

▲ Party Rent eröffnet in Stuttgart eine neue Niederlassung

▲ „Das Rheinland ist top“ – Reiner Calmund im Interview

▲ Meeting Point: Meetings, Incentives, Conventions & Events

eventundco

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE EVENTBRANCHE

Ausgabe 4/2007 * Preis 4.50 EURO * www.eventundco.com



Einfach
schön

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



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



EUROPA 2000 • ESSENSCHOTSTRAAT 6210 • INDUSTRIEZONE RAVENSHOUT 6 • 3980 TESSENDERLO (BELGIUM)
TEL. +32 (0)13 67 62 11 • FAX +32 (0)13 67 62 12 • E-MAIL: INFO@EUROPA2000.BE

WWW.EUROPA2000.DE

HAUSMESSE
17/02/08 - 23/02/08

Warum man sich so gerne trifft...



eventundco Ausgabe 04.07

Titel: Gerresheim serviert

„Sind Sie einsam? Dann gehen Sie zu einer Besprechung“ – Dieser Satz, der noch aus den Anfängen der Meetingkultur stammt und schlecht kopiert in manchem Büro an der Wand hing, hat ausgedient. Meetings, Tagungen und Kongresse sind „in“. Ein jüngstes Beispiel gefällig? Die CeBIT – einst das Dick-schiff unter den deutschen Messen braucht eine Frischzellenkur. Nur Messestand ist nicht mehr in. Die Lösung: Es wird ab dem kommenden Jahr viel mehr Kongresse auf der Computermesse in Han-nover geben.

Und wer eine Tagung organisiert, hat viel zu tun. Er braucht einen Veranstaltungsort. Und nach der Ar-beit soll der Eventcharakter im Vordergrund stehen. Dazu benötigt man Technik und Catering, da Es-sen und Trinken Leib und Seele zusammenhalten und Musik und Licht Glückshormone animieren.

Insofern ist ein Kongress nicht nur ein Zusammentreffen vieler Gleichgesinnter sondern auch ein Stell-dichein der Dienstleister. Aus diesem Grund wird **eventundco** zukünftig das Thema M.I.C.E (Meetings, Incentives, Conventions & Events) ausführlich beleuchten. Getreu dem Motto: Wo Dienstleister im Spiel sind, ist **eventundco** schon da.

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
- Glaspaneele, 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 Vom Bühnenbau zum Messedesign –
Wörnlein Messebau wir 100 Jahre alt
Seite 06



meeting point
Meetings, Incentives, Conventions & Events im Fokus
Seite 22



event thema
Catering-Special 2
Seite 33



event guide „Das Rheinland ist top“ –
Interview mit Reiner Calmund
Seite 50



event talk „Das Ruhrgebiet ist so etwas wie eine riesen-
große Stadt“ – Interview mit Tom Koparek, LK AG
Seite 52

event news

- „Art Life“ für die „T-Days“ 07
Unternehmen verantwortet Setbau in Bilbao
- Showtec stattet Herbstkonzerte von Grönemeyer aus 08
Beschallung und Beleuchtung aus einer Hand
- Vermietung kombiniert mit Avantgarde 09
„Eventwürze“ bietet der Branche neues Dienstleistungs-Modell an
- Mehr Angebote zum Jubiläum 10
Kanada als Gastland auf der World of Events
- Party Rent jetzt auch in Stuttgart 11
Franchisenehmer starten in der schwäbischen Metropole
- Deutscher Eventtag findet am 16. November in Essen statt 12
Umfangreiches Programm mit Preisverleihung als Höhepunkt
- Zwei neue Mitarbeiter in verantwortlichen Positionen 13
Kreativdienstleister Kalle Krause verstärkt seine Projektleitung
- Laser- und Multimediaspezialist Lobo wird 25 Jahre alt 14
Erfolge in Deutschland und in der ganzen Welt
- Movecat Expert-T jetzt auch mit Objektmodus 16
Komplexe Bewegungen von größeren Objekten möglich
- Erlebniswelten rund um das Auto 20
Gahrens + Battermann auf der IAA 2007

event player

- Festbedarf vom Profi 44
McWood Productions
- „Wir vermieten mehr als Technik“ 46
Interview mit Wolfgang König, Vertriebsleiter bei der Gahrens + Battermann GmbH
- Neptunus verleiht Veranstaltungen Glanz mit neuem Produkt 48
Unternehmen entwickelt neue Halle für gehobene Veranstaltungen

service

- event help 58
- inserentenverzeichnis 62
- impresum 62
- aboservice 62
- vorschau 62

PARTY-VERLEIH FRANKL

Der Eventausstatter



WORLD of EVENTS



SchoCo Catering, Leuchtbuffet



RÖDER Home Show



150 Jahre CREDIT SUISSE

Wir vermieten:

Geschirr - Besteck - Gläser - Tische - Bänke - Stühle - Bars - Loungemöbel
Gastronomiegeräte - Riesenpfannen - Grills - Kaffeemaschinen
Schokoladenbrunnen - Zelte - Schirme - Partystrahler - Leuchtobjekte
Eiswagen - Popcornmaschinen und noch viel mehr

München

Hans-Preißinger-Str. 8
81379 München
Tel.: +49-(0)89-5 888 111
Fax: +49-(0)89-66 42 91
info@party-verleih.de
www.party-verleih.de

Wien

Erdberger Lände 26
1030 Wien
Tel.: +43-(0)1-908 11 77
Fax: +43-(0)1-908 11 77-89
info@party-verleih.at
www.party-verleih.at



Vom Bühnenbau zum Messedesign

Wörnlein Messebau wird 100 Jahre alt

Mit einer groß angelegten Feier bei Dauphin Speed Event in Herbruck begeht der traditionsreiche Nürnberger Messebauspezialist Wörnlein am 18. November 2007 sein 100. Firmenjubiläum.

Nach 2006, dem erfolgreichsten Jahr in der Firmengeschichte, feiert der Nürnberger Messebauspezialist Wörnlein sein Firmenjubiläum. Auf den Tag genau vor 100 Jahren hatte der Künstler Ludwig Lauterbach das Unternehmen als Dekorationsgeschäft gegründet. Seinen geschäftlichen Durchbruch feierte er mit der Idee, Bühnenkulissen zu lagern und zu vermieten. Nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte sich das Unternehmen nach eigenen Angaben zu einem der füh-

renden Systemanbieter im deutschen Messebau-Segment.

Das heute rund 75 Mitarbeiter starke Unternehmen wird in der vierten Generation von Iris Wörnlein-Herbke geführt. Auf wichtigen Fachmessen betreut Wörnlein etwa 4.000 Kunden pro Jahr. Der Lagerbestand umfasst ca. 20.000 laufende Meter Wände, 3.400 Stühlen und 950 Tische. „Der Trend, den Eventcharakter des Messeauftritts zu stärken, ist ungebrochen“, so die diplomierte Architektin Wörnlein-Herbke.



Eventcharakter unterstrichen: Stand eines Wörnlein-Kunden

Foto: Wörnlein

All the space you need



Dürfen wir vorstellen?

Unser neuester Beitrag zu temporären Räumen, das vielseitige "Alure". Wir haben unsere Alu-Halle maßgeblich weiterentwickelt – und nennen das Alure schon heute den Standard der Zukunft, wenn es um Raumlösungen aus Aluminium geht. Straffe Linienführung, klare Formgebung und unaufdringliche Ausstrahlung: das Alure bietet perfekter Raum für Perfekte Events.



Berliner Allee 59
D-40212 Düsseldorf
T: (+49) 700-10 05 35 30
F: (+49) 700-10 05 35 50
E: sales.de@neptunus.eu

Moosstraße 60
5020 Salzburg
T: (+43) 0662-83 06 76 62
F: (+43) 0662-83 07 86
E: sales.at@neptunus.eu

www.neptunus.eu

 THE NETHERLANDS

 BELGIUM

 ENGLAND

 GERMANY

 FRANCE

 POLAND

 AUSTRIA

„Art Life“ für die „T-Days“

Unternehmen verantwortet Setbau in Bilbao

Das Mercedes-Benz Werk im nordspanischen Vitoria bei Bilbao war Austragungsort der „T-Days – Transporter-Tage 2007“. Rund 1.700 Mitarbeiter trafen sich Ende September zu dieser Vertriebsveranstaltung der Daimler AG.

Nach 2005 in Hannover verantwortete „Art Life“ auch den diesjährigen Setbau mit einer Gesamtfläche von fast 5.400 Quadratmetern.

Eigens für die „T-Days“ wurde eine Zeltstadt im Werk Vitoria errichtet. „Art Life“ übernahm unter der Federführung der für Kreation und Durchführung verantwortlichen Agentur stagg & friends, den gesamten Innenausbau der Workshop- und Themenzelte, des 55 mal 31 Meter messenden Hauptzeltes sowie den Ausbau der Veranstaltungsorte. Für den Setbau schickten die Eventbauspezialisten acht Trucks mit fast 200 Tonnen Material nach Spanien. Durch einen Tun-

nelgang wurden die Gäste in das abgekapselte Zentrum im Inneren des Hauptzeltes geführt. Eine acht Meter hohe Wand mit großformatigen Schiebetüren teilte das kreisrunde Zentrum in Empfangsbereich und Plenum. Im Anschluss an Rede- und Filmbeiträge öffneten sich umlaufend die Vorhänge zur Präsentationsfläche und gaben Weg und Blick auf die Mercedes-Benz Transporter im Zelt frei. Für den Informationsaustausch stand ein Zelt mit 1.200 Quadratmetern Grundfläche zur Verfügung. „Art Life“ verantwortet auch hier den Innenausbau und den Bau einer Großbühne für das Künstlerprogramm und die Showband.

Foto: art life



Eine acht Meter hohe Wand mit großformatigen Schiebetüren teilte das kreisrunde Zentrum in Empfangsbereich und Plenum.

Jetzt ^{und} ^{hier}
 live ^{durch}
 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 und außerdem für Strom.

HELOT

Köln · Berlin · Chemnitz · Prag

Luft, Wasser und Strom 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

contex-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

Showtec stattet Herbstkonzerte von Grönemeyer aus

Beschallung und Beleuchtung aus einer Hand

Eine Herausforderung: Auf seiner Herbsttournee präsentierte Herbert Grönemeyer seine Hits in anspruchsvollen Locations.



Foto: Showtech

Grönemeyer-Konzert in Düsseldorf mit Licht und Ton von Showtech.

Zu den Spielorten zählten beispielsweise der Zirkus Krone in München, die Semperoper in Dresden und für ein Open-Air-Konzert die Freifläche vor dem Kurhaus in Wiesbaden.

Der Kölner Eventdienstleister Showtec verantwortete für die Tournee sowohl die Beschallungs- als auch die Beleuchtungstechnik. Die Projektleitung lag bei Marc Liermann und Dieter Cramer. Die verschiedenen Locations in Verbindung mit den Anforderungen der Unplugged-Shows waren insbesondere in tontechnischer Hinsicht (Produktionsleitung Beschallung für diese Tour bei Showtec: Helge Schäffer und Gerrit Scheuss, FOH-Ingenieur: Colin Norfield) eine Herausforderung für den technischen Dienstleister. So musste Showtec bei dieser Tournee fast die gesamte Palette der

Beschallungssysteme von Meyer Sound einsetzen, um den unterschiedlichsten Anforderungen der einzelnen Locations gerecht zu werden. Darunter befand sich auch das gerade neu erworbene Line Array M'elodie sowie der SIM3 Audio Analyzer, der zur Einmessung und Überwachung des PA-Systems diente.

Im Bereich Licht orientierte sich Showtec am Lichtdesign der großen Sommer-Open-Air-Tour, das von Günter Jäckle entwickelt wurde. So setzte man die seitlichen Towers, die mit LED-Spots bestückt waren, auch für die Unplugged-Konzerte ein. In technischer Hinsicht vertraute der technische Dienstleister auf Generic Light sowie Vari*Lite Systeme. Die Produktionsleitung für die Beleuchtung der Shows lag bei Showtec in der Verantwortung von Oliver Horn.

Vermietung kombiniert mit Avantgarde

„Eventwürze“ bietet der Branche neues Dienstleistungs-Modell an

Zum 1. Oktober dieses Jahres ist ein neues Konzept zur Eventgestaltung an den Start gegangen. Das Münchener Unternehmen „Eventwürze“ verbindet die Vermietung von Objekten und Designmöbeln mit Avantgarde und individuellem Raumdesign.

Gründer Andreas Gröbel und Julian Siebach nehmen das Design von Raummodulen und Lichtobjekten selbst in die Hand. Das heißt: „Eventwürze“ minimiert den Planungs- und Montageaufwand des Raumkonzepts, komprimiert und vereint verschiedene Gewerke und erzielt damit kostenorientierte Ergebnisse und dabei gleichzeitig bleibende Eindrücke. Zusammen mit Industriedesignern und Innenarchitekten konzipiert das Unternehmen für

Event-Caterer, Messebauer und Eventausstatter, Eventagenturen und Hotel- und Congress Centren kundengerechte Raumgestaltung. Die Event-Profis Gröbel und Siebach haben damit ein neues Dienstleistungsmodell entworfen, das mit einfachem Beratungsaufwand individuelle und ausgefallene Lösungen bietet. Seine Ideen und Settings entwickelt „Eventwürze“ inhouse. In der Zusammenarbeit mit internationalen Möbelherstellern und Designern

erhalten die Settings ihren kreativen Feinschliff. Bis Ende des Jahres werden weitere Avantgardemöbel in das Vermietprogramm eingebracht. Für 2008 sind Dependancen in Hamburg und Österreich geplant, für 2009 eine weitere in der Schweiz.

Andreas Göbel ist Planer, Trendscout und Kreativkopf, immer auf der Suche nach dem neuesten Design, Dekor und originellen architektonischen Lösungen. Als ehemaliger Mitgesellschafter und Gründer

der EINS PLUS* GmbH Karlsruhe und als Initiator und ehemaliger Mitgesellschafter der Blowout Mietmöbel GmbH verfügt Gröbel über mehr als 15 Jahre Erfahrung im Event-Business. Julian Siebach ist der Macher, Finanzexperte und Kontakter an der Front. Nach etlichen Stationen in der Branche als Projektverantwortlicher hat er von 2002 an für die EINS PLUS* GmbH Ettlingen die Dependance in München aufgebaut.



Eventservice - Cateringservice - Verleihservice

Mit unserer 25-jährigen Erfahrung in Catering und Veranstaltungsplanung sind wir der richtige Ansprechpartner für die perfekte Organisation und kulinarische Ausrichtung Ihres Events.

Auszug aus unserem reichhaltigen Angebot:

Rahmgestaltung vom Partyzelt bis zur Festhalle: kaltes und warmes Buffet, Grillspezialitäten (z.B. Ochs am Spieß, Spanferkel, Bergische Schwenkbraterei), Feinkostspezialitäten aus aller Welt, Servicepersonal, festliche Eindeckung, Verleih von jeglicher Festausrüstung u.v.m.



Ochs am Spieß - eine köstliche Delikatesse!

Bieten Sie Ihren Gästen einmal etwas ganz Besonderes: **Ochs am Spieß**

Unser Fleisch stammt ausschließlich von sorgfältig ausgesuchten Jungbullen und Rindern aus eigener Produktion. Die Qualität unserer Produkte ist ausgezeichnet mit dem „Preis der Besten“ der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) 2005, 2006 und 2007.

Fragen Sie uns nach weiteren köstlichen Grillspezialitäten: Wir beraten Sie gern!







Hauptstraße 19, 53804 Much
 Tel. 0 22 45 - 22 17 oder 0 22 45 - 57 40, Fax 0 22 45 - 53 62, E-Mail: info@fedder-much.de

www.fedder-much.de
www.ochs-am-spiess.eu

Mehr Angebote zum Jubiläum

Kanada als Gastland auf der World of Events

Mit Beginn der heißen Phase blicken die Veranstalter der „World of Events“ überaus positiv auf das Zwischenergebnis der Fachmesse, die am 16. und 17. Januar 2008 in den Rhein-Main-Hallen von Wiesbaden zum zehnten Mal stattfinden wird.

„Die Nachfrage der Aussteller ist anhaltend groß. Rund drei Viertel der Standflächen sind bereits fest gebucht“, so die Veranstalterin und Geschäftsführerin von Corporate Communications, Beate Nöhre. Zum ersten Mal präsentiert sich ein Gastland aus Übersee den Besuchern der internationalen Fachmesse für Marketing und Event: Kanada wird in Halle 9 einen umfassenden Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten bieten, die es für die Branche bereit hält.

Der Europäische Verband der Veranstaltungszentren (EVVC) will die Messe „zum Branchentreffpunkt für die Veranstaltungswirtschaft in Deutschland machen“, sagt EVVC-Präsident August Moderer. Im Zeichen des Dialogs steht ebenfalls der „1. Deutsche Live-Marketing-Tag“, der während der „World of Events“ seine Premiere feiert. Neue Ideen für eine erfolgreiche Kundenansprache und innovative Wege in der Direktkommunikation sind die Schwer-

punkte des Kongressprogramms, das mit dem Titel „Trends und Zukunftsperspektiven im Live-Marketing“ überschrieben ist. Der „VOK DAMS: ILM live marketing kongress“ wartet mit Referenten und Diskussionspartnern aus internationalen Unternehmen, Wissenschaft und Medien auf, die neue Felder der direkten Zielgruppenansprache beleuchtet wollen.

Ein besonders lukratives Angebot bietet die Deutsche Bahn den Fachbesuchern der „World of Events“: Sie

können zum Vorzugspreis von 69 Euro für Hin- und Rückfahrt in der 1. Klasse nach Wiesbaden reisen. Das Angebot gilt für alle Züge der Bahn und für Reisen nach Wiesbaden zwischen dem 14. und 19. Januar und ist ab sofort über der Hotline 01805-311153 unter dem Stichwort „World of Events“ zu buchen. Fachbesucher können ihre Messekarten bereits heute zum Vorzugspreis von 20 Euro (inklusive Messekatalog) online unter www.worldofevents.de/besucher bestellen.

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.



Party Rent Group jetzt auch in Stuttgart

Franchisenehmer starten in der schwäbischen Metrople

Äußerst zufrieden zeigte sich der Marketingleiter der Party Rent Group, Klaus Mertens, vom Verlauf der STB-Kontaktmesse in Stuttgart. „Es scheint, als habe der Süden Deutschlands auf unsere erste Süd-Dependence sehnsüchtig gewartet“, freute sich Mertens nun auf die positive Resonanz in Stuttgart. Vorangegangen war die Eröffnung von Party Rent Stuttgart zu Beginn des Monats Oktober.



Fotos: Party Rent

Mit Ronald Ungar und Florian Orgeldinger haben erneut zwei junge Unternehmer die Franchisilizenz für das bekannte Party Rent

System erworben und somit den Sprung in die Selbständigkeit gewagt. Ein kalkulierbares Risiko meint dazu der gelernte Bankkauf-

mann Ungar. Man könne schließlich auf die Erfahrungen der gesamten Gruppe zurückgreifen und diese arbeite seit Jahren erfolgreich an der Spitze der ganzen Branche.

Sein Partner Florian Orgeldinger hat zuvor bei der renommierten Stuttgarter Kommunikationsagentur Liganova als Projektleiter gearbeitet, wodurch er die badenwürttembergische Eventszene gut kennt.

