

veröffentlicht auf *Stadtanzeiger / Filder Extra / Grüne Woche - Nachrichtenportal für Stuttgart* (<http://www.stadtanzeiger-im-netz.de>)

Leinfelden

[Interview mit Filderhalle-Geschäftsführer Nils Jakoby \[1\]](#)

Mai 05, 2017

| 188 mal gelesen

Die Filderhalle gab es bereits, bevor die Orte und Gemeinden Leinfelden, Echterdingen, Unter- und Oberaichen, Stetten und Musberg zur "Großen Kreisstadt Leinfelden-Echterdingen" zusammenwuchsen. Sie wurde 1958 erbaut, 1979 komplett abgerissen und wieder neu aufgebaut und gehört heute als Eigenbetrieb der Stadt zu den wichtigen Einrichtungen.



[3]

Das ganze Jahr über finden neben zahlreichen großen Firmenveranstaltungen auch viele kleine und sehr persönliche private Feiern in den Räumlichkeiten statt. Im Laufe der Zeit hat sich das ältere Gebäude immer wieder neu erfunden. Die Stadt als Eigentümerin hat regelmäßig in modernste Licht- und Tontechnik investiert. Mit dem Projekt »Die neue Filderhalle 2018« steht nun die umfangreichste Modernisierung in der Geschichte des Kongress- und Tagungszentrums bevor. Nach der Erweiterung um 400 Quadratmeter können künftig auf 3000 Quadratmetern mit einem anpassbaren Raumkonzept die unterschiedlichsten Veranstaltungen durchgeführt werden.

Herr Jakoby, Sie sind seit 2009 Geschäftsführer der Filderhalle und stehen nun in Ihrem achten Jahr als Chef der Kongresshalle, wahrscheinlich vor Ihrem aufregendsten. Seit Januar betreiben Sie den gastronomischen Bereich der Filderhalle mit eigener Mannschaft und demnächst rücken auch noch die Bagger an. Die Filderhalle wird modernisiert und erweitert. Wie lange sind Ihre Arbeitstage derzeit?

Nils Jakoby: Sie sind lange und sie sind derzeit vollgepackt mit vielen spannenden Themen. Neben der Übernahme des Gastronomiebereichs durch ein eigenes Team der Filderhalle beginnen auch die Vorbereitungen für den umfangreichen Umbau und die Erweiterung. Zusätzlich hatten wir in diesem Jahr schon einige Großveranstaltungen mit unserem eigenen Küchen- und Serviceteam zu bewältigen und auch das neue Konzept für die Vereine und Institutionen aus Leinfelden-Echterdingen wird sehr gut angenommen. Alles in allem sind mein gesamtes Team und ich sehr zufrieden mit dem Start in das neue Jahr. Allerdings wird uns besonders die Renovierung unserer Großküche einiges abverlangen. Während die neue Küche gebaut wird, muss der Betrieb natürlich reibungslos weitergehen, um unsere Gäste und Veranstaltungsteilnehmer bestens zu versorgen.

Das hört sich nach viel Arbeit an. Müssen die Kunden denn Beeinträchtigungen fürchten, wenn an jeder Ecke gebohrt und gehämmert wird? Wo werden während des Küchenumbaus die Speisen zubereitet?

Jakoby: Sicherlich werden sich einige Beeinträchtigungen nicht vermeiden lassen. Die umfangreichen Baumaßnahmen finden jedoch in der Zeit statt, in der wir wenige bis gar keine Veranstaltungen haben. Wir können also jedem Kunden einen optimalen Verlauf seiner Veranstaltung garantieren. Spannend wird tatsächlich das Thema »Küche«. Während des Umbaus wird in einem speziellen Container gekocht. Das wird unseren Küchenchef Alexander Michel fordern. Doch auch hier laufen die vorausschauenden Planungen sehr gut. Wir werden das gemeinsam als Team stemmen.

Die vergangenen Jahre hat sich ein externer Dienstleister um die Verpflegung der Gäste gekümmert. Sie konnten sich so auf Ihre Stärke, das Veranstaltungsmanagement, konzentrieren. Wie reibungslos lief der Übergang und wo genau lagen die Herausforderungen?

Jakoby: Zuerst freuen wir uns natürlich, dass künftig wirklich alles aus einer Hand kommt. Wir haben uns auf die veränderte Organisationsstruktur auch längere Zeit vorbereiten können. Insofern war der Übergang zum Jahreswechsel 2016/2017 reibungslos. Zudem haben wir einige gute Mitarbeiter des früheren Betreibers übernommen, das brachte noch zusätzliche Sicherheit. Die ersten Herausforderungen mit dem gesamten Küchen- und Serviceteam waren mehrere Großveranstaltungen in den vergangenen Wochen, unter anderem ein großer Kongress eines internationalen Konzerns.

Welches sind Ihre Visionen für die neue Filderhalle?

Jakoby: Ich möchte das Bewährte der Filderhalle gemeinsam mit der Stadt und ihren Organisationen in eine erfolgreiche Zukunft führen. Die Filderhalle soll für alle Arten von Veranstaltungen der passende Ort sein. Die Bürger LE sollen sich hier heimisch und wohlfühlen. Mit einer Einschränkung – Sportveranstaltungen gehen bei uns leider nicht.

Es fällt auf, dass neben diesen von Ihnen erwähnten Veranstaltungen internationaler Konzerne auch ganz private und kleinere Feiern bei Ihnen stattfinden. Wie passt das zusammen, kann das überhaupt zusammenpassen?

Jakoby: Das passt sehr wohl gut zusammen. Zum einen ermöglichen uns diese Großveranstaltungen aufgrund der guten Erlöse, ein qualifiziertes Team zu finanzieren und einen sehr modernen Standard zur Verfügung zu stellen. Das Team und unsere hohen Standards stehen selbstverständlich auch privaten, Vereins- und kleineren Veranstaltungen zur Verfügung. Zum anderen verstehen wir uns als klar verantwortliche Einrichtung der Stadt, wenn es um nahezu jegliche Art von Veranstaltung geht. Wir handeln lokal, denken global und fühlen uns in diesem Spannungsfeld sehr wohl. Durch unsere gelungene Raumstruktur und die jahrelange Erfahrung können wir jedem Kunden das Passende bieten und sind jeder Herausforderung gewachsen.

Welche drei Vokabeln beschreiben die Filderhalle am besten?

Jakoby: Kundenorientiert, vielseitig und lecker!

Autor:

Markus Schwarz

© 2017 Jung-Verlag Makro-Medien-Dienst GmbH & Co. KG

[Impressum](#)

Source URL: <http://www.stadtanzeiger-im-netz.de/lokales/interview-mit-filderhalle-geschaeftsfuehrer-nils-jakoby>

Links:

[1] <http://www.stadtanzeiger-im-netz.de/lokales/interview-mit-filderhalle-geschaeftsfuehrer-nils-jakoby>

[2] <https://twitter.com/share>

[3] <http://www.stadtanzeiger-im-netz.de/sites/default/files/styles/large/public/article/2017/05/HP%20602%20S.18%20Jakoby%20sp.jpg?itok=tcmDMtwV>