

SHOWTECH 2007 in
Berlin setzt neue
Bestmarken

„Qualifizierung ist ein
Schwerpunkt“ – Peter
Texter im Interview

Eventguide:
Ardi Goldman über
Frankfurter Locations

eventundco

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE EVENTBRANCHE

Ausgabe 3/2007 * Preis 4.50 EURO * www.eventundco.com



Catering
Special

IHR SPEZIALIST FÜR
KLAPPBARE UND STAPELBARE STÜHLE & TISCHE,
TRANSPORTWAGEN, STUHL- UND TISCHHUSSEN.



KURZE LIEFERZEITEN • NIEDRIGE PREISE • GROSSE LAGERVORRÄTE
VERKAUF NUR AN HANDELS- & VERMIETBETRIEBE



Ist man, was man isst?



eventundco Ausgabe 03.07

**Titel: Franfurter Party- und
Veranstaltungsservice**

Erfolg geht durch den Magen – das könnte das Leitmotiv der Cateringbranche in Deutschland sein. Im ersten Teil des **eventundco**-Sonderthemas dreht sich alles um gutes Essen und guten Service. Dabei ist Catering heute vielmehr als „nur“ die Erfüllung des leiblichen Wohls. Catering ist ganzheitlich und die Caterer schauen immer mehr darauf, in welcher Umgebung und mit welcher Einstellung Gäste auf Veranstaltungen bewirtet werden. Doch je komplexer die Aufgabe wird, desto wohltuend klarer werden wieder die Speisen, die auf den Buffets zu finden sind. Ein Trend ist sicher, dass die Gäste auch erkennen wollen, was sie essen. Und eines rückt zunehmend in den Mittelpunkt. Die Präsentation ist wichtig, aber der Geschmack ist entscheidend. Schließlich, so sagt ein altes Sprichwort, halten „Essen und Trinken Leib und Seele zusammen“. Guten Appetit.

In diesem Sinne, viel Spaß beim Lesen und nutzen Sie den Wert von **eventundco**.

...wir schaffen Räume!

Entwicklung - Herstellung - Vermietung - Verkauf von Zeltanlagen



Zeltanlagen für top exklusive Empfänge Ihrer VIP's, große nationale und internationale Sportereignisse, kulturelle, wirtschaftliche und politische Events, private Feierlichkeiten oder für Lagerzwecke:

Wir sorgen für bedarfsgenaue Raumkonzepte!

Unsere Besonderheiten

- Integriertes Beleuchtungssystem
- Fußbodenballastierungssystem
- Fußbodenkabelkanal
- Glaspaneel, Glastüren, feste PVC-Wände
- Stoffverkleidung, Teppichböden
- Heizungsanlagen und Klimatisierung
- Sanitäre Anlagen
- Komplette Großkücheneinrichtungen
- Cateringzubehör, exklusives Mobiliar
- Beschallungsanlagen u.v.a.

Das TARTLER Raumprogramm

- 4 m bis 50 m freitragende Zeltkonstruktionen vom Partyzelt bis zum Giganten
- Etagenzeltanlagen
- Spitzdachpavillons "Fiesta, Promo, Wigwam"
- Domzelt-Varianten 12 m und 16 m (Apsidenzelte)
- 12-Eck-Anlagen (12 m und 16 m)
- 12 m-6-Eck Anlagen (wabenartig)



Erbacher Straße 58
64750 Lützelbach / Haingrund
Telefon: (+49) 0 60 66 / 96 00-0
Telefax: (+49) 0 60 66 / 96 00-23
E-Mail: info@tartler-zelte.com
Internet: www.tartler-zelte.com



event news Neueste Technologien werden präsentiert –
Workshop für Kunden der LK AG
Seite 06



event news
tarm Laser erleuchten das Weltall über Paris
Seite 18



event talk „Qualifizierung ist ein Schwerpunkt“ –
Interview mit Peter Texter, neuer Präsident des FME
Seite 24



event thema
Catering-Special
Seite 27



event guide Ardi Goldman über die
Eventlocations in Frankfurt
Seite 46

event news

Newsticker I	06
Mobile Kirche: LED-Truck überträgt Motorradgottesdienst	07
Gahrens+ Battermann	
Newsticker II	08
Mutter Erde goes Multimedia	08
Lobo	
Infrastruktur auf zwei Kontinenten	09
eps	
XL Video bei Live Earth Konzert in London dabei	10
XL Video	
as systems setzt Messeauftritte von GM und Infiniti in Szene	11
as systems	
Erfolg auf der Showtech	12
Think Abele	
Newsticker III	12
SHOWTECH 2007 setzt neue Bestmarken	14
Reed Exhibitions	
Newsticker IV	14
Showtec setzt den Münchner Vorentscheid in Szene	16
Showtec	
Neue Software speziell für den Diskothekeneinsatz	16
LightDesk	
Die EVA-Jury 2007 steht fest	17
FME	
Newsticker V	18
Ellipsenförmige Grafiken und Wandöffnungen	19
Art Life	
Neue Marketingfachmesse der Schweiz	20
Emex	
„Born to be wild“ mit Stageco	22
Stageco	
ChainMaster stellt den XYZ Stagecontroller vor	23
ChainMaster	

service

event help	52
inserentenverzeichnis	54
impressum	54
aboservice	54
vorschau	54

Schönen Feierabend!



Brunckhorst ist einer der leistungsstärksten Caterer in Norddeutschland. Ob Location, Equipment, unkompliziertes Fingerfood, festliche Tafel mit mehrgängigem Menü oder Buffet für 50 oder 5000 Gäste. Verlassen Sie sich auf unser Gespür und unsere große Erfahrung bei der Konzeption und Durchführung Ihres Events – genauso wie auf einen schönen Feierabend.

Informationen unter www.brunckhorst-catering.de oder 040/55 20 36-0.

NEWTICKER I

PLAN it unterstützt erneut die MEDIENTAGE MÜNCHEN

Europas bedeutendster Medienkongress findet dieses Jahr vom 7. – 9. November statt. PLAN it unterstützt bereits zum wiederholten Mal den Veranstalter Medientage München GmbH. Die 21. MEDIENTAGE MÜNCHEN bilden an drei Tagen wieder den Mittelpunkt der europäischen Medienwelt. In rund 90 Fachforen referieren und diskutieren 500 Medienfachleute vor über 7.000 internationalen Teilnehmern. Das rund 65 Personen starke Hostessen-Einsatzteam der Event-Agentur PLAN it begleitet neben sämtlichen Panels die Presse-Akkreditierung, Besucherkasse, verschiedene Infocounter und die Referenten-Registrierung. PLAN it zeichnet bereits das fünfte Jahr in Folge für Personal-Casting, Schulung, Briefing, Organisation und Einteilung vorab, sowie Koordination der Hosts und Hostessen vor Ort verantwortlich.

Riedel übernimmt Mediornet

Riedel Communications, der Wuppertaler Hersteller und Vermieter und nach eigenen Angaben weltweit führender Kommunikationssysteme für Rundfunk, Theater und Event, hat den österreichischen Multimedia-Netzwerkspezialisten Mediornet übernommen. Mediornet hat ein Echtzeit-Netzwerk zur Übertragung von Audio, Video, Daten und Steuersignalen über Lichtwellenleiter (LWL) entwickelt. Das Produkt ist bereits in ersten Projekten erfolgreich im Einsatz. „Mit Mediornet haben wir ein neues Produkt, das unser bisheriges Portfolio ideal ergänzt. Wir stärken unsere Entwicklungskompetenz im Bereich optischer Video- und Multimedia-Netzwerke und freuen uns darauf, die Mediornet-Produkte zum Erfolg zu führen“, sagte Thomas Riedel, Geschäftsführer der Riedel Communications GmbH. Über den Kaufpreis haben alle Parteien Stillschweigen vereinbart.

satis&fy launcht neue Website

Die Production Company satis&fy hat ihre neue Website vorgestellt. Sie präsentiert sich als kompaktes Informationsmedium, das alle wichtigen Daten für Auftraggeber und Interessenten transportiert und über aktuelle Projekte, Investitionen und Entwicklungen des Unternehmens informiert. Besonders nutzerfreundlich sind die „Notrufnummern“ und das integrierte eMail-Verzeichnis aller Mitarbeiter. Damit sind direkte und persönliche Kontakte unabhängig von Tages- und Bürozeiten möglich.

Neueste Technologien werden präsentiert

Workshop für Kunden der LK-AG

„Wir arbeiten partnerschaftlich mit unseren Kunden für deren Erfolg“, so lautet einer der wichtigsten Visions-Leitsätze der LK-AG. Und dies beinhaltet bei dem Essener Full Service Dienstleister für Beleuchtung, Beschallung, Medientechnik, Bühnenbau und Veranstaltungs-Management auch, dass Wissen geteilt wird.



Foto: LK AG

Im eigens für Schulungen und Probeaufbauten eingerichteten Präsentationsbereich der LK-AG startete Edgar Rohrmoser mit den Grundlagen der Lichttechnik.

So bietet das Unternehmen seinen Kunden Workshops zum Thema Licht und Medientechnik an, die mit viel Interesse besucht werden. Bei den letzten beiden Veranstaltungen Ende Juni kamen von renommierten Messebauunternehmen jeweils über 20 Projektleiter, Planer und Account-Manager, um auf diesem Gebiet Kenntnisse aufzufrischen und sich weiterzubilden.

Im eigens für Schulungen und Probeaufbauten eingerichteten Präsentationsbereich der LK-AG startete Edgar Rohrmoser mit den Grundlagen der Lichttechnik. Den zweiten Teil des Workshops übernahm dann Holger Steffentorweihen, der die Einsatzmöglichkeiten von automatisiertem Licht sowie innovativer LED- und Medientechnik demonstrierte. Besonders beeindruckt zeigten sich die Gäste von den gigantischen Dimensionen, die die Projektionstechnik mit den Axon DL1 Projektoren und Media Servern erreicht. Steffentorweihen führte die ganze Bandbreite dieser Systeme vor, mit denen beispielsweise auf jede erdenkliche geometrische Form projiziert werden kann. Nicht nur an der regen Diskussion im Anschluss, sondern auch an den zufriedenen Kommentaren der Besu-

cher, war zu erkennen, dass die LK-Schulungen ein voller Erfolg sind.

„Wir haben uns in Essen sehr gut betreut gefühlt. Die Themen des Workshops waren spannend und gut dargestellt. Spitzenmäßig ist das Booklet, das wir mitbekommen haben. Darin sind alle Inhalte noch einmal zum Nachlesen zusammengefasst. Bei uns im Haus hat es fast jeder Projektleiter auf seinem Schreibtisch liegen. Der Tag bei LK hat bei uns dem Bereich Digital Lighting einen enormen Aufschwung gegeben, denn mit dem jetzigen Wissensstand können wir diese Thematik unseren Kunden viel besser nahe bringen“, sagt Michael König, conform GmbH, Halle

Stefan Meid, Werbe- und Messebau Walbert-Schmitz GmbH & Co. KG, Aachen, ergänzt: „Die Inhalte des ersten Teils waren den meisten unserer Mitarbeiter zwar bekannt, aber eine gute Auffrischung der Grundlagen. Den zweiten Teil fanden wir hochinteressant – da steckt viel Potenzial drin! Unsere Aufgabenstellung ist es jetzt, Anwendungen für diese neuen Techniken zu finden und unseren Kunden die vielen Möglichkeiten anhand von Beispielen zu präsentieren.“

Mobile Kirche: LED-Truck überträgt Motorradgottesdienst

Gahrens+Battermann setzt modernste Technik ein

Beim traditionellen, jährlich stattfindenden Motorradgottesdienst MOGO am 8. Juli fanden sich rund 50.000 Motorradbegeisterte in Hamburg zusammen, um den Gottesdienst gemeinsam zu feiern.

Der Großteil der Besucher verfolgte die Messe allerdings nicht in der St. Michaelis-Kirche, besser bekannt als „Michel“, sondern nahm vor den Kirchentoren auf den extra abgesperrten Straßen teil.

Damit die Teilnehmer auf der Straße die Predigt mitverfolgen konnten, wurde auch ein LED-Truck von Gahrens + Battermann eingesetzt. Dieses LED-Mobil mit einer ausfahrbaren Bildschirmfläche von 18 qm verfügt über ein voll

ausgestattetes Multimedia-Zentrum, so dass die Besucher im Freien den Gottesdienst mittels Funkübertragung live miterleben konnten. Zu diesem Zweck waren mehrere Kameras von Gahrens + Battermann im Michel positioniert, die die Messe direkt in die Regie des LED-Trucks sendeten und damit den Motorradbegeisterten die Möglichkeit gaben bei herrlichem Wetter die Predigt mitzuerleben.



LED-Mobil mit voll ausgestattetem Multimedia-Zentrum

Foto: ideaa



Gastro Vermietungs-Service



Fax.: 06122 - 70 23 - 27
E-Mail: info@theos-gastro.de



Tel.: 06122 - 70 23 - 0 **Daimlerring13**
www.theos-gastro.de **65205 Wiesbaden**



NEWTICKER I

Agenturpräsentationen auf ideea_virtual island

Nach Eröffnung der eigenen Repräsentanz ideaa_virtual island verstärkt das Berliner Messe- und Dekorationsbauunternehmen ideaa seine Aktivitäten in der Cyberwelt Second Life. So findet ab sofort auf ideaa_virtual island an jedem Donnerstag eine virtuelle Messe statt, auf der sich Second-Life-Agenturen und -Dienstleister präsentieren. Thematisch geht es dabei um die Konzeptionierung, Programmierung und das Marketing in Second Life. Mit dabei auf ideaa_virtual island sind bereits Anbieter wie Zühlke, Scholz & Partner, SLinworld und Frozen Media. Zwischen 14 und 16 Uhr sind die entsprechenden Ansprechpartner online und stehen für Informationen zur Verfügung.

Spezialisierung als Produktions- Manager/in startet im Oktober

In einem dreimonatigen Kompaktkurs können sich Event-Verantwortliche aus Unternehmen und Agenturen, Zulieferer und Freiberufler für das Produktionsmanagement qualifizieren. Die praxisnahe Spezialisierung vermittelt den Teilnehmern „key facts“ aus den Bereichen Planung, Ablauflogistik, Kalkulation und Präsentationstechnik. Im Oktober 2007 geht es mit dem Workshop „Management-Tools“ los, im folgenden Monat wird die effiziente und Kosten sparende Gestaltung von Produktionsabläufen erlernt. Im dritten und letzten Wochenendseminar stellen die Teilnehmer unter anderem ihre Projektarbeit vor. Das Bestehen der Projektarbeit ist Voraussetzung für die abschließende Zertifizierung als „Produktions-Manager/in“. Eine qualitativ hochwertige Weiterbildung garantiert die Kooperation zwischen dem IST-Studieninstitut für Kommunikation und der satis&fy-Academy.

Light Event investiert in Martin Mac 700

Die Light Event Veranstaltungstechnik GmbH hat umfassend in ihr Lichtequipment investiert. Mit einer großen Anzahl neuer Martin MAC 700 Spot und Wash verfügt der Kölner Dienstleister über aktuelle Movinglights mit praxisgerechten Features. Ausgestattet sind die Martin MACs mit der 700 Watt Shortarc-Lampe, die in Verbindung mit einem elektronischen Vorschaltgerät und dem dichroitischen Glasreflektor für enorme Helligkeit sorgt.

Mutter Erde goes Multimedia

Lobo installiert spektakuläre Multimediashow

Mit „AMACEON“ schuf Lobo in einem ehemaligen Delfinarium des Holiday Parks eine der spektakulärsten fest installierten Multimedia-Shows Europas, die sogar das Publikum auf einer Fachmesse in Dubai in Staunen versetzte.



Foto: Lobo

Innenansicht des Kunstcontainers mit der Ausstellung der Gewinner des „senseo photo awards“

Der Wissenschaftler Dr. James Lovelock entwickelte in den siebziger Jahren die These, dass die Erde als ein großer lebender Organismus betrachtet werden kann. Dies war für uns die perfekte Grundlage zu einer wirklich spannenden Showidee: Wer ist diese Mutter Erde? Wie sieht sie wohl aus? Wie steht sie zu uns Menschen?“

Die Antwort auf diese Fragen ist nun unter dem Namen „AMACEON“ im Holiday Park in Hassloch in Form einer opulent inszenierten Multimediashow zu sehen. Der Pfälzer Freizeitpark setzte für seine neue Top-Attraktion auf den - nach eigenen Angaben - Weltmarktführer Lobo. Mit einem Investitionsvolumen in Millionenhöhe entstand innerhalb nur eines halben Jahres ein universell nutzbares Multimedia-theater, das neben der Show AMACEON in Zukunft mit minimalem Aufwand auch im Wechselbetrieb mit anderen Programmen genutzt werden könnte.

Um die Besucher des Parks für rund 15 Minuten in eine Traumwelt fernab der Realität entführen zu können, ist der technische Aufwand hinter den Kulissen enorm:

Vier Hochleistungs-Videoprojektoren mit insgesamt 29.500 Lumen sowie 4 Lasersysteme mit einer Gesamtleistung von rund 13 Watt und teils beweglich gelagerten Projektoren erzeugen vor einer hoch auflösenden, 24 m breiten Video-Panoramaprojektion

Hologramm-ähnliche Laser- und Videoprojektionen auf eine Water Screen mit Schnellabschaltung. Doch damit noch lange nicht genug: Zur Perfektion des Erlebnisses bietet die neue Attraktion verschiedene Wasserfontäneneffekte, Wassernebler, Unterwasser-Feuereffekte, 8-Kanal-Surround-Sound, und eine ganze Armada bewegten und konventionellen Lichts. Wassersprinkler über den Zuschauern sowie eine Nebelanlage mit Windgeneratoren machen die Traum-Maschinerie perfekt. Gesteuert wird das multimediale Orchester von Lobo's Echtzeit-Multimedia-Workstation LACON-5, die neben schnellen Programmwechseln auch eine denkbar einfache Bedienung des Systems garantiert.

Die Zuschauer werden Zeuge des Urknalls, der Schöpfung des Lebens und der Entstehung des Menschen. Mal schickt Mutter Erde Blitze und Feuer, mal spritzt die Zuschauer mit mächtigen Wasserfontänen nass; und immer wieder widmet sie sich spielerisch ihrem liebsten Geschöpf, dem Menschen. Dabei setzt Regisseur Hennig nicht auf flaches Erzähltheater oder gar beherrschende Inhalte, sondern schuf Clip-ähnliche, mitunter auch abstrakt arrangierte Bildsequenzen mit symbolischer Aussagekraft.

Die meisten Showelemente entstanden in den Lobo-Studios, wodurch wertvolle Produktionszeit eingespart werden konnte.

Infrastruktur auf zwei Kontinenten

Live Earth – eps in Hamburg und Sydney live mit dabei

eps lieferte für die beiden Shows in der Hamburger HSH Nordarena am Volkspark sowie im Football Stadium in Sydney sämtliche Bühnenbarrikaden, Einlassschleusen und Polizeigitter.

Das 24-Stunden-Ereignis des Jahres fand am vergangenen Samstag statt. Rund 150 beteiligte Musiker und Künstler nahmen an der weltweiten Konzertreihe teil. Unter dem Motto „Stars für den Umweltschutz“ setzten sie sich aktiv für die Bekämpfung der Klimakrise ein.

Die Auflagen der Organisatoren an alle beteiligten Unternehmen waren hoch. Umweltgerecht und ökologisch wertvoll sollten schließlich auch die Veranstaltungen selber sein. eps konnte den Auflagen der „Production Bibel“ gerecht werden, und lieferte für die beiden Shows in der Hamburger HSH Nordarena am Volkspark sowie im Football Stadium in Sydney sämtliche Bühnenbarrikaden, Einlassschleusen und Polizeigitter. In Hamburg lieferte der Infrastruk-

turdienstleister eps zusätzlich die Bodenabdeckungen – hier kamen neben den Absperrungen noch der Multifunktionsboden Multiplex sowie das Schwerlastbodensystem Trakway Box Panel zum Einsatz.

eps mit Büros in Köln, München, Berlin, sowie Niederlassungen in Polen und Australien, übernimmt die Projekt- und CAD-Planung, Ausschreibungsverfahren und die Koordination der Gewerke für Veranstaltungen. Darüber hinaus ist eps einer der führenden Dienstleister und kompetenter Partner für die Bereitstellung von Infrastrukturmaßnahmen wie Absperrungen, Einlassschleusen, Rasenschutzsysteme, Tribünen, Bühnen, Möbel, Schwerlastfahrstraßen, Bürocontainer, Zelte sowie mobile WC-Systeme.



Live Earth in Hamburg und Sydney mit eps

Foto: eps

Jetzt ^{und} hier
live ^{durch} hier
Knopfdruck ^{abrufen:}



Schön wärs ja, wenn es so einfach gehen würde. Aber leider leider bietet uns diese Anzeige nur sehr bescheidene Möglichkeiten, Sie von unserer umfassenden Kompetenz und Professionalität im Bereich **corporate engineering** zu überzeugen. Das schmerzt uns, denn wir würden Sie ja so gern hören, sehen und spüren lassen, wie **corporate engineering** wirkt. Versprochen - völlig ohne Nebenwirkungen, einfach Kontakt aufnehmen: Unter **+49 7951.27 888.200** oder **www.in-plan.com** freuen wir uns auf ein neues, spannendes Business-Event.

