

| WINTER 2021

theo.INSIDE

Appetit auf
Nachhaltigkeit

Mit Carsten Weller auf dem Weg zum
CO²-neutralen Catering



Carsten Weller ist geschäftsführender Gesellschafter des Stuttgarter Traditions- und Familienunternehmens. Die Firmengeschichte begann mit einer Stuttgarter Metzgerei. Mit konsequentem Qualitätsbewusstsein, vielen Innovationen und großem Engagement gelang die Weiterentwicklung zum führenden Caterer. Mit neuen digitalen Lösungen und viel Appetit auf Nachhaltigkeit gestaltet Carsten Weller mit Familie und Team die Zukunft.

Seit Jahren ist das Unternehmen Exklusivcaterer in tHeo.2.meet.

Carsten Weller fühlt sich mit tHeo.2.meet fest verbunden. Seit vielen Jahren überzeugt er mit seinem Team als Exklusivcaterer mit einem breiten Angebot: Von der typischen Butterbrezel zur Pause, Flying Buffets bis zum exklusiven Dinner.

Das neue Foyer, die großzügige @PrefunctionArea mit Terrasse und die hochwertig umgestalteten Räume begeistern ihn. Auch, weil sich viel mehr Möglichkeiten für begeisternde Events ergeben. Indoor- und Outdoor haben Gastgeber und Gäste viele Entfaltungsmöglichkeiten.

Innovativ in die Zukunft

Auch bei WELLER hat sich in den letzten Monaten viel getan, vor allem in Hinblick auf digitale und nachhaltige Lösungen. Mit eigener Photovoltaik-Anlage auf Büro- und Produktionsflächen, 100% Stromversorgung aus Wasserkraftwerken und E-Mobilität strebt das Unternehmen ein CO²-neutrales Catering an. Kein Wunder, dass auch der erste gekühlte Elektrotransporter Stuttgarts von WELLER kam. Im ganzheitlichen Denken „from farm to fork“ ergeben sich immer wieder neue Optionen zum Bessermachen. Das WELLER-Team denkt sogar noch weiter und spart auch erheblich beim Verpackungsaufwand.

Appetit auf Nachhaltigkeit

Gutes, frisches und gesundes Essen ist wesentlich für das Gelingen von Events aller Art. Hier bleiben die WELLER-Köche den Firmenwurzeln treu. Das Team kocht frisch und am liebsten mit Zutaten aus der Region.

Das gilt auch für Fleisch. Zusätzlich achtet das Team im Einkauf auf maximales Tierwohl. Saisonal, regional, ökologisch und biologisch sind schon lange starke Themen in der Weller-Küche.



Begeisternde Abendstimmung im neuen Foyer.

Drag & Drop

Die Planung von Events und Veranstaltungen möchte das Team rund um Carsten Weller noch leichter und vor allem sinnlicher machen. Dazu wurden schon einige Lösungen entwickelt, die voraussichtlich auch für tHeo.2.meet zu nutzen sein werden. Darauf können sich Veranstalter freuen, denn wer direkt sehen kann, wie ein Buffet gestaltet und bestückt werden kann, wird schon bei der Eventplanung in gute Stimmung versetzt.

Schwäbische Klassiker, Mediterranes & Veganes

Klar, WELLER'S hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und geschmelzten Zwiebeln sind bei allen Gästen in tHeo.2.meet echte Renner. Doch ein Blick auf die Buffetalternativen lohnt: Stellen Sie sich italienische Antipastivariationen aus mariniertem Gemüse, luftgetrocknetem Schinken, Trüffelsalami und Parmesan zum Get-together auf der Terrasse @OpenAir vor. Wer die veganen Angebote, z.B. Gemüsecurry mit Erdnüssen und Basmatireis oder Kokosmilchreis mit Apfelkompott sieht, wird gleichsam für Gäste mit vegetarischem Lebensstil sensibilisiert.

Sorgsamer Umgang mit Mensch & Natur

- Fairer Umgang mit Kunden und Mitarbeitern, Partnern und Lieferanten
- Saisonale und regionale Produkte
- Frisches Obst und Gemüse
- Hochwertige Fleisch- und Wursterzeugnisse
- Täglich frisch gekochte Speisen



Business-Event, Männer-Runde, Ladies-Dinner: Das Catering soll in tHeo.2.meet immer ein Vergnügen sein.



Wie viel darf es sein: Mit einer stimmigen Auswahl an Antipasti, Hauptgängen und Nachspeisen lassen sich Gäste gerne begeistern.