

Mitarbeiter motivieren, Erfolge feiern

Steuerfreie Betriebsfeiern

Viele Hotels und Locations sehen sich mit Anfragen konfrontiert, in denen Firmenaufgaben und steuerliche Aspekte mit einer Fülle von Wünschen und Erwartungen kollo-

reiches Leistungsspektrum, müssen aber auch auf die Kosten achten. Klar, dass jedes Unternehmen den jährlichen Steuerfreibetrag ausschöpfen möchte. Hier wollen wir professioneller Ansprechpartner sein“ erzählt Veranstaltungsleiterin Inga Waterkamp.

Das Team entschloss sich sein eigenes Wissen zu vertiefen und begann zu recherchieren. Im eigenen Blog auf der Unternehmenshomepage postet der Kaiserhof immer wieder Hintergrundinformationen und Expertenwissen zu allem, was die Hotellerie und Gastronomie ausmacht. So wurde sich auch diesem Thema angenommen. Was versteht das Bundesministerium für Finanzen unter dem Begriff Betriebsfeiern, wie errechnet sich der Freibetrag und was ist mit Geschenken? „Als wir den Artikel geschrieben haben ist uns bewusst geworden, dass die Wissensvermittlung alleine nicht ausreicht. Ein konkretes Angebot würde

Sommerfest, Betriebsjubiläum oder Weihnachtsfeier – jedes Unternehmen, egal ob groß oder klein, richtet im Laufe des Jahres mindestens ein Fest für seine Mitarbeiter aus. Unterstützt wird dies durch einen Steuerfreibetrag von 110 Euro pro Jahr für maximal zwei Veranstaltungen.

Foto: Fabian Riediger



Veranstaltungsleiterin
Inga Waterkamp

dieren. Das Privathotel Kaiserhof im Zentrum von Münster hat sich in seinem neuesten Blog-Artikel genau mit diesem Thema intensiv auseinandergesetzt und neben den wichtigsten Informationen zum Thema zwei passgenaue Pauschalangebote zusammengestellt.

Foto: Birgit Kallert



Anja und Kay Fenneberg leiten das Privathotel Kaiserhof.

Angebote, jeweils in der Variante „Menü“ und „Buffet“. Essen, Getränke, Dekoration und natürlich ein Veranstaltungsraum sind inkludiert. „Bei dem zweiten Angebot haben wir sogar noch Budget für ein Mitarbeiter-Geschenk übrig gelassen und direkt Tipps gegeben“ so die Veranstaltungsleiterin. Unter den Empfehlungen befinden sich vor allem Münsteraner Manufakturen, mit denen der Kaiserhof selber schon zusammengearbeitet hat. Einige davon haben die Auszubildenden des Hauses bereits auf ihren monatlichen „Azubi-on-Tour“-Ausflügen besucht.

Umfangreiche Investitionen in das Hotel

Dass Gäste im Kaiserhof eine stilvolle, moderne Location erwarten dürfen unterstreichen Anja und Kay Fenneberg mit regelmäßigen Investitionen. „Seit Sommer 2016 haben wir einen Bereich nach dem anderen

modernisiert. Angefangen bei dem aufwändigen Umbau des rückwärtigen Eingangs, der Umgestaltung von Lobby, Kaminzimmer und Bar bis zur Renovierung von drei Etagen mit insgesamt über 60 Zimmern“, erzählt Anja Fenneberg. Und das ist noch längst nicht alles. Im Frühjahr werden in einer weiteren Etage alle Böden erneuert und Wände gestrichen. Zudem werden Lampen sowie Textilien ausgetauscht. Langfristig werden auch alle Veranstaltungsräume, die sowohl für Tagungen als auch Bankette genutzt werden, modernisiert. Auch neue Bodenbeläge von der Rezeption bis in die oberste Etage sind derzeit in Abstimmung und Planung.

„Der Kaiserhof ist seit fast 125 Jahren nicht aus Münster wegzudenken. Mit unseren Investitionen und unserem fantastischen Team wappnen wir uns für viele weitere Jahre,“ resümiert Gastgeberin Anja Fenneberg.

Foto: Dirk Egelkamp



Wissensvertiefung für den Kunden

Der Kaiserhof, bereits seit 1895 eine Institution in Münster und bekannt für seine Veranstaltungsräume im Zentrum der Stadt, bietet für Feierlichkeiten Platz für bis zu 100 Gäste. An Erfahrung mangelt es dem Team unter Leitung von Anja und Kay Fenneberg nicht. „Die Veranstalter wünschen oft ein umfang-

unsere Kunden viel mehr helfen“, führt Inga Waterkamp fort.

Passgenaue All-Inclusive-Angebote

Also haben sich Küche, Service und Veranstaltung zusammengetan, überlegt was der Kunde braucht und welche Leistungspakete für unterschiedliche Budgets angeboten werden können. Am Ende standen zwei