

MEDIENMAPPE



25h
hamburg / altes hafenamt
twenty five hours hotel



come as you are.

Inhalt

Zahlen & Fakten.....	3
Überblick	5
NENI Hamburg	6
The Boilerman Bar.....	7
Interior & Story	8
Gebäude & Historie	9
Partner.....	10
Pressekontakt & Material.....	12

come as you are.

Zahlen & Fakten

25HOURS HOTEL ALTES HAFENAMT OSAKAALLEE 12 20457 HAMBURG	p +49 40 55 55 75 0 hafenamt@25hours-hotels.com
ERÖFFNUNG	März 2016
INVESTOREN	Privatkonsortium des Hamburger Hoteliers Kai Hollmann und des Frankfurter Investors Jürgen Groß
EIGENTÜMER	Kai Hollmann und Jürgen Groß
BETREIBER	KNSA Hospitality
OPERATIVE UNTERSTÜTZUNG & MARKENFÜHRUNG	Ennismore
GENERAL MANAGER	Patrick Moreira
INTERIOR DESIGN & STORY	DREIMETA, Augsburg
ARCHITEKTUR	Böge Lindner 2K Architekten, Hamburg
LAGE	HafenCity/Überseequartier Elbphilharmonie 800 m, Jungfernstieg 800 m, Hauptbahnhof 1000 m, Messe 3 km, U-Bahn (4) 50 m
HOTEL	Kapitänsheim mit 49 Zimmern Restaurant NENI mit Terrasse und Garten, The Boilerman Bar, mare Kiosk, Tiefgarage, Schmöckerstube, kostenfreies high-speed W-Lan im ganzen Hotel, Schindelhauer Bikes zur Miete, kostenloser VOLVO Verleih
ZIMMER	49 Rückzugsorte mit Design-Elementen aus der Welt des alten Hafenmeisters und Bezügen zum denkmalgeschützten Alten Hafensamt, Dusche oder Badewanne, Safe, kostenfreie Minibar, Entertainment-TV, Kreafunk Bluetooth-Lautsprecher, W-Lan, Canvasco Taschen, Schindelhauer Bikes, Kaffee-Maschine und samova-Teeauswahl in den Kategorien L und XL
MEETINGS & EVENTS	Ausgestattet mit bis zu 300 Büchern ist die mare Schmöckerstube im 25hours Hotel Altes Hafensamt ein gemütlicher Rückzugsort für Tagungsgäste. Auf 23 qm können kleine Meetings mit bis zu 10 Personen geplant werden.

come as you are.

PREISE	<p>Medium (ca. 25m²) ab EUR 150 pro Nacht</p> <p>Large (ca. 35 m²) ab EUR 180 pro Nacht</p> <p>Extra Large (ca. 45 m²) ab EUR 200 pro Nacht</p> <p>(Preise inkl. MwSt. exkl. Frühstück)</p> <p>Frühstücksbuffet EUR 26 pro Person</p> <p>15% Rabatt bei Vorauszahlung (nicht kostenfrei stornierbar)</p>
GASTRONOMIE	<p>Frühstück - Lunch - Afterwork - Late Night:</p> <p>NENI Hamburg mit ostmediterranean Küche, 100 Sitzplätze</p> <p>Zwei Außenbereiche: Terrasse und Garten</p> <p>The Boilerman Bar</p>

come as you are.

Überblick

Das denkmalgeschützte Alte Hafenamnt ist gelebte Geschichte! In seiner ursprünglichen Funktion war das backsteinerne Gründerzeit-Ensemble das Amt für Strom- und Hafenbau. Es wurde 1885/86 auf dem Grasbrook im entstehenden Freihafen erbaut und ist das älteste Gebäude der HafenCity. Im Hafenamnt wurden nicht nur die Karten geschrieben, sondern es war auch lange Zeit Anlaufstelle für die Seeleute, die ihre Erlebnisse aus aller Herren Länder mitgebracht haben. Diese Biografie sowie der sensible Umgang mit dem alten Bau stellen die Leitlinie für das Interieur Design dar. Dafür zeichnet das Augsburger Designteam DREIMETA um Armin Fischer verantwortlich und gestaltete das Hotel im Stile eines wohnlichen Kapitänsheims: Die würdevolle Figur des alten Hafenmeisters steht Pate und begleitet den Gast inspirierend durchs Haus. Möglichst viele historische Details wurden erhalten und in kreativer Interpretation integriert. Die gestalterische Qualität lebt vom feinfühligem Umgang mit spannenden Materialien, nostalgischen Sammlerstücken und neuen Objekten.

