



## **LyvInn Hotels schließt sich wegweisendem Food-Konzept an und bietet seinen Gästen damit kulinarische Erlebnisse ohne Lebensmittelverschwendung**

Mit dem innovativem Food-Konzept "SUPPER" setzt LyvInn Hotels neue Maßstäbe in der Hotelgastronomie. Das Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, hochwertige und nachhaltige Küche, erstklassigen Service sowie einzigartige Bar-Erlebnisse anzubieten und das zu jeder Zeit. Der Anspruch an erstklassiger Qualität und besonderen Erlebnissen vereinen beide Marken und macht sie zu idealen Partnern.



Das LyvInn Hotel Frankfurt präsentiert sich als Hybrid-Lifestyle Hotel und richtet sich mit seinen 164 Zimmern sowohl an Geschäftsreisende als auch an Familien und jüngere Reisende. In Zusammenarbeit mit SUPPER, dem Unternehmen für ganzheitliche Lebensmittelsysteme, bietet LyvInn Hotels seinen Gästen nicht nur ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis, sondern engagiert sich aktiv für das Problem der Lebensmittelverschwendung, ohne dabei auf Qualität zu verzichten.

### **Warum SUPPER!?**

*Die Zusammenarbeit ermöglicht es uns, unseren Gästen zu jeder Tageszeit ein schmackhaftes, gutes Gericht zu servieren ohne auf den Verzicht von Qualität. Auch die Zubereitung im Allgemeinen war ein wichtiger Punkt für uns, da dies von jedem Kollegen, auch ohne klassische Kochausbildung zu jeder Tageszeit einfach zubereitet werden kann. Alle Gerichte lassen sich in weniger als 10 Minuten zubereiten. Des weiteren war uns der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln wichtig, da bei SUPPER die Verschwendung von Lebensmittelabfällen auf ein Minimum reduziert ist.*

– Andre Paleni, Geschäftsführer LyvInn Hotel Frankfurt.



#### **Kulinarische Vielfalt**

Das innovative Gastronomiesystem SUPPER wurde zusammen mit einem Team von Sterneköchen und Food-Innovatoren entwickelt und vereint Nachhaltigkeit, erstklassigen Service und eine große Auswahl an Gerichten in sich. Darüber hinaus bietet SUPPER eine Vielzahl von Optionen für spezielle Ernährungsanforderungen, wie zum Beispiel vegetarische, vegane, glutenfreie und laktosefreie Gerichte.

#### **Rundum Restaurant-Erlebnis**

Obwohl LyvInn Hotels kein herkömmliches Restaurant betreibt, bietet das Unternehmen seinen Gästen durch SUPPER ein erstklassiges Restaurant-Erlebnis. Ihr Personal sorgt dafür, dass jedes Essen zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Vom ansprechenden Interior Design bis hin zur Lifestyle-Bar „INNfuzion“ bieten die Räumlichkeiten im LyvInn Hotel Frankfurt ein inspirierendes und charmantes Erlebnis.

#### **24/7 Verfügbarkeit**

LyvInn hat erkannt, dass wahre Gastfreundschaft nicht nur darin besteht, ein Zimmer anzubieten, sondern ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen. Mit SUPPER bietet LyvInn Hotels dieses Gastronomiekonzept 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag an, so dass die Gäste zu jeder Tages- und Nachtzeit warmes Essen genießen können.



[Bildmaterial Download](#)

Pressekontakt:

haebmau ag  
Gresa Rugova  
t +49 1748834525  
gresa.rugova@haebmau.de  
www.haebmau.de

### Über LyvInn Hotels

LyvInn Hotels ist eine europäisch ansässige Hotelmarken, die es sich zur Aufgabe gemacht hat in ganz Europa Orte zu schaffen, an denen junge Menschen die Möglichkeit haben, zu einem angemessenen Preis und in bester Gesellschaft komfortabel zu leben, zu arbeiten und zu reisen. LyvInn geht mit seinem Hotelkonzept auf den Charakter und die individuellen Standortvorlieben der jeweiligen Stadt ein und will in Zukunft eine der führenden Lifestyle-Hotelmarken werden. Mit dem LyvInn Hotel Frankfurt am Main öffnete am 15. Mai 2023 der erste Standort und gab damit den Startschuss für ein innovatives Hotelkonzept.



### Über SUPPER

SUPPER kennt die täglichen Herausforderungen des Gastgewerbes. Der hohe Bedarf an qualifiziertem Küchenpersonal, die Nachfrage der Kunden rund um die Uhr, die uneinheitliche Qualität und die Verschwendung von Lebensmitteln sind nur einige der Probleme, mit denen die Branche konfrontiert ist. Aus diesem Grund hat SUPPER ein Erfolgsrezept entwickelt. Hervorragende, frische Mahlzeiten. Schockgefrostet und auf Knopfdruck zum perfekten Gericht zubereitet. Die Mahlzeiten müssen nur noch mit frischen, knusprigen Toppings verfeinert werden. Das umfassende System von SUPPER bietet Lebensmittel als Dienstleistung an und macht die Hotelküche von einer Kostenstelle zu einem Profitcenter.

Copyright © [haebmau AG](#). All rights reserved.

Wenn Sie keine weiteren E-Mails empfangen möchten, klicken Sie bitte [hier](#).