

Aktuelles

Auch in den vorhändenen Räumen wird eifrig modernisiert. So hat das Studio 1 ein komplettes Fassellifting erhalten. Hier sind Tagungs- geln bis 120 Personen mög- lich, zudem steht der Raum für Breakout bei großeren Formaten zur Verfügung. Durch eine mobile Trennwand kann das Studio 1 in einen Bereich sortiert. Eine LED-Ambiente-Beluch- platz bei Bedarf sorgt. Eine Rücksicht auf die Umwelt werden, was dort für mehr

bewiesen, dass wir mit uns- rem Konzept, nicht an Qualität und die Möglichkeiten natur- tät und Frische zu sparen, den wichtigsten Weg gehen", so Ja- richiting, neue Wege zu fin- den, zu experimentieren und

Allerdings sieht sich auch die Füllerehalle mit der Angespann- ten Personalstation kon- frontiert, die vor allem die Füllerehalle mit der Anreizsysteme und einer gute Mitarbeiterfrüh- rung die Mitarbeitern zu hal- ten", so der Geschäftsführer. regeln einer gesunden Ernähr- ung beachtet werden, etwa durch eine schwere oder Ge- setzgeber schwer, heute über- leichte Kuche und wenig Koh- lenhydrate. Mit dem neuen hausigen Catering setzt

Ebenso sollte nach Aussage suchern durch Anreizsysteme gebieten beitritt. "Wir ver- wegkomme.

Mengen, "Hier können wir zu können", sagt Jakoby.

Bild: Markus Schwarz, schwarztexte.com



Dabei wird derzeit noch unter hen. und besser auf sie eingele- bter auf Kunden reagieren

Dadurch können man flexi- und besser auf sie eingele-

sen. „Bei bis zu 1.500 Gästen Essen versorgt werden müs- nem, die gleichzeitig mit rüng ist die hohe Zahl an Teil- Die wohl größte Herausforder-

ter Vorberettung. forderungen und bedarf gu- stellt hierbei besondere An- lemm das Kongresscentering Team bewirken kann. Vor al- Kunden, den er mit seinem tion und freut sich über jeden bedarf stellt er sich der Situa- unter ein geschranktem Platz- chef Alexander Michel. Auch alle am erfrahnenen Küchen- gut vonstattan geht, liegt vor enden 2018/Amttag 2019 fer- ting sein soll, abgerissen wur- im Rahmen des Neubaus, der im Container, da die Kuche arbeitet. Denn gekocht wird erschweren Bedingungen ge-

den. Dass die Arbeit trotzdem auch mal „unmögliches, mög- lich zu machen“, so Michel. Allerdings sieht sich im Kon- frontiert, dass man vom Klas- sischen „Convenience-Food“ Gastronomie in den Ballungsr- und eine gute Mitarbeiterfrüh- rung die Mitarbeitern zu hal- ten", so der Geschäftsführer. regeln einer gesunden Ernähr- ung beachtet werden, etwa durch eine schwere oder Ge- setzgeber schwer, heute über- leichte Kuche und wenig Koh- lenhydrate. Mit dem neuen hausigen Catering setzt

Ebenso sollte nach Aussage suchern durch Anreizsysteme gebieten beitritt. "Wir ver- wegkomme.

Allerdings sieht sich auch die Füllerehalle mit der Anreizsysteme und einer gute Mitarbeiterfrüh- rung die Mitarbeitern zu hal- ten", so der Geschäftsführer. regeln einer gesunden Ernähr- ung beachtet werden, etwa durch eine schwere oder Ge- setzgeber schwer, heute über- leichte Kuche und wenig Koh- lenhydrate. Mit dem neuen hausigen Catering setzt

Mengen, "Hier können wir zu können", sagt Jakoby.