

Wir über uns – COMPACT



Mercure
HOTELS TAGUNGS- &
LANDHOTEL
KREFELD

Herausgeber:

MERCURE TAGUNGS- & LANDHOTEL KREFELD
Elfrather Weg 5 · 47802 Krefeld-Traar
Telefon: 0 21 51 / 956 0
E-Mail: h5402-sb@accor.com
www.mercure-tagungs-und-landhotel-krefeld.de

Ansprechpartner: Walter Sosul

© Alle Inhalte, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschließlich der Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben vorbehalten bei Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld.

Konzeption/Layout/Druck: Paniczek Medien
www.druckerei-paniczek.de · Krefeld

Alle Rechte vorbehalten.
Kurzfristige Änderung oder Stornierung behalten wir uns vor.

Folgen Sie uns



NEUE IMPULSE

BRAUCHT DAS LERNENDE UNTERNEHMEN –

WIR HABEN DIE LÖSUNG.



Es ist riesig.

Es ist beeindruckend.

Es ist schöner und aufregender
als alles, was Sie kennen.



Was wäre, wenn wir eine individuelle Umgebung schaffen, in der sich die Kreativität des Einzelnen entwickeln kann?



“Willkommen im 4-Sterne Superior Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld:

Am grünen Rand der alten Samt- und Seidenstadt gelegen, finden Sie in unserem Haus **optimale Voraussetzungen für Meetings und Seminare, ebenso wie für einen erholsamen Aufenthalt.**”

Eingebettet in niederrheinischer Landschaft inmitten eines Golfplatzes entdecken Sie eine ganzheitliche Tagungswelt zum Wohlfühlen auf 20 Hektar Privatreal, dennoch zentral an alle Verkehrsmöglichkeiten angebunden. Das Mercure Tagungs- und Landhotel Krefeld hat sich seit 25 Jahren kontinuierlich durch Verbesserungsprozesse auf die Bedürfnisse unserer Kunden und Trainer weiterentwickelt. **Es ist ein Lern-Ort, wo Platz und Raum für Gedanken sind**, wo Essenszeiten keine Rolle spielen, marktfrische Küche und guter Wein schon, wo Pausen zum Lernerfolg dazugehören, wo kreative Erlebnisaktivitäten ebenso selbstverständlich sind wie taghelle Lernräume, aus denen Sie jederzeit in die Natur kommen – eine perfekte Bühne für Ihr Tagungsthema.

Hier sind Menschen mit Leidenschaft und Professionalität für den Erfolg von Menschen da. Den Lernerfolg bestimmt jeder für sich selbst – alle Möglichkeiten dazu sind gegeben!

Ihr Walter Sosul



155 Impulse zum Träumen

und Energie Tanken.

„Erlebe den Ort.
Entdecke Mercure.“

Wir wünschen uns, dass sich Ihr Kurztrip bei uns
wie 100 Tage Urlaub anfühlt.

Nehmen Sie sich eine Auszeit und Zeit für sich!

In unserem Sauna- & Fitnessbereich können

Sie gegen eine kleine Gebühr entspannen und abschalten.

Ob in der Sauna, dem Dampfbad oder an unseren

Cardio-Geräten, Sie lassen sich nur von der Ruhe und

Behaglichkeit dieser kleinen Wohlfühloase treiben.



Schlafen à
la carte
im Mercure
Tagungs- &
Landhotel
Krefeld.

Hier haben Sie die Auswahl
aus den verschiedensten
Kissenfüllungen, Größen und
Formen. Suchen Sie sich Ihre
Lieblingskissen aus!
Und sollten Sie nach dem
Schäfchen zählen noch nicht
eingeschlafen sein, so
verwöhnen wir Sie mit einer
heißen Milch mit Honig.

Standard Einzelzimmer

Unsere Standardzimmer – ideal
abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.
Sie verfügen neben TV mit SKY und
Telefon über ein hochwertiges Bett,
bequeme Sitzmöbel,
einen funktionellen Arbeitsplatz
mit Internetanschluss sowie W-LAN,
Minibar, Safe.

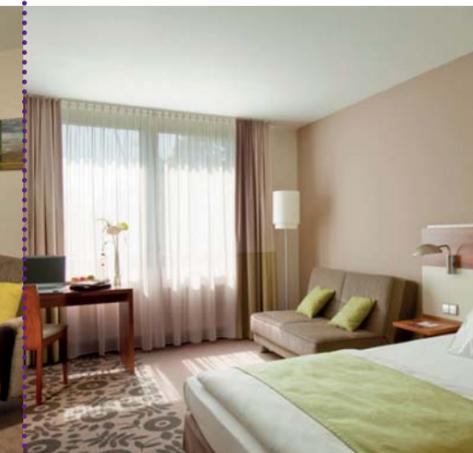
Preis auf Anfrage
(Best-Price-Garantie auf
www.mercure-krefeld.com)



Superior Zimmer

Mehr Raum für mehr Entspannung!
Genießen Sie das größte Raumangebot
in hellen freundlichen Zimmern,
ruhig gelegen. Sie verfügen über
hochwertige Betten, bequeme Sitz-
möbel und einen funktionellen
Arbeitsplatz mit Internetanschluss
sowie W-LAN und Safe.

Preis auf Anfrage
(Best-Price-Garantie auf
www.mercure-krefeld.com)



Suiten

Unsere Suite bietet Ihnen höchsten
Komfort! Wohnraum und Schlafrum
sind getrennt, so dass Sie ein Maximum
an Platz und Privatsphäre genießen
können. Zusätzlich bietet sie zwei
Bäder, Kosmetikartikel, Bademäntel,
W-LAN, einen Safe, Minibar und teil-
weise CD Spieler und Hosenbügler.
Teilweise mit Dachterrasse.
Preis auf Anfrage (Best-Price-Garantie
auf www.mercure-krefeld.com)



Privilege Zimmer

Mercure Privilege Zimmer bieten Ihnen ein Mehr an
Ausstattung:
Viel Raum, in sehr ruhiger Lage, Tageszeitung,
Kaffee/Tee im Zimmer, VIP Bad-Ausstattung samt
Bademantel, Kosmetikartikel, teilweise Hosenbügler
und CD Spieler, W-LAN, Safe und Minibar inklusive.
Teilweise mit Balkon. Preis auf Anfrage
(Best-Price-Garantie auf www.mercure-krefeld.com)



„Veranstaltungsbereich der positiven Impulse.“

freiRaum

Die glasüberdachte Hotelhalle mit einer Raumhöhe von 11 Metern ist die gemütliche Rückzugsinsel.