Wir sorgen für gute Luft,
reine Luft, kalte und trockene
Luft, frische und warme Luft.



HELOT

Köln • Berlin • Chemnitz • Prag

Luft und Wasser sind unsere Partner.

Oskar-Jäger-Straße 145 • 50825 Köln
Telefon (0221) 95 44 59-0 • Fax (0221) 95 44 59 90
email: koeln@helot.de • www.helot.de

creatives.com.de

Mehr Service nach Maß



Losberger VIP-Zelte geben jeder Veranstaltung das passende Ambiente. Mehr noch: Unser erfahrenes Serviceteam sorgt zuverlässig für eine reibungslose Projektabwicklung. Mit Herzblut, Engagement und ohne Wenn und Aber.

Telefon: 07066 980-0
Losberger@Losberger.com
www.Losberger.com

LOSBERGER

XL Video bei Live Earth Konzert in London dabei

Umfangreiche Ausstattung für Genesis, Madonna und Co.

30 Mitarbeiter des renommierten Anbieters von Großvideo-Equipment waren im neuen Wembley-Stadion vor Ort



Foto: XL Video

Der Mediendienstleister XL Video hat für das Live Earth-Konzert im Londoner Wembley-Stadion am 7. Juli unter anderem Videoscreens, Kameras, HD-PPUs sowie 30 Mitarbeiter zur Verfügung gestellt. Der Megaevent wurde auf den britischen Fernsehsendern BBC One und Two übertragen und von Jonathan Ross und Graham Norton moderiert. Musikstars wie Madonna, Red Hot Chilli Peppers, Snow Patrol, Genesis und Duran Duran traten beim Londoner Konzert auf.

Auf beiden Seiten der von Stageco gebauten Bühne war jeweils ein IMAG-Screen installiert worden, der aus 9 x 7 Lighthouse R16 LED-Modulen bestand. Im Bühnenhintergrund selbst kam ein weiterer von XL Video angelieferter Screen zum Einsatz. Dieser Schirm be-

stand aus Barco I-12 LEDs, insgesamt sind hier 74 Paneele in der Breite und vier Paneele in der Höhe verbaut worden. Zusätzlich lieferte XL Video fünf GV LDK 8000 HD-Kameras für IMAG Videos an.

Live Earth war eine weltumspannende Konzertreihe, die am 7. Juli 2007 auf allen sieben Kontinenten stattfand. Sie gilt als bisher größte Benefiz- und Musikveranstaltung der Geschichte. Ins Leben gerufen wurde das Projekt vom ehemaligen US-Vizepräsidenten und Umweltaktivisten Al Gore und vom Musikproduzenten Kevin Wall, die damit auf die globale Erwärmung aufmerksam machen wollten.

XL Video ist ein international renommierter Anbieter von Großbildvideo-Equipment für Veranstaltungen mit Deutschlandsitz in Oststeinbek bei Hamburg.

as systems setzt Messeauftritte von GM und Infiniti in Szene

Tragwerksplanung, Lichtdesign und Einleuchtung realisiert

Auf der internationalen Ausstellung „Auto Shanghai 2007“ hat die as systems GmbH das Licht-Design der Präsentationen von General Motors und Infiniti verantwortet.

Der Dienstleister aus Markt Einersheim realisierte für die beiden Automobilkonzerne die technische und die Tragwerksplanung, das Lichtdesign sowie die Einleuchtung vor Ort.

Nach nur sechs Tagen Aufbauzeit hatte as systems pünktlich zur Eröffnung die GM-Marken Saab, Chevrolet, Cadillac, Buick und Opel auf einer Fläche von 4.500 Quadratmetern optisch in Szene gesetzt. Für die Nissan-Luxusmarke Infiniti gestaltete der technische Dienstleister ebenfalls die

Beleuchtung des Messestandes sowie die technisch-künstlerische Umsetzung des Showacts.

Für GM und Infiniti plante und setzte as systems ein architekturangepasstes, aber markenspezifisches Design im Rahmen der jeweiligen Gesamtmarkenidentität unter Berücksichtigung technischer Gegebenheiten um. Dabei griff das Unternehmen auf vielfältige Einsätze als technischer Fachplaner für Licht- und Mediendesign im Rahmen großer Automobilausstellungen zurück.



Foto: as systems

Klarer Markentransfer, der sich konsequent durch alle Gestaltungselemente der diesjährigen Messeauftritte zieht.



exCLOSIV

Vermietung von mobilen Luxustoiletten für Ihre VIP-Veranstaltung

Tel. +49 (0)89 374975-20
Fax. +49 (0)89 374975-22

www.exclosiv.de
info@exclosiv.de

Verwöhnen Sie doch Ihre Gäste einmal anders !

NEWTICKER II

Deutlich mehr Aussteller aus Asien auf deutschen Messen

Die Zahl der ausländischen Aussteller auf dem Messeplatz Deutschland ist im Jahresvergleich 2005/2006 um 6 % gestiegen. Weit überdurchschnittlich wuchsen die Beteiligungen aus Süd-, Ost- und Zentralasien - um gut 22 %, während die Zahl der Aussteller aus der EU um 1 % zurückging. Der Anteil der Aussteller aus Süd-, Ost- und Zentralasien stieg um fast vier Prozentpunkte von 24,0 % auf 27,8 %. Verantwortlich dafür war hauptsächlich der sprunghafte Aufstieg von Beteiligungen aus der VR China (+32 % auf jetzt 9.056 Aussteller) und aus Taiwan (+37 % auf 4.844 Aussteller). Offensichtlich konzentrieren die Unternehmen aus der VR China ihre Beteiligungen wieder stärker auf die etablierten internationalen Messen in Deutschland, denn die selbstständigen chinesischen Präsentationen verzeichneten eher geringe Zuwächse, einzelne Veranstaltungen werden künftig nicht mehr stattfinden. Im Schatten Chinas stiegen auch die Beteiligungen Indiens ganz erheblich, um 31 % auf 2.683. Starke Zuwächse verzeichneten auch Indonesien (+14 %), Korea (+14 %), Singapur (+29 %) und Vietnam (+13 %). Die Zahl der Aussteller aus dem Nahen und Mittleren Osten legte insgesamt um gut 9 % zu.

Neue Agentur Beil² in Hamburg gegründet

Mutter und Tochter sind ein gutes Team. Das dachten sich auch die Hamburgerinnen Nanne und Madeleine Beil und gründeten gemeinsam die Agentur „Beil² - Die Eventarchitekten“. Die Neugründung bietet ihren Kunden die drei Leistungsbereiche Eventmanagement, Inszenierung und Public Relation an. Nanne Beil ist in der Agentur für das Ausstatten der Räumlichkeiten zuständig. Seit 30 Jahren ist sie als freischaffende Künstlerin tätig. Aus den unterschiedlichsten Materialien wie Holz, Eisen, Marmor oder Keramik setzt sie Eventlocations in Szene. Partnerin und Tochter Madeleine Beil fallen die Aufgabenbereiche in der Public Relation und dem Eventmanagement zu. Die studierte Medienwissenschaftlerin arbeitete bereits mehrere Jahre in einer PR-Agentur, dort betreute sie unter anderem Kunden wie Universal Pictures. „Bei uns kommen PR-Arbeit, Eventmanagement und Inszenierung aus einer Hand. Wir wissen Events in der Öffentlichkeit zu positionieren, Kommunikationsstrategien zu entwickeln und die Locations zu inszenieren“, erklärt Madeleine Beil. Die Agentur realisiert Veranstaltungen wie Pressekonferenzen, Produktpräsentationen, Kick-Offs, Mitarbeiter- und Kunden-Events.

Erfolg auf der Showtech

Think Abele präsentiert Neuheiten in Berlin

Das Vertriebsunternehmen Think Abele GmbH + Co. KG hat auf der diesjährigen Showtech in Berlin die Neuheiten von Movecat, Prolyte und Yale präsentiert. Von Movecat zeigte Think Abele den ersten Kettenzug aus der brandaktuellen SLG-Serie.



Foto: Think Abele

Zahlreiche Neuheiten zeigte Think Abele auf der Showtech

Es handelt sich dabei um das Modell SLG 500-6 mit einer Tragkraft von 500 kg bei einer Hubgeschwindigkeit von 6 m/min gemäß den Anforderungen der BGV C1. Besonderheit des SLG 500-6 ist das dynamisch selbsthemmende Getriebe, was einen Verzicht auf Zusatzbremsen ermöglicht und damit den entsprechenden Wartungsaufwand überflüssig werden lässt. Weiterhin sorgt dieses Getriebe für einen sanften Anlauf beziehungsweise Stopp und damit entsprechend geringere dynamische Kräfte und Beeinflussungen der angehängten Lasten, was sich auch durch einen sehr gleichmäßigen Kettenlauf mit minimaler Geräuschentwicklung bemerkbar macht.

Movecat empfiehlt den Kettenzug SLG 500-6 für Festinstallationen in Theatern, TV-Studios und Mehrzweckhallen. Das Eigengewicht des einsträngigen Zuges (optional sind zwei Laststränge möglich) beträgt 57 Kilogramm. BG- und TÜV-Prüfung sind in Vorbereitung.

Ebenfalls neu bei Movecat sind die Einbolzenrollfahrwerke ERFW zum Einsatz in Theatern, Veranstaltungshallen und TV-Studios. Sie stehen in drei Varianten als ERFW 500/1000, 1000/2000 und 1600/3200 zur Fixierung an IPE-Trägern mit Flanschbreiten von 66 bis 310 mm zur Verfügung.

Die ERFW-Fahrwerke sind mit allen gängigen

Movecat-Motorkettenzügen, in Verbindung mit einer angepassten optionalen Einlochaufhängeöse, für Nennlasten 500 kg (BGV C1 und D8 Plus) und 1.000 kg (BGV D8), 1.000/2.000 kg beziehungsweise 1.600/3.200 kg kombinierbar. Das Eigengewicht der Motorkettenzüge inklusive Kette bis zu einer effektiven Hubhöhe von 24 Meter wurde berücksichtigt, so dass die volle Hebelast der Züge zur Verfügung steht. Optional liefert Movecat die Fahrwerke mit beidseitiger Feststellvorrichtung.

Von Prolyte zeigte Think Abele eine Catwalk Truss mit der Bezeichnung „Prolyft B100RV-CW“. Basis der Catwalk Truss ist die Traverse B100V von Prolyte. Sie ist mit einem zusätzlichen Geländer oben und einer verstärkten Platte unten ausgestattet, um so die Voraussetzungen für eine begehbare Plattform oberhalb der Bühne zu schaffen.

Mit der Catwalk Truss Prolyft B100RV-CW steht eine sichere, komfortable und im Vergleich zu Stahlkonstruktionen erheblich leichtere Lösung zur Schaffung von temporären als auch festinstallierbaren Arbeitsplattformen für Veranstaltungsorte zur Verfügung. Detaildaten, Ladetabellen und Statiken können bei Think Abele abgerufen werden. Die Catwalk Truss ist in mehreren Standardlängen verfügbar.

Bei Think Abele steht außerdem ab sofort das brandaktuelle „Black Book“ von Prolyte zur Verfügung. Das Taschenbuch im Format DIN A5 bietet technische Grundlagen und praktisches Basiswissen über den Einsatz von Aluminiumtraversen. Das Black Book kann bei Think Abele angefordert werden.

Yale kann für sein Produkt Stage Rigging Sling RSE-SRS und die Hebeschlinge HSE-TH500-S nach entsprechender Prüfung gemäß BGV-C1 nun auch GS-Zeichen vorweisen. Das Equipment hat Think Abele auf der Showtech gezeigt.



Erleben Sie das Außergewöhnliche



Liebe geht durch den Magen und das Auge isst mit. Sprichwörter zeigen, dass der Mensch **mit allen Sinnen** genießt. Wir achten darauf, nicht nur die Geschmacksnerven zu stimulieren, sondern einen mit allen Sinnen erfahrbaren Gesamteindruck zu schaffen.



Jedes Kunden-Event, jede Produktpräsentation oder Jubiläumsveranstaltung sollte als **einmaliges Ereignis** gefeiert werden. Von der Planung über das Catering bis zur Dekoration sind wir Ihr Fullservice-Dienstleister. Ihr **Vertrauen** ist unsere Herausforderung.

kreativ
catering & events

NEWTICKER III

IAA 2007 – Crew by Stagehands.de

Der Eventsupporter Stagehands.de ist auch in diesem Jahr im Rental-Auftrag für die IAA im Einsatz. Die Crews von Stagehands.de supporten bei der weltweit größten Fachmesse der Automobilindustrie unter anderem die Aufbauten auf den Standflächen von Mercedes-Benz, Renault und Citroën.

Die Produktion wird vor Ort von Mischa Lange, Crew-Capitän und Veranstaltungstechniker bei Stagehands.de gesteuert. „Wir stellen professionell große Crewkontingente und haben hierin jahrelange Erfahrung. Die stetig wachsenden Crewzahlen auf dem größten Messegelände Deutschlands, bieten Gelegenheit dies unter Beweis zu stellen. Parallel laufen bei uns bereits die Planungen für den Genfer Autosalon 2008 auf Hochtouren.“

Ideenbörse der Deutschen Post in Hamburg

Die Ideenbörse positioniert sich 2007 als deutschlandweite Kongress-Messe. Bereits zum zweiten Mal öffnet sie am 27. September in Hamburg ihre Tore. Prominenter Gast auf der Ideenbörse ist Bernd M. Michael. Der Markenprofi und ehemalige Chairman der Grey Global Group Europe gibt Einblicke in die effiziente Kombination von Marketing-Instrumenten.

Die Ideenbörse hat sich in den vergangenen neun Jahren zu einer erfolgreichen Plattform für Marketing, Kommunikation und Vertrieb entwickelt. Die Veranstaltung bietet den Fachbesuchern sowie Ausstellern in Halle A2 und A3 der Neuen Messe Hamburg einen passenden Rahmen für den Austausch innovativer Dienstleistungen rund ums Marketing. Unter dem Motto „Ohne neue Ideen fehlt das Wichtigste“ präsentieren Unternehmen ihre vielfältigen Themen: Von der Vertriebsstrategie bis zum Werbeartikel, von der Drucklösung bis zum Dialog Marketing-Service.

Der Anstieg bei der Qualität der Messekontakte belegt den bisherigen Erfolg des Konzeptes. Auf Grund dieser Entwicklung findet die Ideenbörse 2007 erstmals in allen vier Regionen Deutschlands statt. Neben Hamburg und Bochum fand sie im Frühjahr bereits in Stuttgart sowie erstmals auch in Berlin erfolgreich statt. Die Messen richten sich vor allem an regionales Publikum. Zu ihnen zählen in erster Linie Marketing- und Vertriebsverantwortliche, denen hier ein umfassender Überblick über die Möglichkeiten des modernen Dialog Marketings geboten wird.

SHOWTECH 2007 setzt neue Bestmarken

Messeveranstalter ziehen positives Fazit

Neue Rekorde bei Besuchern, Ausstellern und Fläche, eine gute Auftragslage und hochwertige internationale Kontakte: Aussteller wie auch der Veranstalter Reed Exhibitions ziehen nach drei Messetagen eine erfolgreiche Bilanz der SHOWTECH 2007.

Mit 7.340 Fachbesuchern (plus 6,9% gegenüber 2005) konnte die Fachmesse für Veranstaltungstechnik, Event und Services ihr Wachstum der letzten Jahre unvermindert fortsetzen. Wichtige Impulse kamen dabei aus dem Ausland. Hier stieg der Anteil der Besucher auf insgesamt 30 Prozent (plus 5%). Besonders die Aufbruchstimmung in Ost- und Nordeuropa wirkte sich positiv auf den Geschäftsverlauf aus. „Der SHOWTECH ist es gelungen, ihre Stärken noch internationaler auszubauen“, so SHOWTECH-Direktorin Britta Wirtz zum Abschluss der SHOWTECH in Berlin.

Mit 350 Ausstellern (plus 13%) aus 25 Nationen war die SHOWTECH an den Start gegangen und hatte hohe Erwartungen gesetzt. Nach Messeschluss zeigten sich die Aussteller sehr zufrieden. „Die SHOWTECH ist die Kontaktmesse, hier wird über Aufträge gesprochen“, so Harry de Lon von Martin Professional. 81 Prozent der Besucher waren Entscheider aus dem technisch/künstlerischen Bereich und zeichnen verantwortlich für Investitionen ihrer Veranstaltungsstätten. „Die SHOWTECH hat sich auch international zur wichtigsten Messe im Bereich der Bühnentechnik entwickelt“, so Wolfgang Stauer von Waagner Biro.

Im Mittelpunkt des Besucherinteresses standen die Themen Bühnen- und Lichttechnik, Audio, Ausstattung und Dekoration sowie Special Effects: Über 50 Prozent der Besucher kamen aus den Bereichen Theater, Oper, Konzert- und Festspielhaus – ein erneuter Beweis für die enge Partnerschaft zum führenden Fachverband DTHG, der als ideeller Träger der SHOWTECH in diesem Jahr sein 100-jähriges Bestehen feiert.

Erstmals bot die SHOWTECH auch der Eventbranche eine eigene Plattform, die sich mit EVENT3 speziell an Event-Manager aus Agenturen und Unternehmen richtete. Von der Branche wurde das neue Konzept und besonders das Vortragsprogramm gut angenommen: Rund neun Prozent der Besucher kamen aus diesem Bereich, um auf der SHOWTECH erfolgreiche Best Practice Beispiele und neue Trends der Branche zu sehen. „Wir haben hier im neuen Event-Areal die richtigen Leute getroffen und konn-



Foto: Reed Exhibitions

ten uns gut in Szene setzen“, resümiert Sandra Brändle von Winkler Veranstaltungstechnik. Die Neuausrichtung wird 2009 weiter ausgebaut.

Profitieren konnte die SHOWTECH auch von der Verbindung der Bereiche Bühnentechnik und Dekoration. Die Halle „Ausstattung und Dekoration“ entwickelte sich zum Marktplatz der Kostümhersteller und Anbieter von Dekorationsmaterialien. Ergänzt wurde dieser Bereich durch den ersten Fachkongress für Kostümbildnerinnen und Kostümbildner, der einen neuen Anziehungspunkt im Tagungsprogramm der SHOWTECH bildete.

Dass die Innovationskraft der Branche ungebrochen groß ist, zeigte auch der diesjährige SHOWTECH Product Award, der in vier Kategorien verliehen wurde. Insgesamt gingen 41 Produkte aus sechs Nationen ins Rennen. Ausgezeichnet wurden Geriets (Kategorie Eventtechnik und Event services), Trius (Audiotechnik), ETC (Lichttechnik) und Ultralite (Bühnentechnik). Verliehen wurden die Awards im Rahmen der SHOWTECH Night, die in Anwesenheit des Brandenburgischen Kultur-Staatssekretär Dr. Johann Komusiewicz im neuen Hans-Otto-Theater in Potsdam stattfand.

Die nächste SHOWTECH findet vom 16. bis 18. Juni 2009 in Berlin statt.

Einladend schön. Einladend komfortabel.



Ihr Full-Service Partner für Event und Veranstaltung:

- Toilettenkabinen
- Sanitärcontainer
- Sanitärtrailer
- Toilettenwagen
- Raumcontainer
- Sicherungszäune
- Reinigungsservice
- Abwassertanks

TOI TOI & DIXI
SANITÄRSYSTEME GmbH

Deutschlandweit über 70 Standorte
Halskestr. 33 • 40880 Ratingen
Tel.: 0 18 05 / 34 94 00 • Fax: 0 21 02 / 85 22 03
E-Mail: info@dixi-wc.de • Internet: www.toitoidixi.de

Showtec setzt den Münchner Vorentscheid in Szene

Eventdienstleister beim 22. Grand Prix der Volksmusik

Am 25. August 2007 wird in Wien über den Sieger des 22. Grand Prix der Volksmusik entschieden. Die vier Teilnehmerländer Deutschland, Österreich, die Schweiz und Südtirol haben bei einem Vorentscheid ihre Fernsehzuschauer per TED jeweils vier Finalisten ermitteln lassen. Das ZDF hat die deutsche Live-Show am 17. Mai aus den Münchner Bavaria Studios übertragen. Im Auftrag der Bavaria Film GmbH sorgte der Kölner Eventdienstleister Showtec für die Beleuchtung und das Rigging der Bühne, auf der sich die 15 Künstler präsentierten.

Das Showtec-Team startete neun Tage vor der Sendung mit dem Aufbau des Equipments, leuchtete das Bühnenbild ein und probte für die Live-Übertragung, die von Marianne und Michael moderiert wurde. Nach einem Lichtdesign von Henning Juhl kam ein Beleuchtungssystem zum Einsatz, das sich unter anderem aus circa 100 VARI*LITE® VL3000™ Wash und Spot Luminaire sowie 320 weiteren Scheinwerfern zusammensetzte. Außerdem sorgten 630 LED Streifen von Schnick-Schnack Systems für beeindruckende Akzente im gesamten Bühnenbild.