Ebenfalls Premiere feierte auf der STB das neue Designerporzellan aus der Manufaktur von Designerin

Stefanie Hering. „Diese Serie wird Zeichen setzen“, zeigt sich Party Rent Chef Joris Bomers überzeugt von dem Erfolg der Produktinnovation. Man wolle mit diesem Schritt die Catererbranche motivieren den bereits eingeschlagenen Weg zum hochwertigen Produkt weiter zu gehen. Dabei sei festzuhalten, dass Mietware in dieser Qualität exklusiv bei der Party Rent Group erhältlich und zudem mit dem ebenfalls neu gelisteten Silberbesteck aus dem Hause Robbe & Berking zu kombinieren sei. Die Weinglasserie „Sommelier“ von Riedel runde das Bild in diesem Premiumsegment ab.

Noch vor der World of Events im Januar wird Party Rent auch seine neue Lounge-Kollektion der Öffentlichkeit vorstellen. Die an mittlerweile 11 Standorten in vier Ländern vertretenen Eventlogistiker wollen auch in Zukunft an der Spitze der Bewegung stehen. „Mit unseren Innovationen ist die Branche bisher noch immer gut gefahren“, zeigt Bomers sich überzeugt von der Branchen-Akzeptanz seiner Konzepte.



Deutscher Eventtag findet am 16. November in Essen statt

Umfangreiches Programm mit Preisverleihung als Höhepunkt

Der Deutsche Eventtag in Essen hat eine Menge zu bieten. Neben dem „Business Forum Direkte Wirtschaftskommunikation“ steht die ADAM- und EVA Verleihung im Mittelpunkt.

„Begegnungskultur kultivieren: Nicht Marken haben Emotionen, Menschen haben sie.“ So lautet der Titel des Referats mit dem Dr. Oliver Nickel vom „Business Forum Direkte Wirtschaftskommunikation“ zur Preisverleihung der Branchenawards überleiten wird. Wenn Nickel am frühen Abend des 16. Novembers die Bühne betritt, hat das von den Fachzeitschriften Horizont und m+a-Report veranstaltete Business Forum bereits stattgefunden und LECA zu seinem Eat + Meet geladen. Weitere Höhepunkte des Abends: Die mit Spannung erwartete ADAM- und EVA-Verleihung mit anschließender Preisträgerparty, kurzweilig moderiert von Cristián

Gálvez. Außerdem wird die junge Lettin Iveta Apkalna auf der Kuhn-Orgel der Berliner Philharmonie einige Kostenproben bieten. Die Kosten für die Teilnahme am neunten Deutschen Eventtag mit ADAM- und EVA-Verleihung betragen 275,- Euro für Gäste und 175,- Euro für Verbandsmitglieder. Die Teilnahme am Businessforum Direkte Wirtschaftskommunikation von Horizont und m+a kostet 350,- Euro für Gäste und 250,- Euro für FAMAB-Mitglieder. Bei der Buchung beider Veranstaltungsteile erhalten Gäste einen Discount in Höhe von 100,- Euro. Anmeldung und weitere Infos unter www.deutscher-eventtag.de.



Empfang beim Deutschen Eventtag 2006

Foto: FME

Nie mehr streichen!



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



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

Einladend schön. Einladend komfortabel.



Besuchen Sie uns auf der Messe
16. – 17. Januar 2008
Halle 5 | Stand 515

Full-Service Angebot rund um Ihre 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

Zwei neue Mitarbeiter in verantwortlichen Positionen

Kreativdienstleister Kalle Krause verstärkt seine Projektleitung

Die Kalle Krause GmbH, Essener Kreativunternehmen für Live-Marketing, hat ihre Projektleitung um zwei Mitarbeiter verstärkt.

Neu im Team sind Horst Hildebrandt als Senior Projektleiter und Carsten Schönebeck als Junior Projektleiter. Der diplomierte Industrial Designer Horst Hildebrandt ist seit 1994 im Messe- und Ausstellungsmanagement tätig und betreute diesen Bereich als Teamleiter bei den Agenturen kogag und TC Gruppe. Als technischer Projektleiter der Design- und Architekturausstellung ENT-RY2006 arbeitete Hildebrandt im letzten Jahr bereits erfolgreich mit der

GmbH zusammen. Der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann Carsten Schönebeck war seit 2001 freiberuflich in der Projektleitung und -organisation von Events, Roadshows und Live-Marketing-Inszenierungen tätig, bevor er in diesem Jahr zu Kalle Krause wechselte.

Die Kalle Krause GmbH in Essen, gegründet 1998 von Insa Janßen und Kalle Krause, ist ein kreativer Dienstleister für die Inszenierung von Events und Ausstellungen.



Foto: Kalle Krause

Horst Hildebrandt, Senior Projektleiter bei der Kalle Krause GmbH

„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

Laser- und Multimediaspezialist Lobo wird 25 Jahre alt

Erfolge in Deutschland und in der ganzen Welt

Kreuzfahrtschiffe, Privatyachten, Kinos und Planetarien – die Laser- und Multimedia-Installationen der Aalener Showspezialisten sind nicht nur in Deutschland zu finden, sondern beispielsweise auch in Freizeitparks, Diskotheken und Theatern von Argentinien bis China.

80 Prozent des Umsatzes werden außerhalb von Deutschland, rund 60 Prozent sogar außerhalb Europas erwirtschaftet. Doch „Lobo“ ist nicht nur Hersteller, sondern eigenen Angaben zufolge auch einer der großen Player im Veranstaltungsbe- reich, der rund 30 Prozent zum Umsatz beiträgt. Kurz vor der Feier zum 25-jährigen Jubiläum kehrte ein großer Teil des Mietparks von einem Regierungsauftrag in Bukarest zurück. Außer für Rumänien realisierte das Unternehmen schon Regierungsaufträge vor bis zu 1,2 Millionen Zuschauern. Speziell für seine Mietkunden

hat man in ein großes Multimediastudio in Aalen investiert. Dort kann das Design-Team gemeinsam mit dem Kunden unter realistischen Bedingungen selbst anspruchsvollste Shows entwickeln und präsentieren. Den Erfolg betrachtet Firmengründer Lothar Bopp nicht als eine Geschichte eines großen Booms in der Startup-Phase, sondern vieler kleiner, strategisch richtiger Schritte: „Heute wie damals bilden technische Innovation, ausgefallene Ideen, Perfektion bis ins Detail und vor allem der passionierte Einsatz aller Mitarbeiter ein solides Erfolgsfundament.“



Foto: Lobo

Company

Seit 16 Jahren inhabergeführtes, erfolgreiches Unternehmen für Event- & Messecatering sowie Veranstaltungsorganisation. Wir planen und realisieren Events - ob private Party oder 5.000 Personen-Veranstaltung im In- und Ausland.

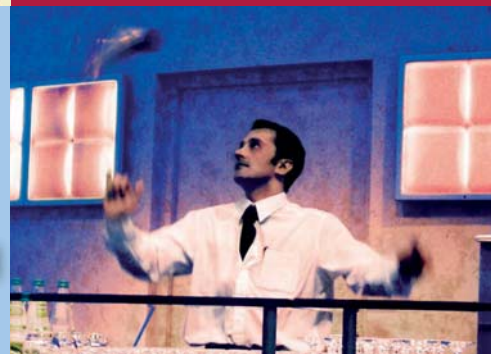
Sie brauchen sich um nichts zu kümmern - wir kümmern uns um jedes Detail.



Event Catering

Wir wollen für Sie Anlässe inszenieren und Festivitäten entwickeln, die Ihren Event im Kopf des Gastes eindeutig und einmalig positionieren.

Dieses Prinzip bedeutet: Ganz egal, welche unserer Produkte oder Leistungen Sie von uns erwarten - im Vordergrund steht immer die rundherum gelungene, erstklassig organisierte Gesamtveranstaltung.



Messe Catering

Wir realisieren für Sie ein gastronomisches Gesamtkonzept welches für einen reibungslosen Ablauf Ihres Messeauftrittes nötig ist. Profitieren auch Sie von unserer langjährigen Erfahrung auf nationalen und internationalen Messen.

Unser oberstes Ziel ist für Ihre Gäste da zu sein, damit Sie Zeit für Ihre Kunden haben



Kontakt

Event to Rent / Rent a Bar
Cocktail- & Partyservice
Pfarrer-Böhm-Weg 51
D-83624 Otterfing bei München

Telefon +49 (0) 80 24 - 92 8 92
Telefax +49 (0) 80 24 - 92 8 93

Internet: www.eventtorent.de
mail to : info@eventtorent.de

Movecat Expert-T jetzt auch mit Objektmodus

Komplexe Bewegungen von größeren Objekten möglich

Movecat hat die Kettenzugsteuerung I-Motion Expert-T jetzt um einen Objektmodus erweitert. Mit dieser „3D-Object-Group-Function“ werden 3-D-Gruppen erstellt, die sich anschließend zeitsynchron bewegen lassen.

In einer Gruppe, beispielsweise einem Traversenquadrat oder -kreis mit drei, vier oder auch mehr Motoren, werden alle Antriebe „grafisch“ miteinander verbunden und als 3-D-Gesamtobjekt angezeigt. Für die nötige Übersicht sorgt die grafische WYSIWYG-Darstellung von Gruppe und Funktion.

Mit der Object-Group-Function sind komplexe Bewegungen von größeren Objekten an mehreren Antrieben ohne eine aufwändige eigene Berechnung von Einzelparametern der Antriebe möglich. Das Expert-T-System errechnet immer für alle Antriebe und deren Position die notwendigen, sicheren Fahrparameter.

Mit dem Objektmanager des Expert-T lässt sich für die Objekte eine Start und Zielposition sowie ein Rotations- und Neigungsgrad in Winkeln eingeben. Nach Eingabe dieser Parameter berech-

net der Objektmanager für jeden Antrieb millimetergenau die Start- beziehungsweise Zielposition sowie die notwendigen Geschwindigkeiten. Weitergehend prüft das System eigenständig, ob anhand der notwendigen Fahrparameter überhaupt eine technische machbare und sichere Fahrt möglich wäre.

Alle Systemparameter sowie eine Vielzahl von Shows lassen sich abspeichern. Dafür steht eine eingebaute Festplatte als Speichermedium zur Verfügung. Für ein Preprogramming gibt es außerdem eine Offline-Software für Standard-PCs. Im gleichen Netzwerk können zwei Konsolen sowohl im Parallel- als auch im Backup-Modus betrieben werden.



Bedienfeld des Expert-T-Systems.

Foto: Think Abete

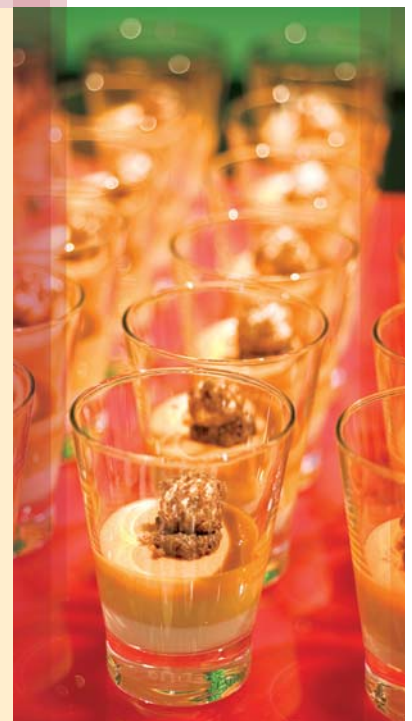


PAPARAZZI CATERING & EVENT

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



Alles klar für Ihre Feier?



Wir vermieten:

Gläser . Bestecke . Porzellan . Tischwäsche . Möbel . Hussen und vieles mehr
Bruchsicher verpackt . Hygienisch verschweißt . Sofort gebrauchsfertig



Deutschland - Österreich - Schweiz

Augsburg . Berlin . Frankfurt . Freiburg . Hamburg . Hannover . Kassel . Köln
Mannheim . Mülheim . München . Nürnberg . Rosenheim . Stuttgart . Wien . Basel

www.allesklar-verleih.com

Sparvergnügen = Barvergnügen

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

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

Stühle in vielen Formen. Stapelbar, platzsparend, bequem. Runde, eckige oder quadratische Klapptische. 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

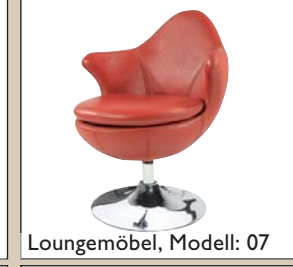
Barhocker, Modell: 04



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
 Ambienta Bar und Lounge möbel Flair Objekt-Einrichtung Easy Works Seminarmöbel
 Persönlicher Beratungstermin

Angebot über:

Modell _____ Stückzahl _____
 Modell _____ Stückzahl _____
 Modell _____ Stückzahl _____
 Modell _____ Stückzahl _____



Antwort

STACK CHAIR GMBH
Wilsumer Straße 24
D 49847 Itterbeck

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Fon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____

UNSER SPEZIALANGEBOT!



STAPELSTUHL

Modell: SC-801

Gestell: Stahl, 22 x 22 x 1,2 mm
 Gestellfarbe: Champagner
 Sitzfläche: ergonomisch geformt
 Stoff: verschiedene Designs
 3M Scotchgard imprägniert und feuerhemmend

Ab 50 Stück

19,95 €*

*Preis zuzügl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

STAPELSTUHL

Modell: AA-9A

Gestell: Stahl, 20 x 20 x 1,2 mm
 Gestellfarbe: hammerschlag
 Sitzfläche: ergonomisch geformt
 Stoff: verschiedene Designs



Solange Vorrat reicht!



STAPELSTUHL

Modell: SC-9999

Gestell: Stahl, 20 x 20 x 1,2 mm
 Gestellfarbe: silber metallic
 Sitzfläche: ergonomisch geformt
 Stoff: verschiedene Designs

19,95 €*

*Preis zuzügl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



sc-model_0038



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

Erlebniswelten rund um das Auto

Gahrens + Battermann auf der IAA 2007

Der Anspruch der Automobilhersteller an ihre Messeauftritte ist höher denn je: auch auf der diesjährigen IAA wurden wahre Erlebniswelten rund ums Auto geschaffen, die neben Informationen vor allem Emotionen transportieren. Die nötige Technik für solche Auftritte liefert Gahrens + Battermann.

Audi setzte auf die herausragende Qualität der neuen Black-LED-Technologie: die 35 Quadratmeter große Wand wurde als Bühnenhintergrund eingesetzt. Das Besondere an dieser Anwendung: das Display wurde hinter einer getönten Glasscheibe platziert und vermittelte dem Betrachter den Eindruck, vor einem riesigen Flachbildschirm zu sitzen. Die eingesetzten Black-LED-Module mit einer Leuchtleistung von 2000 Nit sind heller und kontrastreicher als jedes bisherige 6 mm Display. Die Architektur des Standes stammte von Schmidhuber+Partner. Seit Sommer hat Gahrens + Battermann die neue Ware im Mietpark verfügbar.

Blickfang auf dem Messestand von KIA war eine 20 Quadratmeter große i-Lite 6XP-Wand, montiert auf einem schlichten Ständer, der sich in Material und Design perfekt in den Messestand integrierte. Auch diese LED-Wand stammt aus dem Mietpark von Gahrens + Battermann. Bevor die i-Lite 6XP-Wand ihre Position auf dem KIA-Messestand fand, kam sie auf der Pressekonferenz zum Einsatz und musste von dort in wenigen Nachtstunden auf den Messestand umziehen. Die Unter-

konstruktion für die LED-Wand stammt von dem Messebauer Display International, der den nächtlichen Umbau logistisch betreute. Die gesamte medientechnische Ausstattung des KIA-Auftritts wurde von der Agentur JOKE Event AG konzipiert.

Für die Firma Kolbenschmidt Pierburg installierte Gahrens + Battermann eine Großbildwand aus Steglos-Plasmas, die über der Empfangstheke für Information und Unterhaltung sorgte. Steglos Plasma Displays können mit minimalem Abstand miteinander verbunden werden und machen so erstmals Bildsplitwände in brillanter Plasmaqualität ohne störende Rahmen möglich.



Eine 35 Quadratmeter große Wand als Hingucker.

Foto: Gahrens+Battermann

Auch die Audiolösung für die Lounge, in der die Besucher bei Hintergrundmusik entspannen konnten, stammte von Gahrens + Battermann - ebenso die zahlreichen Mini-PCs und TFT-Displays auf dem Stand, die dazu einluden, sich multimedial zu informieren.

Exklusive Zeltsysteme direkt vom Hersteller

elflein-zelte.de

WIR BAUEN VISIONEN

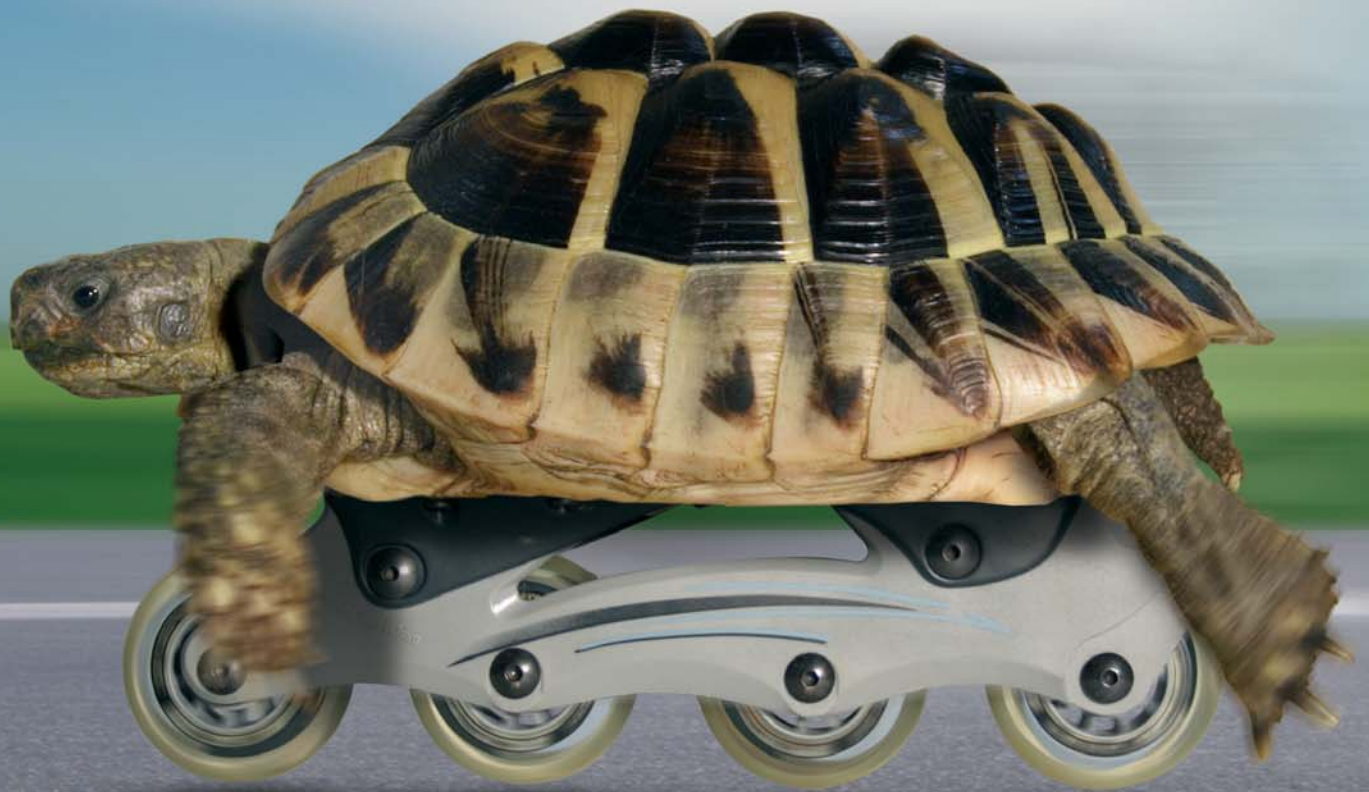
...THE DIGITAL WORLD OF ELFLEIN

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

ELFLEIN TEXTILÜBERDACHUNGEN GmbH | Gartentraße 40 | 97616 Bad Neustadt a. d. Saale | Deutschland | Telefon +49 (0) 9771 6309-300 | Fax +49 (0) 6309-333 | info@elflein-zelte.de

FLEXIBILITÄT SPIELT EINE ROLLE.