Die 49 Gästezimmer in den Kategorien M, L und XL verteilen sich im Alten Hafenamnt auf insgesamt 4 Ebenen, vom Erdgeschoss bis in die 3. Etage. Erreichbar sind sie mit drei Aufzügen, die sich dem Look des Hauses natürlich anschließen: Hier tummeln sich Holzkassettenwände, Messing-Spiegel und Messinggitter-Leuchten, wie man sie von Schiffen kennt. Apropos Messing! „Ein oft verwendetes Material im Hotel“, bemerkt Britta Kleweken, denn „im gesamten Haus gibt es nichts Glänzendes, kein Edelstahl.“ So trifft man stattdessen auf anthrazit gepulverte Oberflächen, dunkle Handläufe oder auf Zimmer-Türdrücker aus Bronze.

Neben den höchst variantenreichen Grundrissen sind alle Rückzugsorte über zwei Farbwelten verbunden. „Ein Ansatz geht in die Richtung Beige-Blau-Braun, die andere Linie spielt sich rund um die Nuancen Pistazie und Terrakotta ab“, sagt Britta Kleweken und schildert das Konzept: „Wir spielen mit diesen Farben in Fliesen, Materialien, Stoffen und kombinieren dazu passende Möbel in lebendigem Stilmix.“ Gesucht, gefunden, gesammelt: Vintage-Objekte treffen auf Flohmarkt-Fundstücke, Neues harmoniert mit Altem. Das lose Mobiliar variiert in jedem Zimmer und bereichert individuell die identische Grundeinrichtung der 49 Quartiere.

Dabei können sich urbane Nomaden auf die beliebten 25hours Standards verlassen: Betten in hoher Schlafqualität, Klimaanlage, Flachbild-TV, Minibar, Kreativ Bluetooth-Lautsprecher, nachhaltige Kosmetikartikel und kostenfreies high-speed W-Lan. In den Zimmern der Kategorie L und XL machen Extras wie Schindelhauer-Bikes, Kaffeemaschinen und samova-Tee richtig viel Spaß.

In Sachen Genuss hat das Alte Hafenamnt von früh bis spät Spannendes im Gepäck: Im Restaurant NENI mit 80 Sitzplätzen kommt Haya Molchos ostmediterrane Küche auf den Tisch. Im ehemaligen Kartenraum des Alten Hafenamnts ist die Boilerman Bar eingezogen: Ein kleiner, feiner und ungewöhnlicher Ort mit lässigem Charakter. Im Sinne einer hochwertigen Nachbarschafts-Bar werden hier bei entspannter Atmosphäre präzise gemischte Highballs serviert.

Der Ausgangspunkt für Expeditionen und Sightseeing könnte vom 25hours Hotel Altes Hafenamnt nicht besser sein: Michel, Landungsbrücken, Hauptbahnhof – alles zum Greifen nah. Jungfernstieg, Alster, Rathausmarkt – in zehn Minuten erreicht. Herrlich bequem: Die U-Bahn-Linie 4 hält nur wenige Meter entfernt.

come as you are.

NENI Hamburg

Haya Molcho ist leidenschaftliche Gastgeberin, Köchin, Catering-Unternehmerin, Szenewirtin, Kochbuchautorin, Ehefrau des bekannten Pantomimen Samy Molcho und vierfache Mutter. Unter ihrer Regie wurde das NENI am Wiener Naschmarkt Kult und erobert jetzt Hamburg! Mit einem kulinarischen Mosaik aus persischen, russischen, arabischen, marokkanischen, türkischen, spanischen, deutschen und österreichischen Einflüssen. „NENI ist für mich das kosmopolitischste Soul Food, das ich kenne“, sagt Hoffmann und erklärt die besondere Verbindung: „Wir schätzen die Familie Molcho als kreative Größe der Wiener Gastronomie-Szene. Die Partnerschaft in unseren Häusern in Zürich, Köln, München und Berlin ist sehr erfolgreich und wir freuen uns, diese Geschmacks-Liaison nach Hamburg auszuweiten.“ Dabei passt NENI perfekt zur Geschichte des Alten Hafenamts, „weil Haya Molcho Heimat und Fernweh zu Genuss-Erlebnissen verbindet“, sagt Bruno Marti, Executive VP of Brand Marketing bei 25hours und betont: „NENI bringt Vertrautes und Neues zusammen, NENI ist Multikulti – aber nie klischeehaft.“

