



Für jeden Anlass das passende Equipment: Innen- und Außenarchitektur werden individuell abgestimmt.

Foto: Gerd Bae

Trends für temporäre Events

Zelte, Mobile Küchen, Non-Food-Catering: Es scheint ganz einfach, und doch ist es eine logistische Höchstleistung: Event-Catering im temporär errichteten Zelt.

Komponenten des Non-Food-Catering

- Table Top
- Mobilbar
- Theken & Buffets
- Küchenequipment
- Dekoration
- Empfangs- & Trennsysteme
- Bodenbeläge
- Bühne & Multimedia
- Event Support
- Zelte
- Sanitär
- Heiz- und Klimasysteme
- Raumdesign

Mobile Raumlösungen schaffen ohne lange Vorlaufzeit ein elegantes, je nach Ausführung passendes Ambiente. Genau an dem Ort, an dem gefeiert, getagt oder anderweitig gewirkt werden soll. Hierfür bieten Komplettanbieter, aber auch Spezialfirmen vom Zelt über die mobile Küche bis hin zum Non-Food-Catering jegliches Zubehör aus einer Hand und nehmen so dem Gastgeber den größten Aufwand ab. Sie beraten und planen im Vorfeld, betreuen von Anfang bis Ende,

errichten Zelte und Infrastruktur, installieren mobile Küchen, die einer professionellen GV-Küche in nichts nachstehen. Darüber hinaus organisieren sie mit Know-how und Stil-Bewusstsein umfangreiche Eventlandschaften, die ihre Gäste nicht so bald vergessen sollen. Schnell wird die temporär errichtete Location mit Tischen, Stühlen und Lösungsmöbeln ausgestattet, Tableware bekannter Table-Top-Hersteller und Dekorationen tun ihr übriges. Just in time entsteht ein ganz individu-

elles Event. Dies alles unter Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards – für eine gelungene Feier. Event-Agenturen und Event-Caterer, die sowohl regional als auch überregional tätig sind, sowie Verantwortliche des Bereichs Business-Catering nehmen diese Full-Service-Leistungen immer wieder in Anspruch. Und auch für Interimslösungen gibt es ein entsprechendes Full-Service-Paket.

Andreas Schantl von „Alles klar“ weiß: „Ohne intensive Beratung und Vorplanung ei-

nes Events geht heute gar nichts. Denn grundsätzlich ist das Motto der Veranstaltungslogistik vor Ort eines der zentralen Themen, welches den Erfolg oder Misserfolg eines Events maßgeblich beeinflusst.“ Er hat die Erfahrung gemacht, dass dieser Punkt von den Veranstaltern und Caterern häufig nicht die Aufmerksamkeit erfährt, die notwendig wäre. Mangelnde Koordination vor Ort kostet Zeit und Geld und führt zu unübersehbaren Folgekosten. Es gilt daher bereits im Vorfeld die logistischen Abläufe aller beteiligten Firmen festzulegen und zu organisieren. Zum Prozedere erklärt Jürgen Bungert von Event Rent in Bocholt: „Die Erstberatung im Vorfeld eines Events kann nach vorhanden Plänen erfolgen oder aus Erfahrungen

Mobile Raumlösungen

De Boer aus den Niederlanden ist bereits seit 1924 einer der weltweit führenden Anbieter für mobile Raumlösungen und entwickelt und vermietet mehr als 80 verschiedene Zeltstrukturen sowohl für kurzfristige, als auch für langfristige Events und Festivals. Dazu Geschäftsführer Detlef Schmitz: „Wir haben eine Vielzahl an Produkten im Portfolio. Unser Primärprodukt ist natürlich das Zelt – beziehungsweise der temporäre Veranstaltungsraum. Das muss nicht zwangsläufig eine Zeltlandschaft, sondern kann durchaus ein ‚Gebäude auf Zeit‘ sein, bestehend aus Alu, Holz und Glas, die etwa beim Ski Weltcup,

beim Motosport in Le Mans oder beim ARAG World Team Cup eingesetzt werden.“

Busche-Zeltanlagen aus Sprockhövel liefert moderne Zeltlösungen sowie Lager- und Leichtbauhallen. Insgesamt 100 verschiedene, beliebig koppelbare Zelttypen für Feiern, Events oder Messeveranstaltungen stehen zur Verfügung.



FOTO: BUSCHE

entsprechend früherer Veranstaltungen. Wichtig ist, dass der Kunde dem Verkäufer eine Richtung in Design, Aufwandswunsch und Thema der Veranstaltung mitteilt, damit

wir auch das Passende anbieten können. Wichtig ist ebenfalls eine Beratung an Ort und Stelle. Vieles ergibt sich bei der Begehung in einem ausführlichen Kundengespräch.“

„Nach dem Motto: 'less is more' geht der Trend in der Eventgastronomie nach wie vor ins Puristische mit weiterführender Tendenz zum Verzicht auf Tischwäsche“, weiß Regina Severin, Marketingfrau bei Party Rent. Und weiter: „Customized Solutions werden immer stärker gefragt, sprich Basismodule, die auf den Kunden und das Projekt individuell und mit dem Anspruch auf Einzigartigkeit zugeschnitten werden. Wenn Tischwäsche zum Einsatz kommt, dann farbig. Immer häufiger erleben wir die Verpflichtung des Einsatzes von schwerentflammenden B1-Materialien. Darüber hinaus spüren wir einen deutlichen Trend zur Vereinfachung von Planungsarbeiten. Die heutige

Schnell und leicht gebaut

Losberger ist Spezialist für Zelte und Hallen. Die Produkte von Losberger bestehen aus leichten und flexiblen Konstruktionen und zeichnen sich durch vergleichsweise geringe Baukosten, schnelle Auf- und Abbauzeiten, größtmögliche Gebäudeflexibilität und individuelles Design aus. Der Innenraum dieser Konstruktionen bietet oft diesel-

ben Ausstattungsmöglichkeiten wie bei einem festen Gebäude. Hinzu kommt, dass nur geringfügige Bodenbelastungen entstehen, die Baumaterialien recyclebar sind und Bauteile oder ganze Gebäude wieder verwendet werden können. Denn nach der Veranstaltung findet der schnelle Rückbau statt. Das alles trägt zur Ressourcen-Schonung bei und bietet größte Standortflexibilität.