Zu den Besonderheiten dieses Auftrages gehörte ein aufwändiges Pre-Rigg, für das SHOWTEC unter der technischen Leitung von Alex Kolbe circa 400 Meter Slick Tower Beam und 53 Motoren verbaute. Damit standen ausreichend einzeln fahrbare Traversen für die Vielzahl von Prospekten zur Verfügung.



630 LED Streifen von Schnick-Schnack Systems sorgten für beeindruckende Akzente im gesamten Bühnenbild.

Foto: Showtec

Neue Software speziell für den Diskothekeneinsatz

LightDesk ScanShow 4

LightDesk ScanShow war vor gut zehn Jahren, einer der ersten PC-gestützten DMX-Steuerungsprogramme. Seitdem hat sich das Programm bis zu der heutigen Version ScanShow 4 stetig weiterentwickelt und besticht durch die einfache Bedienung bei höchster Flexibilität.

LightDesk ScanShow 4 wurde speziell für den Diskothekeneinsatz konzipiert. Ausgereifte Tools geben dem heutigen Light-Jockey die Möglichkeit, auch große Lichnanlagen innerhalb kürzester Zeit zu bedienen. In

Verbindung mit der robusten Interfacetechnologie von Soundlight bietet Ihnen ScanShow 4 eine sichere Komplettlösung zu einem fairen Preis.

Die DMX-Ausgabe von ScanShow 4 geschieht via USB-Port zu einem USB DMX-Interface oder über Netzwerk zu einem SOUNDLIGHT EtherNet-DMX Umsetzer.

Die Software ist ab sofort verfügbar. Eine kostenlose Demoversion kann man Sie im Internet unter www.lightingsoftware.de downloaden..



Foto: LightDesk

Die EVA-Jury 2007 steht fest

Hochrangige Vertreter von Auftraggebern, Agenturen und Medien

Bereits zum elften Mal konkurrieren die herausragenden Kampagnen und Projekte der Live-Kommunikation des Jahres um den EVA. Ausgezeichnet werden Maßnahmen, bei denen Marketinginhalte besonders effektiv mit Erleben verknüpft wurden und ihre Ziele durch stringente Konzepte erreichen konnten.

Auch in diesem Jahr konnten wieder hochrangige Vertreter seitens der Auftraggeber, Agenturen und Medien als Juroren gewonnen werden:

Vertreter der Auftraggeber:

- Erik Ljungberg, Claas KGaA
- Ines Rupprecht, Coca Cola GmbH
- Alexander Schlüter, Schwäbisch Hall AG

Vertreter der Agenturen

- Andreas Leonhardt, Quasar Event GmbH
- Jochen Seefried, Team Seefried Agentur für Incentives und Event-Marketing

- Andre Sari, CCS Gruppe
- Birgit Zander, Zander & Partner Event-Marketing

Vertreter der Medien

- Markus Gotta, Horizont
- Dr. Walter Werhahn, Event Partner

Moderiert wird die Jury-Sitzung bereits zum zweiten Mal von Christian Timmer.

Beteiligen konnten sich am diesjährigen EVA Marketing-Events, die weltweit zwischen dem 01. Januar 2006 und dem 30. Juni 2007 stattgefunden haben. Die Kategorien, in denen Preise vergeben wer-

den, sind Corporate-Events, Mitarbeiter-Events, Public-Events, Consumer-Events, Exhibition-Events sowie Charity- / Social- / Cultural-Events. Der Branchen-Award EVA wird gemeinsam mit seinem Pendant ADAM, dem Award der ausgezeichneten Messeauftritte, im Anschluss an den 9. Deutschen Eventtag am 16. November in der Essener Philharmonie verliehen. Anlässlich der Preisverleihung werden zudem alle eingereichten Projekte in der „Galerie der Einreicher“ ausgestellt. Die mit EVA ausgezeichneten Projekte werden darüber hinaus im FAMAB-Report ausführlich portraitiert.

GOETHEALLEE 9 | 22765 HAMBURG
TEL 040.39907340 | FAX 040.39907341
WWW.FEINBEISSER.DE | INFO@FEINBEISSER.DE

Feinbeissen
CATERING. PARTY- & VERANSTALTUNGSSERVICE



Das anspruchsvolle Angebot umfasst den gesamten Veranstaltungs- und Cateringbereich.

Komplette Eventausstattung, Firmenveranstaltungen, Empfänge, Fingerfood, Buffets, Menüs, Office Lunch, Personal, Ausstattung und Equipment.

Feinbeisser bietet alles, was Kunden von einem modernen Cateringunternehmen erwarten.



NEWTICKER IV

ROBE on the dancefloor

Movinglights von ROBE Show Lighting (Deutschlandvertrieb bei LMP) waren das zentrale Beleuchtungsinstrument auf der Centre Stage beim Tanzwettbewerb „The Dancefloor 2007“ – einem Freestyle-Contest, produziert von den Mediacorp Studios und landesweit live auf Channel 5 in Singapur gesendet. Das Set-Design für den ersten im Singapur-TV übertragenen Tanzwettbewerb entwickelte Fuji Quek. Zuständig für die Spezifizierung des Equipments war Lim Joo Liong, Beleuchtungschef von Mediacorp. Das ROBE-Equipment hat der Veranstaltungsdienstleister CSP Productions aus Singapur geliefert. Zum Einsatz kamen unter anderem 14 ColorSpot 1200E AT und neun ColorWashE AT.

Light Event investiert in Martin Mac 700

Die Light Event Veranstaltungstechnik GmbH hat umfassend in ihr Lichtequipment investiert. Mit einer großen Anzahl neuer Martin MAC 700 Spot und Wash verfügt der Kölner Dienstleister über aktuelle Movinglights mit praxisgerechten Features. Ausgestattet sind die Martin MACs mit der 700 Watt Shortarc-Lampe, die in Verbindung mit einem elektronischen Vorschaltgerät und dem dichroitischen Glasreflektor für enorme Helligkeit sorgt.

circ corporate experience verstärkt Projektleitung

Um drei neue Mitarbeiter hat die Wiesbadener Agentur circ corporate experience ihre Projektleitung verstärkt. Als Junior-Projektleiter wirken Jean Groh und Katrin Markhof seit kurzem im Team des Unternehmens. Dipl. Sportökonom und Tourismus-Betriebswirt Jean Groh hat zuvor ein Trainee-Programm bei Schmidt und Kaiser in Frankfurt absolviert. Die Kommunikationswirtin (IHK) Katrin Markhof bringt Know-how von der Agentur Obsession Marketing und Event GmbH mit. Dort betreute die 27-Jährige Kunden wie den Europa Fachpresseverlag (W & V) und die Bayer Vital AG. Ihre Fähigkeiten als Projektleiterin stellt Tanja Volk (34) seit Anfang Juli unter Beweis. Die Quereinsteigerin, die ursprünglich Jura studiert hat, war zuletzt für die Agentur Quasar Promotions GmbH in Wiesbaden tätig. Als Projektleiterin betreute sie mit den Schwerpunkten Verkaufsförderung und Personalpromotion unter anderem Gerolsteiner, EnBW, L'ORÉAL und den Axel Springer Verlag.

tarm Showlaser erleuchten das Weltall über Paris

Aufwändige Inszenierung vor dem Eiffelturm

Bereits zum dritten Mal inszenierte die Bochumer tarm Showlaser GmbH eine grandiose Open-Air-Laserperformance für „Die Nacht der Astronauten“ der European Space Agency.



Ein 40 minütiges multimediales Spektakel der Extraklasse.

Nach den atemberaubenden Veranstaltungen in Köln und Barcelona entschied man sich diesmal für Paris als Austragungsort. Als beeindruckende Kulisse dienten die Gärten des Trocadero vor dem Eiffelturm. Nachdem um 22:45 eine Liveschaltung zur ISS (International Space Station) sowie eine Talkrunde mit ehemaligen Astronauten die Zuschauer auf das Thema eingestimmt hatte erfolgte der Startschuss für ein rund 40 minütiges multimediales Spektakel der Extraklasse. Eine Kombination aus Laser-, Video-, Licht-, Wasserfontänen und Spezialeffekten verzauberte die ca. 30.000 Zuschauer. Die Videoprojektionen verfolgten die Zuschauer auf einer 25 x 10 Meter aufblasbaren Leinwand. Insgesamt wurden acht vollfarbige Lasergeräte auf dem Areal installiert, welche durch ein mit Lichtwellenleitern verbundenes Computernetzwerk zentral timecodegesteuert wurden.

„Zum Glück sind die Zeiten aufwendiger Wasserkühlungen und armdicker Drehstromanschlüsse vorbei“ betonte Geschäftsführer Ralf Lottig. „Sämtliche Geräte in unserem Vermietpark sind luftgekühlt und benötigen lediglich eine normale 240Volt/16Ampere Schuko-Steckdose zur Strom-

versorgung. Und das alles bei einer bis zu dreifachen Strahlintensität im Vergleich zu den teilweise noch immer auf dem Markt eingesetzten völlig veralteten Gas-Ionen-Lasern“.

Grundvoraussetzung für eine beeindruckende vollfarbige Laserinszenierung ist allerdings der Einsatz einer Vielzahl von Nebelgeneratoren um das gesamte Areal (ca. 300 x 150 Meter) in einen leichten Dunst zu hüllen. In Paris wurden hierfür insgesamt 36 Nebel- und Windmaschinen installiert und auch diese konnte man individuell und zentral vom FOH aus steuern.

„Teilweise ist die Nebelinstallation zeitintensiver als die Justage der Lasergeräte aber der Aufwand lohnt sich. Momentan befinden sich 44 Wind-Nebelkombinationen in unserem Vermietpark“ so Ralf Lottig.

Daß die Performance der tarm Showlaser GmbH unübertroffen ist konnten im Januar auch die Zuschauer der Eröffnungsfeier zum diesjährigen Gulf-Cup in Abu Dhabi erleben. Dort entschied sich Andrew Walsh, weltweit bekannt durch seine Inszenierungen bei Olympischen Spielen, für die Dienste der tarm Showlaser GmbH.

Ellipsenförmige Grafiken und Wandöffnungen

Art Life schafft Durchblick für Monster

Der Hofheimer Gesamtausstatter Art Life ist gleich für drei Messestände des Online-Karriereportals Monster Worldwide Deutschland verantwortlich.

Ausschlaggebend für die Beauftragung des Eventdienstleisters war das Standkonzept, das kreativ und aufmerksamkeitsstark die Kernthematik darstellt.

Abgeleitet vom Messekonzept der Agentur für Live-Kommunikation facts+fiction visualisiert das architektonische Konzept von Art Life das Thema „Durchblick“. Ellipsenförmige Grafiken und Wandöffnungen analog zur Bildmarke von Monster setzen den Schwerpunkt auf klaren Markentransfer, der sich konsequent durch alle Gestaltungselemente der diesjährigen Messeauftritte zieht. Dem durchblickenden Standbesucher eröffnen

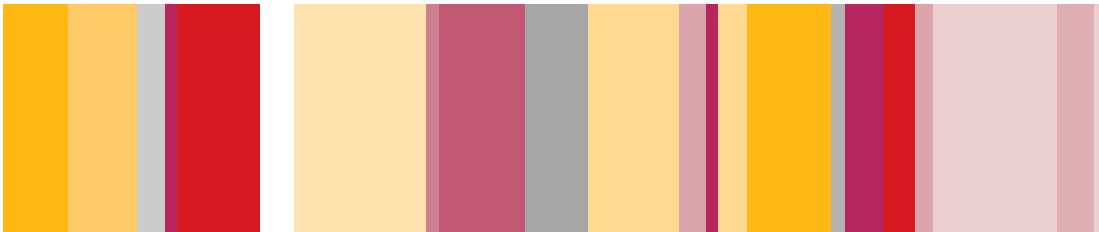
sich Produktbotschaften und Monster-Facts auf dahinter stehenden Panels.

Auffälliger und unverkennbarer Eyecatcher der Markeninszenierung sind die CI-Farben des Unternehmens. Eingetaucht in violettgrün präsentiert sich der Kommunikationsstand mit interaktiven Zonen und Rückzugsmöglichkeiten für Besprechungen. Für die Messeauftritte von Monster an drei unterschiedlichen Messestandorten entwickelte Art Life innerhalb von nur drei Wochen ein an Standgröße und an Ausstellungsbedingungen anpassbares Messesystem, für eine gleichbleibend transparente Standoptik.



Foto: Art Life

Klarer Markentransfer, der sich konsequent durch alle Gestaltungselemente der diesjährigen Messeauftritte zieht.



Fest für die Sinne

Wir begeistern Ihre Gäste! Mit einer Inszenierung, die nichts dem Zufall überlässt. Mit einem Service, der jeden Wunsch erfüllt. Und mit einem Catering-Konzept von unserem Küchenchef Marco Roland, das individuell auf Ihre Veranstaltung abgestimmt ist. Vom intimen Dinner mit hochkarätigem Gästekreis bis zur ausgelassenen Party mit 2000 Personen – PACE bietet Ihnen Perfektion aus einer Hand.

PACE
Paparazzi Catering & Event
Tel: (0 30) 25 91-7 76 37
info@pace-berlin.de



Neue Marketingfachmesse der Schweiz

Premiere der SuisseEMEX'07

Die neue Marketing- und Eventfachmesse SuisseEMEX'07 zeigt vom 21. – 23. August 2007 im Messezentrum Zürich Marketing live und geballte Innovation. Auf der einzigen Schweizer Marketing-Businessplattform präsentieren sich in fünf Messehallen über 300 hochkarätige Aussteller aus dem In- und Ausland.

Die 12.000 erwarteten Fachbesucher erhalten unter dem Motto „Powertage für Marketing-Shopping, Networking und Know-how“ einen umfassenden Branchenüberblick, innovative Konzepte und aktuelles Fachwissen geboten. Zahlreichen Erlebniswelten sorgen für Emotionen und Erlebnismomente. Der parallel veranstaltete Kongress für Marketing, Kommunikation und Events -EMEX-FORUM zeigt die Trends und Innovationen von morgen.

SuisseEMEX'07 - Die neue Businessplattform für Marketing, Kommunikation, Events und Pro-

motion eröffnet erstmalig von 21. - 23. August 2007 im Messezentrum Zürich ihre Tore. Emotionen und Erlebnis sind heute Erfolgsfaktoren, um sich im Dschungel von Produkten und Dienstleistungen zu positionieren. Die SuisseEMEX'07 spiegelt diesen Trend im neuen Messekonzept wider. Übersichtlich strukturiert in drei Messebereiche



MARCOM, EVENT und PROMEX präsentieren sich insgesamt über 300 Aussteller den rund 12000 erwarteten Fachbesuchern. Die Geschäftsführerin Ewa Ming setzt vor allem auf Qualität, Innovation und auf eine einfache Besucherführung, die zum Verweilen einlädt.

Zahlreiche Erlebniswelten, Events und Fachwisensforen führen über eine reine Produktschau hinaus. Networking-Apéro, Business-Lounges und Kommunikationszonen sorgen ausserdem für Gelegenheiten, um neue Kundenkontakte zu knüpfen.

Nie mehr streichen!



Nie mehr streichen



schlagfest und stabil



Auf- und Abbau in Sekunden

Sie haben die Idee für ein neues Profil, wir produzieren es für Sie ...



UV-beständig



verschiedene Zaunformen

PROFEX

PROFEX Kunststoffe GmbH
Rudolf-Diesel-Straße 18 - 20
D-31311 Uetze
Telefon (+49) 51 73 - 98 36 55
Telefax (+49) 51 73 - 98 36 58
e-mail: zaunbau@profex-gruppe.de
www.profex-gruppe.de

Die Alternative: Das Zaunsystem aus Kunststoff



Stack Chair®

Sparvergnügen = Barvergnügen

- Bankettstühle
- Stapelstühle
- Klapptische
- Stehtische
- Barhockerl-tische
- Polstermöbel
- Terrassenmöbel
- Hussen
- Tischwäsche
- Matratzen

- Nachliefergarantie
- individuelle Finanzierungsmöglichkeiten
- Sondermaße möglich
- ständig gebrauchte Restposten

Stühle in vielen Formen. Stapelbar, platzsparend, bequem. Runde, eckige oder quadratische Klappstühle. Baumwollgriffige, strapazierfähige Tischdecken. In garantierter Stack Chair-Qualität. Zu vernünftigen Preisen.

**Sitzenbleiber
sind gut für
Ihre Rendite!**



*Preis zuzügl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

44,00 €*



**BARHOCKER
Modell: D-963**

Gestell: Chromausführung, mit Fuß-Ablage, höhenverstellbar

Sitzauflage: in verschiedenen Auflagen lieferbar

Maße: 415 x 400 x 630-865 mm

STACK CHAIR GMBH
Wilsumer Straße 24
D 49847 Itterbeck
Telefon: +49 (0) 59 48/99 99 8-0 Zentrale
Telefon: +49 (0) 59 48/99 99 8-16 Vertrieb
Telefax: +49 (0) 59 48/99 99 8-20
Mobil: +49 (0) 1 72/53 10 930
E-Mail: info@stackchair.de
Internet: www.stackchair.de



Barhocker, Modell: 01

Barhocker, Modell: 02



Barhocker, Modell: 03

Barhocker, Modell: 04



Loungemöbel, Modell: 05



Loungemöbel, Modell: 06



Loungemöbel, Modell: 07



Barhocker, Modell: 08



Barhocker, Modell: 09



Barhocker, Modell: 10



Loungemöbel, Modell: 11



Barhocker, Modell: 12



Bartisch, Modell: 13



Loungemöbel, Modell: 14



Loungemöbel, Modell: 15

• AMBIENTA Bar- und Loungemöbel



Ihre FAXANTWORT an:
+49 (0) 59 48/99 99 8-20
E-Mail: info@stackchair.de

Bitte Informationen über:

- SC-Bankett
- Matratzen
- Tischwäsche
- Terrassenmöbel
- Ambienta Bar und Lounge möbel
- Flair Objekt-Einrichtung
- Easy Works Seminararmöbel
- Tischprogramm
- Persönlicher Beratungstermin

Angebot über:

- Modell _____ Stückzahl _____
- Modell _____ Stückzahl _____
- Modell _____ Stückzahl _____
- Modell _____ Stückzahl _____

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Fon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____



Antwort

STACK CHAIR GMBH
Wilsumer Straße 24
D 49847 Itterbeck

„Born to be wild“ mit Stageco

Große Bühne für Hollywood-Stars

Das Anfang des Jahres als „Staging Company of the Year“ ausgezeichnete Bühnenbauunternehmen Stageco hat jetzt auch Hollywood-Größen wie John Travolta, Tim Allen und Ray Liotta den Weg bereitet. Die Stars waren zur Deutschland Premiere ihres aktuellen Hollywood Streifens „Born to be wild“ nach München gereist. Im Auftrag der Agentur Art+Joy e.K. hat Stageco mit kurzer Vorlaufzeit zu diesem Anlass verschiedene Um- und Sonderbauten am Mathäser Filmpalast realisiert.

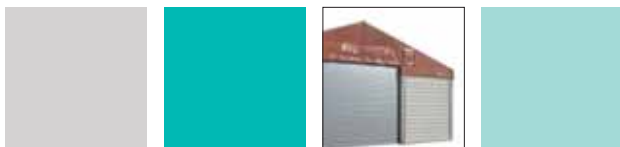
Für circa 1.200 geladene VIP-Gäste fertigte Stageco eine mobile Fußgängerbrücke als Sonderbau an, die über die Bayerstrasse in der Münchner Innenstadt zum Filmpalast führte. Dazu installierte der Königsbrunner Dienstleister eine freitragende Überspannung von etwa 40 Meter Länge, ungefähr die Hälfte davon über Fahrbahnen und Straßenbahntrassen. Das Brückenende wurde so an die bestehende Architektur angepasst, dass die VIP-Gäste direkten Zugang zum ersten Stock des Mathäser Filmpalastes hatten. Das ermöglichte die Glasfassade des Gebäudes, die auf vier Meter Breite geöffnet wurde.

Stageco setzte für dieses Projekt die Stageco Steel Trusses & Towers, ein Lay-

her-Allround Modulgerüst und diverse Sonderanfertigungen ein. Den Aufbau in der Münchner City leistete das Unternehmen ebenfalls in einem knappen Zeitfenster, da Teilsperren des Straßen- und Schienenverkehrs erforderlich waren. Das Bauwerk entstand über den Oberleitungen der Straßenbahnhauptlinie, dazu musste auch der Oberleitungsstrom zeitweise abgestellt werden. Bei der Montage mit einem 100-Tonnen-Kran der Firma Schmidbauer waren die Anforderungen der EU-Verordnung für Schienenverkehr zu berücksichtigen, die einige Sonderanfertigungen nötig machte. Stageco wickelte das Projekt in enger Kooperation mit den lokalen Behörden und den Münchner Verkehrsbetrieben ab.



Foto: StageCo



Exklusive Zeltsysteme direkt vom Hersteller

 **elflein-zelte.de**

WIR BAUEN VISIONEN



...THE DIGITAL WORLD OF ELFLEIN



Finden Sie ihr Wunsch-Zelt jetzt noch einfacher und schneller!