Alle Gerichte sind eine Hommage an Haya Molchos Liebe zum Kochen und an ihre Familie. Hinter NENI stecken die Anfangsbuchstaben ihrer Söhne Nuriel, Elijor, Nadiv und Ilan. Haya Molcho lässt keinen Zweifel daran, dass der Familienbetrieb eine echte Herzensangelegenheit ist: „Ich bin wir“, sagt die quirlige Unternehmerin und schlägt die Brücke zu ihrer eigenen Kindheit in Tel Aviv. Hier hat sie Kochen und Essen als gemeinschaftliches Ritual kennen und lieben gelernt. Und so kultiviert NENI auf höchst sympathische Weise das gemeinsame Essen, das Teilen von Speisen und das Zelebrieren von Genuss.

Was steht auf der Speisekarte? „Auf jeden Fall die beliebten NENI Klassiker“, verspricht General Manager Patrick Moreira. Also zum Beispiel Vorspeisen wie Dreierlei Hummus mit Pitabrot oder Babaganoush, ein geräuchertes Auberginenpüree mit Har Bracha Tahina. Natürlich hausgemachte Falafel und Sabich, ein Mischmasch aus gebackenen Auberginen, Humus, pochiertem Ei und Amba. Der beliebte Jerusalem Teller bei den Hauptgerichten darf nicht fehlen: Gegrilltes Hühnerfleisch mit orientalischen Gewürzen, frischen Kräutern, Hummus, Zwiebeln, Har Bracha Tahina und Paprika. Dazu gesellen sich aber auch spezielle Hafen- und Fischgerichte, denn „heimische Produkte sind wichtiger Bestandteil unserer Speisen und wir ergänzen sie à la NENI“, erläutert Moreira und schmunzelt: „Matjes und NENI sind dicke Freunde!“ Vier Mal im Jahr wird es einen saisonalen Kartenwechsel geben, so dass die Klassiker immer neu bereichert werden.

Öffnungszeiten

NENI Hamburg

Frühstück	Mo – Fr 6.30 – 10.30h / Sa & So 7 – 11.30h
Warme Küche	Mo – So 12 – 23h

come as you are.

The Boilerman Bar

Wie so oft bei 25hours setzt sich auch das Alte Hafenamt intensiv mit seinem Standort auseinander. Dazu gehört, mit Hilfe starker lokaler Kooperationen einen Anziehungspunkt zu schaffen, der für Einheimische und Reisende gleichermaßen attraktiv ist. Die Boilerman Bar! Eine Bühne für gesellige Treffen und Nischen für entspannte Momente. Stimmen, Gesichter, Gespräche, Gesten, Lachen – gute Drinks! Ein kleiner, feiner und ungewöhnlicher Ort mit lässigem Charakter. „Durch die Partnerschaft zu Jörg Meyer und Rainer Wendt konnten wir ein smartes Barkonzept etablieren, das in der HafenCity in dieser Art einzigartig sein wird“, freut sich 25hours Gründer Christoph Hoffmann und beschreibt das umtriebige Duo: „Die beiden sind für mich feste Größen der hiesigen Gastronomieszene.“

Im November 2007 eröffnete Jörg Meyer mit Partner Rainer Wendt, der das Café Paris in Hamburgs Innenstadt betreibt, sein Le Lion. Die mehrfach ausgezeichnete Bar in der Rathausstraße gehört hoch offiziell zu den „50 besten Bars der Welt“. Hier kreierte der Bartender 2008 seinen international bekannt gewordenen Gin Basil Smash, ein Cocktail aus Gin, Basilikum und Zitrone. Klassisch genügte Jörg Meyer aber nicht: 2012 zog es ihn zusätzlich mit einem neuen Barkonzept nach Hamburg-Eppendorf, wo er die Boilerman Bar eröffnete.

