

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 04.05.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?lang=de&e1=87>

Übergabe des EIFEL Gastgebers „Hotel Schneider am Maar“ an die sechste Generation

04.05.2024



Foto Hotel Schneider am Maar (v.l.): Die sechste Generation mit Aaron, Christopher und Cedric Mölder

Schalkenmehren (red/boß) Seit 1868 hat das renommierte Hotel Schneider unmittelbar am Schalkenmehrener Maar seine Türen für Gäste geöffnet und sich als Anlaufstelle für Erholungssuchende, Wanderer und Naturliebhaber etabliert.

Nun wird mit Stolz und Freude die Umfirmierung des Familienbetriebs zur GmbH bekannt gegeben, die mit der gleichzeitigen Übergabe des Betriebs an die sechste Generation einhergeht. Seit 2005 hat Marita Schild-Mölder den Betrieb mit unermüdlichem Engagement und einer Leidenschaft für Gastfreundschaft geführt. Ihre Hingabe und ihr Einsatz haben das Hotel Schneider am Maar zu einem beliebten Ziel für Reisende aus nah und fern gemacht. Am 1. Mai 2024 übergab Marita Schild-Mölder den Staffelstab an ihre Söhne Christopher, Cedric und Aaron Mölder. Mit dieser Übergabe geht die über 155 Jahre alte Tradition der familiären Führung nahtlos weiter und markiert einen bedeutenden Meilenstein in der Geschichte des Unternehmens.

Christopher Mölder (28), gelernter Industriekaufmann und zertifizierter Wanderführer, bildet sich derzeit zum Hotelbetriebswirt bei der IHK fort. Im Hotel wird er für die Rezeption, das Büro und geführte Wanderungen zuständig sein, wodurch er seine Leidenschaft für die Natur und seine organisatorischen Fähigkeiten optimal einbringen kann. Cedric Mölder (25), gelernter Koch, Konditor und Patissier, verfügt über umfangreiche Erfahrung in renommierten Sterneküchen, darunter das Waldhotel Sonnora in Dreis unter der Leitung des drei Sterne Kochs Clemens Rambichler. In der Hotel Schneider am Maar GmbH wird er den Küchenbereich verantworten und sein Talent für kulinarische Kreationen zum Ausdruck bringen. Aaron Mölder (23), gelernter Hotelfachmann und Berater für deutschen Wein, wird im Hotel für den Restaurantbereich und die Dienstplangestaltung zuständig sein. Mit seiner Ausbildung und seiner Leidenschaft für exzellenten Service und seinem Fachwissen über deutschen Wein wird er dazu beitragen, das Restaurantlebnis für die Gäste weiter zu verbessern.

Seit jeher ist es der Anspruch des Hotels, den Gästen eine einzigartige Erfahrung zu bieten, die von herzlicher Gastfreundschaft, regionaler Küche und der unberührten Natur der Eifel geprägt ist. Unter der Leitung der sechsten Generation wird dieser Ansatz fortgeschrieben und zugleich neue Impulse gesetzt, um die Zukunft der Hotel Schneider am Maar GmbH erfolgreich zu gestalten. Das Restaurant des Hotels legt besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte, die den Gästen eine authentische Geschmackserfahrung bieten. Seit Beginn der Regionalmarke EIFEL ist das Hotel Schneider am Maar als aktives Mitglied dabei. Diese Philosophie wird auch unter der neuen Leitung beibehalten und weiter ausgebaut, um die Vielfalt und Qualität der Küche zu unterstreichen.

Presse Regionalmarke Eifel / Hotel Schneider am Maar GmbH