



PRESS INFORMATION

PRESSEINFORMATION

PRESS INFORMATION

Buchungen ab 1. März 2020 nur gegen Vorkasse:

Victor's Fine Dining by Christian Bau nimmt Vorreiterrolle ein

Perl-Nennig, 13. Februar 2020 – Schluss mit „No-Shows“ und der Verschwendung wertvoller Lebensmittel: Christian Bau führt als erster Drei-Sternekoch bei Tischbuchungen für Wochenenden und Feiertage eine Vorkasse ein und möchte damit auch Kollegen den Weg bereiten. Das Nicht-Erscheinen von Gästen macht die täglich notwendige Kalkulation von den in der Sterneküche benötigten hochwertigen Zutaten zunichte. Die Verschwendung dieser zu 100 Prozent frischen Lebensmittel, bewirken ideell und betriebswirtschaftlich einen hohen Schaden. Die Konsequenz für Christian Bau daraus ist: An Freitagen und Samstagen sowie am Vorabend eines Feiertags und am Feiertag selbst zieht das [Victor's Fine Dining by Christian Bau](#) ab 1. März 2020 pro Gast per Kreditkarte 200 Euro vorab ein. Erscheinen die Gäste nicht zum gebuchten Termin und kann der Tisch kurzfristig nicht nachbesetzt werden, behält das Restaurant die Pauschale pro Person ein. Erleichtert wird das Buchungsprozedere ab 15. Februar 2020 über das online Reservierungssystem Seatris.

„Leider zwingen uns die Erfahrungen aus dem vergangenen Jahr zu diesem Schritt, denn die Rate an No-Shows und kurzfristigen Absagen haben über die letzten Monate weiter zugenommen. In unserem kleinen Restaurant entstehen mit jedem freien Tisch rund zehn Prozent Umsatzeinbußen“, erklärt Christian Bau. „Nachdem wir gleichzeitig für Reservierungen eine Vorlaufzeit von rund drei Monaten und lange Wartelisten haben, ist es umso ärgerlicher, wenn ein Tisch an begehrten Wochenend- oder Feiertagsterminen trotz Buchung leer oder unterbesetzt bleibt.“ Er bedauert die Notwendigkeit seines Vorgehens, rechnet aber mit Verständnis, denn der Trend trifft die gesamte Branche. „Mit der Einführung der Vorkasse, möchte ich auch Kollegen motivieren, ähnliche Vereinbarungen einzuführen.“

Seit 2005 ist Christian Bau von Michelin als Drei-Sternekoch ausgezeichnet, 2018 war er Gault & Millau „Koch des Jahres“ und seit 2019 trägt er zudem den Titel „Botschafter der japanischen Küche“. Er geht mit dem höchsten Anspruch täglich an seine Arbeit, die mit der Auswahl der frischesten und qualitativ besten Zutaten beginnt für eine außerordentlich umfangreiche Produktpalette. Selbstverständlich kauft er in den Mengen ein, die den

Schloßstraße 27-29 | 66706 Perl-Nennig / Mosel

Tel: +49(0)6866 79 - 0 | Fax: +49(0)6866 79 - 100

info.nennig@victors.de | www.victors.de

Victor's

RESIDENZ-HOTEL

SCHLOSS BERG

★ ★ ★ ★ ★ S

PRESS INFORMATION

PRESSEINFORMATION

PRESS INFORMATION

vorliegenden Buchungen entsprechen. „Wenn schließlich weniger Gäste da sind, als ursprünglich kalkuliert, wirkt sich das betriebswirtschaftlich aus Sicht von Einkauf, Personalplanung und Betriebskosten spürbar negativ aus“, erläutert Christian Bau. „Außerdem ist es für mich untragbar, wenn wir in Zeiten des nachhaltigen Denkens und bewussteren Verbrauchs so wertvolle Lebensmittel verschwenden.“

Über die Victor's Residenz-Hotels:

Gastlichkeit made in Germany: Seit 1996 betreibt die Victor's Group Hotels von der Komfort- bis zur Luxusklasse unter der Marke Victor's Residenz-Hotels. Aktuell zählen in Deutschland 14 Häuser mit insgesamt 1.774 Zimmern und etwa 850 Mitarbeitern zur Gruppe, die sowohl Geschäfts- als auch Freizeitreisende anspricht. Die Standorte sind vielseitig und reichen von Metropolen wie Berlin oder München über beliebte Städtedestinationen wie Erfurt oder Leipzig bis hin zu den Weinbergen an der Mosel. Im Saarland sind gleich fünf Hotels der Gruppe angesiedelt. Gemeinsam ist allen Häusern, die zwischen den Kategorien Drei-Sterne-Superior und Fünf-Sterne-Superior klassifiziert sind, der persönliche Service ebenso wie die stilvolle Einrichtung mit viel Liebe zum Detail. Mehr Informationen unter www.victors.de

Mit einem eigenständigen Internetauftritt präsentiert sich das Victor's Portugal Malveira-Guincho, eine luxuriöse Villenanlage, die nur 25 Kilometer von Lissabon entfernt liegt und seine Gäste mit 19 Gartenvillen sowie sechs freistehenden Villen mit Privatpools empfängt. Mehr Informationen unter www.victors-portugal.de

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Carola Konz | Antje Annika Singer
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 87
victorsgroup@wilde.de | www.wilde.de
facebook.com/WildeundPartner
newsroom.wilde.de

Christine Jüngling
Victor's Residenz-Hotels
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel. +49 (0)681 93613 - 658
presse@victors.de | www.victors.de
facebook.com/VictorsHotels
twitter.com/VictorsHotels

Schloßstraße 27-29 | 66706 Perl-Nennig / Mosel

Tel: +49(0)6866 79 - 0 | Fax: +49(0)6866 79 - 100

info.nennig@victors.de | www.victors.de