Was sind genau Highballs? Die kommen ganz ohne Shaker aus und ihre Geschichte ist durchaus komplex. „Es handelt sich eigentlich um eine in Vergessenheit und oft fehlinterpretierte Getränkekategorie“, weiß Jörg Meyer. „Kurz gesagt sind das kleine, unkomplizierte Drinks in Kombination mit bester Qualität und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis“, erklärt der Bartender und fasst zusammen: „Highballs sind Shortdrinks, die in gefrorene Gläser mit zwei Eiskugeln gefüllt werden, schnell zuzubereiten und daher ebenfalls schnell getrunken sind. Super, um mehrere Sachen ausprobieren zu können. Unser Schwerpunkt liegt dabei auf Rum.“ Perfekte Drinks auf Kenner-Level – cool, aber dennoch nahbar und sehr gemütlich. „Dieser Ansatz entspricht auch genau der Philosophie von NENI“, stellt Henning Weiß fest, „da kommen zwei zusammen, die Feuer und Flamme sind für echte und authentische Genuss-Erlebnisse.“

Und was steckt hinter dem Namen Boilerman Bar? Mit ihm geht es erneut in die Geschichte der Highballs: Ein Highball war früher ein Signal der amerikanischen Zugfahrt. Fuhr ein Zug durch die Station und sah einen hohen Ball, hieß es: Ihr seid nicht im Zeitplan, fahrt schneller! Wer dann richtig Gas geben musste, war der Boilerman, derjenige, der den Kessel befeuerte. In der Boilerman Bar sind die Bartender also Anheizer und die Gäste Passagiere auf einer Reise zum guten Trink-Stil. Für General Manager Patrick Moreira ist klar: „Mit dieser Ausrichtung werden wir Nachbarn, Barflys sowie Hotelgäste überraschen und begeistern.“

Interior & Story

Das 25hours Hotel Altes Hafenamt wurde mit dem Augsburger Designteam DREIMETA Armin Fischer entwickelt. Unter der Regie von Armin Fischer hat sich das Planungsbüro der Emotionalisierung des Raumes verschrieben: Innenarchitektur, die die Sinne berührt. Für diese Haltung bietet das Alte Hafenamt mit seiner speziellen Biografie eine herrliche Spielwiese. Der backsteinerne Gründerzeitbau hat als ehemaliges Amt für Strom- und Hafenausbau sein persönliches Drehbuch gleich im Gepäck: Es handelt vom Tor zur Welt, von großen Schiffen, großen Träumen. Von Wasser und Land. Von Nähe und Weite. Von Ankunft und Sehnsucht, von Fernweh und Hoffnung. Im Hafenamt wurden nicht nur die Karten geschrieben, sondern es war auch lange Zeit Anlaufstelle für die Seeleute, die ihre Erlebnisse aus aller Herren Länder mitgebracht haben. „Diese Funktionen und Erlebnisse sowie der sensible Umgang mit dem alten Gebäude stellen die Leitlinie für unser Interieur Design dar“, sagt Designer Fischer.

Henning Weiß, Chief Development Officer bei 25hours Hotels, konkretisiert die Konzeptidee: „Die Figur des alten Hafenmeisters steht hier Pate. Unser Protagonist hat durch seinen Beruf zwar selbst die Welt noch nie bereist aber das Wasser in seinem Hafen ist schon überall gewesen. Viele Begegnungen, Gesichter und Erzählungen haben ihm die Abenteuer der See nahe gebracht. Mit diesem Pfund an Erfahrungen ist er als stiller Gastgeber an vielen Stellen im Haus anzutreffen.“ Zitate verweisen auf ihn und lassen ihn präsent werden. So zierte zum Beispiel die künstlerische Umsetzung seines Konterfeis die Wand neben der Bar und sein ehemaliger Hafenmeistersaal im 1. Obergeschoss ist jetzt eines der schönsten Gästezimmer. „Wir gehen mit dieser Thematik aber eher zurückhaltend um“, betont Weiß. „Die Figur des alten Hafenmeisters schwingt mit, aber wir wollten der eigenen DNA des Hauses genügend Luft lassen und sie nicht überfrachten.“