Das Leben steckt voller Überraschungen. Manche sind schön. Bei anderen ist es wichtig, schnell umdenken und handeln zu können. Gut, wenn man dabei jederzeit auf einen beweglichen Partner bauen kann.

BELEUCHTUNG

BESCHALLUNG

MEDIENTECHNIK

BÜHNENBAU

VERANSTALTUNGS-MANAGEMENT

LK-AG
perform experience!



Wilhelm-Beckmann-Straße 19
D - 45307 Essen
Fon: +49 (0) 201 - 74 72 - 0
Fax: +49 (0) 201 - 74 72 - 100
www.lk-ag.com

INHALT

Hamburg schärft Profil bei
Tagungen und Kongressen **Seite 23**

Modernstes Messegelände
Die neue Messe Stuttgart **Seite 24**

Architektonischer Meilenstein
Die BMW Welt in München **Seite 26**

Deutschland europaweit führend
Nummer Eins Destination **Seite 28**

Tagen am Traunsee – Das Toscana
Congress Gmunden **Seite 29**

Neue Eventlocation in Salzburg
Die Kavernen 1595 **Seite 32**

Meeting Point

Messen-Kongresse-Tagungen-Incentives im Fokus



Hamburg schärft Profil bei Tagungen und Kongressen

Hohe Investitionen für internationale Ansprüche

In der Hansestadt riecht es förmlich nach Aufbruch: Die HafenCity wird immer mehr zum Anziehungspunkt für Besucher aus aller Welt, wovon auch der Meetingstandort Hamburg profitiert.



Foto: HCEB

Unter dem Motto „Discover the Meeting World of Hamburg“ präsentierten sich das Hamburg Convention & Event Bureau (HCEB) und seine Partner in Berlin. Das Konzept, den Meeting-Standort Hamburg als welt-offen, einzigartig und innovativ vorzustellen, ist dabei nach Angaben des HCEB voll aufgegangen.

Mit rund 70.000 Veranstaltungen und 1,7 Millionen Besuchern pro Jahr ist das Tagungs- und Kongressgeschäft einer der dynamischsten Wirtschaftsfaktoren für die Stadt und den Hamburg Tourismus. Ein Zukunftsmarkt, den das Hamburg Convention and Event Bureau (HCEB) und seine Partner stringent ausbauen wollen. Die Voraussetzungen könnten besser nicht sein: „Hamburgs Locations bestechen nicht nur durch einen ausgezeichneten Service und eine überzeugende Professionalität, mit der Kongresse, Tagungen und andere wichtige Ereignisse in unserer Handelsmetropole umgesetzt werden. Insbesondere das besondere Flair und die Rahmenprogrammvarianten in Hamburg sind

einzigartig“, bringt Dietrich von Albedyll, Geschäftsführer der Hamburg Tourismus GmbH (HHT), das Erfolgspotenzial der Hansestadt auf den Punkt. Unterstützt wird dieses Potential insbesondere durch die Modernisierung und Erweiterung des Congress Centrum Hamburg (CCH). Das moderne Kongresszentrum hat mit der neuen Halle seine Ausstellungsfläche auf insgesamt 12.000 Quadratmeter erweitert, so dass es die Anforderungen der internationalen Kongress- und Tagungsbranche bestens erfüllt. Zusammen mit dem ebenfalls neuen Konferenztrakt verfügt das CCH über 23 vollklimatisierte, teilbare Säle und bietet seinen Gästen insgesamt 16.000 Sitzplätze. Damit eignet sich das CCH ideal für internationale Großkongresse mit umfangreichen, begleitenden Fachaussstellungen.

Das Hamburg Convention & Event Bureau - kurz HCEB - wurde im Sommer 2003 von der Hamburg Tourismus GmbH (HHT) gemeinsam mit dem Hamburg Meeting & Incentive Pool e. V. (HMIP) gegründet.



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

FREE-CALL: 0800-FFMPARTY

Modernstes Messegelände

Die neue Landesmesse Stuttgart ist offiziell eröffnet



Fotos: Landesmesse Stuttgart GmbH (2)

Premiere für ein Baden-Württembergisches Jahrhundertprojekt: Rund 1.000 Firmen mit mehr als 10.000 Arbeitern haben 1,8 Millionen Kubikmeter Erde bewegt. Das entspricht einer Lkw-Kolonne von Stuttgart bis Madrid. 600.000 Kubikmeter Beton wurden verbaut – eine Menge aus der sich 3000 Einfamilienhäuser fertigen ließen. Und mit den 65.000 Tonnen benötigtem Stahl könnte man den Eiffelturm acht Mal errichten. Das neue Messegelände in Stuttgart ist ein Bauwerk der Superlative.

Nach drei Jahren Bauzeit mit Gesamtkosten von 806 Millionen Euro resümiert Ulrich Kromer von Baerle: "Es ist nicht nur das modernste, sondern auch das schönste Gelände in Europa." Als Beispiel führt der Geschäftsführer der Landesmesse Stuttgart GmbH die filigrane, transparente Architektur des Stuttgarter Büros Wulf und Partner an. Aushängeschilder: Die geschwunge-

nen, pagodenähnlichen Dächer der Messehallen sowie das Parkhaus mit seinem begrünten Dach, das sich vierhundert Meter über die A 8 erstreckt.

Auch in technischer und ökologischer Hinsicht gibt es einige Besonderheiten: Das neuartige Schichtlüftungssystem etwa zeichnete in den USA vor wenigen Wochen die Zeitschrift "Trade Show Executive" mit einem Innovationspreis aus

und nannte es zukunftsweisend für den Messebau. Statt wie üblich die gesamte Hallenluft bis unters Dach umzuwälzen, wird die Frischluft in Stuttgart nur bis zu einer Höhe von vier Metern mit langsamer Geschwindigkeit in die Hallen eingebracht. Die verbrauchte, warme Luft steigt automatisch nach oben und wird unter den Hallendächern abgesaugt. Die Wärme der verbrauchten Luft wird an kalten Tagen über eine



Wärmerückgewinnungsanlage der Frischluft wieder zugeführt, so dass nur bei Temperaturen unter Null zusätzlich geheizt werden muss. Das System spart gegenüber herkömmlichen Techniken rund dreißig Prozent Energie – das entspricht dem Schadstoffausstoß von 200 Einfamilienhäusern – und reduziert die jährlichen Betriebskosten um mehrere hunderttausend Euro.

Aufstieg in die Top Ten

Aussteller können auf dem insgesamt 83 Hektar großen Messegelände mehr als 100.000 Quadratmetern Hallenfläche nutzen, etwa für die Maschinenbaumesse AMB, die Rollladen- und Torbaumesse R+T und die Urlaubsmesse. Damit rückt Stuttgart von Platz 14 in die deutschen Top Ten vor. Die Gesamtfläche setzt sich zusammen aus sieben Standardhallen mit jeweils 10.000 Quadratmetern, einer multifunktionalen Messe- und Veranstaltungshalle mit 25.000 Quadratmetern sowie dem Internationalen Congresscenter (ICS).

Das ICS gehört zu den größten Einrichtungen seiner Art. Die Glasfassade gibt über die gesamte Höhe des großzügigen Foyers den Blick frei in alle Richtungen. Auch in den Sälen, Räumen und Foyers des ICS herrscht Tageslicht. Rund 9.300 Personen finden in den neuen Kongress-Sälen und Tagungsräumen Platz. Ein variables Raumkonzept schafft Räume, die jeweils veranstaltungsbezogen geformt werden können.

Der große Kongress-Saal für bis zu 2.700 Personen ist flexibel gestaltbar und kann mit Trennwänden in

zwei, drei oder vier Säle unterteilt werden. Als komplexer Saal ist er mit einer Kleinbühne und vorgelagerten Szeneflächen ausgestattet. Bei einer Teilung dieses Saales schaffen elektrisch steuerbare Elemente im Boden in kurzer Zeit Bühnen bzw. Podien entlang der Trennwände. Auch die moderne Audisound-Video-technik ist auf die Variabilität dieses Saales ausgerichtet.

Die Halle C2 ist fester Bestandteil des ICS. Bis zu 4.200 Personen können darin an einer Veranstaltung teilnehmen. Durch eine Trennwand kann jeweils ein Drittel der Halle separiert werden. Auf diese Weise wird nebeneinander eine Nutzung für eine Tagung, Begleitausstellung oder für die Bewirtung ermöglicht. Durch Oberlichter in der Hallendecke wird eine optimale Tageslichtausleuchtung erreicht.

Zwischen 9 und 25 Räume können im Tagungs- und Konferenzbereich durch ein flexibles Trennwandsystem geschaffen werden. Die Bandbreite der Raumgrößen liegt dabei zwischen 20 und 420 Plätzen. Ergänzend dazu stehen ein Dutzend Büro- und Arbeitsräume zur Verfügung. Markantes Zeichen des Tagungs- und Konferenzbereiches ist der Ausblick aus den Räumen über die Galerie zum Messeplatz.

KONTAKT

ICS INTERNATIONALES CONGRESSCENTER
STUTTGART

Am Kochenhof 16

70192 Stuttgart

Tel.: 07 11 / 25 89-830

Fax: 07 11 / 25 89-836

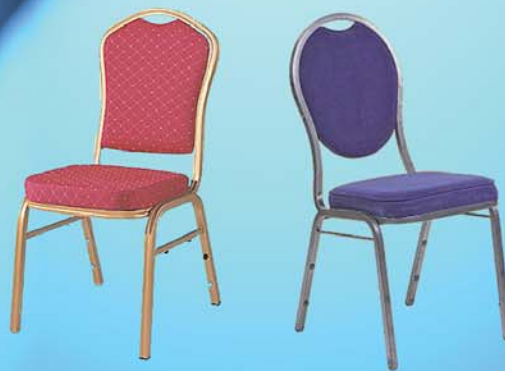
E-Mail: info@ics-stuttgart.de

www.messe-stuttgart.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

Das Rundum-Sorglos-Paket für Ihr Bankett



Bankettstühle in verschiedenen Ausführungen



Bankettisch STANDARD

Bankettische in großer Auswahl; eckig oder rund; verschiedene Maße



Transportwagen für Bankettische STANDARD

Transportwagen für alle Klappstischmodelle in großer Auswahl

Wir stellen aus auf der Brau Beviale in Nürnberg vom 14. bis 16. November. Sie finden uns in der Halle 1, Stand 136. Wir freuen uns auf Ihren Besuch

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

Architektonischer Meilenstein

Die BMW Welt ist Münchens neuer Stern am Locationhimmel

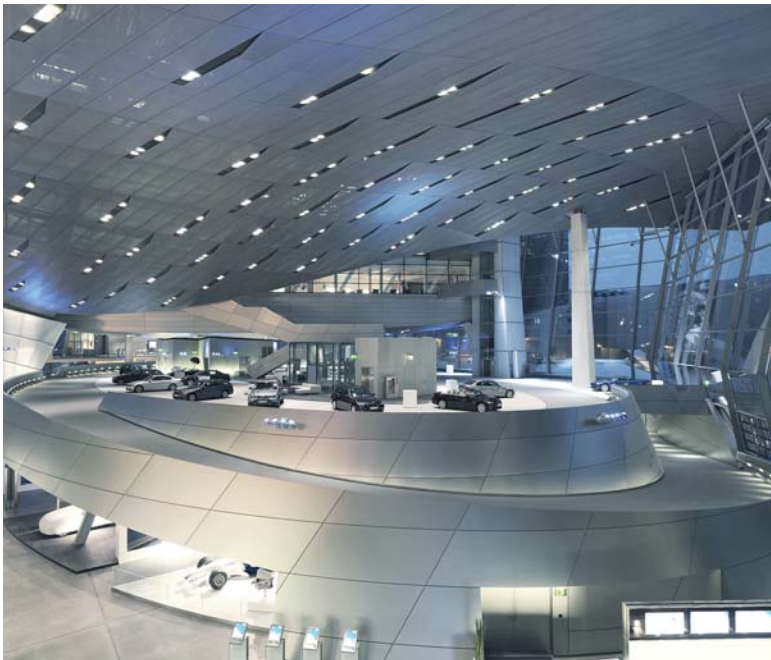


Fotos: BMW Welt (2)

Mit der Eröffnung der BMW Welt am 20. Oktober 2007 hat BMW einen weiteren Meilenstein in München gesetzt und schafft gleichzeitig einen Ort für Dialog und unvergessliche Momente. Das multifunktionale Gebäude BMW Welt bietet ein umfangreiches Erlebnisangebot für Besucher, Nachbarn und Kunden. Und auch als ausgefallene Eventlocation taugt die BMW Welt.

Die BMW Welt setzt mit der zukunftsweisenden Architektur einen Meilenstein in München. Ihr Kernstück ist die individuelle und persönlich gestaltete Automobilauslieferung. Rund 45.000 Fahrzeuge werden jährlich an Abholer aus aller Welt übergeben, rund 850.000 Besucher werden jährlich erwartet. Neben der exklusiven Präsentation aller Automobilbaureihen und Motorräder vermitteln Multimedia-Shows und Exponate Einblicke in Forschung, Entwicklung, Design und Produktion und geben so Gelegenheit, die Marke und das Unternehmen BMW ganzheitlich zu erleben. Darüber hinaus verfügt die BMW Welt über ein Veranstaltungsforum mit modernster Technik für Veranstaltungen jeder Art. Konzerte, Ausstellungen, Konferenzen und Live-Übertragungen werden ebenso stattfinden wie Empfänge und Seminare.

Das gastronomische Angebot der drei Restaurants sowie der Coffee Bar ist vielseitig ausgerichtet, ebenso wie die Shops. Für 7- bis 13-jährige sowie für Schüler der 2. bis 7. Jahr-



gangsstufe ist der Junior Campus – ein eigenständiger Erlebnissbereich, basierend auf neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen aus der Kinder- und Jugendforschung. Hier kann „Mobilität mit allen Sinnen“ spielerisch entdeckt werden.

In Nähe zum BMW Hochhaus entstand 1973 das BMW Museum, das jährlich durchschnittlich 200.000 Besucher registriert. Das Konzept des neuen BMW Museums, das im Frühjahr 2008 eröffnet wird und das Fünffache an Ausstellungsfläche aufweist, stellt die Faszination der Marke BMW in den Mittelpunkt, die sich durch Dynamik, Sportlichkeit und Leidenschaft auszeichnet. Mit über 100 Original-Exponaten, neuen Präsentationstechniken, Dauer- und Wechselausstellungen sowie neuen Medien werden aktuelle Bezüge zur Zeit-, Verkehrs-, Wirtschafts- und Gesellschaftsgeschichte, Kunst und Kultur hergestellt. Ein zentraler Parcours führt unterirdisch durch Zeit und Raum und bietet ein breites Spektrum an übergreifenden Themen und Einzelaspekten. Vielfältige inhaltliche Perspektiven, überraschende Einsichten und Ausblicke sowie raumgreifende Inszenierungen der Ausstellungen stärken die dramaturgische Qualität des Museums.

Das BMW Werk München ist das Stammwerk der BMW Group und verbindet höchste Ingenieurskunst und Innovationskraft mit der Leidenschaft der Mitarbeiter für Marke und Unter-

nehmen. Eingebunden in das weltweite Produktionsnetzwerk entstehen hier täglich über 800 Fahrzeuge der 3er Reihe (Touring und Limousine) sowie über 1.250 Motoren (Reihensechszylinder, Achtzylinder-Benzin- und Dieselmotoren, M Hochleistungsmotoren für M3, M5 und M6 und Zwölfzylinder-Benzin- und Wasserstoffmotoren). Rund 9.000 Mitarbeiter aus über 50 Nationen arbeiten im Münchner Werk, davon über 700 Auszubildende. Im BMW Werk München sind alle Technologien der Automobilproduktion vertreten: Presswerk, Karosseriebau, Lackiererei, Motorenbau und Montage sowie Werkzeugbau, Ausstattungs- und Sitzfertigung und Labor. Es ist Teil des weltweiten Produktionsnetzwerkes mit 23 Werken in 12 Ländern und stellt sich im Rahmen der BMW Welt stellvertretend als „Schaufenster der BMW Produktion“ zur Verfügung. Individuelle Führungen vermitteln einen einzigartigen und authentischen Einblick in die Automobilproduktion.

KONTAKT

BMW Welt
Am Olympiapark 1
80809 München
Info Service.
Telefon: 0180 2 118822 (6 Cent/Gespräch aus dem Festnetz der DTAG)
Internet: www.bmw-welt.com



Weltneuheit!

Direktbuchung von Tagungen.

**Komplette Tagungen sofort
und in Echtzeit online buchen**

- ➔ Die Wartezeit bei der Buchung einer Tagung wird auf Null reduziert
- ➔ Die Veranstaltung kann sofort gebucht werden
- ➔ Prozessdauer und Prozesskosten können erheblich gesenkt werden
- ➔ Kostentransparenz
- ➔ Kostenloses Teilnehmermanagement



Die Nr.1 für Hotelreservierungen
☎ 02 21 / 20 77-300



Deutschland europaweit führend

Nummer eins-Destination für Tagungen und Veranstaltungen

Auf einen Spitzenplatz setzen weltweite Experten der Meeting- und Eventbranche sowie Veranstalter aus Europa die Destination Deutschland – dies ergab das „Meeting- und EventBarometer 2007“, erstmals vom Europäischen Institut für TagungsWirtschaft (EITW) im Auftrag des Europäischen Verbands der Veranstaltungs-Centren (EVVC), der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) und des GCB German Convention Bureau erstellt.

Das EITW hat Experten und Veranstalter nach ihrer Einschätzung der europäischen Länder befragt. Die Experten setzen Deutschland dabei auf Platz eins, gefolgt von Frankreich, Österreich und Spanien. Die Beneluxstaaten sowie Portugal runden die Top Ten der Experten ab.