Ferner dient der „freiRaum“ als zentraler Treffpunkt und Chillout-Area zum Kommunizieren und Pausieren oder aber auch als Fläche für Empfänge und exclusive Vorträge in großzügigem Ambiente.



Das Team

des Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Eingebettet in eine ganzheitliche Tagungsphilosophie stellt das Team des Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld Meetings, Incentives, Conventions und Events in ein neues Licht: persönlich, professionell, perfekt. Wir gestalten eine entspannte Arbeitsatmosphäre – Sie gewinnen Freiräume für kreative und effiziente Lösungen.

So wird jedes Meeting in einem der 23 tagelich hellen Veranstaltungsräume ohne Säulen und mit direktem Zugang zu dem 13 ha großen Parkareal für bis zu 300 Personen zu einem Erfolgserlebnis. Arbeiten kann damit wieder wertschöpfend werden. Jede Veranstaltung ist eine neue Herausforderung – ob kleine Events oder internationale Produktpräsentationen, unser Team stellt sich diesen seit Jahren erfolgreich – in allen Bereichen.

Mit neuen Ideen, Einfallsreichtum und Know-how sorgen wir dafür, dass des Tagungsteilnehmers gesamter Aufenthalt ein voller Erfolg wird. Die größenvariablen, individuell kombinierbaren Tagungsräume mit einer Gesamtgröße von bis zu 299 qm sind von Pausenzonen umgeben und verfügen über Ausgänge direkt ins Grüne.

In sämtlichen Tagungsräumen steht moderne Tagungstechnik mit bis zu 84"- Touchscreens für hochprofessionelle Präsentationen und Highspeed-Glasfaserunterstütztes W-LAN zur Verfügung.

Wussten Sie schon, dass nahezu alle Räume für z.B. Autopräsentationen genutzt werden können?



Was wäre, wenn wir den Anstoß
für neue Impulse in der
Tagungskultur
geben?



Die „atemPause“
für die Seele

Neue Fitness- und Wellness-Oase im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld eröffnet

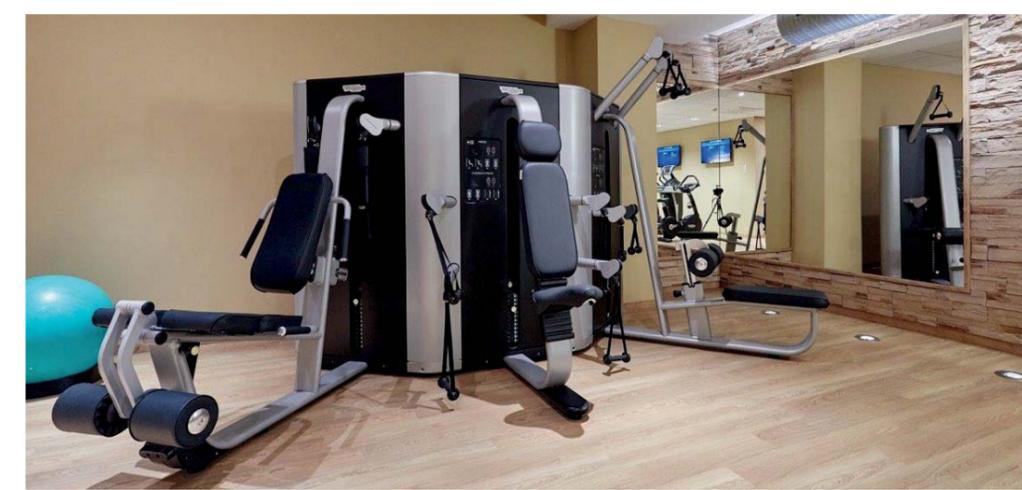
Zur Besinnung kommen, die Seele baumeln lassen und neue Energie tanken – für den Kurzurlaub vom Alltag, die Auszeit am Mittag oder nach Feierabend bietet die neue Fitness- und Wellness-Oase „atemPause“ im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld pure Entspannung und sportliche Aktivität. Der neue Bereich kann neben den regulären Hotelgästen auch exklusiv von geschlossenen Gruppen wie Sportvereinen oder Teilnehmern einer Konferenz genutzt werden.

Mit einem harmonischen Lichtkonzept und in edlem Design präsentieren sich auf 400 Quadratmetern die finnische Sauna, das Dampfbad mit Sternenhimmel und das Beautystudio, das vielfältige kosmetische Anwendungen mit hochwertigen Produkten der Firma Clarins sowie Braut-Make-Up und einen Frisuren-Service anbietet. Ebenso können dort lockernde Massagen gebucht werden. Der moderne Fitnessbereich überzeugt mit einer Auswahl effektiver Sportgeräte vom Techno-Gym-Laufband über Cardio-Crosstrainer bis hin zur Kinesiswand. Im Tagesticketpreis von 20 Euro enthalten sind auch Bademäntel, Saunatücher und Badeslipper.

Entspannt tagen im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Mit der neuen Fitness- und Wellness-Oase „atemPause“ wird das innovative Tagungskonzept der zuvor eröffneten wegweisenden LERN&DENKERwerkStadt abgerundet. „Hierzu gehören vielfältige Entspannungsangebote, die den Tagungsgästen ermöglichen, den Kopf wieder frei zu bekommen und mit neuem Elan durchzustarten“, betont Hoteldirektor Walter Sosul.

So bietet die bereits mehrfach ausgezeichnete Tagungswelt im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld vielfältige Varianten für eine entspannende Auszeit. Ob ein Gang ins Freie zum Weinberg, Bewegung auf der Aktionswiese, dem „Spielfeld der Sinne“, Radfahren oder ein gemütliches Gespräch am Kamin – die Tagungsgäste können ihre Pausen abwechslungsreich gestalten. Die Energiebar in der Fitness- und Wellnesszone schafft mit vitaminreichen Snacks und Erfrischungen schließlich den willkommenen Ausgleich zwischen Körper und Geist für neue Energie und Kraft, Aufgaben kreativ zu lösen.





Inspiziert vom Open-Space-Gedanken wurde in dem idyllisch an einem Golfplatz gelegenen Traarer Hotel vor wenigen Wochen eine innovative, komplexe Tagungswelt eröffnet. Dort schufen die Experten eine zwanglose Umgebung, in der ein reger Austausch stattfinden kann.

