

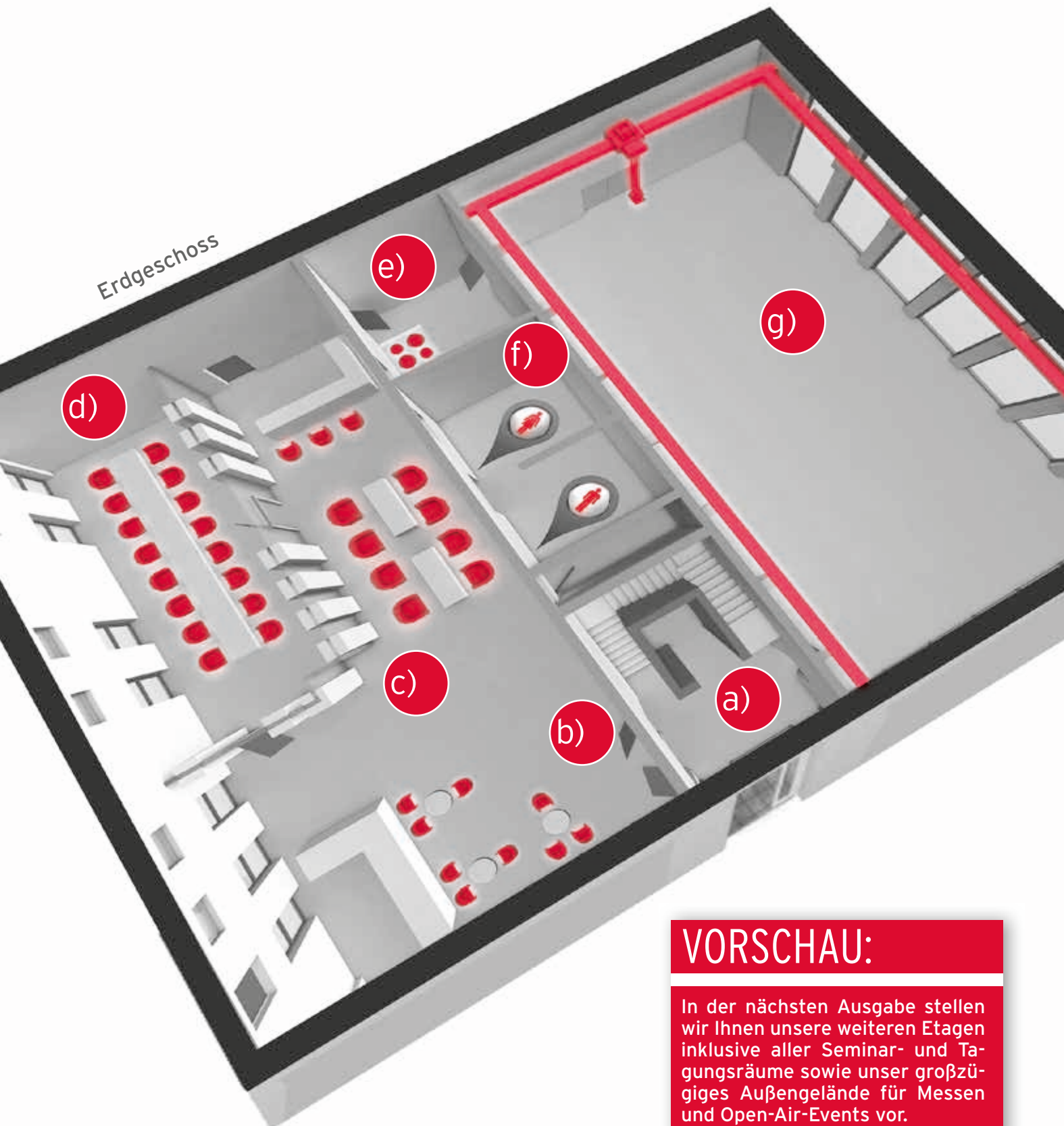
## Tagungen & Events der besonderen Art



# 3G Kompetenzzentrum

## Mehr als ein moderner Tagungsort

Die Konzeption des 3G Kompetenzzentrums lässt keine Wünsche offen: Hier fließt nach Feng-Shui positive Energie im Einklang mit modernster Tagungstechnik, hier eint sich Wohlfühlambiente mit Genuss, hier trifft Weiträumigkeit auf Kraft und Detailreichtum auf frische Ideen. Kurzum: Wer auf der Suche nach einem stimmigen Ort für Seminare, Konferenzen und Events ist, darf sich im 3G Kompetenzzentrum angekommen fühlen.