Die Veranstalter in Europa, befragt nach den bevorzugten Tagungsdestinationen außerhalb Deutschlands, zeigten im Vergleich zu den Expertenmeinungen nur geringfügige Unterschiede: Neben Österreich und Spanien ist hier auch das Tagungsland Italien mit in der Spitzengruppe vertreten. Ungarn vertritt die osteuropäischen Länder in

den Top Ten. Auf die Frage „Wie sehen Sie Deutschland im Vergleich zu den bevorzugten Tagungsdestinationen in Europa?“ stuften rund 95 Prozent Deutschland als „besser“ oder zumindest „gleichwertig“ ein.

Profil des Tagungs- und Veranstaltungslandes Deutschland

Grund für diese positive Einschätzung ist das umfassende Angebotsprofil des Tagungs- und Veranstaltungslandes Deutschland aus Veranstaltersicht:

Sowohl die „Hardware“, die zum Beispiel Tagungs-Infrastruktur und Sehenswürdigkeiten umfasst, als auch die „Software“ wie etwa Sicherheit, Service und Sprachkenntnisse in Deutschland werden von den europaweit befragten Veranstaltern mit sehr gut und gut bewertet.

Das „Meeting- und EventBarometer“ hat die Kernkompetenzen des Tagungs- und Veranstaltungslandes Deutschland aus Expertensicht noch weiter differenziert: Flug- und Straßennetz, Tagungs- und Ausstellungsmöglichkeiten, Kongresszentren und Tagungshotels überzeugen ganz besonders.



www.dieeventausstatter.de – der Online-Eventplaner



www.dieeventausstatter.de – Klick für Klick zum perfekten Event

Alles Gute für jeden Anlass finden Sie jetzt auch im Internet: Stellen Sie sich unter www.dieeventausstatter.de die Ausstattung für Ihre individuelle Veranstaltung ganz einfach online zusammen. Hier finden Sie alles, vom Besteck bis zur Eventtechnik – ob nun für die kleine Party im familiären Kreis oder für das professionelle Großereignis. **Und so einfach geht's:**



1. Artikel auswählen

2. In den Event-Planer eintragen

3. Angebot anfordern



Frische Ideen für Ihre Veranstaltung



Wer ein Fest feiern möchte und sich dazu einen besonderen Ort aussucht, der möchte mehr als nur eine „gelungene Veranstaltung“ – der möchte seinen Gästen und sich selbst ein unvergessliches Erlebnis bereiten.

lemonpie ist Ihr Partner dafür. Wir sorgen für erlesene Musik, beeindruckende Dekors, Unterhaltung und natürlich kulinarische Delikatessen der Höchstklasse, sei es in unseren selbst bewirtschafteten Locations, oder an einem Ort Ihrer Wahl.

lemonpie 
EVENTCATERING

Raderberggürtel 40 | 50968 Köln | 02253 180394 | molderings@lemonpie.de



Tagen am Traunsee

Herrliche Naturkulisse umrahmt das Toscana Congress Gmunden



Fotos: Toscana Congress Gmunden (7)

Ob wissenschaftliches Symposium, kultureller Event oder marketingorientiertes Forum – das Toscana Congress Gmunden bietet sich als Präsentationsplattform für Veranstaltungen aller Art an. "Fühlen Sie sich wohl und denken Sie sich frei", werben die Touristik-Experten der Region für das moderne Tagungsdomizil am Österreichischen Traunsee. Umgeben ist das Kongresscenter von einer herrliche Berglandschaft.

Der Traunsee gehört zu einer der schönsten Ferienregionen des Salzkammergutes in Österreich. Schon die alten Römer erkannten die bezaubernde Wirkung des Sees und bezeichneten ihn als "lacus felix", den glücklichen See. Die Kurstadt Gmunden und die Ferienorte Altmünster, Traunkirchen und Ebensee liegen malerisch an seinen Ufern, umrahmt von einer unvergleichlich schönen Gebirgswelt.

Auf der malerischen Halbinsel am Traunsee befindet sich – eingebettet in einen 90.000 Quadratmeter großen Park – das Tagungs- und Kongresscenter Toscana Congress Gmunden. "Es bietet den perfekten Rahmen für Veranstaltungen von 10 bis 1000 Personen", so die Verantwortlichen von der Traunsee-Touristik. Mit einer eigenen Anlegestelle ist das Tagungs- und Kongresszentrum sogar mit dem Schiff erreichbar.

Was, außer einer wunderschönen Umgebung, Parkrestaurant, Cafés und Bibliothek hat das Domizil noch zu bieten? Zunächst gestatten die flexibel einzurichtenden Säle und Seminarräume die Durchführung unterschiedlicher Veranstal-



tungen wie Kongresse, Messen, Produktpräsentationen und Galadinner. Im 605 Quadratmeter

umfassenden Toscana-Saal beispielsweise finden bei einer Reihenbestuhlung mehr als 700 Menschen Platz, im Johann-Orth-Saal weitere 250 und in beiden Foyers zusammen

Insbesondere auch für kleinere Seminare eignet sich die Villa Toscana. Bei Reihenbestuhlung lassen sich Räume für ca. 40 bis 60 Personen einrichten. Drei Künstlergarderoben und 600 kostenlose Parkplätze gehören ebenfalls dazu.

Auch technisch zeigt sich das Tagungszentrum flexibel. Fest installiert sind alle für Licht und Ton erforderlichen Anlagen und Geräte. Hinzu kommen bewegliche Präsentationstechnik, diverses Zubehör und WLAN im ganzen Haus.

Die gastronomische Versorgung für die bis zu 1000 Gäste stellt der Catering- und Eventservice

Chef Partie sicher. Mit einem Angebot, das von regionaler bis internationaler Küche, vom kalten Buffet bis zur warmen Küche, vom Kochen auf kleiner Flamme bis zum Großevent reicht. Wie für die Traunsee Touristik gilt auch für die Birngruber Gastronomie das Motto: „Unser Service ist Ihr Erfolg.“

KONTAKT

TOSCANA CONGRESS GMUNDEN

Toscanapark 6

4810 Gmunden

Tel.: +43 (0)76 12-660 14

Fax: +43 (0) 76 12-668 43

E-Mail: congress@traunsee-touristik.at

Internet: www.congress-gmunden.at



Neue Event Location in Salzburg – Kavernen 1595

Noch freie Termine für Weihnachts-Events

Im Zentrum der Salzburger Altstadt wurde mit den Kavernen 1595 im Inneren des Mönchsbergs eine Veranstaltungs-Location der besonderen Art geschaffen.



Fotos: Kaverne Salzburg (3)

treidegasse und vom Festspielbezirk entfernt.

„Erlebnis Österreich“ ist Kooperationspartner für Vermarktung und Buchung dieser Top-Location in Salzburg. „Erlebnis Österreich“ präsentiert und vermittelt Österreichs Top-Event Locations und Tagungshotels (4- und 5 Sterne). Ziel ist es, Entscheidern in nationalen und internationalen Firmen, die M.I.C.E. (meetings.incentives.conventions.events) Veranstaltungen durchführen, einen möglichst umfassenden und informativen Überblick über Österreichs beste Locations und Hotels sowie Eventservice-Anbieter zu geben. Das Team von „Erlebnis Österreich“ übernimmt neben der Aufbereitung der Informationen (print & online) auch die Vermittlung der Locations / Hotels und steht den Veranstaltern auf Wunsch auch darüber hinaus bei der Organisation der M.I.C.E. Veranstaltungen mit Rat und Tat zur Verfügung.

Ursprünglich als Weinlager genutzt, entstanden auf über 1.000 qm großzügige Veranstaltungsmöglichkeiten, die geschichtsträchtiges Ambiente und modernste Technik gekonnt miteinander verbinden. Eine Besonderheit ist der direkte Zugang von den Altstadtgaragen durch ei-

nen eigens gebauten Verbindungsgang, der auf die Besucher schon beim Betreten einen eigenen Reiz ausübt und jeder Veranstaltung einen besonderen, einzigartigen Rahmen bietet. Die Kavernen 1595 liegen zentral im Herzen von der Stadt Salzburg, wenige Gehminuten von der Ge-

INFORMATIONEN:

www.truevenue.com
Tel. +43 (0) 662/62 78 78-0
info@erlebnisoesterreich.at



Catering Special Teil 2

INHALT

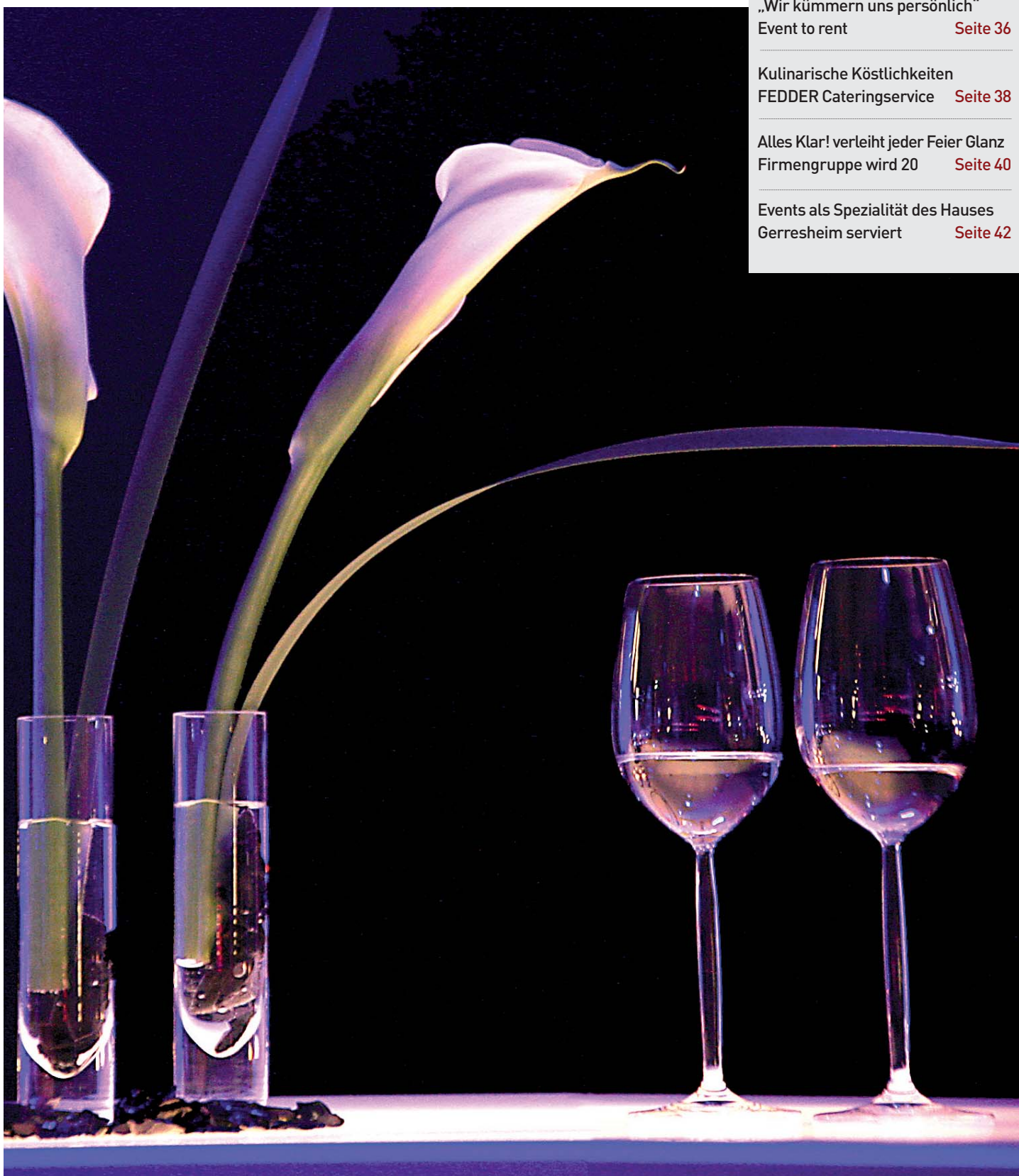
„Tütenprodukte sind Tabu“
„lemonpie“ Eventcatering **Seite 34**

„Wir kümmern uns persönlich“
Event to rent **Seite 36**

Kulinarische Köstlichkeiten
FEDDER Cateringservice **Seite 38**

Alles Klar! verleiht jeder Feier Glanz
Firmengruppe wird 20 **Seite 40**

Events als Spezialität des Hauses
Gerresheim serviert **Seite 42**



Tütenprodukte sind tabu

Der Eventcaterer „lemonpie“ bietet ausgefallenes Catering und extravagante Veranstaltungslocations aus einer Hand



Fotos: Lemon Pie ©

„Frisch, frisch, frisch“ – Auf diesem Grundsatz ruht die Philosophie des Caterers „lemonpie“. Seit drei Jahren ist das Unternehmen von Nicola und Johannes Molderings spezialisiert auf Events, die in der Kategorie „klein, aber sehr fein“ angesiedelt sind. Dabei ist „lemonpie“ nicht nur für das Essen verantwortlich, sondern bietet seinen Kunden auch interessante Veranstaltungslocations und bei Bedarf jeden erdenklichen Service.

Das Team des Cateringspezialisten besteht aus zwölf festen Mitarbeitern. Eine zentrale Rolle spielt Küchenchef Erich Welter, der seit der Gründung des Unternehmens mit an Bord ist. Welters Vorstellung von perfektem Catering deckt sich zu einhundert Prozent mit dem der Inhaber. Und auch die wissen, wie gutes Essen und perfekter Service funktionieren. Nicole Molderings ist gelernte Hotelfachfrau, ihr Mann Johannes Konditormeister. Auch aus diesem Grund spielt die Patisserie bei „lemonpie“ eine wichtige Rolle. Johannes Molderings: „Wir verführen unsere Gäste mit den feinsten Köstlichkeiten der Welt. Vom natürlichen Wildwasserlachs aus schottischen Gewässern, asiatischen Kleinigkeiten, edlem ‚finger-food‘ in allen Variationen, bis hin zum rustikalen Rheinischen Buffet servieren wir alles, was die Veranstaltung zu einem unvergesslichen kulinarischen Leckerbissen macht.“ Bei der Auswahl der Speisen stehen die Kundenwünsche ganz oben. „lemonpie“ macht kein Catering von der Stange, sondern entwirft individuelle Speisereaktionen, die mit dem Motto der Veranstaltung korrespondieren. Neben der Individualität spielt die Qualität dabei eine entscheidende Rolle. „Bei uns werden die Speisen wirklich frisch zubereitet“, erzählt Johannes Molderings. „Tütenprodukte sind bei uns tabu.“

Der gleiche Anspruch gilt selbstverständlich für die Auswahl der Getränke. Erlesene Weine, frische Fruchtsäfte werden immer mit einem Lächeln serviert. Zum Abschluss noch einen Cocktail? Die eleganten und professionellen

Barkeeper von „lemonpie“ erfüllen den Gästen jeden Wunsch.

Soviel Qualität spricht sich rum. „lemonpie“ hat – obwohl erst relativ neu am Markt – eine ganze Reihe prominenter Veranstaltungen absolviert. Die Vorstände von RWE und der Telekom wurden genauso bewirtet, wie viele Veranstaltungen des Deutschlandfunks. Dort betreibt „lemonpie“ das Betriebsrestaurant „Sendepause“. In einem modernen, gastlichen Ambiente genießen die Mitarbeiter des Deutschlandfunks täglich frische Speisen höchster Qualität. Das Restaurant ist auch für Veranstaltungen zu buchen. Täglich werden zwei klassische und ein vegetarisches Gericht angeboten.

Überhaupt versteht es „lemonpie“, Eventcatering und Veranstaltungsorte stilvoll unter einen Hut zu bringen. So verfügt das Unternehmen über verschiedene außergewöhnliche Räume, in denen sich individuelles Catering und angenehme Atmosphäre perfekt ergänzen. An erster Stelle steht dabei die „Alte Tuchfabrik“ in Euskirchen. (siehe Extrabericht event



guide). Die 100 Jahre alte Halle bietet verschiedene Möglichkeiten, Events unterschiedlicher Größenordnung zu veranstalten. Ebenfalls in der „Alten Tuchhalle“ sitzen enge Kooperationspartner von „lemonpie“ wie FLOREAL CREATIV®. Das Unternehmen ist spezialisiert auf florale Erlebniswelten und dekoriert Veranstaltungen mit Blumen und Pflanzen.

Eine weitere Kooperation ist durch eine langjährige Freundschaft entstanden. Pieter-Bas Jacobse war zunächst Partner der Molderings. Dann ereilte ihn der Ruf von „Rhubarb Food Design“, einem der namhaftesten Caterer Großbritanniens. Heute ist Jacobse Managing Director des englischen Caterers und immer noch in engem Kontakt zu „lemonpie“. Zweimal im Jahr besucht Johannes Molderings seinen Freund in London und jedesmal nimmt er kulinarische Ideen mit nach Deutschland. Davon profitiert der Eventcaterer aus Euskirchen und natürlich vor allem seine Gäste.

KONTAKT

LEMONPIE EVENTCATERING GMBH
 Raderberggürtel 40
 50968 Köln
 Tel.: +49 (0)22 51 - 9 29 18 99
 Fax: +49 (0)22 51 - 9 29 19 79
 E-mail: molderings@lemonpie.de
 www.lemonpie.de



„Wir kümmern uns persönlich“

Event to rent: Individuelle Kundenbetreuung ist selbstverständlich



Fotos: Event to rent (6)

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Einzelteile. Diese weit verbreitete Firmenphilosophie gilt auch für den Gründer und Geschäftsführer von Event to rent, Andreas Schubert. Der 35-Jährige hat seine Karriere als Schüler einer Hotelfachschule begonnen. Heute leitet er eine Dienstleistungsfirma mit einem eigenen Erfolgsmotto: „Der Erfolg des Kunden-Events ist unser Erfolg.“

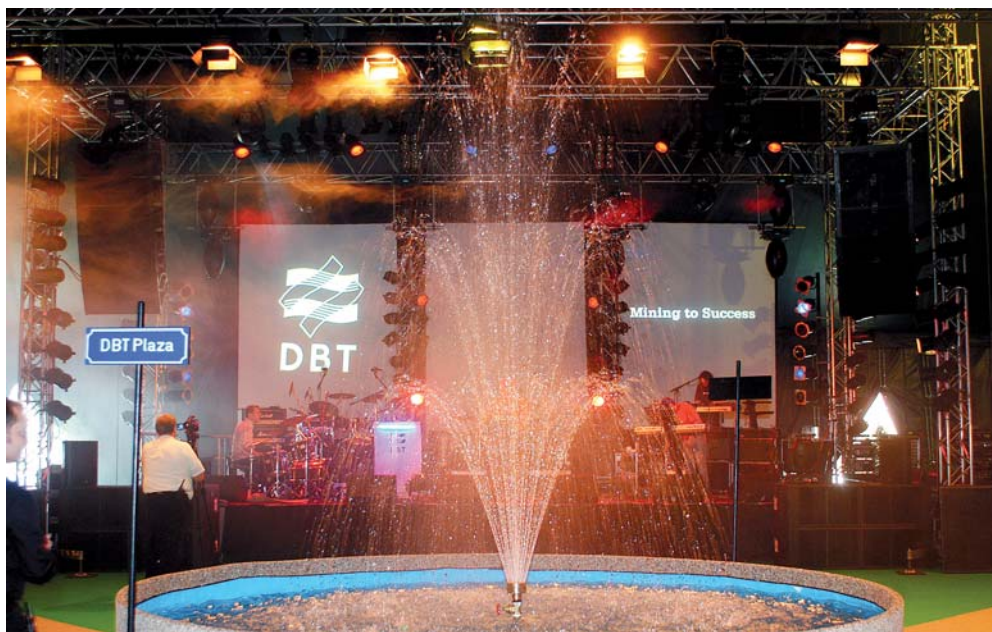
Die bisherige Erfolgsgeschichte von Andreas Schubert ist ebenso rasant wie abwechslungsreich verlaufen: Nach dem einjährigen Besuch der Hotelfachschule Speiser am Tegernsee absolvierte er eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel Rafael in München. Seine Erfahrung an der Cocktailbar mit anspruchsvollen Gästen motiviert ihn, 1991 ein Ein-

Mann-Unternehmen zu gründen: Rent a bar – einen mobilen Cocktailservice, der nur für kleine Anlässe zu buchen ist.

