



**sea chefs**

## **PRESSEMITTEILUNG**

Baar, Juni 2009

### **sea chefs feiert zehnjähriges Firmenjubiläum**

*sea chefs, bekannt für sein gut geschultes Personal, seine hochwertigen Produkte sowie seine langjährige Erfahrung im Hotelbereich an Bord von Hochsee- und Flussschiffen sowie von Fähren, geht in sein elftes Jahr und setzt seinen Erfolgskurs weiter fort. Seit der Gründung im August 1999 ist das Unternehmen kontinuierlich gewachsen und ist mittlerweile mit drei Standorten in Zypern, der Schweiz und Deutschland international positioniert. Im Rahmen einer Jubiläumsfeier bedankt sich sea chefs im September dieses Jahres bei seinen Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern in seinen Hamburger Büroräumen.*

Seit zehn Jahren ist sea chefs erfolgreich in der Kreuzfahrt- und Fährindustrie tätig und bietet seinen Kunden Komplettlösungen für das Hotel- und Schiffsmanagement auf Hochsee- und Flussschiffen sowie an Bord von Fähren und ist mittlerweile einer der führenden Anbieter in diesem Segment. „Die Stabilität, das Wachstum und den Erfolg unseres Unternehmens verdanken wir unserem ständigen Streben nach Verbesserungen in Qualitäts- und Servicestandards – ob auf einem Hochsee- oder Flussschiff oder an Bord einer Fähre“, so Daniel Thiriet, Geschäftsführer der sea chefs Holding Schweiz. „Wir danken unseren Kunden und Partnern für die gute und persönliche Zusammenarbeit und für die Loyalität und Unterstützung unserer Mitarbeiter.“

Angefangen hat alles im Jahr 1999 mit der Gründung von je einer sea chefs-Niederlassung in Limassol, Zypern, und Hamburg. Zwei Jahre später folgte die Eröffnung von sea chefs im schweizerischen Basel. Betreute das Unternehmen zu Beginn vier Hochseeschiffe, ist sea chefs mittlerweile für insgesamt neun Hochsee- und 16 Flussschiffe im Hotelbereich verantwortlich. Dabei setzt das Unternehmen auf persönliche Geschäftsbeziehungen und auf hohe Qualitätsstandards, die sich in allen angebotenen Leistungen vom Hotel- und Catering-Management, der Crew-Zusammenstellung, im Housekeeping und der Wäscherei bis hin zur perfekten Menüauswahl im Restaurant widerspiegeln.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [www.seachefs.com](http://www.seachefs.com) oder per eMail an [PublicRelation@seachefs.com](mailto:PublicRelation@seachefs.com).