Ob an individuell gruppierbaren Tischen, in der Denkergrube, die als kleines Auditorium gestaltet ist oder ganz entspannt im bequemen Sessel – in der LERN&DENKERwerkStadt kennt kreatives Arbeiten keine Grenzen.

Damit neue Ideen sofort festgehalten werden und in die Diskussion einfließen



Die LERN&DENKERwerkStadt geht neue Wege



können, steht neben der äußerst vielseitigen und flexiblen Raumausstattung auch eine außergewöhnliche Multimediatechnik zur Verfügung. In dieser ganzheitlichen Tagungswelt wird auf die Wirkung der Farben geachtet. So wurden die technischen Highlights durch ein stimmiges Farbkonzept mit violetten Farbakzenten und goldfarbenen Elementen sowie warmen Holz- und Naturtönen zu einem harmonischen Raumgefühl komponiert – für ein ausgeglichenes Tagungserlebnis.



LERN&DENKERwerkStadt erhält Zuwachs



DAS MERCURE TAGUNGS- & LANDHOTEL KREFELD GEHT MIT DEM „KREATIVEN IDEEN LABOR“ EINEN NEUEN WEG FÜR INNOVATIVE TAGUNGSPROZESSE

Magnetwhiteboards, variable Pinnwände, Aluminium-Tapeziertische, Thermo-Säge und Klebe-Pistole, um alle Dimensionen der Gestaltung umzusetzen. Eine wahre Schatzkammer für Moderatoren und Trainer hat das Team im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld mit dem „Kreativen IDEEN LABOR“ geschaffen.

„Oft werden in Hotels nur Räumlichkeiten mit entsprechender technischer Infrastruktur für Tagungen bereitgestellt, wir gehen aber mit

dem ‚IDEEN LABOR‘ einen Schritt weiter“, betont Hoteldirektor Walter Sosul, dessen Haus kürzlich als „exzellenter Lernort“ ausgezeichnet wurde. „Inspiziert hat uns die strukturierte Arbeitsweise von Designern. Es ist der Prozess des Verstehens, der Beobachtung, der Verfeinerung, der Ausführung und des Lernens.“ So erhielt der als „LERN&DENKERwerkStadt“ bekannte Tagungsbereich des Hotels mit dem neuen Raum vor kurzem einen außergewöhnlichen

Zuwachs. Dort sollen Seminarteilnehmer Anregungen bekommen – je nach Trainingsinhalt – die Themen und Problemstellungen in einem interdisziplinären Umfeld zu lösen. „Mit dem ‚Kreativen IDEEN LABOR‘ wollen wir Trainer nachhaltig unterstützen“, so Walter Sosul. „Nun kommen unsere Kunden mit ihrem Team und wir bieten nicht nur den Ort, sondern auch alles für den Prozess. Und dies ist so einfach zu buchen, wie ein Moderatorenkoffer.“

LERN&DENKERwerkStadt

Lernen, ohne zu denken, ist eitel.
Denken, ohne zu lernen,
gefährlich.



exzellente
LERNORTE
Tagungshotels für Training
und Personalentwicklung



Die neuen Seminar + Tagungs-Räume in der Lern- & Denker werkStadt werden mit modernsten Großformat Touchscreen-Monitoren („10 Finger Touch“) ausgestattet, die neben einer hohen Auflösung bis zu UHD (4k = viermal so große Pixelzahl wie die gegenwärtig genutzte TV-Auflösung Full HD) zusätzlich mit Funktionstasten für Aktionen (z. B. Markieren, schreiben, zeichnen usw.) während einer Präsentation ausgestattet sind.

Diese und weitere Extras, wie eine intelligente Mediensteuerung (= Wechsel per Knopfdruck) ermöglichen jedem Nutzer, dass er sofort mit seinem Handy, Note-Book, Tablet - PC und Speichermedien sofort integriert ist und loslegen kann.

Am Ende können vom Referenten alle Daten für die Gruppe zum Download zur Verfügung gestellt oder als Mail verschickt werden.

Dieses System gibt höchste Performance an alle Anwender; ohne Limit. Dabei ist es egal ob der Gast die Apple-Welt bevorzugt oder Windows- bzw. Android-Anwender ist; dabei ist es auch egal wie groß die Gruppe ist.

Die Ausstattung der Steuerungseinheit (PC) ist so ausgelegt, dass auch aufwendigste Präsentationen, hochauflösende Filme oder actionreiche Spiele keine Grenzen finden. Natürlich können auch eigene Konsolen wie z.B. PS4 angeschlossen werden.

Arbeitsgruppen können ganz schnell und intuitiv zusammen an Dokumenten arbeiten und diese teilen innerhalb der Lern- & Denker werkStadt und darüber hinaus.

Hier bieten wir unseren Kunden ein Optimum an Flexibilität und Nutzer-Freundlichkeit, was in dieser Komplexibilität zur Zeit einzigartig ist. Ein entsprechendes Sound-System sorgt darüber hinaus für den akustischen Kick. (Dolby Sonos Soundsystem)

Vorinstallierte Software gewährleistet, dass alle gängigen Anwendungen zur Verfügung stehen. Die Basis für Web-Konferenzen by Citrix, Skype und Teamviewer sowie die Microsoft Office Produkte werden ebenfalls zur Verfügung gestellt.

Eine Digi-Cam auf einem Rollen-Stativ lässt zu, dass die Perspektive der Darstellung jederzeit gewechselt werden kann.



Gedanken zum verrückten Raum



Moderne Menschen lieben die Gerade und den rechten Winkel.
Den schnörkellosen iPod und das zielstrebige „Navi“ das jeden Umweg verbietet.
Auch im Berufsleben denken Sie lieber gerade als quer.
Aber mal ehrlich - ist die Welt deswegen schöner geworden?
Eure
LERN & DENKER werkStadt



Der Kommunikations-TREFFPUNKT. des Hauses

Neuer Treffpunkt: stadtnah im Grünen

Innovative und nachhaltige Gestaltung **der Bar** im Tagungs- & Landhotel Krefeld

Kopfweiden und Moos berühren die Sinne und machen die einzigartige Landschaft des Niederrheins in der neu gestalteten Bar „Treffpunkt“ im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld erlebbar.

„Bei der Planung haben wir besonders auf Nachhaltigkeit und natürliche Materialien geachtet“, betont Hoteldirektor Walter Sosul. So sorgt in der Bar eine großzügige Bepflanzung mit Moos, das die Feuchtigkeit optimal reguliert, für ein ganz besonderes und angenehmes Raumklima. Auch alle anderen Baustoffe wurden nach ökologischen Prinzipien ausgesucht und entsprechend verarbeitet. Mit Klinkern vom Niederrhein kombiniert mit einer modernen Glaskonstruktion und Holzelementen sowie Bildern von Kopfweiden erhielt die Bar auch optisch eine unverwechselbare Atmosphäre mit regionalen Akzenten.