Dazu passt die Entscheidung, an Wänden teilweise das Mauerwerk freizulegen und in Kombination mit Putz als Gestaltungselement zu nutzen. Weitere Akzente werden sensibel, aber kreativ gesetzt, indem Erbstücke des Hauses seine Biografie aufgreifen. „Wir haben möglichst viel erhalten“, bestätigt auch 25hours Erfinder Kai Hollmann, „beispielsweise Eingänge und Flure. Und wir integrieren vorgefundene Stücke wie die Holzgeländer des ehemaligen Kartenraums. Zimmertüren dienen als Bettrücken, der Rezeptionstresen besteht aus alten Heizungen, und DREIMETA baut aus einer Holzkonstruktion, in der früher Seekarten verwahrt wurden, ein Buffet im Restaurant.“

Dabei spielt auch die Abgrenzung zum 25hours Hotel HafenCity nebenan eine Rolle. „Während wir an der Überseeallee einen unbeleckten Neubau mit Geschichten im Stile eines Seemannsheims aufgeladen haben, atmet beim Alten Hafenamt die Architektur bereits Geschichte“, markiert Henning Weiß die unterschiedlichen Ausgangslagen. Im Seemannsheim erzählen sich 25 Seeleute aus aller Welt in anekdotischen Accessoires und Objekten ihre Erlebnisse von turbulenten Überfahrten. Das Alte Hafenamt hingegen präsentiert sich als erfahrenes Kapitänsheim. „Der Seegang ist ruhiger, die Wellen schlagen nicht ganz so hoch“, meint Weiß mit einem Augenzwinkern, „vom Charakter her also eher ein Boutique-Hotel, das erwachsener und familiärer wirkt.“

come as you are.

Gebäude & Historie

Das Alte Hafenamt wurde 1885/86 auf dem Grasbrook im entstehenden Freihafen erbaut und ist das älteste Gebäude der HafenCity. Es wurde in den folgenden Jahren durch Anbauten erweitert, die zum Teil über Brücken im Obergeschoss untereinander verbunden waren. „Beim Hotelumbau haben wir es jetzt mit drei verschiedenen Gebäudeteilen zu tun: Dem Süd- und dem Ostflügel sowie dem Kopfbau“, erklärt Britta Kleweken, verantwortliche Innenarchitektin im DREIMETA-Team um Armin Fischer.

2001 wurde nur das aus den Jahren 1885/86 stammende Haus Dalmannstraße 1 unter Denkmalschutz gestellt. Das zur Hamburger Wirtschaftsbehörde gehörende Amt für Strom- und Hafenbau wurde 2005 mit anderen Hafenbehörden zur Hamburg Port Authority (HPA) vereinigt und bezog 2006 den Speicher P in der Speicherstadt. Die Entwicklung des Überseequartiers brachte in den Jahren 2006 und 2007 den Abriss aller anderen Gebäude an der ehemaligen Dalmannstraße mit sich – bis auf den denkmalgeschützten Teil. Damit ist das Alte Hafenamt nicht nur historischer Zeuge im Überseequartier, sondern auch eines der am tiefsten gelegenen Gebäude: Die Neubauten entstehen nämlich auf Warften, angehäuften Flächen zum Hochwasserschutz in einer Höhe von acht bis neun Metern über Normalnull. Das Gründerzeitbauwerk dagegen befindet sich auf einem Höhenniveau von 4,5 Metern und scheint fast im Boden zu versinken. Damit die Proportionen der Fassade sichtbar bleiben, musste das Gelände speziell modelliert werden. Nicht nur aufgrund dieser besonderen Lage brachte der Umbau zum Hotel viele Herausforderungen mit sich. „Es war extrem aufwendig das Gebäude zu erhalten, schließlich hat es ja schon fast 130 Jahre auf dem Buckel“, sagt Investor Kai Hollmann und erinnert sich an die ersten Sicherungsmaßnahmen: „Der Bau der Tiefgarage unter dem Alten Hafenamt hatte Risse im Mauerwerk verursacht. Im Hochdruckinjektionsverfahren mussten zunächst die Fundamente stabilisiert werden.“ Henning Weiß, Chief Development Officer bei 25hours Hotels, bestätigt: „In diesem Projekt steckt eine Menge Liebhaberei. Aufgrund sehr hoher Auflagen haben wir eng mit der lokalen Denkmalschutzbehörde zusammengearbeitet.“

Dank dieser umsichtigen Revitalisierung prägt jetzt das Alte Hafenamt mit stolzem Gesicht die Silhouette am Magdeburger Hafen. Dabei trägt es zum spannenden Wechselspiel der Kubaturen bei: Moderne Architektur wie der 57 Meter hohe Cinnamon Tower, entworfen von Bolles + Wilson, steht in einem aufregenden Kontrast zu den historischen Backsteinfassaden. Mit dem Abschluss dieser beiden Projekte – Wohnturm und Hafenamt – sind im Norden des Quartiers die letzten Baulücken geschlossen.