- Auf unserer neuen Website können Sie sich innerhalb weniger Klicks über jedes unserer Produkte detailliert informieren. Wir laden Sie herzlich ein uns online zu besuchen.
- Unsere neue Produkt-CD steht nun auch für Sie bereit. Auf dieser finden Sie alle Prospekte und Preislisten unserer Produkte. Einfach bei uns anfordern und kurz darauf in Ihrem Briefkasten



ChainMaster stellt den XYZ Stagecontroller vor

Neue Steuerung für Bühnenkettenzüge

Der neue XYZ Stagecontroller steuert Bewegungen in allen drei Achsen und ersetzt die bisherigen Controller (Joystick-Konsole und Bedienrechner) von ChainMaster.

Der XYZ Stagecontroller ist mit einem 12“-Flatscreen ausgestattet und bietet je nach Ausführung bis zu zwei separate Fahrhebel. Über ein Potentiometer lässt sich der Regelbereich der Fahrhebel justieren. Die integrierte Tastatur ermöglicht in Verbindung mit einer Maus schnelle Bedien- und Programmiervorgänge. Optional kann die kompakte Steuerung mit einem Touchscreen inklusive Stiftbedienung ausgestattet werden. In Netzwerken ist der parallele Einsatz mehrerer XYZ Stagecontroller möglich.

Die Steuerung hat standardmäßig ein 19“-Gehäuse und steht auf Wunsch als Einschubversion oder als Case-Top zur Verfügung. Zusätzlich gibt es noch eine Premiumversion mit Holzrahmen für den Tischeinbau.

ChainMaster aus Eilenburg produziert seit 1990 Hebezeuge und die dazugehörigen Steuerungen für Theater- und Showbühnen. Inzwischen zählt das sächsische Unternehmen weltweit zu den führenden Anbietern für Elektrokettenzüge und Kettenzugsteuerungen. Zum bisher größten kommerziellen Erfolg von ChainMaster wurde die Entwicklung des VarioLift. Parallel zur Produktentwicklung entwickelte sich ChainMaster auch als Unternehmen kontinuierlich weiter. So agiert das Hightech-Unternehmen mit rund 20 Mitarbeitern im eigenen Gebäude, hat einen leistungsfähigen Vertrieb im Inland aufgebaut und kann insbesondere im Export mit einem Anteil von 60 Prozent am Gesamtumsatz beachtliche Ergebnisse vorweisen.



Foto: ChainMaster

„Laut Gerüchteküche sind wir die Besten!“



BERLIN • DRESDEN • DUISBURG
FRANKFURT-CITY • FÜRTH • HAMBURG
KÖLN • MÜNCHEN • RHEINMAIN
SALZBURG • WIEN • WITTLICH

PROFIMIET
... professional Non-Food-Catering



Probieren Sie es aus – unser Rezept ist einfach:

Nur das Beste zum Festpreis. Planen Sie Ihren Event mit Profimiet. Als europaweiter Non-Food-Caterer vermieten wir das größte Veranstaltungssortiment an Porzellan, Gläser, Besteck, Küchentechnik und Mobiliar. Plus perfekter Rundum-Betreuung, Logistik und vielen besonderen Services.

Hotline: 0180/100 60 10

(bundesweit zum Ortstarif)

www.profimiet.com

„Qualifizierung ist ein Schwerpunkt“

Interview mit dem neuen Präsidenten des FME, Peter Texter



Zum zehnjährigen Jubiläum des FME stehen dem Forum der Marketing-Event agenturen umfangreiche Veränderungen ins Haus. Neuer Präsident ist Peter Texter. Aber nicht nur das Personaltableau dreht sich. Auch bei den wichtigsten Veranstaltungen des Verbandes tut sich eine Menge. Im Interview mit **event und co** nennt Peter Texter die Gründe.

Herr Texter, Sie sind neuer Präsident des FME. Was hat Sie bewogen für das Amt zu kandidieren?

Texter: Der eine Grund ist die konsequente Fortführung der Arbeit der letzten Jahre. Wir sind mit unserer Agentur „Vogelsänger Event“ seit 2003 Mitglied im FME. Unsere Intention war von Anfang an nicht nur passives Mitglied zu sein, sondern so, wie das viele andere Agenturen auch machen, aktiv im Verband mitzuarbeiten. Denn nur dann bringt der FME für die Branche und die eigene Agentur Impulse. Die Zusammenarbeit mit dem bisherigen Präsidium, das ja in Teilen auch das Neue ist, war in den vergangenen zwei Jahren sehr gut und spannend. Als klar wurde, dass Stefan Rössle aus privaten Gründen für eine weitere Amtszeit nicht mehr zur Verfügung steht, hat man mir sehr schnell den Hut aufgesetzt. Nach einer Abstimmung mit dem Führungsteam der Agentur habe ich zugesagt und für das Amt kandidiert. Die Mitgliederversammlung hat mit großer Mehrheit das Team für das Präsidium bestätigt und ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Dr. Gerd Wirtz und Ulf Gassner.

Sie waren ja bereits Mitglied im Präsidium. Haben Sie eine Vorstellung was die Mitglieder jetzt von Ihnen erwarten?

Texter: Das ist auf der Sommertagung des FME deutlich geworden. Es gibt einige Dauerbrenner wie das Thema Wettbewerbssituation und die Verbesserung unserer Eigenveranstaltungen Adam/Eva-Award und den deutschen Eventtag, aber es wird auch neue Akzente geben. Uns ist sehr wichtig eine Aus- und Fortbildungsoffensive zu starten, denn wir wissen von unseren Mitgliedern, dass es zwar einen sehr motivierten Agenturnachwuchs gibt, aber dass es an speziellen Qualifikationen mangelt. Das wird ein Schwerpunkt unserer Arbeit in den nächsten zwei Jahren sein.

Haben Sie schon ein fertiges Konzept in der Schublade?

Texter: Es gibt konzeptionelle Ansätze, die jetzt ausgearbeitet werden. Die hängen mit dem zweiten Schwerpunkt unserer Arbeit zusammen: Dem For-

matwechsel unser Veranstaltungen. Wir haben im Mai im Vorstand beschlossen, die Veranstaltungen nach Zielgruppen und Kommunikationszielen aufzusplitten und nicht mehr zu versuchen, mit einer Großveranstaltung alle zu erreichen. Wir wollen sehr gezielte Angebote machen. Dazu gehören auch Veranstaltungen, bei denen die Aus- und Weiterbildung im Fokus steht.

Was meinen Sie mit zielgruppenorientierten Veranstaltung in Bezug auf die Awards und den Eventtag?

Texter: Der Deutsche Eventtag und die Verleihung der Adam/Eva-Awards waren in den letzten Jahren sehr erfolgreiche Veranstaltungen. Unser Ziel muss aber sein, noch mehr bestehende und potentielle Kunden auf diese Veranstaltungen zu ziehen. Das funktioniert mit einer Preisverleihung allein nur sehr begrenzt. Wir wollen aus diesem Grund Angebote schaffen, die auch für die Mitarbeiter der Kunden interessant sind. Das hilft ja auch unseren Agenturen, wenn die Kunden über Informationen verfügen, die die tägliche Zusammenarbeit bedeutend erleichtern.

Das heißt, sie wollen die Verbandsveranstaltungen öffnen?

Texter: Das kann man so sagen. Es geht eben nicht nur um eine zentrale Veranstaltung. Wir wollen vielmehr ein Highlight im Frühjahr/Sommer und eines im Herbst/Winter schaffen. Die Events kann man dann viel besser nach Zielgruppen und Kommunikationszielen aufteilen.

Der FME ist zehn Jahre alt geworden. Vor welchen Herausforderungen steht die Branche in den nächsten zehn Jahren?

Texter: Ich möchte zunächst in einem Satz die Vergangenheit Revue passieren lassen. Durch die Arbeit des FME hat die Branche insgesamt sicher eine Professionalisierung erfahren. Die Bedeutung der Live-Kommunikation im Marketingmix ist stetig gestiegen. Daraus entstehen neue Herausforderungen. Je größer die Bedeutung der Live-Kommunikation ist und je mehr Kunden Live-Kommunikation in ihre Strategie einbinden, umso größer



Frankfurter Party- und Veranstaltungs-Service

Qualität und Finesse seit 40 Jahren



"DIE RICHTIGE KOMBINATION VON
SPEISEN IST STETS EIN KOMPLIMENT
AN DEN GUTEN GESCHMACK"

WIR KREIEREN IHRE GANZ PERSÖNLICHEN
KOMBINATIONEN UND SORGEN MIT
HÖCHSTER QUALITÄT
FÜR IHRE ZUFRIEDENHEIT.

EVENT-
BUSINESS-
MESSE-
SCHUL-CATERING
UND DAS MIT BIO-ZERTIFIKAT



FRANKFURTER PARTY- UND
VERANSTALTUNGS-SERVICE GMBH & CO. KG

FERDINAND-PORSCHE-STRASSE 17 TELEFON 069/550925
60386 FRANKFURT AM MAIN TELEFAX 069/5978390
WWW.FFM-PARTY.DE EVENTUNDCO@FFM-PARTY.DE

FREE-CALL: 0800-FFMPARTY

muss auf der anderen Seite die Anzahl der Agenturpartner sein, die das vom Volumen und der Qualität her umsetzen können. Deshalb brauchen wir die Aus- und Fortbildungsoffensive und zudem müssen wir es schaffen, möglichst viele Agenturen auf ein qualitativ hochwertiges Level zu bringen. Die Qualität der Arbeit sowohl in der Kreation als auch in der Umsetzung muss sich flächendeckend weiter verbessern.

Wäre es nicht notwendig, im Zuge der Professionalisierung einheitliche Begriffe für die Tätigkeiten der Agentur einzuführen. Für eine Abgrenzung scheint es wichtig, zwischen Eventagentur, Live-Kommunikationsagentur oder Design-Agentur deutliche Unterschiede zu machen.

Texter: Das ist sicherlich richtig. Die Komplexität bei der Einführung einheitlicher Bezeichnungen lässt sich sehr schön an der Schaffung des Begriffs Live-Kommunikation ablesen. Zuerst sprach man ausschließlich von Events, dann kam die Bezeichnung Marketing-Events. Der Begriff Live-Kommunikation wird jetzt seit fünf Jahren intensiv im Markt kommuniziert. Daran erkennt man wie lange solche Zyklen brauchen, bis sich die Begriffe auf Kundenseite aber auch bei den Agenturen selbst eingeschliffen haben. Ich glaube die Branche ist zu jung dafür, um den Anspruch zu haben, innerhalb von zwei Jahren ein durchgängiges Vokabular zu installieren. Man kann nur sehr nachhaltig und konsequent daran arbeiten, bei allen Veranstaltungen und Fortbildungen den Mitarbeitern von Agenturen und Kunden die Bedeutung der Begriffe zu erläutern. Dann folgt ein Bereinigungsprozess, der innerhalb einiger Jahre abgeschlossen sein wird. In anderen Bereichen wie der Online-Kommunikation ist es noch schlimmer. Da wechseln die Begriffe ja fast monatlich. Deshalb ist es sicherlich eine Aufgabe des Verbandes, immer wieder in dieses Horn zu blasen und nicht nach drei Jahren damit aufzuhören.

Muss man dabei auch einen sanften Druck auf die Verbandmitglieder ausüben, damit sie das selbst kommunizieren?

Texter: Wir diskutieren darüber auf unseren Verbandstreffen. Dabei geht es aber nicht um einen sanften Druck. Letztendlich gibt es einen Unterschied zwischen der Führungs- und Inhaberebene der Agenturen und den Mitarbeitern, die mit den Kunden sprechen. Auch wenn die Agenturleitung diese Begriffe benutzt, dauert eine Weile, bis sich das Wording in der kompletten Agentur etabliert hat. Auch da halten wir es für sehr sinnvoll, durch Bildungsangebote Know-how in die zweite und dritte Führungsebene hineinzubringen. Dort sitzen die Multiplikatoren, die so etwas in der gesamten Agentur verbreiten können.

Wäre es im Zuge der Qualifizierungsoffensive nicht sinnvoll, eine neue Berufsbezeichnung einzuführen?

Texter: Das ist ein heißes Thema. Man muss aufpassen, dass man nicht jedes Jahr eine neue Sau durch das Dorf jagt. Wenn man sich ansieht, wie sich in den letzten Jahren die Berufsbilder verändert haben, gibt es neue Berufsbezeichnungen zuhauf. Und es gibt bekannte Berufe deren Inhalte sich verändert haben. Die Kunden legen weniger ein Augenmerk darauf, welche Berufsbezeichnung auf der Visitenkarte steht, sondern auf das Know-how, das die Köpfe auf Agenturseite ihnen bieten können.

Im Trendbarometer sprechen Sie von einem sehr guten Jahr 2007. Ist das Wachstum nachhaltig?

„Von den Olympischen Spielen geht eine Faszination aus, die nicht davon abhängt, ob „Anna“ oder „Bolika“ am Start sind“

Texter: Der Markt ist gewissen Schwankungen unterworfen, da wir anders als in der klassischen Werbung nur selten mit langfristigen Etats arbeiten. Auf der anderen Seite hat uns der Erfolg der Live-Kommunikation einfach eingeholt. Im Trendbarometer 2005 haben wir ein sehr gutes Jahr 2006 prognostiziert aber auch eine Delle in 2007. Die hat und wird es nicht geben. Wir merken im Verband allgemein, dass Kunden sich von den Erfolgen der Fußball-Weltmeisterschaft im Public-Event-Bereich haben anstecken lassen. Das hat viele zum Nachdenken gebracht, die dem Thema Live-Kommunikation bislang eher reserviert gegenüber standen. Aus diesem Grund glauben wir, dass der Trend für die nächsten Jahre positiver ist als wir angenommen haben. Ein gewisses Risiko bleibt jedoch.

Haben Sie Angst davor, dass Live-Kommunikation irgendwann den Stempel „Public Viewing“ aufgedrückt bekommt?

Texter: Der Erfolg von dem ich spreche betrifft weniger das „Public-Viewing“. Ich spreche von Consumer-Events, die erfolgreich dafür gesorgt haben, dass Unternehmen mit ihren Marken während der WM auf eine hoch emotionale Art und Weise mit ihren Kunden und potentiellen Kunden in Kontakt getreten sind. Es gab eine ganze Reihe von Veranstaltungen großer und mittelgroßer Unternehmen, die ganz gezielt ihre Zielgruppen mit Hilfe der Live-Kommunikation mit dem Thema Fußball in Verbindung gebracht haben, ohne dass es ein Public-Viewing-Event war. Insofern war es eine Welle, die in vielen Unternehmen ein Nachdenken über das Thema Live-Kommunikation ausgelöst hat. Das war sehr positiv.

Frage: Dennoch kann man eine gewisse Abhängigkeit von Großereignissen nicht von der Hand weisen. Im nächsten Jahr wird es die Fußball-EM geben aber auch die Olympischen Spiele. Wie kundenverträglich ist Olympia vor dem Hintergrund des Dopings. Nicht wenige Experten gehen - salopp gesagt - davon aus, dass in Peking 500 gedopte Chinesen antreten, die alle Goldmedaillen gewinnen?

Texter: Ein interessantes Bild. Das Thema Doping führt hoffentlich nicht nur bei der Tour de France zu einem Umdenken. Von den Olympischen Spielen geht eine Faszination aus, die nicht davon abhängt, ob „Anna“ oder „Bolika“ am Start sind. Das hat sich auch in der Vergangenheit gezeigt. Hinzu kommt, dass die Olympischen Spiele in Peking bei uns nicht die Auswirkungen haben werden, wie eine Fußball-WM im eigenen Land. „Live-Kommunikation“ hängt aber keineswegs nur von Großereignissen ab. Die helfen mit Sicherheit dabei, die Sichtweise auf das Thema „Public Event“ zu verändern. Ein „Public Event“ ist eben mehr als eine bessere Promotion, sondern eine gezielte Veranstaltung für die Öffentlichkeit, um z. B. neue Kunden für Produkte zu gewinnen oder das Vertrauen in eine Marke zu steigern. Da passiert zur Zeit im Bewusstsein sehr viel auch unabhängig von Großveranstaltungen.

Herr Texter, welche Schlagzeile wünschen Sie sich, wenn nach zwei Jahren die erste Amtszeit vorbei ist?

Texter: Ich denke, darüber sollten wir in eineinhalb Jahren sprechen. Nein, im Ernst, ich würde mir wünschen, dass in dieser Schlagzeile von einer positiven Entwicklung des Marktes und einer überdurchschnittlich positiven Entwicklung der FME-Agenturen die Rede ist. Dann hätten wir unser Ziel erreicht.

Catering Special

INHALT

Der Frankfurter Party- und
Veranstaltungsservice **Seite 28**

Kreativ Catering & Events **Seite 30**

ProfiMiet **Seite 32**

Brunckhorst Catering **Seite 34**

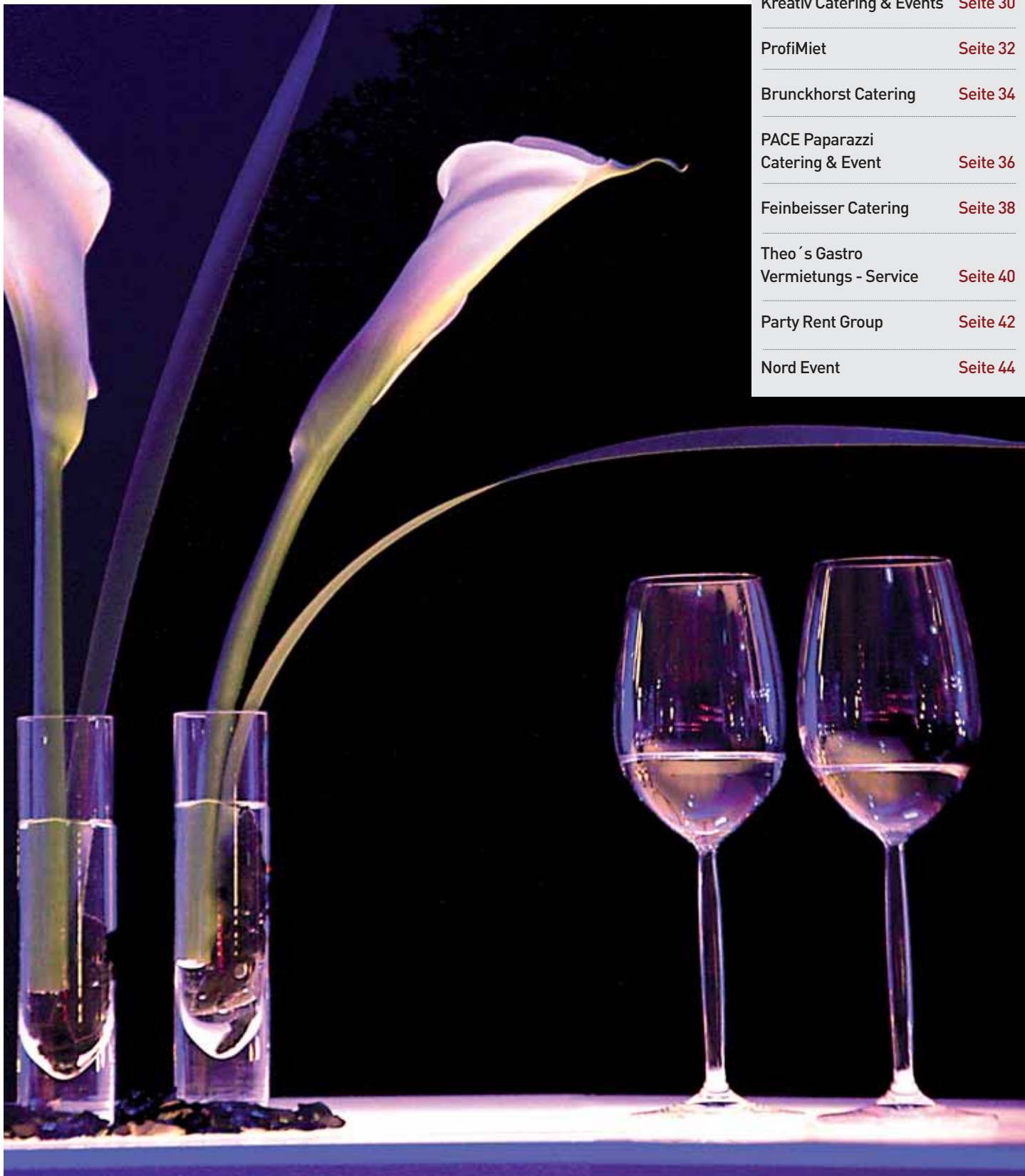
PACE Paparazzi
Catering & Event **Seite 36**

Feinbeisser Catering **Seite 38**

Theo's Gastro
Vermietungs - Service **Seite 40**

Party Rent Group **Seite 42**

Nord Event **Seite 44**



750.000 Essen pro Jahr

Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice



Fotos: Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice (5)

1960 begann alles mit der „Frankfurter Fernküche“. Jürgen Spengler hatte die Idee und schuf so ein Unternehmen, das auch fast 50 Jahre später noch zu den Top-Adressen in Sachen Catering gehört. Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice ist eine Institution. Nicht nur im Rhein-Main-Gebiet sondern in ganz Deutschland kennen und schätzen die Kunden die Qualität und Flexibilität der Frankfurter Cateringspezialisten.