Optimal mit WIFI, mehr als dreißig Steckdosen und einem ausgefeilten Lichtkonzept ausgestattet, bietet die neue Lounge auch



beste Bedingungen für das kurze, zwanglose Meeting zwischendurch. Die Bar lässt ebenso die Herzen von Technik-Begeisterten höherschlagen. Denn mit einer digitalen Musikbox können die Gäste nun selbst bestimmen, was sie gerne hören möchten. Als offizielle Sky-Sportsbar wird der „Treffpunkt“ seinem Namen nicht nur zur Fußball-Bundesliga

gerecht. „Bei uns bieten wir ein angenehmes Ambiente, um neue Bekanntschaften zu knüpfen oder alte leichter zu verarbeiten“, erklärt Walter Sosul mit einem Augenzwinkern. Für ein zwangloses Zusammentreffen wurde neben den Lounge-Ecken auch eigens eine Tafel für dreißig Personen in der Bar geschaffen. Dort werden neben trendigen Snacks nach regionalen Rezepten, klassische und internationale Cocktails serviert und eine zeitgemäße Weinauswahl von Sommelière Martina Hocke und ihrem Team präsentiert. Damit der Gesprächsstoff nicht versiegt, stehen den Gästen auch Denkspiele aus der „Gabal & Trainer Bibliothek“ zur Verfügung – für unvergessliche Begegnungen.



Ohne Leidenschaft läuft bei uns gar nichts

Martina Hocke, Sommelière



„Waren wir nicht zum Essen verabredet?“

Unsere Liebe zu Weinen und dem Wunsch, die Gäste damit zu verwöhnen, dafür steht unser

AUGENBLICK Speisen- & Weinrestaurant

Mit einer großen Weinauswahl, attraktiven Preisen und die Freude am Weingenuss. Denn ein gutes Glas Wein steht für Genießen und Geselligkeit.

Es erwarten Sie über 50 ausgewählte Weine aus aller Welt, die ganzjährig wechseln, da viele unserer nicht so namhaften aber ehrgeizigen jungen Winzer, die noch Tradition pflegen und

tolle Weine machen, aber nicht so große Mengen produzieren, was wir aber nicht als Nachteil sehen. Davon sind abwechselungsweise rund 20 Weine im offenen Ausschank erhältlich. Selbstverständlich werden bei uns alle Weine am Tisch präsentiert und ausgeschenkt, die offenen Weine können vorher probiert werden. Das erfordert zwar ein hohes Maß an Service, lässt Ihnen aber die Möglichkeit von unserer Auswahl zu probieren.

Mit diesen Weinen möchten unsere Mundschmecker unsere Kenntnisse über den Wein und seine Traditionen mit den Gästen teilen – und dies auf so angenehme Art wie möglich.

Unsere staatl. geprüfte Sommelière Martina Hocke ist eine kompetente Botschafterin für die Grands Vins Mercure Weine und berät Sie gerne.

Die 'Grands Vins Mercure' sind Bestandteil der Identität der Mercure Hotels.

**Augenblicke können
einen Augenblick
unvergesslich machen.**





AUF DU & DU mit unseren Köchen Küchenparty à la Mercure Krefeld-Traar

Wir nehmen Sie und Ihre min. 100 Gäste mit in unsere Küche! Die Teilnehmer haben an 10 Stationen in unserer Küche die Möglichkeit den Profis über die Schulter zu schauen und aus den brodelnden Töpfen zu kosten. Selbstverständlich darf auch selbst gekocht werden.

Ihre Gäste kommunizieren an modernen High-Tables und genießen das kommunikative Team-Erlebnis.

Ein DJ oder Pianist begleitet Sie musikalisch durch den Abend.

Die Küche wird durch farbliche Lichtinstallationen in Szene gesetzt.

Lecker, reif und vollmundig

Traubenlese im Weinberg des Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Ein Ausflug in den Weinberg stand in diesen Tagen für das Team vom Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld auf dem Programm. Dazu musste nicht einmal ein Bus bestiegen werden. Denn an 99 Rebstöcken reifen im haus-eigenen Weinberg vier verschiedene Sorten edler Trauben heran, die nach der Lese zum traditionellen Traarer Trauben-Gelee verarbeitet werden.

„Die Kälte und der starke Regen haben uns veranlasst, so früh wie noch nie in den vergangenen Jahren die Traubenlese anzusetzen“, erklärt Martina Hocke, staatlich geprüfte Sommelière und Goldmundschenkin. „Doch das Ergebnis mit 195 Kilogramm Qualitätsweitrauben kann sich sehen lassen.“ Nun steht in den nächsten Wochen die liebevolle Verarbeitung der Trauben an. „Jetzt haben wir wieder alle Hände voll zu tun, um aus der reichen Ernte wieder einen würdigen neuen Jahrgang der vollmundig-fruchtigen Trauben-Essenz in Rot und Weiß zu kreieren“, betont Hoteldirektor Walter Sosul.

Zur anstehenden Wild- und Gänsesaison passt das echte Traarer Trauben-Gelee bestens wie Sommelière Martina Hocke verrät. „Mit unserem Gelee lassen sich hervorragend Saucen oder passend zur Jahreszeit das Rotkraut verfeinern. Ebenso ist es besonders lecker als Brotaufstrich oder exquisiter Dip zum Käse.“ Das bei den Gästen beliebte



Ihre Mercure Weinlese für Kopf und Herz

Ausgewählte Qualität von Winzern aus der Heimat. Lassen Sie sich von unserer Mercure Weinlese Selektion zu einer Reise durch die Weinlandschaft verführen. Weine wie Urlaub im Traumhotel. Weine für Kopf und Herz. Das Besondere an unserer Weinlese ist die Kategorisierung der edlen Tropfen in unterschiedliche Charaktere, damit auch intuitive Weingenießer das Entsprechende gemäß ihrer Vorlieben finden.

