

GESCHICHTE



Seit unserer Gründung 1995 haben wir uns zu einem der besten Caterer Mitteldeutschlands entwickelt. Von Anfang an begleitete uns dabei unsere Gesellschafterin, die Leipziger Messe. Eng verwurzelt mit der Kempinski Gastronomie sind wir mit besonders hohen Ansprüchen groß geworden, die sich seit 2007 in unserem neuen Namen fairgourmet manifestieren. Zu unserem Bewusstsein gehört auch, jungen Menschen mit einer erstklassigen Ausbildung eine Zukunft zu geben. Zahlreiche Spitzenfachkräfte haben die Handschrift von fairgourmet inzwischen in die Welt getragen. Sie kommen aus einem Haus, welches mit dem Q-Siegel für erstklassige Servicequalität in Deutschland zertifiziert ist und dessen Geschäftsführender Direktor Marc Böttcher als einziger deutscher Messegastronom als Officier Maître de Table in die Reihen der noblen Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen wurde. Qualität geht bei fairgourmet jedoch auch mit Verantwortung einher – gegenüber den Mitarbeitern als größtes Potenzial eines Unternehmens, gegenüber der Gesellschaft als Teil dieser und gegenüber der Umwelt als bedeutendste Ressource. Deshalb engagiert sich die Leipziger Messe und damit auch fairgourmet, für Nachhaltigkeit im Management von Unternehmensprozessen und für eine starke Corporate Social Responsibility. Offensichtlich mit Erfolg, denn das Unternehmen ist seit kurzem stolzer Träger der Green-Globe-Zertifizierung. Warum wir so ausgezeichnet sind, lassen wir Sie gern erleben.

LOKATIONEN



Glashalle

Der gleichmäßige Rhythmus des Stahlbeton-Netzes verbindet sich mit der strahlenden Sanftheit von weiten Glasflächen und Wölbungen. Die Imposanz der Bogenkonstruktion erstreckt sich über unglaubliche 80 Meter Breite, 243 Meter Länge und fast 30 Meter Höhe. Veranstaltungen jeder Größenordnung erstrahlen in der Glashalle in einem Glanz, der seinesgleichen sucht.

[zurück](#)

MIETGESCHIRR



Wie schön es klingt, wenn zwei Gläser anstoßen! Der Ton macht die Musik und die ausgesuchte Ausstattung unterstützt das gute Gefühl bei einem Bankett, einem Kongress oder einer Feier. Für Sie öffnen wir unsere Magazine, lassen Sie sich inspirieren: Geschirre aus edlen Manufakturen, Silberbesteck für den besonderen Anlass und immer der Duft von frisch gestärkter und gebügelter Tischwäsche. Wir decken die Tafel mühelos für 10.000 Gäste! Nehmen Sie Platz – auch unsere Tische und Stühle können Sie selbstverständlich leihen. Und bleiben Sie ruhig sitzen, denn den Spülservice übernehmen wir.

[\[Kontakt aufnehmen\]](#)

KULINARISCHES REPERTOIRE



Flying Buffet

Lassen Sie lukullische Elemente auf sich zukommen: Bei einem Flying Buffet offeriert Ihnen unser Servicepersonal mundgerecht portionierte Köstlichkeiten, wo Sie gehen und stehen. So fügt sich der Genuss direkt in den perfekten Ablauf eines Empfangs. Auch kleinere Veranstaltungen, die keinen Platz für eine Tafel erübrigen wollen, sind auf diesem Weg exzellent bewirtet.



Fingerfood

Raffinierte Häppchen, Kanapees und auf kleinen Spießen drapierte Delikatessen brauchen kein Messer und keine Gabel. Mit erlesenem Fingerfood ermöglichen Sie Ihren Gästen zwanglosen Genuss.