



Die Dortmunder Fachmesse Best of Events brachte erneut Verantwortliche aus allen Bereichen des Event-Managements zusammen.



Spannender Auftakt

Sie hat einen fest Platz im Kalender der Catering-Branche: Zu Anfang des Jahres bot die Best of Events in Dortmund erneut interessante Standortbestimmungen und Ausblicke, die vielfach auch die Interessen der Catering-Branche berühren.

Text: Hans Jürgen Krone



Fotos: Best of Events GmbH / Eventbild-Service / Bernd Thissen

Allein das winterliche Wetter und das damit verbundene Verkehrs-Chaos konnte die diesjährige Fachmesse Best of Events auf der Besucherseite etwas ausbremsen:

Statt 9.800 wie 2012 fanden nur 9.100 Besucher den Weg in die Dortmunder Messe. Doch wer vor den Wetter-Kapriolen kapitulierte, der hat etwas versäumt. Denn die Messe bot erneut Informationen und Kontakte auf hohem Niveau. Darin zeigten sich auch die Besucher und Aussteller aus der Catering-Branche einig. Gelobt wurden allgemein die intensiven Kontakte zu potenziellen Kunden, die oft einen viel versprechenden Eindruck machten. Die ausstellenden Caterer, unter ihnen Broich, Balzer, Kirberg und Stolzenhoff, präsentierten ihre kulinarischen und konzeptionellen Möglichkeiten, stellten vor allem aber auch ihre exklusiven Locations vor. So informierte Broich über seine Aktivitäten auf dem Düsseldorfer Areal Böhler (s. S. 18). Balzer stellte das Gestüt Hofgut Mappen im Rheingau und die nagelneue Event-Location Goldsteinhalle in Frankfurt-Niederrad vor. Publik gemacht wurde in Dortmund auch die Neugründung von „Balzer & Co. Gesellschaft mit beschränkter Haftung“. Unter Einbindung eines finanzstarken Partners verstehe sich das Unternehmen jetzt als „Anbieter von innovativen kulturellen und kulinarisch ausgearbeiteten Veranstaltungen für Endkunden und Agenturen“. Die seit über zehn Jahren am Markt

agierende Michael Balzer GmbH bleibt aber weiterhin bestehen und soll künftig als reiner Catering-Dienstleister und Produzent für die Balzer & Co agieren. „Wir freuen uns sehr, einen soliden Partner gefunden zu haben, der außerhalb seiner finanziellen Möglichkeiten die strategische Entwicklung des Unternehmens wesentlich mit beeinflusst und der bereits jetzt schon in der Geschäftsführung vertreten ist. Dadurch sind wir nunmehr in der Lage, nicht mehr nur marktübliche und allgemein zugängliche Locations zu bedienen“, sagte Chef Michael Balzer.

Kirberg wollte bei seinen zahlreichen Besuchern vor allem „für genüssliche Begeisterung“ sorgen. Birne-Ingwer und Apfel-Basilikum-Schorlen dienten dabei als „erfrischendes Beispiel für unsere sprudelnden Ideen“ sagt das Unternehmen. Dazu gab es gebackene Kartoffeln mit raffiniertem Dip. So sollte den potenziellen Kunden vor Augen geführt werden, wie köstlich ein scheinbar simples Rezept munden kann, wenn die richtigen Köche am Werk sind. Nonfood-Caterer Party Rent nutzte in diesem Jahr die Messe dazu, seinen neuen Standort München vorzustellen. Dabei ging es Party Rent vor allem darum, aufzuzeigen, wie man den Anspruch auf qualitativ hochwertige Möbel, die in Ästhetik und Haptik überzeugen, mit der Notwendigkeit von Funktionalität und Robustheit für den täglichen Einsatz im Catering-Bereich sinnvoll verbindet. ■

partyrent.com

we create atmosphere



Berlin | Bocholt | Bremen | Dortmund | Düsseldorf/Köln | Frankfurt a. M. | Hamburg | Hannover | Kassel
München | Stuttgart | Arnheim | Luxemburg | Paris | Kopenhagen | Malmö | Stockholm | Oslo | Wels (A)