Das Geheimnis des Erfolgs ist neben der langjährigen Erfahrung im Segment Events auch die kundenorientierte Ausrichtung des Unternehmens. „Wir machen einen Event zum Erfolg, egal ob es eine Geburtstagsfeier mit 10 Personen oder ein Großevent mit mehr als 5.000 Gästen ist“, sagt Markus Spengler, der 1996 die Firma von seinem Vater übernommen hat.

Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice erfüllt nahezu jeden Kundenwunsch: Ob eigene kreative Menüfolgen oder meterlange Buffets – alles ist möglich. Ein Buffet in den Farben der Fir-

ma – kein Problem! Oder eine landestypische Ausrichtung, die die Herkunft des Unternehmens unterstreicht – alles machbar! Bei dieser Angebotspalette dürfen „Flying Buffet“ oder ein Show-Cooking natürlich nicht fehlen.

Im Mittelpunkt der Arbeit des mehr als 50 Personen starken Unternehmens steht vor allem die Qualität. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln beginnt nicht erst in der Küche, sondern bereits beim Einkauf und der Auswahl der Lieferanten. Bei der Zubereitung der Speisen legt der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice gro-

ßen Wert auf frische Zutaten, vielseitige Abwechslung und eine geschmackvolle Präsentation. Deshalb gehört es seit Anbeginn zum Konzept des Unternehmens, Zutaten aus kontrolliertem ökologischem Anbau zu verarbeiten. Darüber hinaus achten die Cateringspezialisten bei der Zusammenstellung des Menüs darauf, nur Gerichte auszuwählen, die auch den Ernährungswissenschaftlichen Richtlinien entsprechen.

Seit 2005 befindet sich die Produktion in neuen Räumlichkeiten. Was zuvor auf beengtem Raum bewegt werden musste, wird nun auf einem 2.000



qm großen, hochmodernen Arbeitsplatz für die Kunden individuell zubereitet. Zusätzlich verfügt die Küche über 250 qm Kühlflächen. Technisch auf dem neusten Stand lassen sich hier hygienische Richtlinien (HACCP) spielend umsetzen.

Leiter und Chef de Cuisine ist Sebastien Knoll, gebürtiger Elsässer und geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens. Das Organisationsgenie ist hier Chef über 25 hochmotivierte, festangestellte Mitarbeiter, verfügt aber zusätzlich über einen Pool von etwa 50 Spitzenköchen, die freiberuflich agieren, und zu Geschäftsspitzen abrufbar sind. Sein Credo, die bestmögliche Umsetzung individuell für die Kunden geplanter Veranstaltungen zu erreichen, ist hier für jeden seiner Mitarbeiter gelebte Alltäglichkeit und jederzeit durch die Produkte spürbar.

Unterstützt wird er bei seiner Arbeit durch zwei Sous Chefs – Babak Panahi und Oliver Skopp. Beide aus der Sternegastronomie stammend und mit langjähriger Erfahrung, helfen Sebastien Knoll dabei, ausgesuchte Produkte, auch lokale Ressourcen mit bestechender Qualität, professionell zuzubereiten und auf höchstem Niveau zu präsentieren.

Abgerundet wird das perfekte Catering durch eine ausgeklügelte Logistik: Der Logistikbereich besticht durch ein junges Team, innovative Ideen sowie kreative Umsetzung der Vorstellungen der Kunden. Die schnellen Lieferzeiten, die außerordentliche Termintreue und die permanenten Qua-

litätskontrollen bis zur Retourenbearbeitung garantieren den perfekten Ablauf der Veranstaltung. Für eine optimale Durchführung ist Teamarbeit gefragt. Küche und Logistik arbeiten Hand in Hand, um die Erwartungen nicht nur zu erreichen, nein, am besten noch zu übertreffen. „Egal ob der Kunde einen Messestand, ein Businessmeeting, eine private Feier oder ein Firmenfest hat, wir sorgen mit besten Kenntnissen und fähigen Mitarbeitern in allen Bereichen dafür, dass die Veranstaltung zu einem tollen Event wird“, sagt Christian Doetsch, Leiter Logistik und geschäftsführender Gesellschafter.

Das Angebotsspektrum des Unternehmens geht weit über das Catering hinaus. Die Eventspezialisten verfügen über eine große Auswahl an Locations. Ob elegant, rustikal, mittelalterlich, modern oder futuristisch – für jede Veranstaltung ist ein passender Ort im Angebot. Auch beim Personal verfügen die Frankfurter über eine große Auswahl an Spezialisten. Chefkoch, Servicepersonal, Barkeeper oder Hostess – das Unternehmen vermittelt für jede gewünschte Dienstleistung das passende Personal. Dabei sind die Mitarbeiter immer zuverlässig und zuvorkommend und verfügen alle über eine positive Ausstrahlung und viel Erfahrung im Umgang mit Gästen. Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice beschäftigt bewusst keine Aushilfen, sondern nur ausgebildetes Personal mit Erfahrung. Aber nicht nur Events werden von dem Unterneh-

men betreut. Die Fränkfurter sind auch im „Business Catering“ aktiv. Das Ziel: Ein perfektes Geschäftsessen im eigenen Haus. So sind die Geschäftspartner ungestört und können wichtige Angelegenheiten besprechen und trotzdem ein delikates Essen wie in einem Sterne-Restaurant genießen. Was für Zuhause gilt, ist auch im Büro machbar. Ob bei Meetings, langen Tagungen oder Vertragsabschlüssen – der Frankfurter und Party- und Veranstaltungsservice liefert von belegten Baguettes bis zum exklusiven Menü alles direkt ins Büro.

Auch für Messen und Privatveranstaltungen bietet das Unternehmen einen perfekten Service. Ob Fingerfood, Snacks oder ganze Menüs - alles wird stets frisch geliefert und ist von höchster Qualität. Seit Jahren erfolgreich ist der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice zudem im Schulcatering und der Großverpflegung. Wie in allen anderen Bereichen stehen auch hier Qualität und Variantenreichtum im Vordergrund. Nicht umsonst verfügt der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice über eine ellenlange Referenzliste in allen Bereichen. Kein Wunder, wer so lange am Markt ist und immer auf höchste Qualität setzt, ist beliebt und wird gern gebucht.

Eine neues Highlight des Unternehmens ist das „La Maison du Pain“, die in Frankfurt einzigartige Zusammenwirkung vom Verkauf edler Backwaren und einer gastlichen Stätte in einem Raum. Im französischem Brasserie-Ambiente kann man neue Leute kennenlernen, bei einer Tasse Kaffee oder Zeitungslektüre entspannen, und das alles umgeben vom Duft frisch gebackenen Brotes. Hier genießen die Kunden Tartines und Sandwiches, erlesen belegt nach französischen Original-Rezepturen, dazu französisches Bier, Weine, Champagner und mehr.

KONTAKT

FRANKFURTER PARTY- UND
VERANSTALTUNGSSERVICE GMBH & CO. KG
Ferdinand Porsche Straße 17
60386 Frankfurt
FREE CALL 0800-FFMPARTY
Tel.: 069 - 55 09 25
Fax: 069 - 59 78 390
Email: home@ffm-party.de
www.ffm-party.de - www.lamaisondupain.de





Fotos: kreativ catering (5)

Im Land des Lächelns

Kreativ Catering & Events aus Frankfurt

Lässt sich ein Cateringunternehmen mit einem Formel 1-Rennwagen vergleichen? Warum nicht, denn im Fall von Kreativ Catering & Events ist dieser Vergleich auf jeden Fall angebracht. Die Cateringexperten aus Frankfurt sind schnell, präzise, hochmodern, innovativ und haben jede Menge Dampf – nicht unter der Haube – aber im Topf.

Wir haben den Vergleich bewusst gewählt“, sagt Christina Repp, gemeinsam mit Andreas Herold Geschäftsführerin von Kreativ Catering & Events. „Der Konstrukteur einer Rennmaschine berücksichtigt das saubere Ineinandergreifen vieler Details. Die Mechaniker im Service sind in vielen Läufen auf Perfektion trainiert. Eine detaillierte Planung sorgt für einen gelungenen Boxenstopp. Damit sind wir in der Lage auf der Strecke Bestzeiten zu fahren.“

Und diese auf Tempo und Qualität ausgelegte Strategie hat den Frankfurtern, obwohl erst seit 2004 am Markt, zahlreiche Erfolge beschert. „Unsere Strategie, den Kunden ein Rund-um-Konzept zu bieten, das nicht nur maximal flexibel ist, sondern sich auch an deren Wünschen orientiert, ist bislang aufgegangen“, erläutert Andreas Herold. Hinzu kommt, dass Kreativ einen extrem hohen Wert auf den Dienstleistungsgedanken legt. „Unse-

re Servicekräfte sollen Spaß an der Arbeit haben. Dazu gehört auch, dass die Kunden mit einem freundlichen Lächeln bedient werden“, beschreibt Christina Repp die Philosophie des Unternehmens.

Um diesen gastfreundlichen Auftritt immer und überall zu gewährleisten, setzt das Unternehmen auf ausschließlich eigenes Personal und permanente Schulungen. Repp: „Wir sind ein Team – nur als Team können wir unsere Philosophie zum Kunden transportieren.“

So freundlich und zuvorkommend Kreativ seine Gäste behandelt, so selbstkritisch beurteilt die Führungscrew die eigene Arbeit. „Wir hinterfragen unsere Leistung ständig“, erklärt Andreas Herold, „denn nichts ist schlimmer für ein Dienstleistungsunternehmen, als wenn der Erfolg einen selbstgefällig macht“. Diese kreative Unruhe treibt den Catering- und Eventspezialisten zu immer neuen Höchstleistungen an. Ein Ergebnis des ständi-



gen Entwicklungsprozesses ist die brandaktuelle Premium-Linie (siehe Kasten). Küchenchef Gido Palegry sieht die neue gastronomische Ausrichtung als einen Meilenstein für Kreativ an: „Die moderne Präsentation traditioneller Gerichte ist eine ganz neue Richtung im Catering“.

Innovation, beständige Weiterentwicklung, konsequentes Leben des Dienstleistungsgedankens und ausgeprägte Gastfreundlichkeit – das sind Bestandteile aus denen sich das nachhaltige Wachstum von Kreativ zusammensetzt. Motor des Ganzen ist ein junges Team, das erfolgshungrig ist. Diese Kombination sorgt im Cateringsegment für hervorragende Leistungen, die den Kunden nicht verborgen bleiben. Die Referenzliste von Kreativ liest sich wie ein hochkarätiges Starterfeld. Ob die Premiere des Einsers von BMW in Frankfurt mit 1.500 Kunden, die Händler-

präsentation neuer Toyota-Modelle auf dem Hockenheimring oder die Betreuung des Messestandes und des 275jährigen Jubiläums der Messerschmiede Zwilling – Kreativ funktioniert wie ein Uhrwerk und beschränkt sich dabei nicht nur auf das Catering sondern bietet vielmehr komplette Events an. „Wir wollen Generalunternehmer sein“, sagt Christina Repp. Ein hoher Anspruch – eben Formel 1.

KONTAKT

KREATIV CATERING & EVENTS GMBH
 In den Nassen 3
 65719 Hofheim
 Tel. 06192-20071-0
 Fax 06192-20071-11
 info@kreativ-catering.de
 www.kreativ-catering.de



STICHWORT

Die Premium-Linie



Mit seiner Premium-Linie schlägt Kreativ Catering & Events einen neuen Weg im Catering ein. „Wir wollen traditionelle Lieblingsgerichte neu präsentieren“, sagt Küchenchef Gido Palegry, der vor seinem Engagement bei Kreativ Catering & Events in zahlreichen renommierten Restaurants und Cateringunternehmen gearbeitet hat. Dabei setzt das Frankfurter Unternehmen auf eine puristische Präsentationsform, die über das Anrichten der Speisen weit hinausgeht und auch das Geschirr und das Outfit des Servicepersonals umfasst.

Die Speisen, deren Hauptlinie aus der deutschen Küche stammt, werden nicht nur innovativ präsentiert, sondern auch geschmacklich neu positioniert. „Es geht auch um die Internationalisierung von klassischen Speisen“, beschreibt Palegry seine Kochphilosophie. Dennoch bleiben die Gerichte für den Gast erkennbar. „Die Erfahrung zeigt, dass der Kunden die Speisen identifizieren möchte, die er isst“, sagt Palegry.

„Wir wollen eine Rückkehr zu den Basics“, erklärt Palegry sein Konzept. Damit meint der Küchenchef durchaus eine Besinnung auf klassische Gerichte. Gemeint ist auch die Tatsache, dass bei der Präsentation die Gerichte im Vordergrund stehen. Keine verspielten Formen, keine überschäumende Dekoration auf den Tellern. Dafür eine Feuerwerk des guten Geschmacks. Das ist Premium.

Vermietung. Service. Konzepte.

ProfiMiet – Erfolgsrezept für Non-Food-Catering



Fotos: ProfiMiet (4)

Das Unternehmen ProfiMiet mit Stammsitz in Köln gehört zu den führenden Non-Food-Caterern in Europa. Gegründet 1988 ist das Unternehmen in den letzten 20 Jahren von einem klassischen Miet-service von Porzellan, Bestecken, Gläsern, Mobiliar und Küchentechnik zu einem professionellen Rundum-Dienstleister mit zwölf Standorten in Deutschland und Österreich herangewachsen.



Der Auftrag zur Fußball-Weltmeisterschaft für die Versorgung der 400.000 VIP-Gäste in allen 12 Stadien mit Equipment setzte den Startschuß für neue Dimensionen in der Erfolgsgeschichte des Unternehmens. Ein Beweis, das Non-Food-Catering weit mehr ist als nur klassisches Vermietgeschäft. Logistisches Handling, reibungslose Abläufe hinter den Kulissen, fachkundiges Know-how und die Erreichbarkeit an sieben Tagen 24 Stunden sind wesentliche Teile des Qualitätsversprechens von ProfiMiet. Aber auch transparente Kostenkalkulation durch All-inklusive-Preise, die neben dem Mietpreis noch den Spülservice und zwei Prozent Bruch- und Verlustrisiko beinhalten, oder kreative Dienstleistungen, wie Prämiensysteme, Geschirr im täglichen Austausch und Messeservice gehören zum Komplett-Angebot von ProfiMiet.

Zehn Millionen Einzelteile an Gläser, Besteck, Geschirr, Mobiliar und Küchentechnik kamen als Neuware bei der Fußball-Weltmeisterschaft zum Einsatz. 600 Sattelzüge, 1100 Einzelkommissionen, 900 Personalkräfte. Eine große Herausforderung, die das Unternehmen und alle beteiligten Firmen eingegangen ist. Eine logistische Meisterleistung mit der ProfiMiet Erfolgsgeschichte schrieb. Sportlich ging es unmittelbar weiter. Im Dezember 2006 folgte der Auftrag für die DOHA Asian Games, im Mai 2007 das Finale der Championsleague in Athen.

Doch ob im Kleinen oder Großen. Ob global oder lokal. Ob für Eventagentur, Partyservice, Res-

taurant oder Hotel: ProfiMiet bietet für alle Anlässe maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand. Events mögen unterschiedlich sein, doch das Ziel ist immer das Gleiche: „Eine perfekte Veranstaltung, die in guter Erinnerung bleibt. So schön, dass die Gäste sich gerne daran erinnern. So erfolgreich und reibungslos, dass sich auch die Veranstalter gerne erinnern und den nächsten Auftrag wieder bei ProfiMiet buchen“, sagt Konstantin Brovot, gemeinsam mit Jochen Hackmann Geschäftsführer von ProfiMiet.

Ein präzises Statement und gleichzeitig Erfolgsrezept. Denn wer die Praxis beherrscht und von Erfahrungen profitiert schafft gleichzeitig das Sprungbrett für neue Visionen, bessere Ideen, Lösungen und Dienstleistungen.

Jochen Hackmann: „Qualitätsverbesserung ist eine ständige Verpflichtung. Kundenwünsche- und Ziele prägen den Charakter unseres Leistungsversprechens. Gewachsen aus gegenseitiger Achtung und der partnerschaftlichen Lösung der gemeinsamen Aufgaben“

Mit der Eröffnung der ProfiMiet GmbH Österreich in Wien im September 2006 begann die Erweiterung der Standorte in Europa. Bereits im Februar 2007 kam Salzburg hinzu. Mit den bereits fünf großen Standorten in Deutschland entstanden im Juni 2007 weitere Dependancen in Fürth, Dresden, Duisburg und Frankfurt-City, die eine immer größere, vernetzte Rundum-Versorgung im gesam-

ten Bundesgebiet gewährleisten. Die Expansion an strategisch wichtigen Punkten verfolgt das Unternehmen in 2007 in rasanten Schritten. Jedoch nicht mit dem Ziel überall zu sein, sondern sich in gewohnter Qualität und Leistung für den Bedarf und im Interesse der Kunden optimal aufzustellen. Für den Ausbau der Geschäftstätigkeiten in Osteuropa laufen bereits Verhandlungen mit potentiellen Franchisepartnern, eigene ProfiMiet-Standorte sind u.a. noch in Stuttgart und in der Schweiz geplant.

Konstantin Brovot: „Wir haben seit unserer Firmengründung 1988 bewiesen, dass der Erfolg unserer Marke und Philosophie einzigartig ist und multipliziert werden kann. Im Ausland sehen wir gute Marktchancen: Der Bedarf an Komplettlösungen ist international deutlich gestiegen. Natürlich gibt es viele internationale Big Player im Equipmentverleih. Wir haben jedoch – zumindest in Europa – bei keinem Mitbewerber ein ähnliches Dienstleistungsprofil gefunden.“

KONTAKT

PROFIMIET GMBH

Industriestr. 131

50996 Köln

Tel.: +49 (0) 221/935307-0

Fax: +49 (0) 221/9353077

E-Mail: koeln@profimiet.de

www.profimiet.com



Pret à Diner war gestern

Brunckhorst Catering – Der Klassiker bleibt



Fotos: Brunckhorst (5)

Der Hamburger Caterer Brunckhorst ist gewissermaßen die „Jeans“ der Norddeutschen Catering Branche. „Schauen Sie“, so Thies Bunkenburg, zusammen mit Dirk Harms Geschäftsführer von Brunckhorst, „wen interessiert schon die Mode der letzten Saison? Was aber immer interessiert, sind die Klassiker die sich dem jeweils aktuellen modischen Bewusstsein anpassen. Schlag-Jeans, Röhren-Jeans, Stretch-Jeans, und, und, und. Am Ende aber – Jeans.“

Wir stellen fest“, so Dirk Harms weiter, „das Klassik gepaart mit aktuellem Anspruch das ist, was der Kunde möchte“. Und damit Sicherheit. Sicherheit, dass es schmeckt, Sicherheit, dass der Service stimmt und Sicherheit das Preis und Leistung stimmen.

„Sicher – gastronomische Experimente sind wichtig für den Markt bzw. dessen Entwicklung und haben für ein kleines Marktsegment auch ihre Be-

rechtigung. Aber am Ende ist es mit ihnen wie mit der Herrenhandtasche. Die hat sicher Vorzüge aber wirklich haben möchte sie keiner.“

Kontinuität gepaart mit zeitgemäßem Bewusstsein, ist das Erfolgsrezept der mittlerweile fast 50-jährigen Firmengeschichte von Brunckhorst. „Bei Brunckhorst war es uns schon immer wichtig, uns an den Kundenbedürfnissen zu orientieren und nicht in Schönheit zu sterben“ beschreibt Thies

Bunkenburg einen Teil der Firmenphilosophie. „Wir verstehen uns als Caterer des gehobenen Mittelstandes“, ergänzt Dirk Harms. Und des gesunden Menschenverstandes – denn warum soll ich als Gast für die Limonengras gepiercte Garnele mehr bezahlen? Noch mal – diese Nischen haben alle eine Berechtigung. Aber der Markt ist klein, die Luft dünn und die Erwartungshaltung des Kunden höher als viele sie erfüllen können.



Dirk Harms (38) und Thies Bunkenburg (36) sind seit 2005 Geschäftsführer von Brunckhorst. Brunckhorst ist einer der bekanntesten Caterer in Hamburg und Norddeutschland. Einhergehend mit der Übernahme der Geschäftsführung, waren auch umfangreiche „kosmetische Optimierungen“.

So wurde unter anderem ein neuer Internetauftritt umgesetzt. Kunden haben nun die Möglichkeit sich neben Informationen über das Unternehmen auch Speisevorschläge, Veranstaltungsbilder, etc. anzusehen und herunter zu laden. Nahezu einzigartig in der Branche, ist die Möglichkeit für den Kunden eine Online-Anfrage für eine Veranstaltung zu starten. Diese Möglichkeit wird rege genutzt und generiert zusätzlichen Umsatz.