Zwei Jahre später kam auf Anregung eines Kunden der Bereich des Front-Cooking dazu. Schubert erhöhte die Zahl seiner Mitarbeiter, so dass 1994 erste größere Projekte auf internationalen und nationalen Messen wie CeBIT und Euroshop mög-

lich wurden. Nur ein Jahr später konzipierte er bereits selbst komplette Events und machte damit einen weiteren Schritt in Richtung Event-Service.

1997 folgte eine eigene, auf drei Gebäude verteilte Produktionsstätte in Otterfing, so dass sich erstmals die magische Zahl 1.000 überschreiten ließ – Full-Service Events mit mehr als 1.000 Gästen. Wenig später kamen auch die Organisation



und Realisierung von Road Shows für verschiedene Kunden in ganz Deutschland hinzu. Darunter BMW, Microsoft und Lexmark.

Zwischen 2000 und 2003 erweiterte Andreas Schubert seinen Betrieb kontinuierlich, um bis zu 5.000 Gäste bewirten zu können. Dadurch wurden schließlich eine Zusammenlegung und ein Umzug des Unternehmens innerhalb des südlich von München gelegenen Otterfing notwendig. Seitdem befindet sich die Firma zirka 20 Minuten entfernt von der Messe München auf einem 6.000 Quadratmeter großen, fünf Minuten von der Autobahn entfernten Areal mit 1.500 Quadratmetern Produktions- und Lagerfläche.

Das Stamm-Team von Event to rent besteht aktuell aus 15 festen Mitarbeitern, deren Anzahl durch ausgebildete, fachlich kompetente, freiberufliche Mitarbeiter auf bis zu 40 erweitert werden kann.

Doch nicht nur die Größe und die Aufgaben haben sich verändert, sondern auch die Firmenphilosophie. Sie lautet: "Wir kümmern uns persönlich." Chef Andreas Schubert dazu: „Wir sind keine Statthalter, keine Sachverwalter, keine Gebietsbeauftragten, sondern Unternehmer. Das heißt, wir sind direkt verantwortlich.“

Für Schubert, der sich selbst auch als „Ereignis-Gestalter“ bezeichnet bedeutet das: „Wir denken



unternehmerisch, wir handeln unternehmerisch. Und zwar nicht nur für uns, sondern in erster Linie für unsere Kunden. Wir machen nichts anderes als Veranstaltungen zu planen und zu realisieren. Und der Erfolg des Kunden-Events ist unser Erfolg. So einfach ist das.“

KONTAKT

EVENT TO RENT / RENT A BAR

Die Ereignisgestalter

Orionstraße 14

83624 Otterfing

Tel.: +49 (0) 80 24-92 8 92

Fax: +49 (0) 80 24-92 8 93

www.eventtorent.de

INNOVATION

Das LOHAS – Prinzip von Event to rent

Während das handelsübliche Koch- oder Tafelsalz nur noch aus Natriumchlorid besteht, enthält das naturreine, unbehandelte Natursalz vom Fuße des Himalaya nahezu alle wichtigen Mineralien und Spurenelemente. Dazu gehören Calcium, Magnesium, Kalium, Eisen, Zink, Silizium und viele andere, die vom menschlichen Körper leicht aufgenommen werden können. „Event to Rent“ gehört zu den Pionieren in Deutschland, die ausschließlich mit Himalaya-Salz-Qualitäten Speisen zubereiten, und somit jetzt auch im Catering Service nachhaltig gesundes Essen anbieten.

Naturreines Himalaya Kristallsalz hat wegen des Mineralien-Reichtums eine leicht rötliche Farbe. Himalaya Kristallsalz ist eine reichhaltige Quelle von lebenswichtigen Mineralien und Spurenelementen und übertrifft darin noch das europäische Natursteinsalz.

Dazu bietet das Unternehmen das leichteste Wasser Europas an – „Lauretana“. Es entspringt dem naturgeschützten Monte Rosa Massiv, strömt unterirdisch, in tiefen, langen Windungen kristallinen Gesteins zur auf 1.050 Meereshöhe gelegenen Quelle und wird in Graglia freifließend nur mittels natürlicher Schwerkraft abgefüllt. „Event to Rent“ bietet seinen Kunden „Lauretana“ in den Versionen perlend, mild und ohne Kohlensäure an.



Kulinarische Köstlichkeiten

Die Fleischerei und der Party-Full-Service Fedder aus Much



Fotos: Fedder (6)

Das Unternehmen aus dem bergischen Land kann auf eine 120-jährige Tradition zurück blicken. Damals wie heute lautet das Credo der Familie Fedder: „Frisch auf den Tisch“. Der Erfolg eines der etabliertesten Catering-Unternehmen Deutschlands gibt dieser Philosophie recht.

Auf den ersten Blick präsentiert sich die Fleischerei Fedder als typisch bergische Landmetzgerei. Eine appetitliche Frischtheke mit vielfältigen Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung, Fleisch von Tieren aus Region, an den Wänden die Zertifikate, die nicht nur die Qualität der Erzeugnisse, sondern auch die Kunstfertigkeit des Metzgermeisters Heinz

Fedder bezeugen. Beim Anblick der vielen Pokale, allen voran der große silberne Europapokal eines internationalen Fachwettbewerbs, der für den guten Nuss-Schinken des Hauses verliehen wurde, wird allmählich klar, dass es sich hier um eine ganz besondere Fleischerei handelt.

Wenn man dann noch weiß, dass der Party-Full-Service Fedder bis zu 5.000 Personen bewirten

kann, begreift man: Hier sind Profis am Werk, die vom Stammhaus in Much aus Spitzenevents in ganz Deutschland kulinarisch anspruchsvoll begleiten.

Aus der kleinen Fleischerei, die Heinz Fedders Großeltern 1889 in der Hauptstraße eröffneten, hat sich zwei Generationen später ein mittelständisches Unternehmen entwickelt, das noch immer komplett in Familienhand liegt. Seele des



Hauses ist Dorothee Fedder, die ihren Mann überall unterstützt. Und mit Sohn Daniel tritt schon der nächste Fedder in die Fußstapfen seiner Vorväter. Trotz der Größe seines Betriebes kauft Heinz Fedder die Tiere, vor allem Rind, Schwein und Lamm ausschließlich von Bauernhöfen der Region. So weiß er um Haltungsbedingungen und Fütterung. Geschlachtet wird im eigenen Schlachthof – das ist Qualität, die man schmeckt und für die Heinz Fedder mit seinem Namen bürgt.

Als Dorothee und Heinz Fedder vor 30 Jahren den Betrieb übernahmen und den Party-Full-Service etablierten, konnten sie noch nicht ahnen, dass

sie einmal zu den gefragtesten Caterern des Landes gehören und sogar einen Staatsempfang für den französischen Staatspräsidenten ausrichten würden. Nicht nur die Qualität ihres Angebots, auch die kulinarischen Leckerbissen werden auf Großveranstaltungen gereicht. Die „Fedder-Flotte“ verfügt über Kühl- und Bierwagen, formschöne Pagodenzelte, das nötige Service-Team, Mobilien und die komplette Ausstattung inklusive der passenden Dekoration, um private und öffentliche Festlichkeiten, Firmenpräsentationen, Straßen- und Kinderfeste professionell auszustatten und exzellent durchzuführen.

Dabei gilt auch hier: beste Qualität aller Produkte, Innovation bei der Komposition der Gerichte, traditionelles Handwerk bei der Ausführung, Feinkostspezialitäten aus aller Welt werden zu attraktiven kalten Platten und Häppchenpyramiden, aufwändigen Themenbuffets und stilvollen Gala-Menüs verarbeitet. Zu den Catering-Highlights gehört der beeindruckende Ochs am Spieß, der für 14 bis 16 Stunden gebraten und dann vor Ort fertiggegrillt wird. Dazu wird Gemüse und Kartoffeln aus der Riesenfanne gereicht. Wenn die Fedders also versprechen: „Lassen Sie Ihre Party-Träume Wirklichkeit werden!“, so kann man sich diesen Profis mit gutem Gewissen anvertrauen. Schließlich vereint sich hier eine knapp 120-jährige Tradition mit viel Kompetenz und einem klaren Sinn für die Bedürfnisse anspruchsvoller Gäste im 21. Jahrhundert.

KONTAKT

FEDDER Cateringservice
 Eventservice / Verleihservice
 Hauptstraße 19
 53804 Much
 Telefon: 0 22 45 - 22 17
 Telefax: 0 22 45 - 53 62
 E-Mail: info@fedder-much.de
www.fedder-much.de



Alles klar! verleiht jeder Feier Glanz

Firmengruppe feiert in diesem Jahr zwanzigjähriges Bestehen



Fotos: Alles klar! (4)

Im Herbst 1987 legte Peter Raum den Grundstein für Alles klar! und eröffnete den ersten Verleihbetrieb im Herzen von München, im Stadtteil Sendling. Schon bald gehörten bekannte Gastronomen und Caterer der Münchener Szene zu den Stammkunden. Dieses Jahr feiert die Alles klar!-Gruppe, die mittlerweile an 16 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz vertreten ist, zwanzigjähriges Firmenjubiläum.

Es gibt Dinge im Leben, die man nie kaufen sollte.“ Mit diesem Leitsatz war das Unternehmen von Anfang an so erfolgreich, dass Peter Raum das Alles klar!-System ständig weiter entwickelte und Lizenzbetriebe mit starken Partnern eröffnete.

Zum Kundenkreis gehören neben Firmenkunden aus den Bereichen Catering, Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung auch viele Privatkunden. Denn bei Alles klar! finden sie alles rund um den gedeckten Tisch – vom Candlelight-Dinner zu zweit bis zum Kunden-Event.

Alles klar! verfügt über ein sehr dichtes Netz auf dem deutschen Markt und gehört zu den Anbietern der ersten Stunde. Überregionale Kunden, insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, nutzen die Vorteile dieser Präsenz und arbeiten bundesweit mit der Firmengruppe zusammen. Sie bietet hochwertige Markenartikel namhafter Hersteller. Darunter Porzellan von KPM, Rosenthal und Kahla, Gläser von Riedel, Schott und Spiegelau, Bestecke von Christofle, Hepp und Guy Degrenne.

Alle Produkte sind tafelfertig. Das heißt, der Kunde kann Glas, Besteck oder Porzellan aus der Verpackung nehmen und sofort eindecken. Lästiges und zeitaufwändiges Nachpolieren entfällt. Alles klar! garantiert für absolute Sauberkeit, denn jeder Artikel wird vor der Vermietung einer aufwändigen Endkontrolle unterzogen und danach hygienisch verschweift.

Auch anderen Herausforderungen des Marktes stellt sich das Unternehmen und erweitert sein Sortiment ständig, sowohl regional als auch bundesweit. Beispielsweise wurde in diesem Jahr an vielen Standorten erstmalig Bone China Porzellan zur Vermietung angeboten. Dieses edle Porzellan sollte zunächst eigentlich Privatkunden ansprechen. Aber die Nachfrage der Firmenkunden war so groß, dass die Vermietbestände schon mehrfach erhöht wurden und immer mehr Lizenzbetriebe dieses Porzellan in ihr Standardsortiment aufgenommen haben.

Zu den Artikeln, die an allen Standorten verkauft werden, gehört die 24-Stunden-Thermobox. Bei den Eiswürfeln darin handelt es sich um Coldraft-Vollwürfel. Das Crushed Ice ist jederzeit streufähig und wird daher von vielen Barkeepern geschätzt.

Qualität steht immer an oberster Stelle: Zahlreiche Produkte, insbesondere Möbel, werden speziell für Alles klar! in Deutschland oder im europäischen Ausland gefertigt. Man achtet bewusst darauf, dass die verwendeten



und Betreuung findet bei den Kunden große Anerkennung. Das spiegelt sich auch darin wider, dass viele Kunden Alles klar! immer wieder ihr Vertrauen schenken.

Hohe Qualität ist oftmals teuer. Viele Kunden erwarten daher hohe Preise. Aber dem ist nicht so, denn auch für das kleine Budget bietet das Sortiment reichlich Angebote – in gewohnter Qualität.

Auf der Internetseite des Unternehmens werden neue Funktionen die Bedienung weiter vereinfachen und komfortabler machen, denn die Übersichtlichkeit und Auffindbarkeit der Produkte wurden weiter optimiert. Ziel war und ist, Kunden mit wenigen Mausklicks eine komplette Übersicht der Produktpalette zu bieten.

Und Alles klar! wächst weiter: Für das kommende Jahr wird eine weitere Neueröffnung eines Betriebes vorbereitet. Weitere Standorte sind in Planung.

In diesem Jahr wird aber erst einmal das zwanzigjährige Bestehen der Alles klar!-Grup-



Materialien frei von Schadstoffen sind. Auch Form und Design, Strapazierfähigkeit und einfache Handhabung sind wichtige Faktoren im Verleihgeschäft. Die Neuentwicklung eines verleihfähigen Artikels kann deshalb bis zu einem Jahr dauern.

Zur Qualität gehört neben den Produkten vor allem die Dienstleistung. In jedem Betrieb kümmert sich der Unternehmer persönlich um seine Kunden. Bei Bedarf auch rund um die Uhr, wie es in der Veranstaltungsbranche häufig notwendig ist. Die persönliche Beratung

pe gefeiert. Sie ist mittlerweile an 16 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz vertreten.

KONTAKT

ALLES KLAR! VERWALTUNGS AG

Gotzinger Str. 48

81371 München

Tel.: 089-747 264 0

Fax: 089-747 264 44

info@allesklar-verleih.de

www.allesklar-verleih.com

Events als Spezialität des Hauses

Gerresheim Serviert – Profis in Sachen Veranstaltung



Fotos: Gerresheim serviert (3)

Als eines der etabliertesten Catering-Unternehmen genießt Gerresheim Serviert, besonders an seinem Standort Hamburg, einen hervorragenden Ruf als Event-Spezialist.

Mit dem Schuppen 52 wird den Kunden jetzt zusätzlich ein besonders außergewöhnlicher Veranstaltungsort geboten.

Events der Extraklasse

Seit mehr als 30 Jahren steht der Name Gerresheim dafür, Veranstaltungen aller Größenordnungen perfekt umzusetzen. Mit ungewöhnlichen Konzepten, höchsten kreativen Ansprüchen, kulinarisch herausragend und immer wieder überraschend. Die Wünsche der Kunden dienen bei Gerresheim Serviert als Inspiration. Als internes Firmenmotto gilt: „Geht nicht, gibt es bei uns nicht“.

Ein qualifiziertes und hochmotiviertes Team sorgt mit hervorragendem Service dafür, dass jede Veranstaltung zu einem Erlebnis der exklusiven Art wird.

Maßgeschneiderte Konzepte und die Erfahrung aus mehr als 20.000 Veranstaltungen tragen zum gelungenen Event bei.

Der Service – so individuell wie jede Veranstaltung

Als Full-Service-Caterer inszeniert Gerresheim Serviert mit Leidenschaft, Kreativität und Erfahrung unvergessliche Augenblicke für Kunden und Gäste. Alle Arten von Veranstaltungen werden mit höchster Perfektion geplant, organisiert und gestaltet. Von der privaten Einladung bis zur romantischen



Hochzeit, vom Filmcatering bis zum Galadinner, von der Firmenpräsentation bis zur Großveranstaltung. Inhaber Klaus Gerresheim garantiert: „Die Freundlichkeit des Personals und die Qualität unserer Leistungen sind selbstverständlich immer inklusive. Und für den reibungslosen Ablauf jeder Veranstaltung steht unsere langjährige Erfahrung“.

Qualität als Maßlatte

Ob Fingerfood, Menüs oder Spezialitäten-Buffets: das kreative Küchenteam zaubert für jede Veranstaltung kulinarische Köstlichkeiten mit stets frischen und hochwertigen Zutaten. Alle Speisen werden als beliebtes „Front-Cooking“ vor den Augen der Gäste zubereitet und mit ausgewählten Getränken serviert. Thematisch orientierte

Dekorationen und Showeinlagen sorgen für das perfekte Ambiente eines Events. Von der traditionellen Hafentatmosphäre bis zum Exotic-Feeling, vom Zauberkünstler bis zur Las-Vegas-Showtruppe: nichts ist unmöglich. Selbst die ausgefallensten Wünsche werden erfüllt. Klaus Gerresheim setzt klare Prioritäten: „Uns ist es wichtig, dass der jeweilige Gastgeber bei seinen Gästen noch lange in bester Erinnerung bleibt“.

Top-Events im Hamburger Hafen

Eine wichtige Rolle für das Gelingen einer Veranstaltung spielt die passende Location. Ganz oben auf der Liste steht bei Gerresheim Serviert der Schuppen 52 – ein einzigartiger Veranstaltungsort mitten im Hamburger Hafen.

Der Schuppen 52 ist ein klassischer Kaischuppen aus der Kaiserzeit. Inzwischen steht er unter Denkmalschutz, als einer der wenigen, die noch erhalten sind und als einziger, der für Veranstaltungen verfügbar ist. Die unvergleichliche Atmosphäre reflektiert ein Jahrhundert Hafentat und Seefahrtsgeschichte, direkt am Wasser, mit einem Traumblick über die Elbe auf Hamburgs Stadtpanorama.

Hamburgischer kann eine Veranstaltung nicht sein.



Die passende Location für Top-Events: „Schuppen 52“ im Hamburger Hafen

SCHUPPEN 52

Die Großzügigkeit der imposanten Halle und ihre außergewöhnliche Variabilität ergeben ideale Gestaltungsmöglichkeiten für die verschiedensten Veranstaltungen. Anspruchsvolle Produktpräsentationen und Messen, große Feste oder exklusive Gala-Dinner, Konzerte, Shows oder Filmvorführungen, Kongresse, Tagungen und Workshops, Film- und Fotoproduktionen. Gerresheim Serviert bietet seinen Kunden einen Komplettservice für 30 bis 3.000 Gäste. Vom Catering – deftig bis raffiniert – über das Equipment und die Dekoration bis zur Organisation von Show und Musik werden alle Details individuell mit den Kunden abgestimmt. Gerresheim Serviert ist dafür bekannt, jedem Veranstalter als ideenreicher, erfahrener und verlässlicher Partner bei Konzeption, Planung und Durchführung von Events zur Seite zu stehen.