Kredenz werden Ihnen die Grands Vines Mercure von unseren professionellen Mund-schenken, die wir eigens dafür ausbilden. **Übrigens:** Auch zu Hause müssen Sie nicht auf unsere Weinlese verzichten. Alle Weine auf der Karte finden sie auch mit dem Außer-Haus-Preis unter „Wein ab Hof“ oder unter www.mercure-wine.de.

aromatische Gelee ist ab 31. Oktober unter dem Namen „Ur-Gefühl“ an der Rezeption erhältlich oder kann im Restaurant zu den Wild- und Gansgerichten verkostet werden, ebenso wie die neuen Weine aus der Kollektion

„Mercure Weinlese“. Dazu zählt auch das besondere Cuvee vom Weingut Klumpp aus Baden. Die edlen Tropfen können als Mit-bringsel vor Ort gekauft oder bequem über den Online-Shop bestellt werden.



SIE SIND IN FEIERSTIMMUNG? WIR AUCH!

Ihr Partner für Ihre ganz individuellen Feierlichkeiten.



Was wäre, wenn wir zwangslöse Umgebungen schaffen, in der sich „echte“ Gespräche entwickeln können?

UNSER KARTOFFELKELLER



Unser Wohlfühlhotel überzeugt nicht nur durch seinen professionellen Veranstaltungsservice, kreative Ideen, maßgeschneiderte Angebote, attraktive Konditionen und natürlich persönliche Ansprechpartner. Wir sind glaubhaft und herzlich. Unser hoher Anspruch an Qualität ist keine Frage von einem Augenblick, sondern für uns ein Versprechen, das Ihnen zu jeder Zeit gegeben wird.

Egal ob 10 oder 300 Personen – unsere 19 Festräume passen sich der Zahl Ihrer Gäste an. Unsere Restaurants „Augenblick“ und „Veränderung“ sowie drei herrliche Gartenterrassen überzeugen ebenfalls durch ein perfektes Ambiente für Ihre Feierlichkeiten.

Wo immer Sie und Ihre Gäste feiern möchten, bei der Umsetzung bei uns im Haus oder bei der Suche eines originellen Veranstaltungsortes sind unserer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ob Karibikflair mit Samba-Rhythmen oder relaxed unter'm Sternenhimmel auf unserem romantischen Weinberg.

Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein und machen Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis.



Junggesellinnenabschied einmal etwas anders

Erleben Sie mit Freundinnen Ihren Junggesellinnenabschied im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld als unvergessliches Erlebnis. Sauna, Dampfbad, Massage und Fitness, gemeinsame Entspannung, Drinks, gute Laune – ein Erlebnis der Extraklasse. Individuelle Wellness-Pakete, eigene Einlagen, Extras für die Braut... alles ist möglich – fragen Sie uns. Ein Tag wie Urlaub mitten im Naturschutzgebiet von Krefeld... mit den besten Freundinnen der Braut... Besser kann man einen Junggesellinnenabschied nicht verbringen.



Gemeinschaftserlebnisse in der Impuls-Schmiede.

Gruppendynamische Tagungsbegleitung als Impuls

Sind Sie ein echtes Team? Dieser Frage gehen wir mit viel Spaß und Unterhaltung auf eine nicht ganz ernst zunehmende Weise nach! Wir bringen Ihre Gäste in die freie Natur, dorthin, wo die Urgesetze und die Elemente das Sagen haben... Die Teilnehmer lernen, mit einfachen Mitteln einige kleine Aufgaben GEMEINSAM zu lösen.

Mit einfachen Übungen bringen wir frischen Wind in Ihre Truppe und sorgen für Spaß und Teamgeist, zwei Komponenten, die Ihnen das Arbeiten erleichtern. Das wertet Ihr Firmen-Event erheblich auf und stärkt den Teamgeist enorm.

Außerdem: Bewegung an der frischen Luft erhöht die Aufnahmefähigkeit und ist gut für die Gesundheit!

Das Programm kann in einem Zeitrahmen von mind. 1/2 und max. 4 Stunden, je nach Ihren Wünschen gestaltet werden.

Die Gäste benötigen keinerlei körperliche Voraussetzungen!

Jeder kann mitmachen!

PARTNERSUCHE Käse sucht Wein

Denn Käse & Wein sind ein unzertrennliches Traumpaar. Im Käse- & Wein-Seminar probieren Sie Vertreter der wichtigsten französischen Käsetypen aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch in Verbindung mit Weinen aus der gleichen Region.

Im Seminar treffen zwei Universen der Aromen und Geschmäcker aufeinander. Und mit jedem neuen Käse und jeder frisch geöffneten Flasche, öffnen sich Ihnen neue Geschmackswelten.

Dabei erfahren Sie, welche Käsesorten einen feinen Rotwein nicht erschlagen und welche Weine auch mit einem reifen und kräftigen Käse mithalten können. Dieses Seminar ist kompatibel mit den weiter aufgeführten Events.

...oder aber Sie machen sich TOPF-FIT IM TEAM

Unser Küchenchef begrüßt Sie in der Hotelbar und nimmt bis zu 40 Personen mit in die Selbstkocheventküche. Dort trifft das Küchenteam auf zahlreiche helfende Hände!

Jeder darf mithelfen bei der Zubereitung des Abendessens und erhält interessante Tipps und echte Insider-Infos von einem der erfolgreichsten Küchenteams der Region.

Für größere Gruppen bieten wir gestaffelt für je 20 Personen einen Cocktailkurs in der Hotelbar, eine Weindegustation zur Auswahl der Tischweine sowie einen Kurs für außergewöhnliche Tischdekoration. Nach ca. 1 Stunde treffen sich alle zum gemeinsamen Abendessen.

Ab 10 Personen buchbar. Sie haben Interesse an diesen Events? Bitte sprechen Sie uns an. Telefon 0 21 51 / 9 56 - 361



Wir machen Ihren Teilnehmern Durst aufs Lernen.

Sie haben sich für unser All Bar One entschieden:

Wir begrüßen die Teilnehmer in der Bar mit einem spritzigen Aperitiflebnis, dem „Kuller Pfrisch“. Anschließend erhalten alle eine kurze Einweisung in die Getränkekunde und die 4 Grundsorten der Cocktails.

Nun kann es losgehen! Die Teilnehmer erhalten eine Bistroschürze.

Mit typischer Bar / Lounge Musik beginnt das große MIXEN.

Unser speziell ausgebildeter Barmitarbeiter weicht Sie in das Geheimnis der „Fancy's“ ein und erklärt die Insider-Tipps einer guten Mischung.

Zudem verrät er die Do's und Don'ts in einer Bar sowie alles Wissenswerte zum Bar-Ambiente.

Spielend kommt man so auf das Thema „Essen in der Bar“.

