



Bild: ©FILDERHALLE Leinfelden-Echterdingen GmbH

» In der Filderhallen-Küche setzt man auf frische, regionale Produkte

Schritt für Schritt macht sich die Filderhalle fit für die Zukunft

Umbau und neues Catering-Angebot sorgen für einen deutlichen Qualitäts-Schub. Die Halle wird umfassend modernisiert und auf mehr als 3000 Quadratmeter vergrößert

ausforderung beim Kongress- und Veranstaltungscatering besteht für den erfahrenen Koch darin, die Vorstellungen des Veranstalters und seine in Einklang zu bringen. Ein straffer Zeitplan und ein „straffes“ Budget auf der einen, hohe Erwartungen und Ansprüche an eine gesunde Ernährung auf der anderen Seite. „Wir setzen deshalb auf frische, regionale Zutaten und werden auch im Kongresscatering weitestgehend auf Convenience-Produkte verzichten“, erklärt Michel. „Dabei ist es – bei bis zu 1500 Gästen und einem sehr engen Zeitrahmen – wichtig, neue Wege zu finden und kreativ zu sein. Mit einer hoch modernen Küche und gutem Personal sind aber die Voraussetzungen dafür gegeben, frisch, regional und qualitativ hochwertig zu arbeiten und auf die Kundenwünsche einzugehen.“

Der nächste große Schritt, vor dem die Filderhalle steht, ist der im Mai 2017 beginnende Umbau, bei dem 400 zusätzliche Quadratmeter multifunktionale Veranstaltungsfläche geschaffen werden und die Filderhalle insgesamt einen moderneren Look erhält. Von 2018 an stehen dann mehr als 3000 Quadratmeter variabel aufteilbare Fläche zu Verfügung – von kleinen Seminar-

räumen bis zu großen Vortragsräumen, wie Geschäftsführer Nils Jakob erklärt.

Mehr als je zuvor dürfte sich dann eine neue, gestärkte Filderhalle als kompetenter Partner für Events, Kongresse, Tagungen und Großveranstaltungen auf dem Markt anbieten und behaupten.

Erster Neujahrsempfang der Stadt

Eine Premiere der besonderen Art erlebte die Filderhalle im Januar 2017: Den ersten Neujahrsempfang der Stadt, mit dem eine neue Tradition begründet werden soll. So wie in vielen anderen Städten war auch in LE der Neujahrsempfang Anlass für eine „Neujahrsrede“ des Oberbürgermeisters, in der – neben einem Rückblick auf das vergangene Jahr – der Ausblick auf die wichtigsten Vorhaben für 2017 im Mittelpunkt stand. Zudem wurden im Rahmen des Empfangs Bürgerinnen und Bürger, die sich um die Stadt besonders verdient gemacht haben, mit der Bürgermedaille ausgezeichnet – darunter auch die Olympiateilnehmer aus Leinfelden-Echterdingen.

www.filderhalle.de

Die Zeit war reif für einen großen Schritt

Es tut sich also was in der Filderhalle, der etablierten Kongress- und Tagungsstätte in Leinfelden-Echterdingen. Die Veränderungen, die im laufenden Jahr umgesetzt beziehungsweise in die Wege geleitet werden, werden mit Sicherheit einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, die Halle moderner und zukunftsfähiger zu machen.

Zunächst einmal sorgen Küchenchef Alexander Michel und sein Team von nun an dafür, dass die Filderhalle ein eigenes Catering-Angebot machen kann – mit allen damit einhergehenden Vorteilen. So kann der „Full-Service-Partner“ Filderhalle seinen Kunden jetzt endlich ein umfassendes Komplettangebot machen: Alles, was man für eine gelungene Veranstaltung braucht, kommt aus einer Hand, was für reibungslosere Abläufe und direktere Kommunikation sorgt.

Auch Küchenchef Alexander Michel ist die persönliche Zusammenarbeit mit dem Kunden sehr wichtig: „Man bereitet zwar eine Bankettmappe vor, aber wir wollen ja auch individuelle, maßgeschneiderte Catering-Konzepte erarbeiten.“ Die größte Her-

» Heller, moderner, größer: So wird sich die Filderhalle nach dem Ausbau präsentieren

Bild: ©FILDERHALLE Leinfelden-Echterdingen GmbH

