

★ ★ ★ ★ ★

STEIGENBERGER

A K A D E M I E

B A D R E I C H E N H A L L

Burgherr aus Leidenschaft – Geboren in Frankenberg (Eder), das im Norden des Bundeslandes Hessen gelegen ist, wurde Armin Hoeck schon früh vom mittelalterlichen Charme der Kleinstadt beeinflusst. Mit seinen Fachwerkhäusern und den starken Befestigungsanlagen auf dem Frankenberg aus der Zeit der Sachsenkriege prägte sie Hoeck auf die Schönheit und Romantik der Zeit der alten Burgherren.



Die Ambition, das Alte und das Neue zusammenzubringen, hat sich für Armin Hoeck wohl zur beruflichen und auch privaten Leidenschaft entwickelt. Heute sind er und seine Frau Manuela Hoeck, welche ihn durch viele Stationen seines Lebens begleitet hat, stolze Schlossbesitzer.

Begonnen hat die Karriere des heutigen Geschäftsführers mit der klassischen Ausbildung zum Hotelfachmann im *****Hotel MARITIM Bad Wildungen. In dem Wellness- und Veranstaltungshotel durchläuft Hoeck alle wichtigen Abteilungen für eine erstklassige Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie.

Anschließend zieht es den jungen Gastronomen in den Süden Deutschlands. Im schönen Baiersbronn-Mitteltal arbeitet er im legendären *****Ferienhotel BAREISS als Demichef de Rang. Dann wechselt Hoeck ins sechshundert Kilometer entfernte *****s Hotel ALTE WERFT in Papenburg/Ems. Dort ist er als Chef de Rang tätig und eignet sich spezifisches Wissen in den Bereichen Veranstaltungswesen, Seminar- und Kongressgastronomie an.

Nach kurzer Zeit übernimmt er die Funktion des Leiters der Gastronomie. Armin Hoeck beweist sein Geschick in Mitarbeiterführung und sein Talent, reibungslose Abläufe im gastronomischen Bereich des Hotels zu gewährleisten. Im Folgenden steigt er im *****s Hotel MÖVENPICK in Bielefeld ein. Seine Position umfasst die Aufgaben des Night Manager, des Manager on Duty sowie des Assistant Sales Manager.

Weiterbildung stand für Armin Hoeck stets im Vordergrund. Seine Sprachkenntnisse vertieft er durch ein Studium an der Elite Universität U.C. Berkeley, San Francisco und den International Language Schools of Canada in Vancouver. Mit großem Engagement und Interesse absolviert er von 2000 bis 2002 die Weiterbildung zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt an der Steigenberger Akademie in Bad Reichenhall. Bis heute ist er Mitglied des Vorstandes der „Vereinigung ehemaliger Hotelfachschüler Bad Reichenhall“.

Mehrfach ausgezeichnet, unter anderem zum „Gastgeber des Jahres 2005“ und mit dem „Service Star 2006“ in Rheinland-Pfalz, avanciert der Hotellier zum „Hotellier des Jahres 2008“ in Deutschland. Bis Ende Dezember 2010 führt Armin Hoeck das *****s Relais & Château Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim/Mosel als geschäftsführender

Gesellschafter. Auch dieses Haus spiegelt Hoecks Vorliebe für historische Gebäude wieder. Durch eine Kombination aus Barock, Gründerzeit und Jugendstil besticht die Hotelanlage mit ihrer ländlich-romantischen Atmosphäre auf höchstem Qualitätsniveau.

Im Januar 2011 hat sich das Ehepaar Hoeck den Traum vom eigenen Anwesen erfüllt. Auf Burg Schlitz führen sie gemeinsam das zur Relais & Château Hotelkollektion zählende *****Schlosshotel, wo Armin Hoeck ganz Schlossherr und stilvoller Gastgeber sein kann.



Das klassizistische Landpalais bietet alles was das Herz begehrt: In 20 luxuriösen Zimmern und Suiten sowie in seinem 180 Hektar großen Landschaftspark kann sich der Gast in die Epoche Hans Graf von Schlitz zurückversetzen. Aufgrund des Komforts, der Großzügigkeit, der ausgeprägten Liebe zum Detail aber besonders durch die aufrichtig gelebte Herzlichkeit und Gastlichkeit, die den Besuchern des Schlosses entgegengebracht wird, bekommt Burg Schlitz die Auszeichnung zum „Hotel des Jahres 2012 in Deutschland“

vom Hotelführer „Der große Hotel- und Restaurant Guide 2012“ verliehen.

Betrachtet man Armin Hoecks Lebenslauf, wird man seine Liebe zum „guten und feinen Leben auf dem Lande“ erkennen. In diesem Sinne empfängt und logiert er auch seine Gäste. Manuela Hoeck kümmert sich im Betrieb um Veranstaltungen, das Tagungsgeschäft und die Rezeption. Armin Hoeck zeichnet für die Bereiche Kulinarik, Marketing und Hotelorganisation verantwortlich.

Ihr Motto lautet: „Auf Burg Schlitz, dem Ort an dem der Seele Flügel wachsen, möchten wir allen die das Besondere schätzen, Außerordentliches bieten!“