Auch die Beratung wurde den sich ändernden Zielen angepasst. So wurde die Anzahl der Veranstaltungsberater von vier auf acht erhöht, um einerseits konzeptionelle Arbeit und aktiven Verkauf ermöglichen zu können und andererseits um der steigenden Zahl von Kundenanfragen gerecht zu werden. Zudem wurde in entsprechende Software sowie Hardware investiert.

Aber auch hier gilt – Kontinuität schafft Sicherheit. So ist Brunckhorst einer der wenigen Caterer die Veranstaltungen bis ca. 5.000 Personen mit Equipment aus dem eigenen Bestand umsetzen können. „Wir haben nicht den

Fehler gemacht den Bereich Equipment auszugliedern. Dies bewahrt uns maximale Flexibilität von der am Ende der Kunde profitiert, da auch die Kundenanfragen immer kurzfristiger werden.“, so Dirk Harms.

„Neue Locations in Sicht“

Exklusiv können wir unseren Kunden eine traumhafte Eventfläche direkt an der Hamburger Außenalster für bis zu 250 Personen (www.alsterlounge.com) anbieten. Diese bietet neben einem wunderschönen und erhabenen Rundumblick über das Wasser auch eine großzügige, 300qm große, Sonnenterrasse und wird auch mit einem Alsterdampfer angefahren werden können, auf denen wir ebenfalls der Caterer sind.

„Wir sind zuversichtlich binnen diesen Jahres noch weitere neue Locations an der Elbe und in der City für Veranstaltungen von 200 bis 2.500 Personen betreiben und unseren Kunden anbieten zu können“, beschreibt Thies Bunkenburg die weiteren Stationen in diesem Jahr. Die neuen Locations werden ein echtes Highlight in Punkto Ambiente und ein absolutes Glanzlicht für Top-Veranstaltungen. Nach der Alten Altonaer Fischauktionshalle die wir viele Jahre betrieben haben, ist es nun an der Zeit unseren Kunden auch in Punkto Locations etwas Neues bieten zu können. Denn auch hier gilt schließlich – immer die gleiche Jeans möchte ja auch keiner. Jetzt hat der Kunde wieder die Wahl. Dolce&Gabbana, Levi's oder Ed Hardy-Jeans.

KONTAKT

E. BRUNCKHORST GMBH
Jacobsenweg 7 - 11
22525 Hamburg
Tel.: 040 / 55 20 36 - 0
Fax: 040 / 540 66 17
E-Mail: Info@brunckhorst-catering.de
Internetadresse: www.brunckhorst-catering.de

PROJEKTE

MEGA Festivalcenter im Hamburger Hafen



Am 5. Mai war es soweit. 3.600 Gäste konnten in der eigens für diesen Anlass errichteten, 6.000qm großen, Zeltstatt mit traumhaftem Blick auf Hamburg und den Hafen Platz nehmen. Konzipiert und umgesetzt wurde der Event von Brunckhorst..

Die abendliche Gala war Höhepunkt und Abschluss einer zweitägigen Hausmesse. Insgesamt wurden an zwei Tagen durch Brunckhorst auch auf der Messe über 11.000 Gäste mit regionalen und überregionalen Spezialitäten versorgt.

Brunckhorst versteht sich als Fullservice-Caterer und zählt zu den renommiertesten der Branche. 1914 als Kolonialwarengeschäft gegründet, wurde Brunckhorst im Laufe der sechziger Jahre ein klassischer Partyservice der ersten Stunde in Hamburg. Heute ist Brunckhorst ein modernes Event-Catering-Unternehmen und in der Lage, alle Dienstleistungen rund um einen Event zu erbringen.



Catering aus dem Herzen Berlins

PACE Paparazzi Catering & Event GmbH



Fotos: PACE (5)

Die PACE Paparazzi Catering & Event GmbH ist ein junger Full-Service-Dienstleister der Catering-Branche mit Sitz in Berlin. Unter der Geschäftsführung von Lars Tretzack hat sich PACE auf drei Geschäftsbereiche spezialisiert: Veranstaltungscatering im Business-Segment für Events von zwei bis 5000 Personen, Eventmanagement inklusive der Flächenvermarktung für die Ullstein-Halle und Axel-Springer-Passage in Berlin und das Betreiben von Personalrestaurants und öffentlicher Gastronomie in Berlin und Hamburg.



Lichte Atmosphäre: Die Mittelbar in der Axel-Springer-Passage



Modernste Veranstaltungstechnik in der Ullstein-Halle

Im Zentrum Berlins, nur wenige Meter vom Checkpoint Charlie entfernt, vermarktet PACE die Ullstein-Halle und Axel-Springer-Passage, eine der modernsten Veranstaltungsorte in Berlin. Im Januar 2004 eröffnet, haben hier bereits zahlreiche unterschiedliche Veranstaltungen wie der Renault Traffic Design Award und DIE GOLDENE KAMERA von HÖRZU, die Partys des BERLIN-Marathons und zahlreiche Firmenveranstaltungen, Tagungen und Kongresse stattgefunden. Die Flexibilität der 960 qm großen, mit modernster Veranstaltungstechnik ausgestatteten Ullstein-Halle und die lichte Atmosphäre der sich anschließenden Axel-Springer-Passage (2278 qm) mit vier glasüberdachten Innenhöfen ma-

chen die Attraktivität der Location aus.

Das Herzstück der Axel-Springer-Passage ist die Mittelbar - eine stilvolle Tagesbar, die abends als Eventbar ("Rent a bar") vermietet wird. Ob ausgelassene Feier mit Cocktails und Livemusik, Produktpräsentation vor einem exklusiven Kundenkreis oder Incentive-Veranstaltung für Mitarbeiter - die Mittelbar bietet für alle Anlässe einen außergewöhnlichen Rahmen.

Das Team um die Verkaufsleiterin Petra Schönfelder bietet dabei sämtliche Leistungen einer Eventagentur: Von Catering und Service über Dekoration und Möblierung bis zu Veranstaltungstechnik, Entertainment, Hostessendiensten und Sicherheit erhalten Kunden alle Dienstleistungen

rund um die Veranstaltung aus einer Hand.

Küchenchef Marco Roland (siehe Kasten) verantwortet den Bereich Veranstaltungscatering. Unter seiner Regie verwöhnte PACE bereits die Gäste zahlreicher Veranstaltungen, wie etwa bei der Spendengala von BILD „Ein Herz für Kinder“, DUFTSTARS - Deutscher Parfümpreis und bei zahlreichen Preisverleihungen, Firmenveranstaltungen, Gala-Abenden, Empfängen, Tagungen und Kongressen. Die Küche von Marco Roland zeichnet sich aus durch leichte, moderne Gerichte aus hochwertigen Zutaten, die in kunstvollen Arrangements Augen und Gaumen gleichermaßen begeistern. Dies bewies er zuletzt bei der Zusammenarbeit mit dem 3-Sterne-Koch Dieter Müller: Gemeinsam konzipierten und realisierten sie das Catering für die Verleihung der GOLDENEN KAMERA 2007. Tim Mälzer, Deutschlands beliebtester Fernsehkoch, lobte anschließend: „Großartig! Ist mit Abstand das beste Essen, das ich auf einer Großveranstaltung gegessen habe.“

KONTAKT

PACE PAPAZZI CATERING & EVENT GMBH

Axel-Springer-Straße 65

10888 Berlin

Tel.: +49 (0) 30 25 91-77 663

Fax: +49 (0) 30 25 91-77 634

E-Mail: info@pace-berlin.de

www.pace-berlin.de

DER KÜCHENCHEF

Marco Roland -
Koch aus Leidenschaft



Die Leidenschaft fürs Kochen hat Marco Roland schon früh gepackt. Nach seiner Ausbildung im Hilton Hotel Berlin arbeitete er zunächst im Restaurant „First Floor“ in Berlin. Es folgten Stationen in renommierten Gourmetrestaurants in der ganzen Welt, unter ihnen „The Newport Room“ in der Karibik, „La Broche“ im Hotel Zermatter Hof in der Schweiz (14 Punkte im Gault Millau) und das Restaurant „Seagrill“ (2 Michelin-Sterne) in Brüssel.

Als Souschef und später als Küchenchef im „Hotel Adlon Berlin“ bewies Marco Roland bereits seine Künste im anspruchsvollen Event-Catering. Hier verantwortete er das Catering bei zahlreichen Veranstaltungen: Vom Dinner mit Staatsgästen wie Bill Clinton oder George W. Bush über diverse Veranstaltungen im Bundeskanzleramt bis zu glamourösen Events wie dem Deutschen Filmpreis reicht die Bandbreite seiner Erfahrung.

Seit Herbst 2005 ist Marco Roland Küchenchef bei PACE und begeisterte bereits die Gäste zahlreicher Veranstaltungen mit seinen Kreationen.



„Wir wollen die Kunden begeistern“

Interview mit Harald Pfeffer, Inhaber von Feinbeisser Catering

2004 hat Harald Pfeffer Feinbeisser gegründet. Das anspruchsvolle Angebot der Hamburger umfasst den gesamten Veranstaltungs- und Cateringbereich, komplette Eventausstattung, Firmenveranstaltungen, Empfänge, Finger-Food, Buffets, Menüs, Office-Lunch, Personal und Equipment. Feinbeisser bietet alles, was Kunden von einem modernen Catering-Unternehmen erwarten. Im Interview mit **eventundco** erklärt Pfeffer den Erfolg von Feinbeisser.



Fotos: Feinbeisser (4), Herlinde Koelbl

Wie sind Sie darauf gekommen ein Catering-Unternehmen zu gründen?

Pfeffer: Als gelernter Koch verfüge ich über eine 15 Jahre lange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Catering. Irgendwann bin ich auf die Idee gekommen, im Catering-Bereich neue Akzente zu setzen und etwas Eigenes ins Leben zu rufen, Daraus ist dann im

Herbst 2004 Feinbeisser Catering entstanden.

Was machen Sie anders?

Pfeffer: Vier Aspekte waren und sind mir besonders wichtig. Zum einen liegt uns der Kundenservice besonders am Herzen. Zum zweiten bieten wir im gehobenen Segment Waren und Produkte an, die über eine sehr hohe

Qualität verfügen, zum dritten geht es auch darum, die Abläufe zu optimieren. Und last but not least arbeiten wir mit einem professionellen Team zusammen. Im Ergebnis heißt das: Unsere Kunden bekommen ein sehr hochwertiges Catering mit einem ausgezeichneten Service und einem ausgewogenen Preis-Leistungsverhältnis.



„Wir haben unsere beste Veranstaltung noch nicht gemacht!“

Hochwertige Qualität heißt?

Pfeffer: Alle Komponenten, auch das Geschirr und die Gläser, sind von renommierten Herstellern. Bei den Speisen achten wir darauf, dass wir mit regionalen Anbietern kooperieren. Wir versuchen, soviel wie möglich Produkte aus biologischem Anbau zu verarbeiten. Und wir haben auch unseren eigenen Schlachter. Da weiß ich wie die Tiere aufgewachsen sind und vor allem woher das Fleisch stammt. Das ist ja bei vielen anderen Marktteilnehmern längst nicht mehr der Fall. Beim Fisch achten wir darauf, dass wir die Sorten verarbeiten, die nicht vom Aussterben bedroht sind. Das ökologische Gleichgewicht spielt bei Feinbeisser eine wichtige Rolle.

Merken Sie bei Ihren Kunden, dass der Bereich Bio und die Herkunft des Fleisches zunehmend wichtiger werden?

Pfeffer: Auf jeden Fall. Die Kunden sind mittlerweile bereit, dafür auch etwas mehr Geld auszugeben. Und sie legen großen Wert darauf.

Wie schafft man es, innerhalb von drei Jahren, ein so gutes Standing im Catering-Segment zu bekommen?

Pfeffer: Wir haben von Anfang an darauf geachtet, keine Buffets von der Stange zu verkaufen. Wir gehen auf jeden Kundenwunsch ein – unabhängig von der Größe der Veranstaltung. Wir hören dem Kunden zu und versuchen, ihn vom ersten Kontakt an erstklassig zu betreuen. Die Reaktion der Kunden auf diese Vorgehensweise ist sehr positiv. Viele sagen: „Feinbeisser bietet uns genau das, was wir haben wollen.“ Diese Beratungskompetenz ist für uns entscheidend. Sie beginnt beim der Planung, geht über die Locationbesichtigung, setzt sich beim Angebot fort und gipfelt in der Durchführung und der

Nachbetrachtung der Veranstaltung. Das kommt sehr gut an. Wir haben wirklich zu 99 Prozent glückliche Kunden, was auch daran liegt, dass wir jede Veranstaltung sehr ernst nehmen. Wie gesagt, dabei spielt es keine Rolle ob die Veranstaltung für 15 oder 1.500 Personen ist. Und noch etwas kommt hinzu: Wir sind ein junges Team, das Dampf hat. Dabei wollen wir aber nicht abheben. Unser Catering kommt ohne Molekularküche aus. Bei uns müssen die Menschen erkennen, was sie essen. Grüne Blasen, die auf dem Löffel liegen, überlassen wir gerne anderen.

Was hat sich denn innerhalb der letzten 15 Jahre im Catering verändert?

Pfeffer: Früher gab es den klassischen Partyservice mit der Schlachteplatte. Heute ist das schon komplizierter geworden. Die Kunden wollen heute genauer wissen, was sie bekommen. Und auch die Präsentation der Speisen hat sich verändert. Heute wird ein moderner und zeitgemäßer Stil gewünscht. Das bezieht sich auch auf das Auftreten und die Optik des Personals. Beim Gesamteindruck einer Veranstaltung zählt heute jedes Detail. Dazu gehört auch die Durchführung. Die Kunden wollen keine gestressten Servicekräfte und merken sehr schnell ob der Caterer über ein gutes Teamplay verfügt.

Ist Catering also heute ein ganzheitliches Produkt?

Pfeffer: So ist es richtig. Catering bedeutet nicht mehr nur ein Buffet zu liefern, sondern als Caterer ist man auch für das Gelingen der gesamten Veranstaltung mitverantwortlich. Das bedeutet natürlich für uns, dass wir im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand hinausblicken. Das Gelingen einer Veranstaltung steht und fällt mit dem Catering und dem Service.

Unterscheidet Sie dieser ganzheitliche Ansatz von anderen Caterern?

Pfeffer: Das Feedback unserer Kunden zeigt, dass wir mit dem Ansatz, uns für die Kunden Zeit zu nehmen und keine Standardangebote zu verschicken, richtig liegen. Bei uns geht die Individualisierung soweit, dass wir auch spezielle Gerichte für Kunden entwickeln. Insbesondere bei thematischen Veranstaltungen funktioniert ein Standard-Pool überhaupt nicht. Wir experimentieren und testen, bis wir unserem Kunden das Richtige anbieten können. Das unterscheidet uns sicherlich von dem Gros der Marktteilnehmer.

Bezieht sich Ihr Catering-Angebot eigentlich nur auf Events?

Pfeffer: Nein, wir versuchen uns immer weiter zu entwickeln. Seit kurzem bieten wir auch „Office-Lunch“ an. Dabei versorgen wir namhafte Kunden mit einem hochwertigen Mittagessen. Die Firmen müssen für diesen Bereich kein eigenes Personal vorhalten, sondern lassen sich das Essen jeden Tag anliefern.

Was plant Feinbeisser für die Zukunft?

Pfeffer: Wir haben unsere beste Veranstaltung noch nicht gemacht! Wir arbeiten ständig daran, unsere Abläufe zu optimieren, um die Veranstaltungen zu perfektionieren. Uns reicht es nicht, wenn die Kunden sagen, „die Veranstaltung war schön“. Wir sind erst zufrieden, wenn die Kunden sagen „es war sensationell.“ Gut ist nicht ausreichend. Wir wollen unsere Kunden begeistern.

KONTAKT

FEINBEISSER – CATERING, PARTY- & VERANSTALTUNGSSERVICE

Goetheallee 9

22765 Hamburg

Tel.: 040-39907340

Fax: 040-39907341

E-Mail: info@feinbeisser.de

Internet: www.feinbeisser.de



Der Kunde steht im Mittelpunkt

Theo's Gastro Vermietungs - Service



Foto: Theo's (6)

24 Stunden pro Tag, 365 Tage pro Jahr – wer jetzt an eine amerikanische Supermarktkette denkt, täuscht sich gewaltig. Immer erreichbar zu sein ist eine Maxime von „Theo's Gastro“, dem Gastronomie-Vermietungsservice aus Wiesbaden. Wann immer auf einer Veranstaltung etwas fehlt, „Theo's“ hat es und liefert es blitzschnell. Und wer sich darauf verlassen will, dass alles reibungslos funktioniert, sollte eines tun – schon vorher mit den Spezialisten aus Wiesbaden zusammen zu arbeiten – dann fehlt garantiert nichts.



Das Mietsortiment von „Theo's Gastro“ ist unendlich umfangreich: über Geschirrserien, unterschiedliche Bestecke, verschiedene Gläser, Mobiliar, Zelte bis hin zu mobilen Küchenausstattungen, Kühlgeräten oder Spülmaschinen reicht die Angebotspalette. Und selbst das gibt es: Bei „Theo's“ steht Deutschlands größte Flotte an Induktions-Woks. „Unser Job ist es, perfekt auf Anfragen reagieren zu können“, sagt Daniela von Falz-Fein, Geschäftsführerin des Unternehmens. Gemeinsam mit ihr kümmern sich 41 Mitarbeiter darum, die Kunden glücklich zu machen – und das so schnell wie möglich.

Die Betreuung der Kunden läuft vom ersten Kontakt an. Dabei helfen die Gastronomieexperten bei der Planung der Veranstaltungen, dem Auf- und Abbau des Equipments und erstellen Strom- und Wasserbedarfspläne. Vorort werden auf Wunsch alle Anschlüsse (Strom, Wasser, Abwasser) durch „Theo's“ vorgenommen. „Der Kunde soll seine Veranstaltung genießen können, ohne sich mit Problemen konfrontiert zu sehen“, erklärt Daniela von Falz-Fein die Philosophie der Wiesbadener.

Geschirr und Bestecke sowie Gläser werden ungespült zurückgenommen, bei Geräten ist nur eine Grundreinigung durch den Kunden vorzunehmen. Daniela von Falz-Fein: „Diese Serviceleistungen werden von unseren Kunden gern angenommen. Durch den ständigen Kontakt zu ihnen werden diese Leistungen regelmäßig verbessert, um sie den Bedürfnissen anzupassen.“

Die Kundenorientierung geht sogar noch weiter: „Wenn jemand einen speziellen Artikel benötigt, den wir nicht im Sortiment haben, wird er von uns organisiert“, sagt Daniela von Falz-Fein. Das Unternehmen, 1997 gegründet, arbeitet mit allen namhaften Catering-Agenturen im Rhein-Main-Gebiet zusammen.

Die Liste der Großveranstaltungen, die „Theo's“ im Laufe der Jahre ausgestattet hat, ist lang. Für die Lufthansa SkyChefs haben die Wiesbadener ein Event für 5.000 Personen betreut. Reitturniere, Firmenevents und die Ausstattung von Backstage-Bereichen für Genesis oder die Rolling Stones hat es ebenfalls gegeben. Dabei ist die Größe der Veranstaltung aber eigentlich nicht wichtig. „Wir beraten jeden Kun-

den gleich gut, egal ob er eine Veranstaltung für zehn oder zehntausend Personen plant“, erläutert Daniela von Falz-Fein. Der perfekte Umgang mit den Kunden ist ihr unendlich wichtig. „Wir nehmen wirklich jeden ernst“, sagt sie und erzählt von zwei Frauen, die sich im Geschäft nur mal umsehen wollten. „Wenn wir die unbeachtet gelassen hätten, wäre uns das Mitarbeiterfest von Mitsubishi Deutschland entgangen.“

Diese Professionalität und Kundenorientierung beschern „Theo's“ auch Aufträge aus der hohen Politik. Das EU-AKP-Parlamentarier-treffen im Biebricher Schloss, das gleichzeitig den Abschluss der deutschen EU-Ratspräsidentschaft markiert hat, fand unter der Regie von „Theo's“ statt. Hier konnten die Wiesbadener richtig auffahren: Von der kompletten Zeltanlage bis zum Besteck. Alles aus einer Hand.

KONTAKT

THEO'S GASTRO VERMIETUNGS - SERVICE GMBH

Daimlerring 13

65205 Wiesbaden

Tel: +49 (0) 6122-7023-0

Fax: +49 (0) 6122-7023-27

E-Mail: info@theos-gastro.de

www.theos-gastro.de



Party Rent setzt Branchentrends

Stetiges Wachstum des Non-Food-Caterers



Fotos: Party Rent (4)

Die Party Rent Group expandiert unaufhaltsam. In laufenden Jahr haben mit Berlin und Paris bereits zwei neue Franchise-Partner die Geschäfte aufgenommen, ein weiterer wird bis Ende des Jahres noch dazu kommen.



Das zeigt sich natürlich auch bei den interessanten Aufgaben, die landauf landab jetzt der Party Rent Group übertragen werden. So zeichneten die Eventlogistiker kürzlich für die Hauptveranstaltung des Deutschen Sparkassentages mit über 3.000 Teilnehmern in den Westfalenhallen verantwortlich. Bei einer Kick-Off-Veranstaltung eines großen Versicherers wurden gar Stühle und Tische für knapp 6.000 Personen in die Düsseldorfer Messe geliefert. Die beauftragende Agentur Kogag zeigte sich besonders von der logistischen Zuverlässigkeit beeindruckt.