Technische Daten

Gesamtfläche: 5.673 qm für max. 3.000 Pers.

Räume: Der Schuppen ist individuell teilbar.

Ausstattung: Schiebetor straßenseitig, Rolltor für die Anlieferung, Industrieboden für LKW befahrbar, moderne Anschlüsse für Strom und Wasser, moderne Sanitäreinrichtungen (Damen, Herren- und Behinderten WC's), Heizung. Ein Organisationsbüro ist für Veranstalter vor Ort verfügbar. Ausreichend Parkplätze sind auf dem weitläufigen Gelände vorhanden.

KONTAKT

GERRESHEIM SERVIERT GMBH

Australiastraße 52 B

20457 Hamburg

Tel.: +49/40/60017-0

Fax: +49/40/60017-179

info@gerresheim-serviert.de

www.schuppen-52.de

Festbedarf vom Profi

Kompetenz, Qualität, Flexibilität – Die Markenzeichen von McWood Productions



Stehische z.B. mit PE-, Kiefer-, Buche-, Fichte-3-Schichtplatten



Schelle Helfer nach der Party. Transportboxen für Steh- und Bankettische und Festzeltgarnituren, mit und ohne Rollen



Hussen für Stehtische, Stühle und Festzeltgarnituren in unterschiedlichen Qualitäten

McWood stellt aus auf der Brau Beviale in Nürnberg vom 14. bis 16. November. Sie finden uns in der Halle 1, Stand 136. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Festzeltgarnitur in bester Brauereiqualität, in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Holz orange, braun oder natur lackiert, mit Winkel- oder Rohruntergestell möglich.



Terrassenheizung als Gasstand- oder Tischstrahler.



Neu im Sortiment: Vollholzmöbel - edel und stilvoll

Mitten in Deutschland, im hessischen Buseck, liegt der Firmensitz von McWood Productions. Der Grundstein für das erfolgreiche Unternehmen mit seinen rund 60 Mitarbeitern wurde in den 60er Jahren gelegt. Heute gilt der Name McWood Productions als Garant für hochwertige Produkte im In- und Outdoorbereich. Die Kunden kommen aus den unterschiedlichsten Branchen, wie z.B. Gastronomie, Brauereien, Party- und Veranstaltungsservice, Catering, Zeltverleih, Sport- und Freizeitanlagen, und das Produktsortiment von McWood Productions ist auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestellt.

Ob Festzelte, Terrassen, Gärten, Objekte oder Biergärten auszustatten sind – jeder Kunde findet in dem umfangreichen Sortiment das für ihn Passende. Die Produktpalette umfasst unter anderem Terrassen- und Biergartenmöbel, Steh- und Bankettische mit Bestuhlung, Festzeltgarnituren in Brauereiqualität in unterschiedlichen Breiten, Variationen und Farben sowie Klappmöbel, aber auch nützliches Zubehör wie Transportboxen, Terrassenstrahler und Hussen und wird ständig aktualisiert und erweitert. Gerade im Bereich Eventmobiliar wird das Sortiment immer größer und exklusiver. Stehtische in Schwarz-Granit-Optik schmücken für sich oder mit Hussen aus dem Profiline-Programm jeden Stehempfang. Für den Transport und die Lagerung der Stehtische und Festzeltgarnituren gibt es eine noch größere Auswahl an passenden Boxen. Abgerundet wird das aktuelle Sortiment durch edle Vollholz- und Lounge-Möbel, die jeder Bar und Lounge stilvolle Eleganz verleihen.

Diese Flexibilität ist Ausdruck der Kundennähe und eine Säule des Erfolges von McWood Productions. Ralf Fassbender, Vertriebsleiter von McWood, führt weiter aus: „Unsere günstigen Preise und schnellen Lieferzeiten resultieren aus weltweitem Einkauf, ausgeklügelter Logistik, direktimportierten Waren und klein gehaltenem Verwaltungsapparat. Darüber hinaus verfügen wir auch über eigene Produktionsstandorte“.

Ein weiterer Pluspunkt, den die Kunden sehr zu schätzen wissen, ist die intensive persönliche Betreuung durch die freundlichen Mitarbeiter. Kompetente Mitarbeiter mit langjähriger Erfahrung, die wissen, wo der Trend hingeht, stehen für alle Fragen rund um das Sortiment oder auch für Sonderwünsche telefonisch und per E-Mail zur Verfügung. Auf Wunsch findet die Beratung und Produktpräsentation beim Kunden vor Ort statt.



Eventstühle -
stylish in
frechen Farben

PRODUKTE



Stehtisch, höhenverstellbar - exklusiv bei McWood, mit passenden Barhockern



Event- und Bankettmöbel in großer Auswahl



Bistromöbel von klassisch bis modern

KONTAKT

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

McWOOD
PRODUCTIONS

„Wir vermieten mehr als Technik“

Interview mit Wolfgang König, Vertriebsleiter bei der Gahrens + Battermann GmbH



Fotos: Gahrens + Battermann GmbH (2)

Seit der Gründung 1983 stattet Gahrens + Battermann Messen und Veranstaltungen mit medientechnischem Equipment aus den Bereichen Video, Audio, Licht und IT aus. Heute gehört der kleine „Medien-Miet-Service“ von damals zu den führenden Dienstleistern für Medientechnik in Europa: Mit acht Standorten in Deutschland, einem leistungsstarken Mietpark und Experten aus verschiedenen Fachabteilungen. In **eventundco** spricht Wolfgang König über das Erfolgsgeheimnis des Unternehmens, innovative Produkte und die Herausforderungen der Zukunft.

Die Gahrens + Battermann Firmenphilosophie lautet: „Mehr als Technik mieten.“ Könnten Sie uns das genauer erklären?

König: Als Full-Service-Dienstleister im Bereich Medientechnik hört unsere Arbeit nicht mit der Vermietung der reinen Technik auf. Im Gegenteil: Wir bieten unseren Kunden das komplette Paket, von der fundierten Beratung, über die präzise Planung, bis hin zur zuverlässigen Realisierung. Dabei kann der Kunde in jeder Projektphase ein Höchstmaß an Professionalität er-

warten. Aufgrund unserer acht deutschlandweiten Niederlassungen können wir zudem ein flächendeckendes Service- und Logistiknetz, kurze Wege und einen schnellen Vor-Ort-Service garantieren.

Was speziell macht den Erfolg des Unternehmens aus?

König: Um aus Events nachhaltige Erlebnisse zu machen, bedarf es weit mehr als nur High-end-Technik. Die kreativen Köpfe hinter der Technik

sind es, die Inszenierungen zum Leben erwecken und die Technik für alle Sinne erlebbar machen. Unsere Mitarbeiter, die wir durch kontinuierliche Weiterbildungen fördern, sind daher unser größtes Kapital. Auch die Ausbildung unseres Nachwuchses hat wesentlich dazu beigetragen, dass wir in jedem Fachbereich ein echter Spezialist mit nachweisbaren Referenzen sind. Ein Mitarbeiterbeteiligungsmodell, das bereits seit 1991 praktiziert wird, sorgt darüber hinaus für den unternehmerischen Einsatz bei der Belegschaft.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass unsere Produkte immer state-of-the-art sind und wir damit eine Art Vorreiterrolle in der Branche einnehmen. So haben wir uns beispielsweise dazu entschlossen, in eine komplett neue Technologie zu investieren, die es bisher so noch nicht gab: Black-LED-Module mit sechs Millimeter Pixelpitch von Mitsubishi, die wir in Kooperation mit einem AV-Kollegen anbieten.

Was ist das Besondere an dieser Black-LED-Technologie?

König: Die neue Black-LED-Technologie bietet einen noch nie dagewesenen Kontrastumfang. Dabei geht es nicht um Nuancen, die nur LED-Spezialisten erkennen, sondern um einen Qualitätssprung, den jeder Anwender offensichtlich wahrnehmen wird. Die technische Besonderheit der Module liegt in der Verkleinerung der LEDs und in der Veränderung der Shader, das sind die Einfassungen der einzelnen LED-Gehäuse. Diese Shader bestehen aus speziell eingefärbtem Kunststoff, der deutlich schwärzer ist als bisherige Ware. Durch die kleineren LEDs ist mehr von diesen schwarzen Flächen sichtbar. Dieser Effekt bewirkt eine enorme Kontrastverbesserung in der gesamten Bildgestaltung. Schwarze Flächen sind schwärzer denn je, aber auch jede andere Farbe erscheint brillanter und kontrastintensiver.

Für welche Art von Anwendungen eignet sich diese LED-Innovation?

König: Die Black-LED Module eignen sich durch den erhöhten Kontrast verstärkt für besonders detailgetreue und farbtintensive Darstellungen. Aufgrund ihrer kompakten Größe, der geringen Bautiefe und flexiblen Bauweise lässt sich die Wand nahezu in jedes Veranstaltungskonzept integrieren. Damit ist sie für alle großformatigen Anwendungen bei sehr hohem Um-

gebungslicht geeignet: auf Messeständen, bei Präsentationen und in hell ausgeleuchteten TV-Studios.

Wann wird diese neue Technologie erstmals zum Einsatz kommen?

König: Die Black-LED ist erstmalig bei der diesjährigen IFA auf dem Stand der Telekom zum Einsatz gekommen. Mit einer Größe von rund 32 Quadratmetern hat die LED-Wand die Feuertaufer mit Bravour bestanden und vor allen Dingen aufgrund ihres Kontrastumfangs und der Farbtreue stark beeindruckt. Auch bei der

„Es geht um einen Qualitätssprung, den jeder Anwender wahrnehmen wird.“

IAA gab es eine spannende Anwendung für den Kfz-Hersteller Audi. Die Besonderheit an dieser Montage ist, dass das Display hinter einer abgedunkelten Glasscheibe gebaut wird, was die brillante Bildqualität kaum beeinflusst.

Bei Ihren Projekten gibt es immer unterschiedliche Herausforderungen wie die Location, das Thema und natürlich den Kunden. Gehen Sie die Projekte mit einer grundsätzlichen Linie an, oder wird jedes individuell geplant?

König: Selbstverständlich wird jedes Projekt individuell geplant und durchgeführt. Gewährleistet wird dies durch die persönliche Betreuung durch einen unserer Projektberater. Während des gesamten Events ist er Ansprechpartner für den Kunden und koordiniert alle technischen Bereiche.

Einheitlich sind jedoch die Standards, nach denen unsere Arbeitsabläufe strukturiert sind: Unsere gesamte Management- und Prozessqualität ist nach ISO-Norm zertifiziert und bietet somit ein größtmögliches Maß an Sicherheit. Ein zentrales Warenwirtschaftssystem garantiert dabei bundesweit eine zeitgerechte Planung und Ausführung.

Sind für Ihr Unternehmen nur große Aufträge von Interesse?

König: Natürlich nicht, denn auch wenn wir große Unternehmen zu unseren langjährigen Kunden zählen, so sind es doch oft auch die kleineren und mittleren Projekte, die für eine gleichmäßige Auslastung sorgen. Wir legen daher größten Wert darauf, nicht nur als Full-Service-Dienstleister für Großaufträge, sondern auch als zuverlässiger Partner für kleinere Projekte zu stehen. Auch wenn das Budget klein ist, sind wir mit vernünftigen Preis-Leistungs-Angeboten für jeden Technikbereich der richtige Partner.

Kleine wie große Aufträge durchlaufen bei uns daher die bereits erwähnte einheitliche Projektentwicklung. Es ist der Grundsatz unserer Unternehmenskultur, jeden Auftrag mit hundertprozentigem Einsatz auszuführen. Deshalb sind wir auch Rahmenvertragspartner der Messgesellschaften in München, Frankfurt und Hannover, die uns als medientechnischer Dienstleister empfehlen.

Wenn Sie für Ihr Unternehmen einen Wunsch frei hätten, welcher wäre das?

König: Bezogen auf die Qualitätsansprüche, eine Marktentwicklung wie in den Jahren 1992 bis 1999.

KONTAKT

GAHRENS + BATTERMANN GMBH
Niederlassung Köln (Zentrale)
Lustheide 77
51427 Bergisch Gladbach
Tel.: +49 (0) 22 04-204-0
Fax: +49 (0) 22 04-204-100
24h-Service Nummer: 01 75-721 67 10
E-Mail: info@gb-mediansysteme.de
www.gb-mediansysteme.de



Neptunus verleiht Veranstaltungen



Fotos: Neptunus (2)

Neptunus – Hersteller hochwertiger temporärer Raumlösungen – präsentierte seine neueste Kreation ‚Alure‘ während des exzellenten Van Lanschot Masters Golfturniers in Biddinghuizen (Niederlande). Das Unternehmen, das zur Weltspitze auf dem Gebiet luxuriöser Raumlösungen gehört, entwickelte diese neue Halle für gehobene Veranstaltungen. Damit haben die Veranstalter nicht nur die Wahl zwischen Zelten oder temporären Unterkünften, sondern können sich auch für eine faszinierende Raumlösung höchster Qualität entscheiden.

Glanz mit neuem Produkt

Unternehmen entwickelt neue Halle für gehobene Veranstaltungen



Immer mehr Luxus in temporären Raumlösungen

Neptunus wird mit dem „Alure“ zum Trendsetter, so Geschäftsführer Ad Crompvoets: „Schon seit Jahren verzeichnet der Veranstaltungsmarkt eine zunehmende Nachfrage nach hochwertigen temporären Raumlösungen. Die Ausgaben der Unternehmen für geschäftliche Veranstaltungen schießen in die Höhe.“ Neptunus hat Millionen in die Entwicklung luxuriöser Raumlösungen und temporärer Unterkünfte für Veranstaltungen investiert. Crompvoets: „Jeder x- beliebige Anbieter temporärer Raumlösungen kann Standard-Aluminiumhallen liefern. Die Nutzer des Alure heben sich von den anderen ab. Dank ihres erstklassigen Designs, hat diese temporäre Halle nichts mehr mit einem Zelt zu tun.“

(Inter)nationale Veranstaltungen erhalten besonderen Glanz

Geschäftsführer Ad Crompvoets erwartet, dass das „Alure“ von Neptunus bald das Gesicht vieler (inter)nationaler Veranstaltungen prägen wird. Seit jeher werden Veranstaltungen überall auf der Welt in temporären Alu-Hallen aus Aluminium und Segeltuch untergebracht. Das „Alure“ dagegen ist mit Seitenwänden aus hochwertigem Kunststoff oder Glas sowie erstklassigem Segeltuch ausgestattet.

Crompvoets: „Wir haben unsere Alu-Halle maßgeblich weiterentwickelt – und nennen das ‘Alure’ schon heute den Standard der Zukunft, wenn es um Raumlösungen aus Aluminium geht. Straffe Linienführung, klare Formgebung und unaufdringliche Ausstrahlung. Das ‘Alure’ ist aber viel mehr als nur ein neues ‘pretty face’ – es ist besonders stabil, sensationell flexibel und einfach auf- und abzubauen.“

UNTERNEHMENSPROFIL: NEPTUNUS

Neptunus ist weltweit einer der größten Anbieter temporärer Raumlösungen und beliefert internationale Veranstaltungen wie die London Fashion Week, BAUMA München, Fußball-Weltmeisterschaft, The Royal Ascot usw. Außer Raumlösungen für Veranstaltungen bietet Neptunus seit 2003 auch semi-permanente Raumlösungen an. Unternehmen wie Aldi verwenden derartige Raumlösungen schon seit Jahren. Außer der Niederlassung in Deutschland hat Neptunus auch Niederlassungen in Österreich, den Niederlanden, Großbritannien, Frankreich, Polen und Belgien.

Weitere Informationen unter www.neptunus.eu

„Das Rheinland ist absolut top“

eventundco-Redakteur Frank Hartmann im Gespräch mit Reiner Calmund, Geschäftsführer der Reiner Calmund GmbH



Foto: Calmund GmbH

Schiffskoch wollte er einmal werden. Dann entschied „Don Calli“ sich für den Fußball, lernte Außenhandelskaufmann und studierte Betriebswirtschaft. Privat steht der ehemalige Manager von Bayer 04 Leverkusen, Big Boss bei RTL und WM-Botschafter Nordrhein-Westfalens für Genuss und Lebensart. In diesem Punkt gibt der Rheinländer seiner Heimatregion im Interview mit **eventundco** die Bestnote und der deutschen Catering-Branche eine glatte Zwei.

An welchen Event erinnern Sie sich am liebsten?

Calmund: Bei einem Event, wie auch bei Fragen zu Genuss und Lebensart, ist für mich immer entscheidend: Wer sitzt mit mir am Tisch? Ein Gourmetessen beim 3-Sternekoch Dieter Müller in Bergisch Gladbach, wo das Essen, die Weine, der Service, das Ambiente, die Atmosphäre, überhaupt alles hervorragend ist, gefällt mir nicht,

wenn da arrogante, hochnäsige Wichtigtuer mit am Tisch sitzen. Dann ist mir ein rustikales Essen mit echten Typen allemal lieber. Es ist für mich eine unabdingbare Präambel, dass ich lieber mit richtigen Kumpels eine Baggerfahrt in der Eifel mache und da auf einer Parkbank Kartoffelsalat mit Würstchen oder Frikadellen esse, lecker Bier trinke und guter Stimmung bin.

Und wenn Sie an einen größeren Event denken?

Calmund: Na gut, ich habe eine Hitliste. Ich könnte ein ganzes Lexikon schreiben über erstklassige Restaurants und auch erstklassige Events, an denen ich teilgenommen habe. Reisen, Essen und tolle Veranstaltungen ist für mich Kultur. In New York gehe ich gerne mal in die Oyster Bar, einfach ein gutes Fischrestaurant in

der Central Station, das ist nicht überkandidelt, aber richtig kernig. Ein Besuch im Steakhaus Smith & Wollensky gehört für mich zum Pflichtprogramm, hier schmecken mir die Steaks, der Wein und die positiv verrückten Kellner sorgen für erstklassige Stimmung und Service. Bei der jährlichen UEFA Auslosung in Monaco stand bei meinen Fußballfreunden immer das Restaurant Roquebrune unterhalb des Hotels Vista Palace ganz oben auf der Liste. Mit DFB Ehrenpräsident Egidius Braun, Rudi Völler und Christoph Daum haben wir den wunderbaren frischen Fisch, die hervorragenden Weißweine, den Meereswind bis spät nach Mitternacht genossen. Das sind unvergessliche Erlebnisse. In Tokio, Seoul, Bangkok, Rio, Sao Paulo, Los Angeles, Moskau und auch in vielen kleinen deutschen Dörfchen gibt es ähnliche Highlights.

Wie gelungen fanden Sie denn die Fußball-Weltmeisterschaft in Deutschland?