Wir servieren ein stylisches Fingerfood aus den großen Metropolen der Welt. Eine Cosmopolitische Reise durch die Welt der Suppen, Vorspeisen über Hauptgänge bis zum Dessert.

Preis auf Anfrage (Cocktails innerhalb der Schulung, Verbrauchsmaterialien, professioneller Barkeeper, Speisen)

Weitere Getränke servieren wir nach Wahl.

CulinART – impressionistisch lernen und vermitteln

Unser Themen- und Kommunikations Menü bei dem das erlaubt ist, was man sonst nicht darf! Sie dürfen, nein Sie sollen auf unsere Tischdecke und Tapete malen!!! CulinArt verbindet kulinarisches und „Kunst“. Beziehungsweise Kunst ist das, was Sie daraus machen.

Der Kommunikationsauftrag: Ihre Gäste oder Mitarbeiter arbeiten an einem gemeinsamen Thema, z.B. dem Thema Ihrer Tagung, und

setzen dies spielerisch-künstlerisch beim Abendessen gemeinsam um. Dies dient der Förderung der Kommunikation. Teamwork wird gefordert, nur vernetztes Arbeiten der Gruppen führt zum Erfolg. Ziel ist, ein Produkt zu erhalten, bzw. das vorgegebene Ziel zu erreichen. Das Thema der Tagung oder das Thema/Ziel des Abends wird optisch und visuell dargestellt. Das Endprodukt kann der Nachhaltigkeit wegen, in der Firma aufgehängt werden.

Das Konzept: Sie und Ihre Teilnehmer sitzen gemeinsam an einem dekorierten Tisch, der alles bietet, was das Malerherz begehrt. Mit sämtlichen Malutensilien können Sie nun Ihr ausgesuchtes Thema auf Tischdecke und Tapete bringen. Zwischen Farbeimern, Pinseln, Paletten und Staffeleien setzen wir nun auf neutralem Geschirr, Ihr künstlerisches Tischbuffet in klassischer Menüfolge ein.

Jetzt können Sie auf den dafür vorgesehenen Farbpaletten Ihre Saucen nach eigenem Belieben mischen, neue Beilagen und Salate kreieren.



Für einen glücklichen und erfolgreichen Tag streicheln Sie doch unsere Hunde in der Lobby, denn ein Sprichwort besagt:

«Wer sagt Glück kann man nicht anfassen, der hat niemals einen Boxer gestreichelt.»

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Rückreise und einen glücklichen Tag.

Ihr Mercure Team aus Krefeld

BLIND DATE

Die Welt des Gesehenen – Eine nicht visuelle GRUPPEN-Erfahrung

Zum Ablauf

Die Teilnehmer treffen sich in unserem TREFFPUNKT. zum Aperitif.

Unser Küchenchef gibt eine Einleitung in dem das Konzept des Abends vorgestellt und die Spezialbrille ausgehändigt wird. Von der Bar aus geht es im Blindenmarsch zur vorbereiteten Tafel.

Wer beweist sich hier als Leader und führt die Gruppe sicher zum Tisch?

An der Tafel angekommen, werden die Teilnehmer auch schon das erste Mal auf die Probe gestellt. Welcher Wein befindet sich im Glas?

Die Dekoration der Tische nehmen wir mit Duftkerzen vor. Die übrige Tischdekoration kann von den Teilnehmern mit Ihrem Tastsinn erkannt werden. Jeder Teilnehmer bekommt einen Block und einen Stift zur Hand.

Nach jedem Gang soll jeder Gast aufschreiben, was er denkt gegessen zu haben. Anhand von Uhrzeiten wird festgehalten, wo Sie was finden:

"Wasserglas auf 1 Uhr, Messer auf 3 Uhr und Ihr Mund auf 6 Uhr". Am Ende werden die Teilnehmer über jeden Gang von unserem Küchenchef aufgeklärt und „Bekanntes mit anderen Augen zu sehen“ wird ganz automatisch Thema sein.

Mit jedem Gang wird ein Sinnesorgan gefördert:

Gang 1 „Hände“

Mit Zuhilfenahme Ihres Tastsinns erfahren Sie den ersten Gang, denn die Hand ist das Greifwerkzeug des Menschen. Über die Hand sprechen Sie Ihren Tastsinn an.

Gang 2 „Nase“

Die Nase beinhaltet das Riechorgan des Menschen. Mit Ihrer Hilfe können wir die Inhaltsstoffe verschiedenster Gerichte erahnen.

Gang 3 „Mund“

Unsere Zunge ist in verschiedene Geschmackszonen unterteilt.

Die Zungenspitze nimmt hauptsächlich den süßen Geschmack wahr.

Den salzigen und sauren Geschmack erfassen die Zungenränder.

Der hintere Teil der Zunge nimmt den bitteren Geschmack wahr.

Die Geschmacksknospen für bitter sind 10.000-mal empfindlicher als die für süß.

Dadurch hat der Mensch die Fähigkeit giftige Stoffe besonders schnell zu erkennen.

Gang 4 „Ohr“

Unser Sensor, mit dem akustische Signale als akustische Wahrnehmungen aufgenommen werden.



K4-AKADEMIE: 24/365 ...Neu ab sofort
ganzjährig „Buch- & und durchführbar“



Willkommen bei der K4-Akademie!

Einzigartige Netzwerksynergien im Trainingsbereich:

Ganz gleich, ob Sie einen entspannenden Ausgleich zu Ihrer Tagung suchen, ein actiongeladenes und kosteneffizientes Teambuilding-Incentive planen oder die Fähigkeiten Ihrer Mitarbeiter und Führungskräfte entwickeln wollen – in unserer Akademie finden Sie es.

Mit der K4 Akademie ist dafür im und am Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld ein einzigartiges Angebot aus verschiedensten Trainings und Aktivitäten entstanden, die alle vier Dimensionen des menschlichen Erlebens ansprechen und so Ihren Teilnehmern, Gästen oder Mitarbeitern ein ausbalanciertes Erlebnis bieten.

Das Besondere

- 👉 Die Kombination von Hotel- (Logis, Arbeitsräume, Küche) und konzeptionell durchdachter Akademiekonzepte verdichtet sich zu einem einzigartigen und deshalb besonderen Angebot.
- 👉 Die professionelle Betreuung und Begleitung durch ein erfahrenes Team von Trainerinnen und Trainern gewährleisten den Erfolg.
- 👉 Die Möglichkeit der Einbeziehung besonderer Locations in der Umgebung in Trainingskonzeptionen gewährleisten nachhaltiges Erleben und tragen zum Erfolg von Tagungen bei.

