

EXPOSÉ RESTAURANT IM WALDSCHLÖSSLE – IDYLL IM GRÜNEN FÜR KOSTBARE MOMENTE

Restaurantpächter (m/w/d)

Die **Fellbach Event & Location GmbH** betreibt seit 1976 die Schwabenlandhalle als überregional bedeutsames Veranstaltungszentrum. Die Alte Kelter Fellbach und die Festhalle Schmiden sowie zukünftig das Waldschlössle am Kappelberg vervollständigen die herausragende Stellung Fellbachs als Ort für Tagungen und besondere Events.



Ob als Veranstaltungsort, Restaurant, Ferienwaldheim oder als Ausgangspunkt von Spaziergängen - fast jeder kennt das **Waldschlössle** auf dem Kappelberg. Der Betriebsstart für das Waldschlössle ist für 2023 geplant. Das Waldschlössle wird derzeit von der Fellbach Event & Location GmbH im Auftrag der Stadt Fellbach revitalisiert und wird zukünftig vielseitig genutzt.

Hier entsteht die perfekte Location ...

- ... zum **Feiern** von Hochzeiten, Taufen, Geburtstagen, Familienfesten
- ... für **Tagungen**, Seminare, Workshops
- ... für ein **Ausflugsziel** mit Kaffee & Kuchen, erfrischenden Getränken und leckeren Speisen
- ... und für viel Freiraum im **Waldkindergarten** und Ferienwaldheim.

Restaurant: Das Restaurant im Waldschlössle bietet Platz für bis zu 50 Gäste. Die individuelle Ausstattung wird sich am Konzept des zukünftigen Pächters orientieren.

Außenbereich: An das Restaurant ist ein Terrassenbereich angeschlossen, der mitten in der Natur liegt. Der Außenbereich, der im Sommer hervorragend bespielt werden kann, ist je nach Art der Bestuhlung für bis zu 100 Personen ausgelegt.

Eventlocation: An die historische Gaststätte schließt sich der neuere Saalanbau an, der ebenfalls im Rahmen der derzeitigen Gebäudesanierung revitalisiert wird und zukünftig (wieder) als Event- und Tagungslocation genutzt wird. Der traditionsreiche Große Saal bietet mit einer Fläche von rund 250 m²; beste Voraussetzungen für Business-Events, Tagungen, Workshops, Firmenveranstaltungen oder Teambuilding-Maßnahmen. Der Charme des historischen Holztragwerks verleiht dem Großen Saal eine tolle Atmosphäre für private Veranstaltungen wie Geburtstage oder Hochzeitsfeiern mit bis zu 200 Personen. Für das kulinarische Angebot soll zukünftig ein Catering-Pool mit mehreren Cateringpartnern sorgen. In diesem Zuge könnte auch der Restaurantpächter größere Events vor Ort kulinarisch bedienen und eine dritte Säule in seinem Gastronomiekonzept integrieren.

Für den **Betrieb des aussichtsreichen Restaurants** suchen wir zum Frühjahr 2023 einen

Restaurantpächter (m/w/d)

Wir suchen einen Restaurantpächter ...

- ... der Freude daran hat, ein neues Objekt mit aufzubauen und zum Leben erweichen zu lassen
- ... der das Restaurant im Waldschlössle mit einem kreativen Gastronomiekonzept füllt
- ... der ausreichend gastronomische Erfahrungen mitbringt
- ... der über personelle und organisatorische Struktur verfügt, um dieses einmalige Objekt zu betreiben.

Wir stellen uns ein dreigliedriges Gastronomiekonzept vor ...

- ... das ein qualitativ hochwertiges Angebot für das **Restaurant** vorsieht
- ... das ein unkompliziertes, saisonales Angebot in der Sommerzeit für den **Außenbereich** schafft
- ... das bei Bedarf und Wunsch auch größere **Events** oder exklusive Business-Events im Restaurant und Saal kulinarisch bedient

- ... das Spaziergänger, Wanderer und Erholungssuchende erfreut
- ... welches das Restaurant im Waldschlössle zu einem Anziehungspunkt macht
- ... das die Themen Wein, Genuss, Kultur, Qualität und Regionalität kreativ verbindet
- ... das die Balance zwischen einer „bodenständigen Karte“ und einer „qualitätvollen Auswahl“ findet
- ... welches den Besuch zu einem kulinarischen Genuss werden lässt

Wir bieten ...

- ... vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten und Freiraum, um neue Ideen zu entfalten
- ... marktgerechte Konditionen und Planungssicherheit
- ... eine vertrauensvolle, professionelle und partnerschaftliche Zusammenarbeit
- ... ein Restaurant in idyllischer Lage, mitten in den Weinbergen, am Kappelberg gelegen
- ... optional die Möglichkeit im Rahmen eines Cateringpools Veranstaltungen in der angebundenen Eventlocation kulinarisch zu verköstigen.

Daten und Fakten rund um das Restaurant:

- **Restaurant:** ca. 80 m², für bis zu 50 Gäste
- **Gastbereich:** Die Gestaltung kann im Sinne des Pächters erfolgen, bauseits werden die Toiletten, der Boden und die Decke -nach Absprache auch passend zum Pächterkonzept- vorgesehen. Die Ausstattung erfolgt größtenteils in eigener Verantwortung des Pächters.
- **Sonnenterrasse:** ca. 100 m², für ca. 50 bis 100 Gäste
- **Küche:** Die Küche wird bauseits gefliest, Zu- und Abluftanlage, Strom- sowie Wasser- / Abwasseranschlüsse werden bereitgestellt. Im Souterrain gibt es mehrere Lagerflächen.
- **Ausstattung:** Die Küchenplanung und -ausstattung wird in Zusammenarbeit mit dem zukünftigen Pächter definiert und an dessen Anforderungen und Wünsche ausgerichtet.

Neugierig? Aus gutem Grund!

Dann nehmen Sie gerne mit uns bis zum 31. August 2022 Kontakt auf. Für Ihre Fragen steht Ihnen Sabrina Müller telefonisch unter 0711 57561-17 bzw. per E-Mail an sabrina.mueller@feel.de gerne zur Verfügung. Wir freuen uns darauf Sie kennen zu lernen und sind gespannt auf Ihre Ideen.