Calmund: Die habe ich betrachtet, wie Ostern, Weihnachten, Geburtstag und Kinderkommunion an einem Tag. Ich habe da ja viele Vergleiche. Fangen wir an mit Italien 1990: Tolles Urlaubsland, leckere Restaurants, und aufgrund der Tatsache, dass Deutschland Weltmeister geworden ist, gute Stimmung. 1994 USA: Multikulti: Bei den WM-Gästen stand Feiern, Trinken und Essen ganz oben an. Hautfarbe und Religion, alles spielte keine Rolle. Volle Stadien, Showevents, vernünftige Preise, erstklassige Organisation und tolle Gastfreundschaft sorgten für eine super WM. Mein Kultur-Highlight war dieses schöne Konzert mit Pavarotti, Domingo, Carreras und Mehta als Orchesterleiter im Dodger Stadium. Frankreich 1998: Fußballerisch für Deutschland eine enttäuschende Weltmeisterschaft, Stadien nicht sehr modern, überhöhte Übernachtungspreise in vergrößerten Kleiderschränken. Japan/Korea 2002: Das war die Geburtsstunde des Public Viewing, draußen, auf fast allen öffentlichen Plätzen, standen hunderttausende Fans vor den riesigen Leinwänden. 2006 hat dann alles in den Schatten gestellt. Mit meiner Frau habe ich wohl zwanzig Spiele als NRW-Botschafter, RTL WM-Experte und vor allem als Fan gesehen. Berlin, München, Dortmund, Köln, es war in allen Städten einfach gigantisch. Selbst das Multikulti hatte sich gegenüber den USA noch mal weiterentwickelt. Deutschland hat sich also nicht nur vorstellen können als perfekter Event-Organisator, sondern auch als Gastgeber mit viel Herz und Freundschaft, was sehr, sehr gut in der Welt angekommen ist.

Gab es auch Events, nach denen Sie sich gesagt haben: Nie wieder!

Calmund: Natürlich gibt es kleinere und größere Events, wo Du hinterher sagst, das Programm und die Leute haben mir nicht gefallen, und das Catering hat auch keinen vom Hocker gehauen. Da gab es sogar mehrere, bei denen ich hinterher gesagt habe: Gut, dass es vorbei ist.

Konkrete Beispiele möchten Sie nicht nennen?

Calmund: Ich will sie nicht nennen. Ich sage dem Veranstalter lieber selbst, dass es mir nicht gefallen hat. Bei den misslungenen Events sind wir einfach früher abgehauen und haben den Abend in einem schönen Restaurant nett ausklingen lassen.

Kompetenz und Leidenschaft: Wenn Sie Ihre Erfolgsformel auf die deutsche Catering-Branche übertragen, wie schneidet sie dann ab?

Calmund: Es gibt für mich in Deutschland eine Menge sehr, sehr guter Caterer. Das fängt bei Käfer an und hört bei ganz einfachen Metzgern auf. Ich lege Wert auf Qualität, Preis-Leistungsverhältnis, Optik und Service. Den deutschen Caterern gebe ich eine glatte Zwei. Ich habe aber auch oft erlebt, dass selbst bei hochrangig besetzten Events einfache, bürgerliche Caterings der große Knüller waren. Als ich in der Russischen Botschaft in Berlin zum Genießer des Jahres geehrt wurde, standen beim anschließenden Gala-Buffer Reibekuchen, Currywürstchen und vor allem Frikadellen im Mittelpunkt. Und zwar nicht nur für mich, sondern auch für den Kreis der anwesenden Sterneköche, Hoteliers und Kritikern, allen voran Heinz Hormann. So ähnlich ist das mit der regionale Küche. Da stehen schon mal ein Rheinischer Sauerbraten, Blutwurst oder eine leckere Erbsensuppe ganz oben auf der Hitliste.

Wie wichtig sind Ihnen die Kreativität eines Caterers und die Präsentation?

Calmund: Ich würde abwechseln. Wenn ich Geburtstag feiere, kann das Rheinische Büfett von meinem Stamm-Metzger genau so Platz eins kriegen, wie das kreative Gourmet-Büfett von Dieter Müller und Co. Was ich nicht ausstehen kann, sind diese nachgemachten Gourmets, Leute die mehr sein wollen, als sie sind. Da sind die hauchdünnen Lachsscheiben dann sehr gelüftet, mit Salat toupiert, wie man in der Friseursprache sagt. Wenn Du die erste Scheibe hochnimmst siehst Du nur noch Salatblätter, Pappe und Styropor. Das, was die Augen zunächst sehen, können der Gaumen und der Magen nachher gar nicht bestätigen. Das ärgert mich am meisten. Das gilt auch für Fingerfood im Stehen. Den Trend halte ich für okay, aber man muss es auch richtig machen. Die Darreichungsform muss stimmen. Bei einigen Fingerfood-Spezialisten ist

es schon ein Kunststück, wenn dir nicht die Tomatensauce beim Essen auf den Anzug läuft. Ich kenne aber welche, die das sehr gut schaffen. Weltweit die Nummer eins ist für mich Do&Co aus Wien. Die haben bei der Fußball-EM in Portugal Fingerfood vom Allerfeinsten serviert. Zuletzt beim Gala-Dinner des Chio Aachen und beim Beach Volleyball Grand-Slam-Turnier in Klagenfurt musste ich Do&Co die Note „Internationale Spitzenklasse“ geben.

Und wie attraktiv finden Sie das Rheinland als Event- und Catering-Region?

Calmund: Im inderdeutschen Vergleich halte ich das Rheinland für absolut top. Ich wohne zwischen Köln und Düsseldorf im Bergischen Land und bin nach zehn Kilometern bei zwei Dreiterne-Köchen. Da gibt es Dieter Müller im Schloß Lerbach und Joachim Wissler im Schloß Bensberg. Hier haben wir mit Brasilien, Real Madrid, Manchester United, große Banketts gefeiert Aber auch bei mir muss ich nur zweihundert Meter um die Ecke gehen, da gibt es die Metzgerei Pfeifer. Ganz traditionell. Wenn ich denen sage, ich möchte ein Rheinisches Büfett stimmen nicht nur Qualität und Preis, sondern einfach alles.

Wie viel darf das Catering bei Ihnen denn kosten?

Calmund: Natürlich gibt es Anlässe, bei denen man nicht auf den Euro guckt und Fünfe gerade sein lässt. Ich habe aber auch günstige Events, Feten und Familienfeiern erlebt, wo Essen, Stimmung, alles Top war.

Rheinländer gelten ja als Frohnaturen. Wie wichtig sind sie für das Gelingen eines Events?

Calmund: Ich kenne natürlich eine Menge Rheinischer Frohnaturen, richtige Jungs aus dem Leben. Ob das nun der Jupp um die Ecke ist, wie man in Köln sagt, oder ob das erfolgreiche Geschäftsleute sind, das sind gute Typen, mit denen man Pferde stehlen und abends die Sau rauslassen kann. Solche Jungs kenne ich allerdings in der ganzen Welt. Ich habe im Iran schöne Abende gehabt, in Japan, Korea, Thailand, Nord- und Südamerika. In allen Ländern gibt es Frohnaturen, die zum Gelingen eines Events beitragen.

Im kommenden Jahr werden Sie sechzig. Mit welchem Caterer werden Sie ihren Geburtstag ausrichten?

Calmund: Ich weiß noch gar nicht, wie ich den feiere. Deshalb habe ich mich auch noch für keinen Caterer entschieden. Wichtig ist wieder, was ich eingangs gesagt habe: Man muss die richtigen Leute beisammen haben. Dann ergibt sich das andere wie von selbst.

„Das Ruhrgebiet ist so etwas wie eine riesengroße Stadt“



Fotos: LK-AG (3)

Interview mit Tom Koperek, Vorstand der LK-AG, Full-Service-Dienstleister für Beleuchtung, Beschallung, Medientechnik, Bühnenbau und Veranstaltungs-Management

Herr Koprek, Sie haben Ihr Unternehmen bewusst in Essen gegründet. Abgesehen davon, dass das nahelag, weil Sie gebürtiger Essener sind, welche Vorteile bietet dieser Standort?

Koprek: Günstig am Knotenpunkt wichtiger Verkehrsverbindungen gelegen, erreichen wir von hier aus alle bedeutenden europäischen Messe- und Veranstaltungszentren. Und auch von der räumlichen Nähe zu den Messeplätzen Düsseldorf, Köln und natürlich Essen profitieren unsere Auftraggeber.

Und wenn wir Sie fragen, was Sie privat an Essen schätzen?

Koprek: Essen hat eine eindrucksvolle Geschichte vorzuweisen, damit meine ich die Entwicklung unter wachsendem und wieder schwindendem Einfluss der Großindustrie – Stichwort Kruppstadt. Und die Spuren dieser Zeit sind noch überall zu finden, beste Beispiele dafür sind die Villa Hügel oder die Zeche Zollverein. Ich mag aber auch die Menschen hier, die Offenheit und den sympathischen „Dat- und Wat-Slang“, das kulturelle Leben und die Ausgelmöglichkeiten. In dieser Stadt passiert immer was, ganz aktuell die Loveparade, die ein Magnet für 1,2 Millionen Menschen war.

Wo Sie gerade sagen, es passiert immer was. Mit der Vision „RUHR.2010 – Kulturhauptstadt Europas“ haben sich Essen und die umliegenden Ruhrgebietsstädte ja ein großes Ziel gesetzt. Aus der regionalen Gemeinschaft von 53 Städten soll eine Metropole neuen Stils gebildet werden, deren Identität von Kultur geprägt ist. Was halten Sie davon und wie sehen Sie Ihr eigenes Unternehmen in diesem Kontext?

Koprek: Das ist eine ganz tolle Sache, die eigentlich schon längst überfällig war. Und wenn man mal ehrlich ist, ist das Ruhrgebiet eigentlich ja auch so etwas wie eine riesengroße Stadt.

„RUHR.2010“ integriert als erste Kulturhauptstadt Europas das Thema Kreativwirtschaft in ihr Gesamtkonzept. Kunst, Kultur, Kreativität und Ideen sind Antriebskräfte für technologische und ökonomische Innovationsprozesse. Sie können sich vorstellen, was für ein Potential darin steckt. Schon jetzt steht fest, dass die größten Unternehmen der Region dabei sind und sich präsentieren wollen. Und als Full-Service-Dienstleister für Veranstaltungstechnik sind wir dabei DER Partner aus der Region. Schon jetzt zählen viele große Konzerne aus dem Ruhrgebiet zu unserem

„In dieser Stadt passiert immer etwas.“

Kundenkreis. Dies können und werden wir ausbauen, denn wir gelten als Trendsetter, was Innovationen angeht. Und neue Technologien, neue Formen der Darstellung, neue Dimensionen werden gefragt sein, wenn Unternehmen sich als wichtiger Teil der Kulturhauptstadt Europas präsentieren wollen.

Gibt es in diesem Zusammenhang schon konkrete Anfragen oder Projekte, an denen Sie beteiligt sein werden?

Koprek: Ja, sogar schon eine ganze Menge. Ganz wichtig ist hier die EXPO REAL zu nennen. In München haben sich fast 150 Aussteller aus dem Ruhrgebiet gemeinsam präsentiert. Die LK-AG war daran aktiv beteiligt. Wir haben die Planung und Realisierung einer riesigen Medienwand übernommen. Eine große Projektionsflä-

che diente zu Kommunikations- und Informationszwecken und war zudem raumbildendes Element. Wir haben dort die neuste Medientechnik eingesetzt.

Beim „ContractFuture Ruhr 2030“ im Oktober auf Zollverein waren wir dabei, als die Elite der hiesigen Industrie, der öffentlichen Hand und der Wirtschaft zusammenkam, um die Vision Ruhrmetropole bis 2030 weiterzuentwickeln. Das war für uns ein ganz besonders spannendes Projekt.

Als letzte Frage möchten wir gern noch von Ihnen wissen, ob Sie glauben, dass auch Kunden außerhalb der Region einen Vorteil von Ihren Aktivitäten bei „RUHR.2010 – Kulturhauptstadt Europas“ haben?

Koprek: Das glaube ich nicht nur. Das weiß ich sogar. Durch die Zusammenarbeit mit Hochkarätären aus den Bereichen Industrie, Kultur und Wirtschaft erhalten wir doch einen enormen Know How-Vorsprung. Wissen wird sozusagen multipliziert und jede neue Herausforderung bringt ein Unternehmen schließlich weiter nach vorn. Zusätzlich werden wir die Gelegenheit haben, unsere Kernkompetenz „Technisches Veranstaltung-Management“ mehr und mehr auszubauen. Und davon profitieren alle Kunden, nicht nur im Ruhrgebiet, nicht nur europa-, sondern weltweit.

KONTAKT

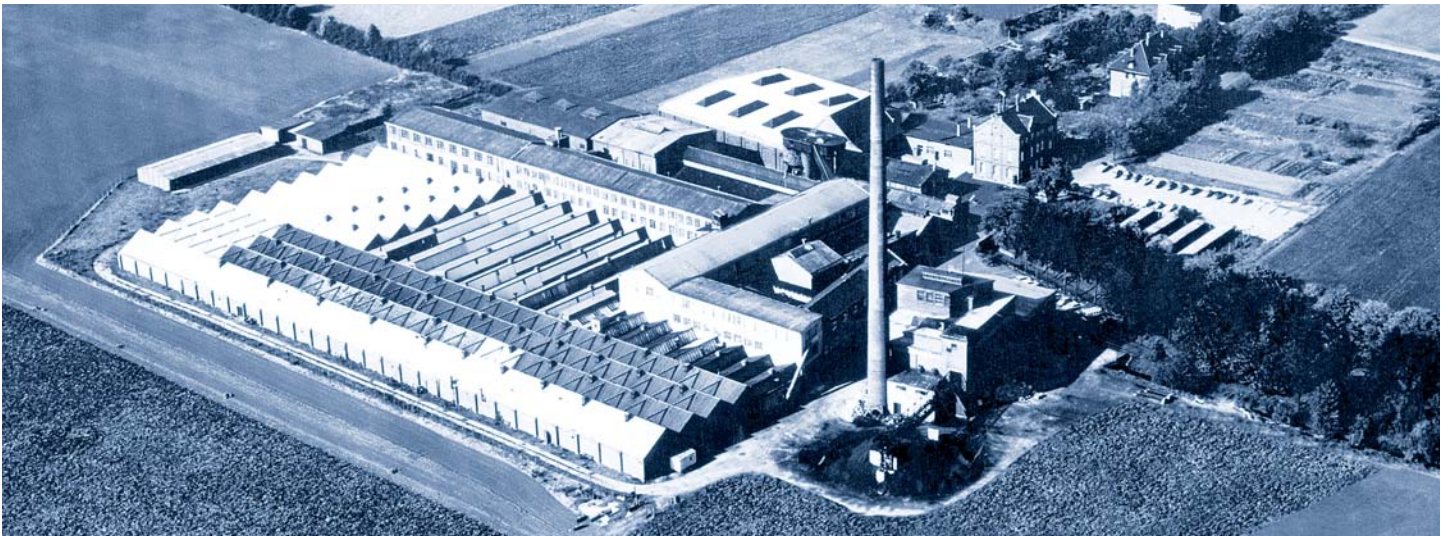
LK-AG
Wilhelm-Beckmann-Straße 19
45309 Essen
Tel.: +49 (0) 2 01 74 72-0
Fax: +49 (0) 2 01 74 72-100
info@lk-ag.com
www.lk-ag.com



Alle Möglichkeiten in einzigartigem Ambiente

Die „Alte Tuchfabrik“ in Euskirchen

Fotos: Alte Tuchfabrik (2)



Die über 100 Jahre alte denkmalgeschützte „Alte Tuchfabrik“ in Euskirchen wurde 1998 von einem Privatmann gekauft und seither mit sehr viel Kreativität und Sinn für architektonisch reizvolle Möglichkeiten restauriert. Es gibt diverse Räumlichkeiten (Feuerhalle, Erdhalle, Veybachhalle I + II, Seminarlofts), die einzeln, aber auch gemeinsam in den unterschiedlichsten Kombinationen für Veranstaltungen jeder Art genutzt werden können. So ist es möglich, kleinste, sehr exklusive Veranstaltungen ab zehn Personen bis hin zu komplett durchorganisierten Großveranstaltungen für bis zu 750 Personen durchzuführen.

Die „Alte Tuchfabrik“ verspricht eine unverwechselbare Identität in spannungsvollem Ambiente und macht so aus Ihrer Veranstaltung ein unvergleichliches Erlebnis. Zu den Besonderheiten gehören unter anderem brennende Feuerfontänen, die den Gästen den Weg zur Feuerhalle weisen, sowie ein 65 Meter hoher illuminiertes Schornstein.

Vorteile des Standorts Euskirchen sind die Nähe zur Autobahn (3 Minuten), zu dem internationalen Flughafen Köln/Bonn (40 Minuten) und zu den beiden Wirtschaftsstädten Köln und Bonn (jeweils 30 Minuten).

Outdoor-Aktivitäten

Die „Alte Tuchfabrik“ verfügt über ein sehr reizvolles Außengelände, welches insbesondere für Unternehmensveranstaltungen wunderbar genutzt werden kann. Zum einen gibt es einen professionellen Hochseilgarten, der für Kickoff-Veranstaltungen oder auch für Management-Se-

minare eingesetzt werden kann. Zum anderen kann der Outdoor-Bereich für Jeep-Rallyes oder sonstige ländliche Herausforderungen genutzt werden. Testfahrten sämtlicher Autoklassen können direkt vor der Tür begonnen werden.



Die Möglichkeiten

Unternehmensveranstaltungen

Ob Strategie-Meetings, Führungskräfte-Trainings oder Kick-off-Veranstaltungen, ob in kleinem elitären Rahmen oder als große Kundenveranstaltung – alles ist individuell planbar und darstellbar. Für Produktpräsentationen – seien es Industrieprodukte jedweder Art, seien es Automobile jedweder Größe, seien es Modenschauen oder die Darstellung von Kunstobjekten – die Alte Tuchfabrik bietet die erforderliche Größe in einzigartigem Ambiente.

Teamkochen

Die offene Frontküche mit zwei großen Arbeitsflächen und einer angrenzenden Bar, an der

man gerne schon mal ein Gläschen Wein trinkt, laden quasi dazu ein, gemeinsam zu kochen. Unter Verwendung erstklassiger frischer Produkte und der Unterstützung professioneller Köche macht Kochen als gemeinsames Event unglaublich viel Spaß. Privat oder als teamfördernde Maßnahme wird das Teamkochen in der „Alten Tuchfabrik“ ein unvergessliches Erlebnis!

Private Feste/Hochzeiten

Anfangen mit der Abstimmung der individuellen Wünsche bezüglich Dekoration, Entertainment, Speisen und Getränken, bis hin zu einem absolut professionellen Ablauf mit hervorragendem Servicepersonal – keiner der Kundenwünsche wird offen bleiben. Sei es ein rustikaler Abend mit einem köstlichen Buffet, oder ein festlicher Abend mit wunderbaren Gaumenfreuden, serviert an langen Tafeln – den Möglichkeiten in der „Alten Tuchfabrik“ sind keine Grenzen gesetzt.

KONTAKT

ALTE TUCHFABRIK
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen
Tel.: +49 (0) 2251 - 92 9 18 99

LEMONPIE EVENTCATERING GMBH

Raderberggürtel 40
50968 Köln
Tel.: +49 (0) 22 51 - 9 29 18 99
Fax: +49 (0) 22 51 - 9 29 19 79
E-mail: event@alte-tuchfabrik.com
www.alte-tuchfabrik.com
www.lemonpie.de

Fesselndes Ambiente

Burg Kirspenich



Foto: Burg Kirspenich (2)

Mit der Burg Kirspenich gibt es einen perfekten Platz für ein elegantes Fest oder ein außergewöhnliches Event. Die Burg liegt bei Bad Münstereifel im gleichnamigen Doppeltort Arloff / Kirspenich.

