

Betriebsprofil

Das 5-Sterne-Hotel Uvia liegt am Rande des Kaiserstuhls mitten in einem großen Weinanbaugebiet. Das Hotel verfügt über 130 Doppelzimmer und 20 Suiten in unterschiedlichen Kategorien. Neben dem großen SPA- und Wellnessbereich ist das Hotel unter Feinschmeckern wegen seiner Kulinarik bekannt. Neben einem À-la-carte-Restaurant verfügt das Hotel über ein Spezialitätenrestaurant „Ruber-Albus“ und ein Restaurant „Taverna“ mit kleiner Speisekarte und rustikalem Ambiente. Die Gäste können den Wein der Region, der auch zu den Speisen in den Restaurants gereicht wird, in der hoteleigenen Vinothek erwerben.



Einkaufsabteilung

Während des Lockdowns in den Jahren 2020/2021 haben mehrere Mitarbeiter, die bereits über zehn Jahre Berufserfahrung in der Einkaufsabteilung verfügten, das Hotel verlassen. Nach der Wiedereröffnung verliefen die Beschaffungsprozesse nicht mehr reibungslos. Die neuen Angestellten konnten auch nicht auf eine Dokumentation der Einkaufs- und Lagerungsprozesse zurückgreifen. Damit dies in Zukunft nicht mehr vorkommt, hat der Geschäftsführer Herr Bacchus verfügt, ein „Handbuch Beschaffung und Lagerung“ aufzubauen. Teile des Handbuchs sind bereits über das Intranet für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Einkaufsabteilung abrufbar.

Zusammenarbeit mit Lieferanten

Dem Geschäftsführer sind sehr gute Beziehungen zu den regionalen Lieferanten und Handwerkern wichtig. Trotz der Gewinnerzielungsabsicht geht Herr Bacchus in einem gewissen Rahmen die Regionalität vor dem billigsten Preis. Durch diese Philosophie, die auch im Leitbild des Hotels Uvia steht, ist das Hotel Uvia fest in der Dorfgemeinschaft von Bötzingen verankert. Das Hotel Uvia pflegt in der Regel sehr lange Geschäftsbeziehungen mit seinen Lieferanten.

Kontakt:

Hotel Uvia GmbH
Rebenweg 1-7
79268 Bötzingen

Telefon: 07663 999-0
E-Mail: info@hoteluvia.de
Internet: www.hoteluvia.de

USt-IdNr.: DE2020202020
Handelsregister: Amtsgericht Freiburg HRB 775-49
Geschäftsführer: Orlando Bacchus

Auszug aus dem Leitbild

[...] Durch unsere drei verschiedenen Restaurants kann das Hotel Uvia vom Wanderer bis zum Gourmet jeden Gast glücklich machen.

[...] Die Nachhaltigkeit ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Beschaffungsprozesse unterliegen immer der Prüfung, ob es auch regionaler geht. Wir erhalten damit nicht nur Arbeitsplätze in der Region, sondern verbessern auch den ökologischen Fußabdruck unserer Gäste durch kurze Transportwege der Waren. Nachhaltigkeit leben wir auch durch den ökologischen Weinanbau in unserer Region und die bestmöglichen Haltungsbedingungen für die Tiere, die in unseren Restaurants auf den Teller kommen.