Um den gesteigerten Anforderungen entsprechen zu können, hat Party Rent Chef Joris Bomers jetzt Planungen offen gelegt, wonach in der Systemzentrale in Bocholt bis Ende 2008 die Kapazitäten sowohl in der Verwaltung als auch im Lager verdoppelt werden. „Wir sind unseren Franchise-Nehmern aufmerksame Partner, dazu bedarf es zukünftig mehr Personal und dieses beansprucht neue Arbeitsplätze. Deshalb investieren wir in den Ausbau unserer Zentrale“, kommentiert Bomers sein Vorhaben.

Allein den Vertrieb Innendienst habe man in der Systemzentrale um drei Mitarbeiter aufgestockt. Dadurch soll auch in Zukunft bei deutlicher Auftragszunahme der Party Rent Standard gesichert bleiben, wonach jede Kundenanfrage binnen weniger Stunden mit einem Angebot beantwortet wird.

Doch Party Rent geht einige Schritte weiter: Als innovatives Unternehmen wolle man Akzente setzen. „Nach der Sommerpause werden wir erste Ergebnisse unserer Designstudien veröffentlichen“, verrät Prokurist Maurice Krabbenborg, der in der Systemzentrale für den Einkauf verantwortlich zeichnet. „dann sorgen wir für frischen Wind in der Branche“. Party Rent wird mit einem exklusiven Lounge-Programm den gestiegenen Ansprüchen in diesem Bereich begegnen. „Außer-

dem werden wir uns für das immer stärker werdende „Flying Buffet“ eine adäquate Linie ausdenken“, freut sich Bomers auf den nächsten Innovationsschub. Einhergehend damit kann sich die Party Rent Group gut vorstellen, eine eigene Porzellanserie zu kreieren. Die Event-Logistiker arbeiten bei ihren Neuentwicklungen eng mit einer Designakademie und namhaften Caterer-Profis zusammen.

Auch im Bereich der Barhocker zeigt sich der Marktführer fest entschlossen eigene Wege zu gehen. „Kommunikation auf Augenhöhe ist im Kommen“, weiß Vertriebsleiter Martin Stemerding zu berichten, „deshalb konzipieren wir einen ebenso innovativen wie im Handling praktischen Barhocker für die nächste Dekade.“

Betrachtet man das Geschehen bei Party Rent wird mit einem alten Vorurteil rückstandsfrei aufgeräumt, wonach Größe angeblich unbeweglich machen soll. Wer genau hinschaut erkennt: Die Innovationskraft der Party Rent Group gibt die Richtung vor. Die Branche wird es danken.

KONTAKT

PARTY RENT GROUP

Am Buskolk 16-22

46395 Bocholt

Tel.: +49 28 71- 24 81-0

Fax: +49 28 71- 24 81-124

info@partyrent.com

www.partyrent.com



Nord Events Küche wächst

Der Veranstalter setzt mit neuem Küchenchef verstärkt auf Eigenproduktion



Hans-Christoph Klaiber,
Inhaber der Firmen-
gruppe Nord Event
(rechts), mit Küchenchef
Frank Crivellari

Fotos: Nord Event (3)

In fliegender Hast richten die Jungköche ein Mosaik von mariniertem Thunfisch und Jacobs-Muscheln auf großen weißen Porzellan-Tellern an. Sie schieben die Vorspeisen auf den Tellerwagen, die Kühlung läuft bereits, und los geht's zu Hamburgs Skylounge Elb-Panorama, wo die Gäste schon bald erwartet werden. Für die warmen Gerichte ist die Vorbereitung noch deutlich komplizierter. Ein Sechs-Gänge-Gourmet-Menü steht heute in Hamburgs höchst gelegener Eventlocation auf der Karte, darunter geschmorte Ochsenbäckchen mit Lemberger Sauce, sowie eine Variation von Vierländer Äpfeln, Passionsfrucht - Zimtsorbet mit Champagner.

Mit der neuen Küchenerweiterung setzt Nord Event noch stärker auf den Einsatz von regionalen, tagesfrischen Produkten. Durch kurze Transportwege vom Produzenten, maximale Qualitätskontrollen und schonende

Zubereitungsprozesse können die qualitativen- und geschmacklichen Wünsche der Gäste optimal befriedigt werden. „Durch diesen schonenden Umgang können wir schon bei der Auswahl der Produkte auf hohe Qualität setzen und auch empfind-

liche Zutaten verwenden.“ erläutert Frank Crivellari, Nord Events neuer Küchenchef das Verfahren. Damit setzt das Food Concept der Firmengruppe Nord Event höchste Maßstäbe im Hamburger Catering Markt.



Natürlich kann der Kunde auch das klassische kalte und warme Buffet, Live Cooking oder ein festliches, mehrgängiges Menü wählen. Das ausgefeilte Flying-Fingerfood-Buffet ist eine weitere Variante, die der Nord-Event-Küche ihre besondere Note verleiht. Die Liste der Köstlichkeiten ist lang und lässt schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Die Wahl fällt schwer zwischen Asiatischem, etwa Limonen-Garnelen auf Apfel-Chili-Chutney mit geröstetem Sesam, Maritimem wie gefülltem Heilbutt mit Rote-Beete-Sprossen und Störkaviar, Mediterranem, wie gebackenen Austern auf Granatapfelessig mit feinen Schalotten-Brunoises, Hanseatischem, wie Norddeutschem Bruschetta von Matjes und Blutwurst. Neu im Trend liegt die molekulare Küche, die auf der Zunge wahre Feuerwerke veranstaltet, wie etwa verkehrter Capuccino aus weißer Tomatensuppe und schwarzem Basilikum-Milchschaum, Maisuppe mit Popcornpulver und geräuchertem Sonnenblumenöl oder Parmesanluft auf süßer Tomate und sphärische Raviolis.

Mit neuem Chefkoch Catering-Spezialisten gewonnen

Seit Kurzem bietet Nord Event sein Catering nun nicht mehr nur in den eigenen Räumen in der Speicherstadt, am Hafen und auf dem hauseigenen Segelschiff an, sondern auch außer Haus. Das ist naheliegend, schließlich hat das Unternehmen mit seinem neuen Küchenchef Frank Crivellari einen echten Catering-Spezialisten gewinnen können. Ausgebildet bei Sternekoch Arndt Feye im Bremer Hotel zur Post, machte Crivellari bald Karriere in internationalen Spitzenhotels, bevor er als selbstständiger Caterer Messen von Mexiko bis Tokio bewirtete. Bald wurde Feinkost Käfer auf Crivellari aufmerksam und engagierte ihn für große Catering-Projekte an der Rennstrecke in Bahrain, in der Münchner Zentrale und im Berliner Reichstag. Vom Sous-Chef im Doc Cheng, dem Restaurant im Hamburger Luxushotel Vier Jahreszeiten machte er dann den Sprung zum Chefkoch bei Nord Event.

Pastakoch, Pâtissier, Bäcker und Metzger neu in der Brigade

Die Unternehmensgruppe Nord Event hat Großes vor: Seit März wurde die Eigenproduktion in der Küche beständig erweitert. Bis September soll bei Nord Event alles selbst hergestellt werden: Von der Pasta bis zum Schinken, vom Brot bis zur Praline. Der Slogan der Firmengruppe „Alles aus einer Hand“ soll dann auch komplett auf die Küche zutreffen: „Wenn wir alles selbst zubereiten, macht uns das besonders flexibel, um auf Kundenwünsche einzugehen, alles wird dann möglich, die Vielfalt der Speisen schier unendlich“, schwärmt Crivellari. „Außerdem können wir jede Zutat genau kontrollieren und dafür sorgen, dass alle Produkte erstklassig und frisch sind.“

Im September soll die Küche nicht nur einen eigenen Italienischen Pasta-Koch bekommen, sondern auch eine hauseigene Patisserie mit einem Chefpâtissier, eine eigene Bäckerei mit einem Bäckermeister und eine Metzgerei mit einem Metzgermeister. Die Küchenfläche wird bis dahin noch einmal um rund 1000 Quadratmeter erweitert. „Dann müssen wir nicht auf Standardprodukte von irgendeinem Bäcker zurück greifen, sondern können unseren Kunden alles bieten, vom norddeutschen Rundstück bis zum mexikanischen Maisbrot, vom Hamburger Franzbrötchen bis zur französischen Quiche, vom Schwarzbrot bis zur Hochzeitstorte. Alles selbst gemacht.“

Modernste Technik trifft Individualität

Für die Zubereitung der Gerichte gilt das weitgehend schon heute: Erst kürzlich ist die Küche komplett modernisiert worden, hat modernste, von allen Seiten beheizbare Groß-Kochtöpfe mit Temperaturfühlern erhalten, schwenkbare, fest installierte Bratpfannen, Konvektomaten, die eine Gans theoretisch auch ganz alleine braten könnten. „Aber das tun wir nicht. Ich setze lieber auf die Berufserfahrung meiner Köche“, sagt Crivellari, „das macht das Essen bei Nord Event zu einem individuellen Genuss.“ 18 Kö-

che arbeiten derzeit unter dem Küchenchef, doch bald werden es fast doppelt so viele sein, denn das Geschäft des Veranstalters Nord Event boomt. „Mit rund 40 Prozent pro Jahr verzeichnen wir hier ein sportliches Wachstum“, sagt Nord-Event-Firmenchef Hans-Christoph Klaiber. „Und damit auch unsere Qualität nicht nur mithalten kann, sondern sich ständig weiter nach oben entwickelt, stellen wir viel neues, berufserfahrenes Personal ein.“

Expansion mit Spitzenqualität

Eine Woche wie jetzt im Juli empfindet Küchenchef Crivellari mit 50 Veranstaltungen als ruhig, Sommerloch eben, sagt er und ist schon wieder hinter dem nächsten 100 Liter-Kochtopf verschwunden. Es gilt, die letzten Handgriffe eines seiner Köche an der Karotten-Orangen-Ingwer-Schaumsuppe für eine Konferenz mit 60 Personen am Abend in der Kaffeebörse zu bewachen. Auch dort hält es ihn nicht lange, der Nebenraum wird angesteuert. „Ist das Buffet für die Speicherstadt fertig?“, fragt er seinen Sous-Chef, und der nickt, weist auf die hohen Rollwagen mit Platten, die Kühlschränke mit Gastro-Behältern. Während der Kieler Woche wäre ein Gespräch mit dem neuen Küchendirektor von Nord Event überhaupt nicht möglich gewesen. Bei 235 Veranstaltungen pro Woche hatte er Tag für Tag mehr als 2500 Personen zu beköstigen. Und zwar erstklassig. Denn einer wie Crivellari gibt sich mit Halbheiten nicht zufrieden. „Bei uns muss es immer Spitzenqualität sein“, sagt er, „da spielt es keine Rolle, ob es sich um das deftige Barbecue auf der Fleet-Terrasse handelt, oder um das exotisch ausgefeilte Fingerfood-Buffet in der Skylounge Elb-Panorama.“

KONTAKT

NORD EVENT GMBH

Alter Wandrahm 12

20457 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40 / 20 00 64 0

Fax: +49 (0) 40 / 20 00 64 264

E-Mail: info@nord-event.de

www.nord-event.de

„Ich will Lebensqualität schaffen“

Investor und Visionär Ardi Goldman im Interview



Fotos: Goldman (7)

Ardi Goldman ist Stadtentwickler und Visionär. Er baut nicht einfach, er schafft Lebens- und Arbeitsräume. Ein Schwerpunkt seiner Arbeit ist die Schaffung neuer Restaurants und Veranstaltungsllocations in Frankfurt. Im Gespräch mit **event und co** erzählt Goldman, warum es nicht einfach ist, in der Finanzmetropole Frankfurt neue Eventlocations zu erfinden und warum Klassiker immer „in“ sind.



Lounge Island Sommer Lounge, Downtown Frankfurt

Herr Goldman, wenn Sie die Eventlocations in Frankfurt mit denen anderer Städte vergleichen, zu welcher Einschätzung kommen Sie?

Goldman: Wir haben hier viel zu wenige. Das liegt an der unglaublich beengten Immobiliensituation in Frankfurt. Dadurch ist es sehr schwierig, gute Eventlocations zu schaffen.

Sie selbst haben einige interessante Locations gebaut. Welche Ansprüche haben Sie an einen funktionierenden Veranstaltungsort?

Goldman: Da gibt es eine ganze Reihe von Punkten, die für mich von großer Bedeutung sind. Zum einen muss die Architektur Grundzüge aufweisen, die mit einer Gastronomie kompatibel sind, also aus dem Clubbereich kommen. Daneben ist eine versteckte Technik wichtig und bitte nicht zu wenig Cateringräume im nicht sichtbaren Bereich. Auch gescheite Toilettenanlagen sollten vorhanden sein. Es gibt wunderbare Eventlocations, aber wenn ich die Sanitäranlagen betreue, komme ich mir vor wie auf einer Raststätte. Ein nächster Punkt ist, dass eine gute Eventlocation Zwischenräume benötigt. Nur ein einziger großer Raum ist nicht flexibel genug. Und die Akustik spielt natürlich auch eine große Rolle.

Frage: Was muss eine Eventlocation haben, damit sie zu einem Publikumsmagneten wird?

Goldman: Die muss schon bei der Besichtigung Flair versprühen. Das ist ganz entscheidend. Eine

Messehalle zum Beispiel muss mit unheimlich viel Aufwand umgestaltet werden, bis sie ein Flair entwickelt. Deshalb sollte die Location von vorneherein über ein eigenes Flair verfügen, das aber nicht so dominant ist, dass es nicht verändert werden kann. Dabei ist die Eingangssituation von Bedeutung. Eine angesagte Location braucht mindestens einen repräsentativen am besten einen spektakulären Eingang.

Lässt sich so etwas nur in dem Umbau einer bestehenden Räumlichkeit umsetzen oder ist es auch beim Neubau möglich?

Goldman: Die meisten Eventlocations die ich geschaffen habe, sind zum Teil gastronomisch geprägt oder sie sind quersubventioniert. Im Neubau lässt sich eine gewisse Größenordnung, ich rede von einem Fassungsvermögen für 1.000 bis 2.000 Menschen, nicht finanzieren. Das lässt sich im Neubaubereich nur in Verbindung mit einer großen Baumaßnahme als Mischkalkulation realisieren. Da hilft die Location dabei, das neue Areal bekannt zu machen. Ein gutes Beispiel dafür sind Einkaufspassagen, wo ja auch Events stattfinden.

Wie sind Sie überhaupt auf die Idee gekommen, so viele unterschiedliche Locations ins Leben zu rufen?

Goldman: Ich will in der Stadt Lebensqualität schaffen. Und einer muss es nun mal machen.

Und in Frankfurt gab es Bedarf?

Goldman: So ist es.

Nach welchen Kriterien haben Sie denn die Standorte Ihrer Locations ausgesucht?

Goldman: Nicht nach Kundenfrequenz, sondern nach einem Kundenprofil. Und dieses Kundenprofil habe ich jeweils auf dem Gebäude oder der Lage aufgebaut. In der Innenstadt ist dann eher etwas Hochwertiges, Mondänes entstanden. Im Industriebereich etwas Großes, Zusammenführendes, Einfaches. Preisgestaltung und Ausstattung spielen dabei natürlich auch eine Rolle. In der Innenstadt kann man ein hochwertiges italienisches Restaurant gestalten, im Außenbereich braucht man eher eine große Trattoria mit vielen Leuten, um daraus eine Eventlocation zu machen.

Ist eine funktionierende Veranstaltungskultur für eine Stadt wichtig?

Goldman: Ohne Veranstaltungskultur keine Freude in der Stadt. Ich halte diese weichen Faktoren für die Entwicklung einer Stadt für sehr, sehr wichtig. Im Bereich der Gewerbesteuer spielt das eine untergeordnete Rolle. Aber Firmen entscheiden sich oft wegen Kleinigkeiten, in welche Stadt sie ziehen. Da spielt ein tolles Erlebnis in einem Club genauso eine Rolle wie ein gutes Essen in einem Restaurant. Wir haben Unternehmen, die in unseren Gebäuden deshalb mieten, weil direkt daneben eine spezielle Gastronomie vorhanden ist.

GOLDMAN LOCATIONS

UFO



Carl-Benz-Str. 21, 60386 Frankfurt (Cocoon Club, Restaurant Micro, Restaurant Silk)

Restaurant Goldman

Hanauer Landstr. 127, 60314 Frankfurt

Goldman 25hours Hotel

Hanauer Landstr. 127, 60314 Frankfurt

Restaurant „Das Leben ist schön“

Hanauer Landstr. 198, 60314 Frankfurt

King Kamehameha Club



Hanauer Landstr. 190, 60314 Frankfurt

King Kamehameha Suite

Taunusanlage 20, 60325 Frankfurt

Sansibar Roofgarden,

Union Gelände, 60314 Frankfurt

Sansibar Winter

Taunustor 2, 60311 Frankfurt

Union Halle



Hanauer Landstr. 188, 60314 Frankfurt

Long Island Summer Lounge



Meisengasse 2-8, 60313 Frankfurt

„Ich versuche immer eine Location zu schaffen, die als Klassiker bestand hat und mit jedem Jahr besser wird“

Trägt eine funktionierende Eventlocation-Situation zum Image einer Stadt bei? Frankfurt gilt ja weniger als Partyhochburg sondern als Finanzmetropole?

Goldman: Ich würde es so sagen. Normalerweise spielt das eine Rolle. In Frankfurt dominiert natürlich das Geld, der Flughafen und die Messe. Dennoch werden spektakuläre Eventloctions in Frankfurt auch überregional wahrgenommen.

Wie wird ein "In-Location" in zehn Jahren aussehen?

Goldman: Eine „In-Location“ wird in dreißig Jahren genauso aussehen wie in – überspitzt - 500 Jahren. Ein gutes Beispiel für alte, eingesessene Locations ist das „Borchardt“ in Berlin. Das war vor 30 Jahren „in“, vor zehn Jahren auch, heute natürlich und in 30 Jahren immer noch. Mein Anspruch ist es, keine „In-Locations zu schaffen, die sich über die Architektur, über Edelstahl oder Marmor definieren. Ich sehe das als Gesamtkonzept – so wie die „Sansibar“ auf Sylt. Warum ist das seit mehr als zwanzig Jahren ein total angesagter Veranstaltungsort? Dort gibt es zusammen gezimmerte Holzische. Aber das Gesamtensemble bestehend eben aus dem Mobiliar, dem tollen Service oder der unprä-

tentiösen Art wie der Kaviar serviert wird – das macht die In-Location aus. Wenn ich zehn Millionen investiere und alles mit Marmor, Glas und Stein ausstatte habe ich keine „In-Location“ sondern eine Totenhalle wie das „Goja“. Ich versuche immer eine Location zu schaffen, die als Klassiker bestand hat und mit jedem Jahr besser wird. Ich vergleiche das gerne mit einem Backstein. Es geht darum diese Form immer wieder neu zu definieren. Der Backstein wird auch immer neu definiert und er bleibt gut. Er war vor hundert Jahren gut, ist heute gut und bleibt gut.

Es gibt also Grundzutaten für eine Location, die sich nicht verändern?

Goldman: Im Prinzip war die Geschwindigkeit in früheren Zeiten eine andere. Die Menschen haben sich für bestimmte Konzepte und die Architektur viel mehr Zeit genommen. Die alten Bausubstanzen aus der Zeit vor 1980 haben eine größere Strahlkraft. Aber in Frankfurt ist es einfach kaum möglich aus einer alten Fabrikhalle eine Eventlocation zu machen. Hier wird eine solche Substanz in Wohnraum und Gewerberäume umgewandelt. Damit verdient man einfach viel mehr Geld.



Restaurant Silk im UFO



DECHER

PFLANZEN FÜR EVENTS

Schilf im Long Island, FFM

Utopische Aufgaben meistern wir im botanischen Geist. Für Sie lassen wir Schilf auf Wolkenkratzern wachsen und große Palmen den erwünschten Schatten werfen. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und Kompetenz in Planung, Umsetzung und Pflege von kleinen entspannenden Oasen bis hin zum repräsentativen Groß-Event. Sprechen Sie uns an!

Pflanzen für Events

Tel: 06039 / 915120

www.decher.de

Festbedarf vom Profi

Über 50 Jahre Erfahrung, Qualitätsprodukte für den In- und Outdoorbereich, eigene Produktionsstätten, kurze Lieferzeiten, kompetente Mitarbeiter, gute Preise - Ihr Vorteil und unser Versprechen

**Klassisch oder modern –
sitzen Sie es aus!**



Bankettstühle in verschiedenen Ausführungen



NEU!!!
Eventstuhl in modernen Farben;
Kunststoffschale mit Aluminiumbeinen



passende Tische für Ihren Lieblingsstuhl:
eckig o. rund; versch. Maße möglich.