Partner

PATRICK MOREIRA	zeichnet als General Manager verantwortlich für die 25hours Hotels Hafencity und Altes Hafenamt. Der gebürtige Hamburger mit portugiesischen Wurzeln kennt die Gastronomie von Kindesbeinen an aus dem elterlichen Restaurant. 2011 absolvierte er als Jahrgangsbester seine Ausbildung zum Hotelfachmann im renommierten Hamburger 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob. Anschließend besetzte er dort über sechs Jahre lang verschiedene gastronomische Positionen und war zuletzt als F&B Manager verantwortlich. Seit Juli 2017 leitet er die beiden 25hours Hotels in der Hafencity mit rund 135 Mitarbeitern.
DREIMETA	Dahinter verbirgt sich ein vielseitiges Team aus kreativen Köpfen. Ihr Ziel es ist, Räume mit Identität und Charakter zu schaffen. Im Jahr 2003 von Armin Fischer in Augsburg gegründet, hat sich das Planungsbüro dem Thema Emotionalisierung des Raumes verschrieben: Innenarchitektur, die die Sinne berührt und Geschichten erzählt. Die Schwerpunkte liegen dabei im Bereich Hotel, Gastronomie und Shop-Design. Ziel ist immer die Stärkung der Identität und Philosophie des Kunden durch mutige Interpretation.
CONNI KOTTE	ist sowas wie eine Interior Designerin. Vielmehr ist sie aber Einrichtungsermittlerin oder Möbelagentin. Zwar kommen Kunden zu ihr, um sich ihre Wohnungen oder Geschäftsräume einrichten zu lassen. Conni Kotte durchforstet dann aber nicht einen Stapel Kataloge und bestellt Schrankwand X in Farbe Y. Vielmehr ist es so, dass sie Lieblingsstücke, Einzelteile, Besonderheiten aufspürt, sie in ihr Repertoire aufnimmt und an den Kunden bringt, der dazu passt.
BÖGE LINDNER K2 ARCHITEKTEN	ist aus einem Aufenthalt und der Zusammenarbeit mit Freunden im Jahr 1980 in Venedig hervorgegangen. Seit 2011 firmiert das Büro unter BLK2 Böge Lindner K2 Architekten Partnergesellschaft. Das Spektrum der Arbeiten umfasst nahezu alle Bereiche des Bauens von städtebaulichen Aufgaben und öffentlichen Bauten bis zu Büro- und Geschäftshäusern, Hotels und Wohnungsbauten.
STEPHEN WILLIAMS ASSOCIATES	europäisches Architektur- und Designbüro sind spezialisiert auf die Entwicklung wertschöpfender Konzepte im Spannungsfeld von Gesellschaft, Immobilien, Marken, Architektur und Design. SWA verstehen Architektur und Design als Kommunikationsplattform - als Inspiration, Erlebnis und Entdeckung. Bei Unternehmen, Entwicklern und Institutionen ist SWA ein geschätzter Ansprechpartner für komplexe Lösungen mit starker Identität. Es entstehen Projekte in allen Maßstäben - von Städtebau und Hochbau über Architektur im Innenraum bis hin zu Möbeldesign und Grafik.
MARKUS STOLL	ist gelernter Jurist, freier Kreativer und Geschichtenerzähler aus Passion. Er verschreibt sich und seine Kunden der Macht starker Geschichten, die Identität stiften, in einer Zeit, in der die Aufzählung von Produktvorteilen nicht mehr ausreicht, Menschen langfristig an eine Marke zu binden. Erst der glaubwürdig erzählte Mythos einer Marke vermag stabile Communities of Choice zu stiften.
EVENTLABS	entwickeln als Agentur und Kreativlabor emotionale, einzigartige Markenkommunikation im Raum und bieten ganzheitliche, individuelle und integrierte Kommunikationslösungen im fein justierten Zusammenspiel der drei Kerndisziplinen strategische Kommunikation, Corporate Architecture & Design sowie Event.

come as you are.

