung 1971 verfügte das Haus über 715 Betten, mit den Aufbettungen für Kinder waren es 800. Später, ab 1990, wurde die Zahl der Betten gesenkt, denn mit der Öffnung der Grenzen änderten sich auch die Anforderungen an das Hotel: Viele Urlauber zog es – vorerst – in fernere Länder. Dafür kamen immer mehr Geschäftsreisende nach Rostock.

Seit dem 4. Juni 1971 reisten 2.126.645 Gäste an. Bis Dezember 2020 brachten sie es auf insgesamt 8.896.277 Übernachtungen – und verzehrten ebenso viele Frühstücksportionen. Die Verweildauer der Gäste im Hotel und in Warnemünde betrug im Durchschnitt aller Jahre 3,12 Tage, wobei bis 1990 die Aufenthaltsdauer bei 5,92 Tagen, und ab 1991 bei durchschnittlich 3,02 Tagen lag.

Bis 1989 stellten Mitglieder des DDR-Gewerkschaftsbundes FDGB die größte Gästeschar. Zwischen 1971 und 1989 wurden im Hotel jährlich 20.900 FDGB-Urlauber bewirtet. Der zweiwöchige Aufenthalt kostete inklusive Vollverpflegung 310 Mark pro Person, für Kinder 30 Mark.

In Restaurants und Bars gibt es über 1.400 Sitzplätze. Für Tagungs- und Konferenzteilnehmer stehen 820 Plätze in verschiedenen Tagungsräumen bereit.

Nur für das Frühstück seiner Gäste benötigt das Hotel rund 20 Tonnen Obst pro Jahr, davon sind fünf Tonnen Ananas. Ebenso werden jährlich vier Tonnen Räucherlachs, 340.000 Brötchen und 50.000 Croissants zum Frühstück verzehrt und 50.000 Liter Kaffee getrunken. Im gesamten Hotel kommen etwa 6 Tonnen Kaffeebohnen oder Kaffeepulver pro Jahr zusammen.

In seiner Broilerstube benötigt das Hotel zwischen 55 und 70 Tonnen Hähnchen pro Jahr, über 35 Tonnen Pommes frites und mehr als 15 Tonnen hausgemachte Saucen. Im Café Panorama werden im Jahresdurchschnitt etwa 50.000 Stücke hausgemachter Torte, Kuchen und Gebäck serviert.