Weitere Aktionsangebote finden Sie auf unserer Homepage www.mcwood24.de oder Sie wenden sich direkt an unser freundliches Team. Ob Anfragen, Bestellungen oder Beratung - hier sind Sie in den besten Händen. Gerne stellen wir Ihnen unsere Produkte auch vor Ort vor.

McWood Productions GmbH & Co. KG
Edekastrasse 3
D-35418 Buseck

Fax: +49 (0) 64 08 - 90 13 42
E-Mail: info@mcwood24.de
www.mcwood24.de

mcwood
PRODUCTIONS

Tel.: +49 (0) 64 08 - 90 13 62

Audi setzt auf Erfolg

Party Rent Frankfurt auf der IAA



Fotos: Party Rent

Es ist eine kleine Erfolgsgeschichte. Erst gut ein Jahr ist das Franchiseunternehmen Party Rent Frankfurt tätig und schon hat es die Marktführerschaft in der Rhein-Main-Region übernommen.

„Das sehr gute erste Jahr wird von den aktuellen Zahlen mehr als bestätigt“, freut sich Inhaber Christian Eichenberger über die gute Akzeptanz seiner Dienstleistungen im Frankfurter Raum. Die Auftragsentwicklung habe die Mitarbeiterzahl schnell auf über 30 wachsen lassen, denn Dienst am Kunden bedeute immer auch

persönlicher Einsatz aller Menschen im Team.

Erst kürzlich bewies Party Rent Frankfurt seine Kompetenz, als es die Geburtstagsfeier des Klimatechnikerherstellers Konvekta in der ehemaligen Viehauktionshalle „Hessenhalle“ inszenierte. Wie die Verwandlung realisiert wurde kann der interessierte Leser auf www.Partyrent.com in eindrucksvollen Vorher-Nachher-Bildern verfolgen.

Nach der eindrucksvollen Einführungsroadshow für den Audi TT im vergangenen Jahr haben die Ingolstädter auch für den neuen Audi A5 auf die bewährten Kräfte der Party Rent Group gebaut. Diese erfolgreiche Arbeit werden beide Unternehmen auch auf der IAA fortführen. Für die umtriebigen Macher von Party Rent Frankfurt nur eines der vielen Engagements auf der wichtigsten Automesse der Welt.

KONTAKT

Party Rent® Frankfurt
Eichenberger GmbH
Raiffeisenstr. 10
61191 Rosbach
Tel.: +49 69 560 031-13
Fax.: +49 69 560 033-499
frankfurt@partyrent.com
www.partyrent-frankfurt.de





Westhafen Pier 1

Frankfurts neue Eventlocation zwischen
Kraftwerk und Wasserfront

Der **Westhafen Pier** ist ein architektonisch spektakuläres Gebäude in zentraler Lage von Frankfurt am Main. Es liegt unmittelbar am Mainufer, und ist durch diese besondere Lage direkt am Wasser, gepaart mit einer außergewöhnlichen Anmutung und der intelligenten Planung, **das Highlight des neuen Westhafens!**

BEHEIZUNG / KLIMATISIERUNG

HELOT GMBH KÖLN
Oskar-Jäger-Straße 145
50825 Köln
Tel.: +49 2 21-95 44 59-0
Fax: +49 2 21-95 44 59 90
koeln@helot.de
www.helot.de

BELEUCHTUNG / SOUND / FULL SERVICE/ SONDERLÖSUNGEN

IN.PLAN
EVENT.BRANDS & ENGINEERING GMBH
Worthington Str. 8
74564 Crailsheim
Tel.: + 49 79 51 - 27 888 200
Fax+ 49 79 51- 27 888 900
info@in-plan.com
www.in-plan.com

LK AG
Wilhelm-Beckmann-Straße 19
45309 Essen
Tel.: +49 201 74 72-0
Fax: +49 201 74 72-100
info@lk-ag.com
www.lk-ag.com

PANIRAMA GMBH
Illuminationsmanufaktur
Im Oelkamp 10
21379 Scharnebeck
Tel.: +49 41 36 - 911 98-60
Fax: +49 41 36 - 911 98 59
schwenck@panirama.de
www.panirama.de

CATERING

E. BRUNCKHORST GMBH
Jacobsenweg 7 - 11
22525 Hamburg
Tel.: 040 / 55 20 36 - 0
Fax: 040 / 540 66 17
E-Mail: Info@brunckhorst-catering.de
Internetadresse: www.brunckhorst-catering.de

FEINBEISSER - CATERING. PARTY- & VERANSTALTUNGSSERVICE
Goetheallee 9
22765 Hamburg
Tel.: 040-39907340
Fax: 040-39907341
E-Mail: info@feinbeisser.de
Internet: www.feinbeisser.de

FRANKFURTER PARTY- UND VERANSTALTUNGSSERVICE GMBH & CO. KG
Ferdinand Porsche Straße 17
60386 Frankfurt

Tel.: 069 - 55 09 25
Fax: 069 - 59 78 390
Email: home@ffm-party.de
www.ffm-party.de -
www.lamaisondupain.de

KREATIV CATERING & EVENTS GMBH
In den Nassen 3
65719 Hofheim
Tel. 06192-20071-0
Fax 06192-20071-11
info@kreativ-catering.de
www.kreativ-catering.de

PACE PAPARAZZI CATERING & EVENT GMBH
Axel-Springer-Straße 65
10888 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 25 91-77 663
Fax: +49 (0) 30 25 91-77 634
E-Mail: info@pace-berlin.de
www.pace-berlin.de

NORD EVENT GMBH
Alter Wandrahm 12
20457 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 / 20 00 64 0
Fax: +49 (0) 40 / 20 00 64 264
E-Mail: info@nord-event.de
www.nord-event.de

GÄSTEORGANISATION

GUEST-CONTROL
ist ein Produkt der rainmaker
medien-network GmbH
Kleine Johannisstraße 6
20457 Hamburg (Deutschland)
Tel.: +49 40 41 17 08-48
Fax: +49 40 41 17 08-39
info@guest-control.de
www.rainmaker.de

MESSE- UND DEKORATIONSBAU

IDEEA MESSE- UND DEKORATIONSBAU GMBH
Ernst-Augustin-Str. 1a
12489 Berlin - Adlershof
Fon: +4930 / 67 04 47 77
Fax: +4930 / 67 04 41 77
info@ideea.de
http://www.ideea.de

MOBILIAR VERKAUF / VERMIETUNG

EUROPA 2000 NV
Essenschotstraat 6210

(Industriepark Ravenshout 6)
B-3980 Tessenderlo
Tel.: +32-13-67 62 13
Fax: +32-13-67 62 12
info@europa2000.be
www.europa2000.be

JMT EVENTSERVICE GMBH
Schnackenburgallee 16
22525 Hamburg
Tel.: +49 40 88 16 74 210
Fax: +49 40 88 16 74 220
info@jmt-hamburg.de
www.jmt-event.de

MCWOOD PRODUCTIONS GMBH & CO. KG
Edekastrasse 3
D-35418 Buseck
Tel.: +49 64 08 90 13 62
Fax: +49 64 08 90 13 42
info@mcwood24.de
www.mcwood24.de

STACK CHAIR
Stapelstuhl GmbH
Wilsumerstraße 24
49847 Iltterbeck
Fon +49 (0) 5948-12 44
Fax +49 (0) 5948-12 38
Mobil 0172-5 31 09 30
www.stackchair.de
stackchair@t-online.de

LIVE-MARKETING-AGENTUREN

VITAMIN-E GMBH
Grosse Elbstrasse 279
22767 Hamburg
Tel.: +49 40 39105555
Fax: +49 40 39105111
hello@vitamin-e.com
www.vitamin-e.com

LOCATIONS / VERANSTALTUNGSSERVICE

COLOR LINE ARENA
D+J-Arena Hamburg GmbH
Sylvesterallee 10
22525 Hamburg
Tel.: +49 40 -88 163-0
Fax: +49 40 -88 163-144
events@colorline-arena.com
www.colorline-arena.com

ESTREL BERLIN
Sonnenallee 225
12057 Berlin
Tel. 030/ 6831-0
Fax: 030/ 6831-2345

info@estrel.com
www.estrel.com

GERRESHEIM SERVIERT GMBH
Außer Haus-Gastronomie
Australiastraße 52 B
20457 Hamburg
Tel.: +49 40 - 600 17 - 0
Fax: +49 40- 600 17 - 179
info@gerresheim-serviert.de
www.gerresheim-serviert.de

LOKHALLE GÖTTINGEN
Bahnhofsallee 1b
37081 Göttingen
Tel.: +49 5 51 / 9 99 58-0
Fax: +49 5 51 / 9 99 58 58
info@lokhalle.info
www.lokhalle.info

MUSEUM FÜR KOMMUNIKATION BERLIN
Leipziger Straße 16
D-10117 Berlin-Mitte
Telefon: +49 (0)30 202 94 0
Telefax: +49 (0)30 202 94 111
E-Mail: mk.berlin@mstps.de
www.museumsstiftung.de

OLYMPIASTADION BERLIN GMBH
Hospitality & Events
Olympischer Platz 3
14053 Berlin
Tel.: +49 (0)30 - 306 88 113
Fax: +49 (0)30 - 306 88 125
E-Mail: event@olympiastadion-berlin.de
www.olympiastadion-berlin.de

PACE PAPARAZZI CATERING & EVENT GMBH
Axel-Springer-Straße 65
10888 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 25 91-77 660
Fax: +49 (0) 30 25 91-77 634
E-Mail: info@pace-berlin.de
www.pace-berlin.de

PEUGEOT AVENUE BERLIN
Unter den Linden 62-68
10117 Berlin
Tel.: +49 30 - 22 60 50
Fax: +49 30 - 22 60 51 99
E-Mail: info@peugeot-avenue.de
www.peugeot-avenue.de

WESTHAFEN PIER 1 GMBH
Rotfeder-Ring 1
60327 Frankfurt am Main
Tel.: 0700-700 743 71
Fax: 0700-700 743 71-0

info@westhafenpier.de
www.westhafenpier.de

NON-FOOD-CATERING / EVENTAUSSTATTUNG

BECK + HEUN GMBH
Steinstraße 4
35794 Mengerskirchen
Tel.: +49 64 76 - 91 32 0
Fax: +49 64 76 - 91 32 30
info@hindernisbau.de
www.hindernisbau.de

DECHER KARBENER HANDELSGÄRTNEREI

Am Spitzacker 5
61184 Karben
Tel.: +49 (6039) 91 51 0
Fax: +49 (6039) 91 51 22
info@decher.de
www.decher.de

PARTY RENT® FRANKFURT

Eichenberger GmbH
Raiffeisenstr. 10
61191 Rosbach
Tel.: +49 69 560 031-13
Fax: +49 69 560 033-499
frankfurt@partyrent.com
www.partyrent-frankfurt.de

PARTY RENT GROUP

Am Busskolk 16-22
46395 Bocholt
Tel.: +49 28 71-24 81-0
Fax: +49 28 71-24 81-24
info@partyrent.com
www.partyrent.com

PROFEX KUNSTSTOFFE GMBH

Rudolf-Diesel-Str. 18-20
31311 Uetze
Fon: +49(0) 5173 - 98 36 36
Fax: +49(0) 5173 - 92 37 44
info@profex-gruppe.de
www.profex-gruppe.de

PROFIMIET GMBH

Industriestr. 131
50996 Köln
Tel.: +49 (0) 221/935307-0
Fax: +49 (0) 221/9353077
E-Mail: koeln@profimiet.de
www.profimiet.com

THEO'S GASTRO VERMIETUNGS - SERVICE GMBH

Daimlerring 13
65205 Wiesbaden
Tel.: +49 (0) 6122-7023-0

Fax: +49 (0)6122-7023-27
E-Mail: info@theos-gastro.de
www.theos-gastro.de

SANITÄRLÖSUNGEN / MOBILE INFRASTRUKTUR

ALTENWEG GMBH & CO. KG
Gewerbegebiet 1
D-56291 Bickenbach/Hunsrück
Tel.: +49 67 46 - 202
Fax: +49 67 46 - 8900
info@altenweg.de
www.altenweg.de;
www.toilettenwagen.info

EXCLOSIV.LTD

Margaretenanger 48
85716 Unterschleißheim
Tel.: +49 (0)89 37497520
Fax: +49 (0)89 37497522
info@exclusiv.de
www.exclusiv.de

SANI GmbH

An den Reesenbetten 7
24782 Büdelsdorf
Tel.: +49 43 31 / 35 59-0
Fax: +49 43 31 / 35 59-58
info@sani.de
www.sani.de

TOI TOI & DIXI Sanitärsysteme GmbH

(Niederlassungen siehe Anzeige rechts)
www.toitoidixi.de
www.toitoidixi.de
www.dixi.de

ZELTVERMIETUNG / ZELTVERKAUF

ESCHENBACH ZELTBAU GMBH & Co. KG
Hoher Markstein 18-24
97631 Bad Königshofen
Fon +49 (0) 9761-900-0
Fax +49 (0) 9761-900-29
www.eschenbach-zeltbau.de
info@eschenbach-zeltbau.de

ESCHENBACH EXCLUSIV GMBH

Seestraße 21
14974 Ludwigsfelde
Tel.: 0 33 78 20 19-3
Fax: 0 33 78 20 19-59
E-Mail: info@eschenbach-exclusiv.de

HALTEC HALLENSYSTEME GMBH

Hauptstraße 287
58675 Hemer
Tel.: +49 (0) 2372-94 97 44
Fax +49 (0) 2372-94 97 53

TOI TOI & DIXI
SANITÄRSYSTEME GmbH

Immer in Ihrer Nähe

Mit 12 TOI TOI & DIXI-Gesellschaften und über 70 Standorten bieten wir in ganz Deutschland ein flächendeckendes Servicenetz.

01809 Dohna • Pestalozzistr. 30 T: 03529 56 66 0, F: 03529 56 66 17	63571 Gelnhausen • Zum Weißen Rain 7 T: 06051 96 44 44, F: 06051 96 44 22
13591 Berlin • Nennhauser Damm 158 T: 030 36 47 06 0, F: 030 36 47 06 22	71686 Remseck • Rainwiesen 30 T: 07141 29 99 40, F: 07141 29 99 419
18147 Rostock • Am Hechtgraben 1a T: 0381 69 71 65, F: 0381 69 71 79	76227 Karlsruhe • Killisfeldstr. 40c T: 0721 46 47 26 0, F: 0721 46 47 26 15
21509 Glinde • Biedenkamp 21 T: 040 75 12 38, F: 040 75 34 650	81245 München • Kronwinkler Str. 24 T: 089 86 31 011, F: 089 86 32 421
31224 Peine • Lehmkuhlenweg 37 T: 05171 50 85 0, F: 05171 50 85 30	92364 Deining • Im Gewerbegebiet 2-4 T: 09184 80 83 0, F: 09184 80 83 80
42579 Heiligenhaus • Carl-Zeiss-Str. 23 T: 02056 98 10 0, F: 02056 98 10 20	99834 Gerstungen • Unterfeld 6 T: 036922 26 33 3, F: 036922 26 32 2



www.toitoidixi.de | www.toitoidixi.de | www.dixi.de

www.haltec.net
info@haltec.net

HELMER GMBH
Zum Roden 9
31275 Lehrte
Tel.: +49 (0) 5132-830 50-55
Fax +49 (0) 5132-830 50-80
www.dieeventausstatter.de

ELFLEIN TEXTILÜBERDACHUNGEN
Gartenstraße 40
97616 Bad Neustadt a. d. Saale
Fon +49 (0) 9771-6 30 93 00
Fax +49 (0) 9771-6 30 93 33
www.elflein-zelte.de
info@elflein-zelte.de

LOSBERGER INTERTENT GMBH
Gottlieb-Daimler-Ring 14
74906 Bad Rappenau
Tel: 0800-8 22 95 43
Fax: +49 70 66-9 80-232
Losberger@Losberger.com
www.losberger.com

NEPTUNUS GMBH
Berliner Allee 59
40212 Düsseldorf
Tel: (+49) 0700 - 100 53 530
Fax: (+49) 0700 - 100 53 550
E-Mail: sales.de@neptunus.eu

RÖDER HTS HÖCKER GMBH
Hinter der Schlagmühle
63699 Kefenrod
Tel: +49 60 49-95 10 0
Fax +49 60 49-95 05 20
www.roeder-hts.de

TARTLER ZELTE AG
Erbacher Str. 58
64750 Lützelbach
Tel.: +49 60 66 - 96 00 0
Fax: +49 60 66 - 96 00 23
info@tartler-zelte.com
www.tartler-zelte.com

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
ps konzept – agentur für kommunikation
Achumerstr. 7
D-31683 Obernkirchen

TELEFON MARKETING:
+49 7 00 – 77 56 69 37 8
FAX MARKETING:
+49 (0) 5724 – 97 2 97 –15

TELEFON REDAKTION UND SERVICE:
+49 7 00 – 77 56 69 37 8
FAX REDAKTION UND SERVICE:
+49 (0) 5724 – 97 2 97 –15

E-MAIL REDAKTION UND SERVICE:
info@pskonzept-online.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG:
Lia Mo, Peter Stumpf

CHEFREDAKTEUR UND V.I.S.D.P.:
Peter Stumpf

REDAKTION:
ps konzept – agentur für kommunikation

FOTOS UND ART BUYING: Lia Mo

ART DIRECTOR:
Lia Mo

MARKETING:
Michael Grinda,
Goldmedia Sales & Services GmbH
Tel: +49-30-246 266-0
Fax: +49-30-246 266-66
sales@goldmedia.de

VERTRIEB UND ABONNENTENSERVICE:
ps konzept – agentur für kommunikation

DRUCK: Meiling Druck, Haldensleben

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangte Einsendungen aller Art übernimmt der Verlag keine Haftung.

INSERENTENVERZEICHNIS

Seite 2: Europa 2000
Seite 3: Tartler Zelte AG
Seite 5: Brunckhorst Catering
Seite 7: Theo's Gastro-Service
Seite 9: In-Plan
Seite 10: Helot GmbH, Losberger Intertent
Seite 11: Exclisiv
Seite 13: Kreativ Catering & Events
Seite 15: TOI TOI & DIXI
Seite 17: Feinbeisser Catering
Seite 19: PACE Paparazzi
Seite 20: Profex
Seite 21: StackChair
Seite 22: Elfein Textilüberdachungen
Seite 23: ProfiMiet
Seite 25: Frankfurter Party & Veranstaltungsservice
Seite 49: Decher Pflanzen für Events
Seite 50: McWood Productions
Seite 51: Westhafempier
Seite 53: Toi Toi & Dixi
Seite 55: Vitamin-E
Seite 56: Eschenbach GmbH

VORTEILS-COUPON +++ VORTEILS-COUPON

Sechsmal EVENT UND CO im Abonnement für nur 4,00 EUR pro Ausgabe frei Haus
(Ausland 7,25 EUR).

Ich erhalte EVENT UND CO bei
jederzeitiger Kündigungsmöglichkeit
zum Preis von 24 EUR ab sofort frei
Haus.
Widerrufsrecht:
Dieser Auftrag kann schriftlich beim
Abo-Service, Achumer Str. 7, 31683
Obernkirchen innerhalb von 10 Tagen
nach Eingang des Coupons widerrufen
werden. Rechtzeitiges Absenden
genügt.

Den Rechnungsbetrag buchen Sie bitte von meinem Konto (kein Sparkonto) ab:

Konto Nr.:

BLZ:

Bank:

Firma

Name, Vorname:

Strasse, Hausnummer:

PLZ, Wohnort

Unterschrift:

per Fax an: 0 57 24 – 97 2 97 –15

Vorschau

In der nächsten Ausgabe von
event und co lesen Sie:

Catering-Special Teil 2

Interview mit Roland
Lambrette,
Atelier Markgraph

Event Guide Rheinland

Die nächste Ausgabe von **event und co**
Mitte Oktober 2007



JA, WIR SIND MARKENFETISCHISTEN!

DESHALB ARBEITEN WIR NUR MIT DEN BESTEN FÜR DIE BESTEN!

VITAMIN-E.COM

Audi | Samsung
Magarete Steiff | Ritter Sport
Dole Fresh Fruit | Cointreau
BMW Motorsport | Petit | Reas
BMW Hamburg | Corny | BenQ
Apollinaris & Schweppes
Bauer Media KG | AOL
Castrol | Piper Heidsieck
Euronics | BASF | OSRAM
Springer & Jacoby | Nike
BP | LG Electronics | MSN
Philips | Versatel | Junker

CORPORATE EVENTS • PUBLIC EVENTS • INCENTIVES • EXHIBITIONS • PROMOTIONS

ESCHENBACH.

ZELTBAU



Audi Präsentation / Mallorca



Der Name **ESCHENBACH-Zeltbau** steht bereits seit 1973 für höchste Ansprüche in Sachen Zeltbau, Zelt design und Technik. Wir liefern kreative Ideen und sorgen für die Umsetzung Ihrer Wünsche als Full-Service-Partner. Vom Partyzelt bis zur Großzeltlocation erhalten Sie alles aus einer Hand.



Hoher Markstein 18-24 - 97631 Bad Königshofen

Gebührenfreie Servicenummer:

0800 - 100 34 140