

REFERENZEN

Pfalzhotel Asselheim

ENTSCHLEUNIGUNG
UND LERNERFOLG



Aufgabenstellung

Die Hoteleigentümer wünschen sich einen Versicherungsexperten, der den Betrieb nicht nur einmalig absichert, sondern kontinuierlich betreut, sämtliche Entwicklungen dokumentiert und im Versicherungsschutz abbildet.



Die Weinbergschnecke - Symbol und Leckerbissen zugleich

Ein Tier taucht im Pfalzhotel Asselheim immer wieder auf: die Weinbergschnecke. Sie symbolisiert die Lust an der „Entschleunigung“, ist aber auch ein besonderes Lebensmittel, welches auch ganz profan im Kochtopf landet.

Aber von Anfang an: Das Pfalzhotel Asselheim liegt an den Weinbergen der sonnigen Pfalz im Edelweinort Asselheim an der Deutschen Weinstraße. Egal, ob Urlauber oder Tagungsteilnehmer: Jeder findet hier seine individuelle Entschleunigung – beim gemütlichen Genießen der Pfälzer Küche, als auch beim erfolgreichen Tagen.

Ob Tagungen, Konferenzen oder Workshops: Als „Exzellenter Lernort“ wissen die Macher im Pfalzhotel, wie Lernen wirkungsvoll unterstützt werden kann. Das Haus bietet 16 klimatisierte, tageslichtdurchflutete Veranstaltungsräume mit 1.000 qm Fläche. Durch die einmalige „Work-Pfalz-Balance“ zählt das Pfalzhotel seit vielen Jahren zu den Top-Tagungs-Adressen in Deutschland. Geht ein arbeitsreicher Tag zu Ende, wartet der Palavita Spa mit Finnischer Sauna, Biosauna und Dampfbad auf die Hotelgäste.



Region:

Pfalz, Deutsche Weinstraße



Kategorie:

Urlaubs- und Tagungshotel



Klassifizierung:

4-Sterne



Größe:

88 Zimmer



Ausstattung / Besonderheiten:

Top-Tagungshotel in Deutschland mit eigenem Restaurant, Spa und Weinbergschneckenfarm



Fritz und Fritz Kunde seit:

1998



Mitglied bei:

Exzellente Lernorte



Kontakt:

Pfalzhotel Asselheim GmbH & Co. KG
Holzweg 6-8
67269 Grünstadt Asselheim
www.pfalzhotel.de

Schneckenfarm als ungewöhnliches Highlight

2007 gründete der ehemalige Seniorchef Stefan Charlier (verstorben) die Weinbergschneckenfarm. Von April bis September fressen sich bis zu 10.000 Schnecken durch Thymian, Mangold, Lupinen, Sonnenblumen, Spinat, Raps und Kohl. „Die Schnecke ist ein Feinschmecker“, sagt der heutige Hotel- und Schneckenchef Thomas Charlier. „Sie schlingt ihre Speisen nicht hastig hinunter. Was sie auch zu sich nimmt, sucht sie sorgfältig aus und verleibt es sich genießerisch ein.“ Weinbergschnecken finden sich nicht nur auf den Tellern des hauseigenen Restaurants, sondern auch im selbst geschriebenen Pfalzschnellen-Kochbuch mit einem umfassenden Portrait des Slow-Food-Lebensmittels und zahlreichen kreativen Rezepten.

Ganz entspannter Versicherungsschutz

Damit man sich auf die perfekte Betreuung der Gäste konzentrieren konnte, entschied 1999 der damalige Chef Stefan Charlier, den Versicherungsschutz in die Hände von Fritz & Fritz zu legen. Das hat sich auch nicht geändert, als Patricia Charlier die Führung im Betrieb übernahm. Ihr Mann Thomas unterstützt sie und bringt seine kommunikativen Fähigkeiten ein. Er war viele Jahre als Motivations-Coach tätig und nimmt heute Einfluss auf das kreative Unternehmensklima.

Gemeinsam mit Fritz & Fritz wurde schon sehr zeitig eine betriebliche Altersvorsorge für alle Mitarbeitenden umgesetzt. Später wurde diese durch eine zusätzliche Gesundheitsabsicherung ergänzt, die jedem Arbeitnehmer zusätzliche Leistungen über die gesetzliche Krankenversicherung hinaus gewährt. „Wir haben früh erkannt, dass eine betriebliche Krankenversicherung zwei Gewinner hat: Die Mitarbeitenden können medizinische Leistungen ohne eigene Kosten in Anspruch nehmen. Das Unternehmen profitiert von weniger Krankheitstagen und einer fitten Belegschaft“, berichtet Patricia Charlier.

Die Hoteliersfamilie kümmert sich aber auch um die „Gesundheit“ des Unternehmens. Regelmäßig werden Sachwertgutachten beauftragt, um den Wert von Gebäuden und Inventar aktuell zu halten. Bei einer Gebäudebewertung 2018 wurde festgestellt, dass die Versicherungssumme deutlich zu niedrig angesetzt war. Eine Inventarbewertung einige Zeit später zeigte, dass sich viel mehr an hochwertigem Inventar inklusive Elektronik und Maschine angesammelt hatte, als versichert worden war. Beide Gutachten führten zu einer Erhöhung der Versicherungssumme und damit zu einem verbesserten Schutz.



„Sie schlingt ihre Speisen nicht hastig hinunter. Was sie auch zu sich nimmt, sucht sie sorgfältig aus und verleibt es sich genießerisch ein.“

Thomas Charlier,
Hotelchef

Schadenregulierung nicht im Schneckentempo

Dass diese Vorsorge durchaus sinnvoll ist, zeigen die Schadenregulierungen der letzten Jahre: Während des Corona-bedingten Lockdowns rettete die wirkungsvolle Betriebsschließungsversicherung das Betriebsergebnis. Einige Leitungswasserschäden wurden problemlos reguliert und die Verträge so angepasst, dass der Versicherungsschutz ohne Einschränkung fortgeführt werden konnte. „Wir sind mit der Betreuung durch Fritz & Fritz sehr zufrieden, da wir stets auf dem aktuellen Stand gehalten werden, ohne uns selbst kümmern zu müssen. Das erleichtert vieles. Auch wissen wir, dass wir uns auf die Beratung verlassen können und nicht eigeninitiativ nach passenden Versicherungen schauen müssen“, sagt Patricia Charlier.