Welche Vorteile bietet die K4 Akademie ?

Für Personalverantwortliche

bietet die K4 Akademie ein Baukastensystem, in dem verschiedene Trainingsprogramme mit einer Auswahl von Praxisaktivitäten kombiniert werden können. Ohne großen Zeitaufwand lassen sich so Trainings erstellen, die auf den individuellen Bedarf Ihres Teams eingehen.

Für Tagungsplaner & Trainer

bietet die K4 Akademie ein Angebot an verschiedenen Praxisaktivitäten, die nahtlos in ihre Tagungsagenda oder ihr Trainingsprogramm eingebaut werden können. So kommt frischer Wind in stark theorielastige Tagungen und Trainings, wird Kreativität angeregt und so Teams um nachhaltige Erlebnisse bereichert.

Für Einzelpersonen

hält die K4 Akademie eine Auswahl an Coachings und Impulsaktivitäten bereit, die die ganzheitliche, individuelle Weiterentwicklung zum Ziel haben.

Die K4-Hotline

Telefon 02151 956 361
E-Mail info@k4-akademie.de
www.mercure-tagungs-und-landhotel-krefeld.de





ABER AM BESTEN, SIE GEHEN EINMAL SELBST AUF ENTDECKUNGSREISE.

LUST AUF SCHENKEN?

Die besondere Geschenkidee für Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachten und Ostern. Verschenken Sie einen Monatsmenügutschein „Genuss hat Saison“ für gute Freunde oder einen schönen Abend zu zweit! Diese Gutscheine erhalten Sie an unserer Rezeption. Gerne senden wir den Gutschein auch direkt an den Beschenkten.

GANS VIEL – ZUM ABHOLEN

Sie haben Ihre Schwiegereltern zum Essen eingeladen und keine Zeit die Gans in den Ofen zu schieben? Oder Sie haben ein kleines Fest in den eigenen Räumen mit Ihren Kollegen? Sie können Ihre Gans einfach, schnell und ihren Preis wert, mit Rotkohl und Klößen verzehrfertig bei uns abholen. Gültig ab 4 bis 20 Pers. Aktionszeitraum: 1. Oktober bis 26. Dezember.

AN WEIHNACHTEN HABEN SIE EIN TÊTE-À-TÊTE MIT DEM WEIHNACHTSMANN

Oh, du schöne Weihnachtswelt am 1. und 2. Weihnachtstag, mittags. Wir starten zu unserer großen künstlerisch animierten Weihnachtsbuffetwelt von 12:00 bis 14:30 Uhr mit Kinderanimation. Wir überraschen Sie mit verführerischen Vorspeisen, Dampfendem aus dem Suppenkessel, köstlichen Hauptgerichten und Dessertspektakeln. Auch in diesem Jahr haben wir wieder das Christkind und seine Assistenten verpflichtet, Ihnen besinnliche Weihnachten in unserem Hause zu bescheren und Ihre Kinder zu betreuen. Kommen, staunen und genießen Sie im Kreise Ihrer Familie in unseren festlich dekorierten Räumlichkeiten. Preis auf Anfrage. (An diesen Tagen kein „spätStück“)



FESTLICHES 4-GANG HEILIGABEND-MENÜ

in besinnlicher Atmosphäre. Genießen Sie den Heiligen Abend in unserem festlich geschmückten Restaurant von 18:00 bis 21:00 Uhr bei einem Candle-Light Menü unterm Weihnachtsbaum in 4 Gängen. 59,00 Euro pro Pers. inkl. einem Aperitif (à la Carte nicht möglich). Anschließend Ausklang in der Lobby-Bar möglich. Plätze sind limitiert. Bitte rechtzeitig Ihre Tischreservierung vornehmen: 0 21 51 / 956 0

GROSSER MUTTERTAGSBRUNCH

von 11:00 bis 14:00 Uhr. Liebe Väter, liebe Kinder, haben auch Sie schon einen Tisch für Ihre „Mutti“ reserviert, damit Sie im Kreise Ihrer Lieben einen schönen Tag verbringen können? „Mutti ist die Beste“, damit das auch so bleibt, verwöhnen Sie doch Ihre Frau mit einem Brunchbuffet-Besuch.

ASCHERMITWOCHE

Das traditionelle Fischessen zum Karnevalsabschluss von 17:00 bis 21:00 Uhr. Aber auch Fleischliebhaber kommen auf ihre Kosten.

OSTERN

Feiern Sie mit Ihrer ganzen Familie ein fröhliches buntes Osterfest. KARFREITAG bieten wir Ihnen tolle Fischgerichte „Aus Neptuns Netz“ sowie unsere klassischen à la Carte-Speisen an. Am 1. OSTERTAG präsentieren wir unsere kulinarische Osterbuffetwelt für Groß und Klein. Von 12:00 bis 15:00 Uhr. Mit unseren kleinen Gästen werden wir Ostereier suchen und halten unsere betreute Kinderecke bereit. An diesem Sonntag bieten wir kein „spätStück“ an. Von 18:00 bis 21:00 Uhr à la Carte mit feinen Ostermenüs. Am Ostermontag beginnt der Tag nicht nur für Hasen die lange schlafen, mit unserem „spätStück“. Abends empfangen wir Sie mit Ostermenüs und kulinarischen Frühlingsboten à la Carte von 18:00 bis 21:00 Uhr.

AUGENBLICK HAT SAISON

Gehobene Landesküche erwartet Sie täglich ab 18:00 Uhr in unseren Restaurants und den herrlichen Gartenterrassen zum saisonalen 3-Gang-Menü, monatlich wechselnd, passend zum Tierkreiszeichen. Dazu empfehlen wir Ihnen den Sterne-Cocktail. Die persönliche Empfehlung zum (Fest-)preis von unserem Küchenchef und unserer staatl. geprüften Sommelière. Arrangementpreis ab 2 Personen tischweise, inkl. 1/2 Flasche Wein, 1 Flasche Mineralwasser 0,25 l und Kaffee. Buchbar ab 2 bis 6 Personen.

