

## Pressemitteilung

### Zusammenhalt während der Krise

## Das TORTUE HAMBURG-Team setzt auf Mitarbeiter-Motivation und Empowerment

**Hamburg im Januar 2021 – Das neue Jahr ist erst wenige Tage alt – Corona ist geblieben. Die Pandemie hat Hamburg und die Welt weiterhin fest im Griff. Bereits zum zweiten Mal bleiben die Türen des TORTUE HAMBURG geschlossen, wann sie wieder geöffnet werden dürfen ist unklar. Trotzdem – oder gerade deshalb – setzt das TORTUE HAMBURG-Team in diesen Zeiten auf zufriedene Mitarbeiter.**

Insgesamt 145 Mitarbeiter kümmerten sich in besseren Zeiten um das Wohl der Gäste. Der starke Zusammenhalt innerhalb des Teams ist in der Hotellerie-Szene über Hamburgs Grenzen hinaus bekannt. In Krisenzeiten könnte so ein Zusammenhalt schon einmal bröckeln – für die TORTUE HAMBURG-Geschäftsführer Marc Ciunis und Carsten von der Heide unvorstellbar. Sie haben die vergangenen Wochen genutzt, um sich bei ihren Mitarbeitern zu bedanken, sie zu unterstützen und zu fördern und für ein Lächeln in den schweren Zeiten zu sorgen.

„Für Jeden ist die Corona-Krise eine große Belastung – egal in welchem beruflichen oder privaten Umfeld man sich bewegt“, so Marc Ciunis. „Unsere Mitarbeiter sind für uns wie eine Familie. Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Und so kamen wir in den in den vergangenen Wochen auf die Idee, eine Art für Körper, Geist und Seele für sie zu planen.“

Also nutzen die beiden Gastro-Profis die Zeit der erzwungenen Schließung und organisierten gemeinsam mit der Mitarbeiterabteilung kleine Wohlfühlvents. Wer wollte konnte vor Weihnachten von den Küchenchefs lernen, wie der perfekte Christ- oder Quarkstollen gebacken wird, welche Zutaten in den TORTUE-Glühwein gehören und wie die besten Plätzchen gebacken werden. Natürlich Corona-konform via Zoom-Meeting.

Zum Abtrainieren zusätzlicher Pfunde und zum Auspowern gab es ein Outdoor-Fitnessprogramm – im Dezember war dies mit Abstand noch erlaubt. Passend zur Martinsgans-Zeit erhielt jeder Mitarbeiter eine Gans To-Go, als Weihnachtsüberraschung gab es eine Tchin-Tchin Geschenkbox mit hausgemachten Cocktails und zu Silvester knallten die Sektkorken zwar nicht Seite an Seite, dafür aber im Team - via Zoom-Call. „Natürlich wissen auch wir nicht, wie es weitergeht und wann wir wieder öffnen dürfen. Aber wir machen auch diesmal wieder das Beste aus dieser schwierigen Zeit. Und das sollen auch unsere Mitarbeiter spüren“, erzählt Carsten von der Heide. So motiviert geht es auch im neuen Jahr weiter. HR Manager Isabel Raschke hat sich gemeinsam mit der Geschäftsführung weitere attraktive Online-Events einfallen lassen: „Wir haben zum Beispiel einen Wettbewerb ins Leben gerufen, bei dem nach Ideen gesucht wird, um das TORTUE HAMBURG noch attraktiver für unsere Gäste zu machen. Die besten drei Vorschläge werden von uns prämiert. Außerdem gibt es Yogakurse, Home Workouts, Kochkurse, Cocktail Workshops und Fortbildungskurse bspw. in den Themen Gastgeberverhalten, Kommunikation, Verkauf, Upselling und Beschwerdemanagement“, so Isabel Raschke, die von dem Enthusiasmus, mit dem die Kurse von den Mitarbeitern angenommen werden, begeistert ist. Das ganze Team ist mit Feuereifer dabei.

- 1 -

„Wenn wir es in der Krise schaffen ein starkes und konstantes Team zu bleiben, dann können wir unsere Gäste umso professioneller und motivierter begrüßen, wenn sich die Türen der TORTUE-Welt endlich wieder öffnen dürfen. Darauf freuen wir uns und können es kaum abwarten!“, so Marc Ciunis.

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 prägt 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](http://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](mailto:pr@tortue.de)