SUPERSENSE	Steht für eine Art analoges Universum. Der Wiener Florian Kaps alias Doc ist der kreative Kopf und Macher hinter Supersense. Gemeinsam mit seinem Team sammelt, findet und rettet Doc analoge Dinge. Ihm verdankt die Welt das Überleben des Polaroid-Fotos. Der Supersense-Shop im 2. Wiener Bezirk ist eine Erlebniswelt voll analoger Schätze. Gemeinsam mit Supersense wurde der Lounge-Bereich für das 25hours Hotel The Circle entwickelt.
SCHINDELHAUER	Die Berliner Fahrradmanufaktur ist der Inbegriff für stilvolle, urbane Mobilität. Ihre hochwertigen Bikes verbinden technische Innovation und anspruchsvolles Design. Seit mehreren Jahren besteht eine enge Freundschaft zwischen Schindelhauer und 25hours. Inzwischen können Hotelgäste an allen Standorten die Modelle Siegfried, Ludwig, Viktor und Lotte in verschiedenen Rahmengrößen gegen eine Leihgebühr nutzen. Darüber hinaus stehen Schindelhauer Bikes in bestimmten Zimmerkategorien als Teil der Ausstattung dem Gast exklusiv zur Verfügung.
VOLVO	Die Marke steht für ein markantes, skandinavisch geprägtes Design, umfassende Sicherheits- und Komfortausstattung sowie uneingeschränkte Alltagstauglichkeit und ist damit der ideale Partner für 25hours Hotels. Im Rahmen der Kooperation steht den Gästen während ihres Aufenthalts im 25hours Hotel Altes Hafenamt der vollelektrische Kompakt-SUV Volvo EX30 zur freien Nutzung zur Verfügung.
KREAFUNK	Das Leben mit schönen Dingen, guter Musik und hervorragendem Sound genießen – das ist die Philosophie der dänischen Lifestylemarke KreaFunk. Die stilvoll designten Bluetooth Speaker lassen sich einfach mit dem Smartphone verbinden und füllen auf Knopfdruck jedes Zimmer mit der entsprechenden Lieblingsmusik.
SOEDER	Die Schweizer Marke Soeder steht für echte Naturseifen und eine Auswahl an Pflegeprodukten mit Refill-Möglichkeiten. Bei der Herstellung werden ausschließlich Rohmaterialien aus natürlicher Herkunft, wie zum Beispiel Honig aus dem Zürcher Oberland sowie Weizenproteine und kaltgepresste Bio-Öle verwendet. Der Name Soeder, das schwedische Wort für 'Süden', greift dabei die schwedischen Wurzeln der beiden Firmengründer auf.
SAMOVA	Gegründet aus Leidenschaft für Spezialitäten aus Tee und Kräutern, steht Samova für neue Geschmackserlebnisse aus besten Rohstoffen, ein prämiertes Design und außergewöhnliche Veranstaltungen. Alle Produkte der samova Kollektion werden mit höchstem Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit kreiert und hergestellt.
CANVASCO	Seit über zehn Jahren erfrischt Canvasco die Mode- und Lifestyleszene mit nachhaltigen und kreativen Taschenmodellen. Recycling, Nachhaltigkeit und soziales Engagement bilden auch heute noch die Basisidee für die Taschenherstellung.

Pressekontakt & Material

25hours Hotel Altes Hafenamt

Sophie Schonebeck
Brand Marketing Manager
Überseeallee 5
20457 Hamburg
p +49 40 77 77 834
sales.hafencity@25hours-hotels.com

25hours Hotels

Anne Berger
PR Director – Northern & Central Europe
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
p +49 40 22 616 24 197
media@25hours-hotels.com



Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: [25hours-hotels.com](https://www.25hours-hotels.com)

Videos zu den 25hours Hotels: [youtube.com](https://www.youtube.com)

Presse- und Bildmaterial: [25hours-hotels.com/company/presse/bilder](https://www.25hours-hotels.com/company/presse/bilder)

come as you are.