

# Die Stimmungs-Macher

Blick in den Großen Festsaal des Grand Elysée Hamburg im Vorfeld der Verleihung der Chefs Trophy Ausbildung 2013: Das Equipment von Party Rent wurde vom Technik-Dienstleister Carl Konferenz- und Eventtechnik ins rechte Licht gerückt

**Der Hamburger Standort des Non-Food-Caterers Party Rent hat die Preisverleihung der Chefs Trophy Ausbildung 2013 im Großen Festsaal und die anschließende Küchenparty im Grand Elysée Hotel Hamburg mit seinem Equipment effektiv mit in Szene gesetzt**

„We create atmosphere“ ist der Slogan der Party Rent Group, dem europaweit tätigen Event-Ausstatter mit Equipment von Porzellan & Besteck über Küchentechnik bis hin zu Mobiliar. Dass das Unternehmen seinen hohen Anspruch in der Praxis denn auch einlösen kann, demonstrierte der Hamburger Standort mit der Ausstattung der *chefs!* Veranstaltung „Chefs Trophy Ausbildung“ Anfang Februar im *Grand Elysée Hamburg*.

Party Rent inszenierte sowohl die Preisverleihung im Großen Festsaal als auch die anschließende Küchenparty im Reich von Küchen-direktor Peter Sikorra. *chefs!*



sprach mit **Tobias Weihe** von Party Rent Hamburg Bernard & Roes GmbH.

**chefs!:** Die Gäste bei der Verleihung unserer Chefs Trophy Ausbildung waren begeistert von Ihrer Ausstattung der Bereiche Preisverleihung und Küchenparty. Welche Trends haben Sie umgesetzt?

**Weihe:** Für die Inszenierung der Preisverleihung im Großen Festsaal haben wir uns eine Alternative zur klassischen Theaterbestuhlung überlegt. Dabei entstand die Idee, direkt vor der Bühne einen großzügigen Loungebereich für die Nominierten zu gestalten. Damit wurde auf einen Blick dokumentiert, dass die Nominierten die Hauptpersonen des Abends sind. Erst an diese Loungemöbel-Area schlossen sich dann die Stuhlreihen für die Gäste an – schicke weiße Designer-Stühle. Auf der Bühne sym-



bolisierten elf Cubes die Zahl der elf Nominierten, und an einem beleuchteten Brückentisch nahm die Jury Platz und dokumentierte während der Preisverleihungszeremonie ihre Kompetenz. Die Bankettküche des Grand Elysée war überwiegend mit eigenem Mobiliar ausgestattet, wobei wir durch Hochtische und Stühle in den Gängen für Sitz- und Kommunikationsbereiche gesorgt haben. Und unsere Leuchtvasen haben wir mit Crushed Ice als Cooler für Sekt und Wein umgerüstet. **chefs!:** Küchenpartys werden immer populärer. Woran sollte man bei der Planung aus Ihrer Sicht grundsätzlich denken?

**Weihe:** Schmale Gänge, vorhandene Küchenabläufe und auch die individuellen Bedürfnisse des Küchenteams müssen berücksichtigt sein. Die erforderlichen küchentechnischen Geräte und auch die pragmatisch gehaltene

Einrichtung einer Küche müssen optimal in das Mobiliarkonzept eingebunden werden. So kann sich beispielsweise ein rein funktionaler Küchenpass in eine moderne Front-cooking-Station verwandeln oder eine Abräumfläche zur Champagnerbar.

**chefs!:** Welche Chancen und Möglichkeiten eröffnen sich Kunden durch die Zusammenarbeit mit einem Non-Food-Caterer wie Party Rent? **Weihe:** Durch direkten Zugriff auf unser breites Produkt-Portfolio besteht für unsere Partner und deren Veranstaltungen die ideale Ergänzung. Unsere Dienstleistungsphilosophie: Table Top, Mobiliar, Küchentechnik, Dekoration sowie Zelt- und Sanitärlogistik aus einer Hand. Als Marktführer im Bereich Event-Equipment fühlen wir uns dazu verpflichtet, immer wieder für Innovationen im Bereich des Non-Food Caterings zu sorgen.