**VORSCHAU:**  
In der nächsten Ausgabe stellen wir Ihnen unsere weiteren Etagen inklusive aller Seminar- und Tagungsräume sowie unser großzügiges Außengelände für Messen und Open-Air-Events vor.

### Wo finde ich was?

- a) Hereinspaziert**  
Vorbei an unserem 3G Quellstein gelangen Sie zum Eingang des 3G Kompetenzzentrums. Von hier erreichen Sie linker Hand den Empfang mit Eventbereich und rechter Hand die Eventhalle. Treppe oder Aufzug bringen Sie in die einzelnen Etagen mit insgesamt sechs Tagungsräumen in verschiedenen Größen - zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.
- b) Hier fließt positive Energie**  
Der offene Empfangsbereich geht direkt über in den repräsentativen Eventbereich mit gemütlicher Lounge. Hier werden Veranstaltungen ein voller Erfolg. Denn umrahmt von einem offenen Wasserlauf und heimelig anmutenden Feuersäulen ist positive Energie für jedes Event vorprogrammiert.
- c) Verwandlungskünstler Kaffeebar**  
Je nach Tageszeit verwandelt sich die schicke Kaffeebar, die direkt an die Lounge des Eventbereichs anschließt, in eine gemütliche Kneipe. Denn die Kulisse ist variabel und kann je nach Belieben auf Knopfdruck angepasst werden. Und auch das Angebot ist kein Standard: Denn hier gibt es nicht einfach Wasser, sondern energetisches Wasser für besonderes Wohlbefinden.
- d) Hinter den Kulissen**  
Direkt angrenzend an den Eventbereich liegt ein Konferenzraum, in dem Geschäftliches in Ruhe besprochen werden kann. Eine individuelle Bewirtung mit Snacks und Leckereien für lange Sitzungen versteht sich von selbst. Schließlich ist die Küche gleich nebenan.



- e) Das Herzstück des Hauses**  
Die Kernkompetenz des 3G Kompetenzzentrums ist das Catering. Und so waltet die Köchin des Hauses im Herzen des Erdgeschosses - der großen Küche, die den Eventbereich mit der Tagungs- und Eventhalle verbindet. Bis zu 350 Gäste können mit der modernen Catering-Küche bewirtet werden: Von Fingerfood bis zum 5-Gang-Menü sind alle kulinarischen Feinessen umsetzbar.
- f) Wohlfühlambiente in allen Bereichen**  
Dass das 3G Kompetenzzentrum das Wohlbefinden seiner Gäste groß schreibt, ist kein Geheimnis. Und das gilt auch für den Sanitärbereich, in dem die Besucher so einige gestalterische Überraschungen erleben können.
- g) Akzente setzen**  
Die 200 Quadratmeter große Eventhalle ist der ideale Ort für Ausstellungen. Hier können auch überdimensionale Produkte präsentiert werden: Schwerere Kaliber wie Maschinen und Fahrzeuge hievt ein 10-Tonnen-Kran in schwindelnde Höhen - bei einer Raumhöhe von 7,50 Metern besonders imposant. Mit zusätzlichen Lichteffekten lassen sich Akzente setzen. Und eine Großbeamerfläche von 8 x 5 Metern bietet Gelegenheit zu eindrucksvollen Darstellungen.



## Geschmacksexplosion als Willkommensgruß

Der erste Eindruck zählt und soll möglichst alle Sinne berühren. Da dürfen die Geschmacksnerven natürlich nicht zu kurz kommen. Mit unserer Willkommenspraline beschenken wir all unseren Gästen eine erste Geschmacksexplosion, die Lust auf mehr macht. Ein Cashewkern wird dafür mit einer gedörrten Aprikose überzogen, die wiederum von einer Scheibe Bacon umwickelt und kross gegrillt wird. Einfach lecker!



### Kreativschub in der Küche

Mit unserer professionell ausgestatteten Küche stehen wir modernen Restaurants in nichts nach. Angeordnet zwischen Empfang, Eventbereich und Eventhalle hat unsere Köchin Katrin die perfekte Ausgangslage, alle



Veranstaltungen im Kompetenzzentrum mit leckersten Speisen und Snacks zu versorgen. Die Mutter von zwei Kindern hat ihre Ausbildung zur Köchin im Goldenen Karpfen in Fulda absolviert. Seit Herbst 2013 verwöhnt sie unsere Gäste mit kreativen Gerichten - vom Flying Buffet bis zu tollen Fingerfood-Variationen oder 5-Gang-Menüs. Dabei sind ausgefallene Kundenwünsche, wie zum Beispiel ein Rhöner Buffet oder Themenbuffets immer eine willkommene Herausforderung.