FOTO: LOSBERGER

Zeit lässt oftmals aus wirtschaftlichen und zeitlichen Gründen die Zusammenarbeit pro Projekt von fünf bis acht Ausstattungsgewerken nicht mehr zu“. Die Party Rent Group biete deshalb mit ihrer großen Produktpalette Lösungen an, die vor allem für stark belastete Eventplanungs-Verantwortliche hilfreich sind. Auch das Thema Nachhaltigkeit habe selbstverständlich das Ende der Wertschöpfungskette im Eventgeschäft noch nicht erreicht. „Bei uns wird es künftig eine neue Modulserie geben, die diese Anforderungen erfüllt“, kündigt Severin an.

Bungert von Event Rent beschreibt die unterschiedlichen Nachfragetrends im Outdoor-, Indoor- und Büfettbereich so: „Trends gibt es in alle Richtungen – es gab noch nie eine so große Auswahl. Im Out-

door-Bereich sind alle Arten von Polyrattan-Loungemöbeln mit farbigen Kissen, weiße Liegemöbel, traditionelle Biergarten-Möbel und quadratische Schirme angesagt“. Indoor seien weiße Brückentische mit lackierter Oberfläche in Bankett- und Hightable-Ausführung beliebt, außerdem wengefarbige Massivholzmöbel, ebenfalls als Bankett- und Hightable-Ausführung, eckige Stehtische mit Hussen in verschiedenen Farben. Polsterstühle mit eckiger Rückenlehne, mit und ohne glatte Hussen. Im Büfett-Bereich kämen verstärkt weiße Büfett-Tische mit Beleuchtung zum Einsatz, die ohne Tischtücher und Skirting eingesetzt werden, so Bungert weiter. Und Andreas Schantl von Alles klar aus München, ergänzt: „Wir beobachten, dass unsere Kunden immer mehr die Komplettvari-



FOTO: DE BOER

Non-Food-Caterer versprechen nicht den Himmel auf Erden, sie holen ihn ins Zelt.

ante mit Dienstleistungen aus einer Hand suchen. Es werden individuelle Lösungen, die gezielt auf das Thema oder Motto der Veranstaltungen abgestimmt sind, gesucht. Dies betrifft insbesondere ausgefallene Porzellanformen die durch ansprechende Besteckserien und Glasformen ergänzt werden“. Starke Nachfrage beste-

he für Lounge-Möbel sowohl für den Indoor- und Outdoor-Bereich. Aber auch bei den „normalen“ Sitzmöbeln steige der Anspruch. Beleuchtete Hochtische, ergänzt durch attraktive Barhocker, Stehtische mit Hussen in diversen Farben, beleuchtet und unbeleuchtet, werden angefragt“, meint er.

PETRA PETTMANN ■

Mobile Küchen-Spezialisten

Ob ein Interimsmanagement oder ein großer Firmen-Event ansteht, bei dem die Küche nach draußen verlagert werden muss: Hier kommen die rollenden Küchencontainer zum Einsatz. Bestückt mit professioneller Küchentechnik dienen Sie dem Köche-Team als praktischer Ersatz anstatt einer fest installierten Küche – an jedem geeigneten Platz – ganz nach Wunsch des Auftraggebers.

Das Unternehmen Niebo aus Düsseldorf ist Spezialist für mobile Küchen, Kühleinheiten und Spülanlagen und gibt umfassende Unterstützung in Bezug auf komplette Interimslösungen. Alle Bereiche des GV-Marktes, wie etwa die Pflege, Industrie, Militär, Justizvollzugsanstalten und Behörden zählen zum Kundenstamm. Jeder Kunde hat immer einen Projektleiter des Hauses als Ansprechpartner. So kann das Gesamtprojekt schnell und in



pragmatischer Weise umgesetzt werden. Die Anlagen entsprechen sämtlichen Anforderungen an eine Profiküche.

Boels Portable Kitchens aus den Niederlanden verleiht mobile Küchen in allen Größenordnungen. Das Unternehmen beliefert Betriebe, Einrichtungen und Organisationen, die umstandeshalber auf eine eigene Küche verzichten müssen, mit professionellen Großküchenlösungen. Die Leihzeit: von einer Woche bis zu rund zehn Jahren! „Für eine kurzfristige Vermietung verwenden wir Standardeinheiten, für längere Zeiträume maßgeschneiderte Units“, betont John Verheggen, Marketingleiter von Boels. Speziell für größere Events, die in Zelten oder Hallen stattfinden, in denen keine oder kaum Kücheneinrichtungen zu finden sind, bietet Boels eine Kochinsel. Die Insel ist eine ISO-Unit von sechs Metern, mit einem Abzug und einer zentralen Andockstation

ausgestattet, wodurch nur ein Strom-, ein Wasser- und ein Abwasseranschluss erforderlich ist.



Power Cleanse

Reinigen - Spülen - Beraten

Beratung und Vertrieb
von
Spezial-Spülkörben

Besteckspülkorb
BesteckFix®

SpülFix der Adapterkorb
für Euronormboxen
400mm x 600mm

Talstrasse 22 76228 Karlsruhe
Fon 0721 9 45 33 63
Fax 0721 4 55 99
www.power-cleanse.de