

### Party Rent mit neuem Angebot für Agenturen und Caterer - Showroom und Mietküche in Berlin

Eventmanagement · Katharina Falkowski · 03.03.2015 · Kommentieren

Sponsored Post

[Was ist das?](#)



Nach über 14 Monaten Bauzeit hat **Party Rent** Berlin im Februar 2015 sein neues Gebäude in Berlin-Niederschönhausen bezogen. Auf den neuen 16.300 m<sup>2</sup> wurde vor allem die Logistik optimiert, wie uns Stephan Mahnecke von Party Rent Berlin erzählt. Doch auch Eventplaner, Agenturen und Caterer erwarten im Neubau konkrete und neue Angebote: Ein Showroom und eine flexible, mietbare Küche, die dem Unternehmen als Vorzeigeobjekte dienen sollen. Man möchte den eigenen Service nicht nur weiter ausbauen, sondern die Kernkompetenzen von Party Rent erlebbar machen und Kunden zusätzliche Mehrwerte bieten.

#### Inspiration für Kunden, Themen- und Produktwelten

Wie sucht man das richtige und passende Equipment für seine Veranstaltung aus? Zumeist in Online- oder Print-Katalogen mithilfe von Produktdatenblättern. "Diese sind auch ein nützliches Tool und für gewöhnlich ausreichend. Doch wenn man nach neuen Ideen und Produkten sucht, können Wirkung und Haptik des gesamten Arrangements nur über eine Live-Präsentation wirklich perfekt vermittelt werden." sagt Stephan Mahnecke. Schließlich geht es gerade in der Live-Kommunikation darum, Produkte und Ambiente über alle Sinne zu erleben. Da sollte dann auch der Eventplaner die Ausstattung vorher selbst einmal erlebt

Im neuen 650 m<sup>2</sup> großen Showroom können Veranstalter und Eventplaner sich vorab mit allen Sinnen austoben – neue Produkte kennenlernen, Bestuhlungsvarianten durchspielen, Tischformate austesten und Table Top Ideen besprechen. Dieses Angebot soll aber nicht nur als Spielwiese für neue Raumausstattungs-Ideen dienen. Es soll auch ein konkreter Mehrwert sein, der den Ausstatter von anderen abhebt. "Hier wird durch die transparente Leistungsdarstellung eine optimale Gesprächsgrundlage geschaffen. Das persönliche Gespräch ist gerade für beratungsintensive Dienstleistungen wie Raumgestaltung der ideale Kundenkontaktpunkt, um die Entscheidungsfindung zu erleichtern." erklärt Mahnecke. Ansprechen möchten sie sowohl direkte Firmenkunden als auch Agenturen, die zusammen mit ihren Kunden haptischer planen möchten.



## Mietküche für Catering-Kunden

Was der Showroom für den Raumplaner, ist die mietbare Produktionsküche für den Caterer. Sie wurde laut Stephan Mahnecke als Hilfestellung für Kunden im eigentlichen Leistungsprozess konzipiert. "Ob es ein Probeessen mit Endkunden, ein Austesten von Geschirr- und Cateringkombinationen oder das Vorbereiten von Speisen für Veranstaltungen ist – mit dem flexibel gestaltbaren Raum schaffen wir eine auf die Anforderungen anpassbare Küchensituation." Das technische Equipment hat der Ausstatter im eigenen Bestand und kann so in wenigen Minuten auf konzeptionelle Änderungen reagieren. Auch im Vorfeld besteht die Möglichkeit die Räume wunschgemäß zu bestücken. Für Caterer mit begrenzter Kücheninfrastruktur am Veranstaltungsort kann die temporäre Küche eine interessante und reizvolle Option sein: Die gesamte Mietküche ist 24/7 nutzbar, mit eigenen Umkleidebereichen, Parkplätzen, Kühlhäusern, eigenem Ladetor und separatem Zugang für das Küchenteam.

Mit Showroom und Küche möchte Party Rent letztlich Eventausstattung für ihre verschiedenen Kundengruppen leichter planbar und im erweiterten Sinne noch

Bereitstellung des Equipments hinaus einen Zusatznutzen zu bieten."

Wer Interesse hat, sich ein Bild der neuen Möglichkeiten am Berliner Standort zu machen, kann sich mit [Inga Lehmann](#) in Kontakt setzen.



*Bilder: Party Rent*