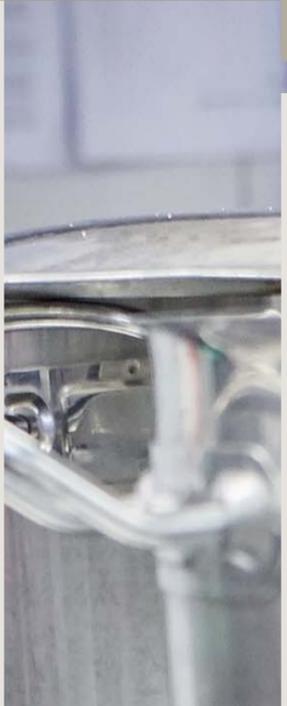
KULINARISCHE IMPULSE

MORGENSTUND HAT GOLD IM MUND und noch viel mehr!

Starten Sie ausgeschlafen und genussvoll in den Tag! Es erwarten Sie verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten, eine Auswahl an leckeren Fruchtsäften, knusprige Brötchen und frisches Brot, eine Vielfalt an leckeren Wurst-, Käse und Lachsspezialitäten, frisch zubereitete Eierspeisen nach Wunsch, gesunde Zerealien, regionale Spezialitäten sowie unsere „JUST FOR YOU“ Produkte, die exklusiv für unsere Gäste entwickelt wurden. Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Montag bis Samstag „frühStück“ von 6:30 bis 10:30 Uhr und „spätStück“ an Sonn- und Feiertagen von 7:00 bis 13:00 Uhr in unserem Restaurant „AUGENBLICK“ – bei schönem Wetter gerne auch auf unseren Sonnen-Terrassen.

Die besten Weine

können Sie rund um den Globus suchen. Oder an unserer WEINDEGUSTATION teilnehmen. Auf der ProWein wird unsere Weinsommelière Martina Hocke wieder ein VDP geprüftes Weingut für unsere Degustation aussuchen. Freuen Sie sich auf ausgesuchte Sekte und Weine. Köstliche Kreationen passend zur Region bereiten unsere Köche rund um Küchenchef Thomas Meischner für Sie zu. Wenn Sie nicht so lange warten möchten, kein Problem, wir halten verschiedene Menüs mit korrespondierenden Weinen für Ihre eigene Degustation bereit.



FESTLICHES 5-GANG SILVESTER-MENÜ bei Kerzenschein

Genießen Sie die letzten Stunden des alten Jahres. Ein kulinarisches Silvester-Menu-Buffer mit Musik erwartet Sie zu dieser besonderen Nacht. Wir servieren eine Vorspeiseninszenierung, eine Suppengondel und das Dessert, den Hauptgang wählen Sie bitte vom Buffet. Ab 19:30 bis 22:30 Uhr. Ab 23:00 Uhr Open End in unserer Lobby Bar mit Musik vom Plattenteller, wer dort weiter feiern möchte! Bitte reservieren Sie Ihren Tisch rechtzeitig unter Telefon: 02151 / 956 0



Jetzt neu bei uns:
Online Check-in

BEQUEM VON ZU HAUSE EINCHECKEN UND WERTVOLLE ZEIT SPAREN

Buchen Sie auf mercure.com oder accorhotels.com und nutzen Sie uns unseren Online Check-in. Ihr Zimmerschlüssel liegt dann bei Ankunft für Sie bereit.



PLANET 21

ist unsere Initiative mit 21 Maßnahmen zur nachhaltigen Entwicklung.

Gesundheit, Natur, Emission, Innovation, lokale Entwicklung, Arbeitsplatz und Dialog: 21 Maßnahmen für das Wohlergehen unserer Erde. In allen unseren Hotels arbeiten wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, Gästen und Partnern daran Hotels neu zu erfinden – nachhaltig.

Auch Sie handeln nachhaltig?

Herzlich willkommen bei Accor.

Unsere Qualitätsversprechen mit Brief und Siegel

Wir sagen **DANKE**, all' unseren Gästen und Kunden, die uns gewählt haben. Gleichzeitig danken wir den Jurys für Nominierungen und Auszeichnungen.



Hommage an Meister Ponzelar

Die neue „Brand-Wall“ im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld verbindet Krefeld

Was zeichnet Krefeld aus und wodurch wird die Stadt geprägt? Dies zeigt nun eindrucksvoll die neue „Brand-Wall“ im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld. Die ausgebildete Krefelder Kirchenmalermeisterin und Restauratorin Fabienne von der Hocht schuf in der großzügigen

Lobby ein außergewöhnliches Wandbild mit wichtigen für Krefeld identitätsstiftenden Elementen.

Die Brandwall der Mercure Hotels steht symbolisch für die Geschichte des Hotels und dessen lokale Verankerung. „Als Gastgeber sind wir Teil der Stadt und aus tiefster Überzeugung auch ihr Botschafter“, betont Hoteldirektor Walter Sosul. „Unseren Gästen versuchen wir die schönen

Seiten Krefelds näherzubringen.“ So wurde innerhalb von vier Wochen ein beeindruckendes Wandgemälde von der seit fünf Generationen in Krefeld tätigen Malerwerkstatt von der Hocht umgesetzt.

Das Mercure-Logo im Zentrum des Bildes verbindet dabei wichtige aktuelle und historische Symbole für die Stadt. Als flächendeckender Hintergrund wurden Zeitungsartikel, die das Krefelder Presseamt zur Verfügung gestellt hat, in einer Collage verarbeitet. Damit steht die Zeitung als Medium für das Thema Neuzeit. Alle verwendeten Artikel aus der Vergangenheit bis heute beschäftigen sich mit dem für Krefeld prägenden Seidenweberdenkmal von „Meister Ponzelar“. Die Bronze Statue, die auf dem Wandbild auch noch einmal im Umriss aufgegriffen wird, wurde im Jahr 1911 von Johannes Stiegmann geschaffen und stellt einen typischen Seidenweber aus den Jahren um 1900 dar. Dieser erinnert an die Zeiten, als an den Webstühlen noch mit der Hand gearbeitet wurde, bevor die Industrialisierung auch in das Weberhandwerk Einzug nahm und die kleinen Hauswebereien aus dem Alltagsleben verschwanden. Ebenso wird das Krefelder Stadtwappen mit dem heiligen Dionysius sowie den Schlüsseln des heiligen Petrus, des Patrons der Stadt Uerdingen, in seinen Konturen gezeigt. Damit schafft das Wandbild eine bildliche Verbindung aus der Vergangenheit Krefelds in eine vielversprechende Zukunft für die Stadt der Samt und Seide.

Das Team vom Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld lädt seine Gäste ein, das Wandbild auch als Fotomotiv zu nutzen. „Wir planen eine Ausstellung mit besonders witzigen oder interessanten Aufnahmen vor unserer ‚Brand-Wall‘“, so Hoteldirektor Walter Sosul.