### Was zählt ist das Detail

Ob Gala-Abend, Frühstücksevent oder Ausstellung - im 3G Tagungszentrum schaffen wir für alle Anlässe mit besonderen Dekorationsideen die passende Atmosphäre. Schließlich zählt das Gesamtpaket und dafür will auch das Auge verwöhnt werden. Auch hier stehen Kundenwünsche im Fokus. Darf es zum Beispiel ein mexikanischer Abend sein? Kein Problem. Gemeinsam besprechen wir mit unseren Kunden alle Konzepte und überraschen mit frischen Ideen.

### Fingerfood-Ideen zum Ausprobieren

Besonders beliebt bei unseren Gästen sind Paprika-Feta-Schiffchen. Dafür werden Paprika und Fetakäse in grobe Stücke geschnitten. Dann wird jeweils ein Stück Käse auf ein Stück Paprika gelegt und mit Bacon umwickelt. Das Ganze bei 200° Celsius für zehn Minuten backen, bis es schön kross ist.

Ein weiteres Highlight unserer Fingerfood-Rezepte sind Pesto-Schnecken. Dafür wird Blätterteig ausgerollt und mit Pesto bestrichen. Darauf frischen Parmesan hobeln. Anschließend den Blätterteig zu einer Rolle wickeln und in Scheiben schneiden. Dann einfach 15 Minuten bei 200° Celsius in den Ofen.

Ebenfalls ein Fingerfood-Klassiker sind Crostinis. Hierfür wird Baguette in Scheiben geschnitten, mit Olivenöl beträufelt und kross gebacken. Anschließend werden Tomaten- und Fetakäsewürfel auf die warmen Brotscheiben gegeben und mit Basilikum bestreut. Eine leckere Variante: Crostinis mit Parmaschinken.





## In schwindelnder Höhe Schwebende Fahrzeuge und Hauswände

Im 3G Kompetenzzentrum können auch Schwerkaliber perfekt in Szene gesetzt werden: mit einem ABUS-Brückenkran. Zehn Tonnen können damit bis unter die 7,50 Meter hohe Decke gestemmt werden. Bei Ausstellungen und Messen werden schwebende Autos, Hauswände, Maschinen und Transporter so zum besonderen Hingucker. Der Kran kann in der gesamten Halle für Events und Ladungssicherungsprüfungen eingesetzt werden.



## ZUFALL logistics group im 3G Kompetenzzentrum

### ZUFALL zu Gast bei 3G

Für die ZUFALL logistics group richtete das Team des 3G Kompetenzzentrums im letzten Herbst ein großes Kundenforum aus. Über 120 Personen galt es unterzubringen und zu bewirten. Als Seminarraum bekam der Fuldaer Logistikdienstleister den Raum Galilei zur Verfügung gestellt, der für bis zu 250 Personen hergerichtet werden kann.

„Für die Vorträge unserer Referenten stand uns modernste Tagungstechnik zur Verfügung - angefangen von einem Beamer bis hin zur neusten Audio- und Lichttechnik“, freut sich Natascha Siefert, die bei ZUFALL im Bereich Marketing-Kom-



munikation tätig ist. Für die Teilnehmer des Kundenforums besonders angenehm: Wie alle Tagungsräume des 3G Kompetenzzentrums ist auch der Raum Galilei mit Flipcharts und netzwerkfähigen White- und Teamboards ausgestattet.

### Rundum gut aufgehoben



In den Pausen konnten sich die Teilnehmer des Kundenforums nicht nur mit leckerem Gebäck stärken. Zusätzlich führte Wolfgang Hein Beispiele zur Ladungssicherung vor. „Dafür steht in unserem Prüfzentrum ein Lasi-Info-Trailer, mit dem wir unterschiedliche Situationen und Konstellationen verdeutlichen können“, erklärte Hein.

Im Anschluss an das erfolgreiche Kundenforum kamen alle Gäste in den Genuss eines leckeren Fingerfood-Buffets: Von Hähnchenspießen an feuriger Asiasoße über Kartoffelwedges an Kräuterquark und Riesenfrikadellen auf Nudelsalat blieben keine Wünsche offen. Und auch der süße Nachtisch - Mousse au Chocolat auf roter Grütze - kam bei allen Teilnehmern gut an.



# Kontakt

WR FREUEN UNS AUF SIE – IHR 3G KOMPETENZZENTRUM

3G Kompetenzzentrum GmbH  
Werner-von-Siemens-Str. 12-14  
D-36041 Fulda/Germany

E-Mail: [info@3g-kompetenzzentrum.de](mailto:info@3g-kompetenzzentrum.de)  
Tel.: +49 (0)661 380308-0  
Fax: +49 (0)661 380308-99  
[www.tagungsraum-eventlocation.de](http://www.tagungsraum-eventlocation.de)