Kern der Wasserburanlage ist der im 13./14. Jahrhundert erbaute, 28,5 Meter hohe quadratische, auf einer

sogar eine Vernissage: Die Burg Kirspenich bietet für jede Veranstaltung das optimale Raumangebot. Neben Festsaal und den angrenzenden Burgräumen bietet der große Innenhof vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten. Und nicht nur das: ein einzigartiges Ambiente sorgt immer wieder für Begeisterung.

Flexibel wie das Raumangebot sind auch die Dekorationsmöglichkeiten. Ob klassisch oder modern – das Dekoteam der Burg stellt sich auf alle Kundenwünsche ein.

Qualitativ hochwertiges Catering wird vom Eventcaterer „lemonpie“ geliefert. Auch hier stehen die Kundenwünsche im Mittelpunkt. Garantiert frisch und ohne Zusätze aus der Tüte kommt das Essen in der Burg Kirspenich auf den Tisch. Da darf der Aufenthalt innerhalb und außerhalb der Burgmauern ruhig etwas länger dauern.

KONTAKT

BURG KIRSPENICH
53902 Bad Münstereifel Kirspenich
Tel.: +49 (0) 22 53-18 03 94
LEMONPIE EVENTCATERING GMBH
Raderberggürtel 40
50968 Köln
Tel.: +49 (0) 02251 - 92 91 8 99
Fax: +49 (0) 2251/ 9 29 19 79
E-mail: molderings@lemonpie.de



Festsaal der Burg Kirspenich

Insel stehende massive Wohnturm und die Ringmauer. Das jetzige Hauptgebäude aus dem 17. und 18. Jahrhundert hat eines der ersten Mansarddächer im Rheinland. Die teilweise wehrhaften Nebengebäude am Wassergraben stammen vermutlich aus dem 14. oder 15. Jahrhundert.

Die Burg befindet sich im Privatbesitz. Teile der Buranlage können für Festveranstaltungen angemietet werden. Dabei stehen Räumlichkeiten für alle Eventarten zur Verfügung. Ob ein feines Dinner, eine Familienfeier, eine Firmenpräsentation oder

Zentral im Rheinland

Dirk Barthel ist Ansprechpartner



Foto: Party Rent

Rheinländer sind fröhliche Menschen, die zudem noch gern feiern. Die Party Rent Group hat dieses schon vor Jahren erkannt und daher in Langenfeld einen eigenen Standort geschaffen, strategisch geschickt, zentral zwischen den beiden Polen Düsseldorf und Köln gelegen.

„Wir wollen ganz nah bei unseren Kunden sein“, erklärt Party Rent Vertriebsleiter Martin Stemerding die Strategie des bekannten Non-Food-Caterers. Direkt vor Ort will auch der neue Vertriebs-Außendienstler Dirk Barthel sein. Der 46-jährige Familienvater von zwei Jungen wird sich zukünftig intensiv um das Rheinland kümmern. „Ein Ansprechpartner muss auch ansprechbar sein“, erklärt Barthel seinen Ansatz. Deswegen wolle er auch mindestens drei Tage in der

Woche „draußen“ beim Kunden sein. Die übrige Zeit wird er für Projektkoordinationen benötigen, weiß der Hobbyfußballer zu berichten. Barthel wurde in den letzten Monaten in der Party Rent Zentrale in Bocholt für den Job fit gemacht. Dabei ist er intensiv auf Produkte und Workflow der Party Rent Group geschult worden. Vertriebs Erfahrung zieht Barthel aus 25 Berufsjahren im Verkauf.

KONTAKT

PARTY RENT BOMERS GMBH
Niederlassung Köln/Düsseldorf
Am Galgendriesch 15
40764 Langenfeld
Tel.: +49 2173 - 109 26 0
Fax: +49 2173 - 109 26 24
duesseldorf@partyrent.com



Fotos: Party Rent (2)

Vom Ruhrpott in die weite Welt

Die Essener LK-AG



Fotos: LK-AG (2)

Mit der ersten gemeinsamen Firmengründung im Jahr 1993 legten Tom Koperek und Sven Robusch den Grundstein für die heutige LK-AG. Die „Technikbude“ von damals ist heute Full Service Dienstleister für Beleuchtung, Beschallung, Medientechnik, Bühnenbau und Veranstaltungs-Management und hat einen Kundenstamm, der weit über die Grenzen des Ruhrgebiets hinausgeht.

Die LK-AG ist in den letzten Jahren zu einem global tätigen, zukunftsorientierten Unterneh-

men herangewachsen. Und das stetige Wachstum war auch der Grund, warum die Essener ihr angestammtes Revier – die Zeche Zollverein – zu Beginn des Jahres verlassen haben. Für LKs enorme Expansionspläne bot das Gelände des Weltkulturerbes einfach nicht genügend Raum. Immerhin beschäftigt das Unternehmen heute 45 festangestellte Mitarbeiter und arbeitet mit einem Stamm von bis zu 120 Freien zusammen. Das neue Domizil in der Wilhelm-Beckmann-Straße bietet jetzt auf 5.000 m² ausreichend Platz

– für Lager, Werkstätten, Präsentations- und Schulungsbereiche sowie großzügige Büroräume im Verwaltungsgebäude.

Zu den Kunden der LK-AG zählen große Essener Konzerne, wie RAG, RWE oder HOCHTIEF, aber auch das Designzentrum NRW und der Regionalverband Ruhr vertrauen auf die Spezialisten. Denn Veranstaltungen, egal welcher Art und Größe, sind bei ihnen in guten Händen – von der ersten Idee, über die zuverlässige technische Planung und Durchführung, bis hin zur Nachbesprechung.

Durch Kontinuität in der kreativen und innovativen Leistung hat sich das Essener Unternehmen mehr und mehr zur Marke etabliert. Es arbeitet zum Beispiel für Top-Unternehmen, wie Wincor Nixdorf, F. Hoffmann-La Roche, Schüco und die Metro. Ob bei Messepräsentationen, Galaabenden, Symposien, Outdoor-Events, Hauptversammlungen oder Roadshows – das Team der LK-AG trifft man eben von Essen bis nach Singapur.

KONTAKT

LK-AG
 Wilhelm-Beckmann-Straße 19
 45309 Essen
 Tel.: +49 2 01 74 72-0
 Fax: +49 2 01 74 72-100
 info@lk-ag.com
 www.lk-ag.com





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

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**

GAHRENS + BATTERMANN GMBH
Niederlassung Köln (Zentrale)
Lustheide 77
51427 Bergisch Gladbach
Tel.: +49 (0) 22 04-204-0
Fax: +49 (0) 22 04-204-100
24h-Service-Nummer: 01 75-721 67 10
E-Mail: info@gb-mediensysteme.de
www.gb-mediensysteme.de

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
www.brunckhorst-catering.de

EVENT TO RENT / RENT A BAR
Die Ereignisgestalter
Orionstraße 14
83624 Otterfing
Tel.: +49 (0) 80 24-92 8 92
Fax: +49 (0) 80 24-92 8 93
www.eventtorent.de

FEDDER Cateringservice
Eventservice / Verleihservice
Hauptstraße 19
53804 Much
Telefon: 0 22 45 - 22 17
Telefax: 0 22 45 - 53 62
E-Mail: info@fedder-much.de
www.fedder-much.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

LEMONPIE EVENTCATERING GMBH
Raderberggürtel 40
50968 Köln
Tel.: +49 (0)22 51 - 9 29 18 99
Fax: +49 (0)22 51 - 9 29 19 79
E-mail: molderings@lemonpie.de
www.lemonpie.de

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

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
Wilsmerstraße 24
49847 Itterbeck
Fon +49 (0) 5948-12 44

Zum 1. November 2007
sucht die Lokhalle - Göttingen

eine/n
Projektleiter/in
für
Corporate Events

Wir freuen uns auf eine aussagekräftige
Bewerbung mit Angabe der Gehaltsvorstellungen!

GWG mbH, Fr. Nicole Klammer
Bahnhofsallee 1 B, 37081 Göttingen
Tel. 0551 - 999 58 - 0, Fax 0551 - 999 58 - 58
info@lokhalle.de ► www.lokhalle.de

LOKHALLE

[Göttingen]

Unsere Sortiments-Auswahl 2007



Saisonabverkauf – Terrassenmöbel: bis zu 50% Rabatt

Unser Gesamt-Programm mit Preisangaben finden Sie unter www.konway-noesinger.de oder fordern Sie unsere aktuellen Kataloge mit 80 Seiten für den Indoor- und 100 Seiten für den Outdoor-Bereich an!

KONWAY + NÖSINGER GASTROLINE · Odenwaldring 15 · D-64589 Stockstadt/Rhein
 Tel.: +49 (0) 61 58 - 92 26-0 · Fax: 92 26-10 · info@konway-noesinger.de · www.konway-noesinger.de

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

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 / TAGUNGSHOTELS VERANSTALTUNGSSERVICE

ALTE TUCHFABRIK
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen
Tel.: +49 (0) 2251 - 9291899
E-mail: event@alte-tuchfabrik.com
www.alte-tuchfabrik.com

BURG KIRSPENICH
53902 Bad Münstereifel Kirspenich

Tel.: +49 (0) 2253-180394
Fax.: +49 (0) 2253-180395

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
Sonnentallee 225
12057 Berlin
Tel. 030/ 6831-0
Fax: 030/ 6831-2345
info@estrel.com
www.estrel.com

GERRESHEIM SERVIERT GMBH
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@mstpt.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

TOSCANA CONGRESS GMUNDEN
Toscanapark 6
4810 Gmunden
Tel.: +43 (0)76 12-660 14
Fax: +43 (0) 76 12-668 43
E-Mail: congress@traunsee-touristik.at
Internet: www.congress-gmunden.at

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

ALLES KLAR! VERWALTUNGS AG
Gotzinger Str. 48
81371 München

Tel.: 089-747 264 0
Fax: 089-747 264 44
info@allesklar-verleih.de
www.allesklar-verleih.com

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

PARTY RENT BOMERS GMBH
Niederlassung Köln/Düsseldorf
Am Galgendriesch 15
40764 Langenfeld
Tel.: +49 2173 - 109 26 0
Fax.: +49 2173 - 109 26 24
duesseldorf@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@exclosiv.de
 www.exclosiv.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
 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

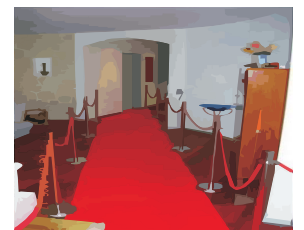
LOSBERGER INTERTENT GMBH
 Gottlieb-Daimler-Ring 14

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



Gastro Vermietungs-Service



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



Tel.: 06122 - 70 23 - 0
 www.theos-gastro.de
 Daimlerring 13
 65205 Wiesbaden



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,
Frank Hartmann

FOTOS UND ART BUYING: Lia Mo**ART DIRECTOR:**

Lia Mo

PRODUKTION:

Vera Elze

MARKETING:

Michael Grinda,

+49 7 00 - 77 56 69 37 8

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: Partyverleih Frankl
Seite 6: Neptunus
Seite 9: IN PLAN
Seite 8: Helot, Losberger
Seite 10: Feinbeisser Catering
Seite 11: Profex
Seite 12: TOI TOI & DIXI
Seite 13: ProfiMiet
Seite 14: Event to Rent
Seite 15: PACE Paparazzi
Seite 16: Alles Klar!
Seite 17-18: Stack Chair
Seite 19: Elflein Textilüberdachungen
Seite 21: LK-AG
Seite 23: Frankfurter Party & Veranstaltungsservice
Seite 25: McWood Productions
Seite 27: HRS
Seite 28: Helmer GmbH
Seite 29: lemopie Eventcatering
Seite 57: Kreativ Catering & Events
Seite 58: Lokhalle
Seite 59: Konway & Nösinger
Seite 60: TOI TOI & DIXI
Seite 61: Theo's Gastroservice
Seite 63: Nord Event
Seite 64: Party Rent

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:

Sonderthema
Gästeorganisation

Sonderthema
„World of Events“

event guide München

Die nächste Ausgabe von **event und co** erscheint
Mitte Dezember 2007



Exklusives Segelevent

Rückenwind für neue Ideen und schwungvolle Mannschaften

Erleben Sie mit uns Ihr individuelles Segelabenteuer. Chartern Sie einen unserer imposanten Windjammer und werden Sie selbst zum sportlichen Segler, wenn es heißt „Leinen los“...

Wir schaffen Ihnen einen sportlich exklusiven Rahmen für Ihr Event:

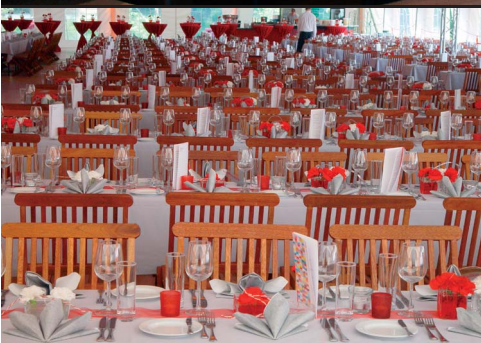
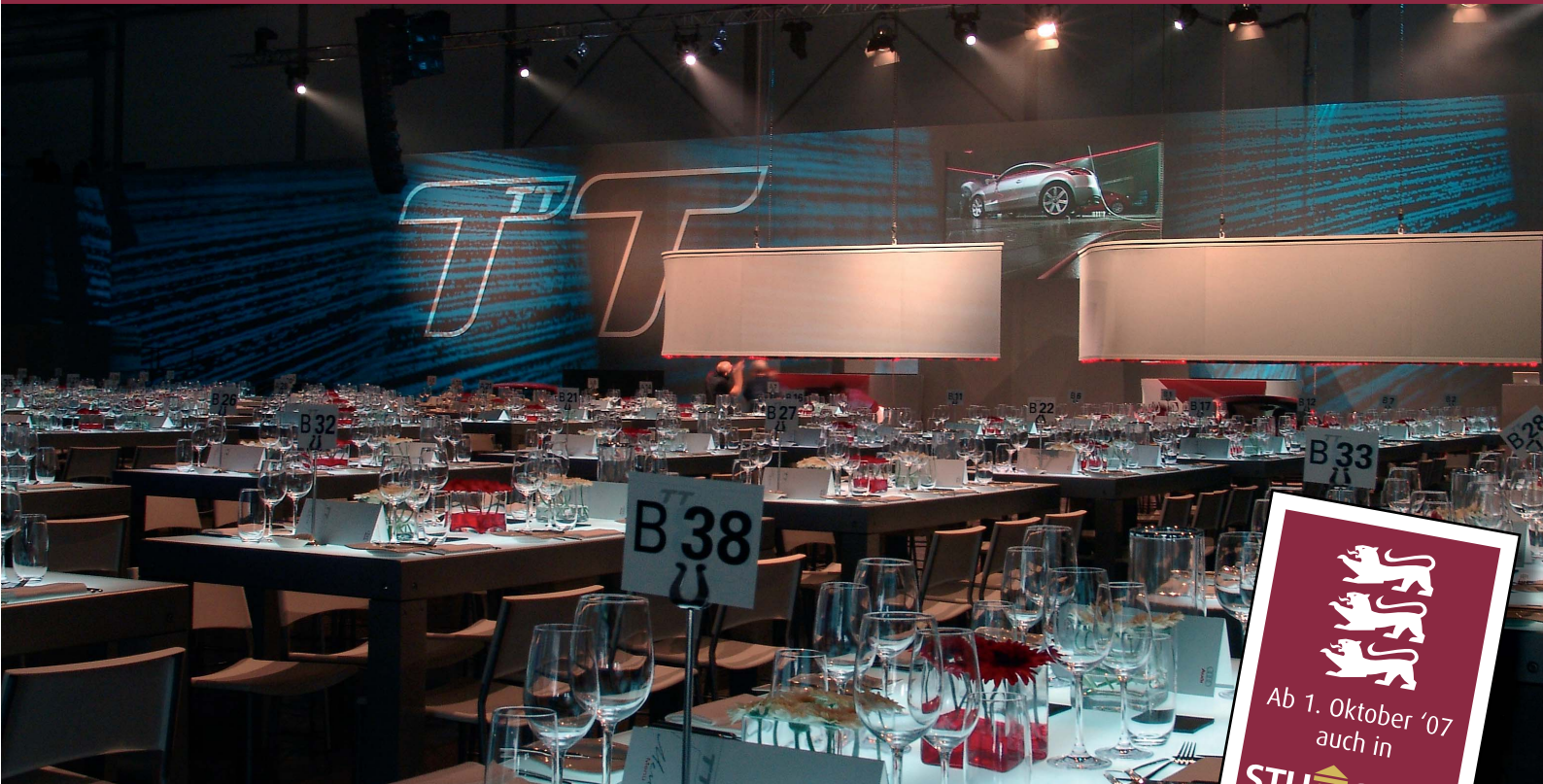
- zu den maritimen Großevents
- ab Hamburg, Lübeck und Kiel
- für Tagungen, Präsentationen oder Workshops
- für Teambuildingevents oder Firmenfeste
- Ihre ausgelassene Bordparty, Geburtstagsfeier oder stilvollen Cocktailempfang



Buchungen und Informationen
unter Telefon 040 / 200064-0 oder unter www.sail.de



Welcome to our world®



Welcome to our world -

diese Einladung dürfen Sie ruhig wörtlich nehmen. Wenn wir Sie jetzt schon ein wenig neugierig gemacht haben, sollten Sie nicht länger zögern und unter www.welcome-to-our-world.com unseren aktuellen Katalog anfordern.

Party Rent bietet als Non-Food-Caterer einen umfassenden Full-Service und ist somit Ihr idealer Event-Logistik-Partner. Damit schließlich auch Ihre Kunden eine Vorstellung davon bekommen, was wir unter dem Geheimnis einzigartiger Event-Atmosphäre verstehen.

Party Rent hat „bewegendes“ Equipment

Da der Weg zu einem gelungenen Event oft ein sehr mühseliger ist, haben wir von Party Rent für unsere Produkte ein Transportsystem entwickelt, welches unabhängig von Staplern oder starken Armen einen reibungslosen und vor allem kräfteschonenden Auf- und Abbau garantiert. Und während des Events machen sich unsere großen Transporthilfen ganz klein - ganz schön clever.



Bocholt
T: +49 2871 2481-0
E: bocholt@partyrent.com

Dortmund
T: +49 231 931101-0
E: dortmund@partyrent.com

Düsseldorf/Köln
T: +49 2173 10926-0
E: langenfeld@partyrent.com

Berlin
T: +49 30 521 3029-30
E: berlin@partyrent.com

Frankfurt a. M.
T: +49 69 560 031-13
E: frankfurt@partyrent.com

Hamburg
T: +49 40 890812-0
E: hamburg@partyrent.com

Hannover
T: +49 511 820763-0
E: hannover@partyrent.com

Stuttgart
T: +49 179 2272800
E: stuttgart@partyrent.com

Arnheim
T: +31 26 3623-192
E: arnheim@partyrent.com

Luxemburg
T: +352 267278-1
E: luxemburg@partyrent.com

Paris
T: +33 160 04 11 73
E: paris@partyrent.com