

Eine der längsten Event-Veranstaltungen in diesem Jahr

Gauls überrascht bei der "World of Material Handling" mit innovativen Food-Konzepten

Mainz / Offenbach im Mai 2016. Im postindustriellen Ambiente der Offenbacher FREDENHAGEN Halle wurde im Zeitraum vom 9.5. bis 25.5. 2016 die World of Material Handling, ein einzigartiger Kundenevent der Linde Material Handling GmbH, durchgeführt. Gauls Catering überzeugte die Teilnehmer mit Qualität, Schnelligkeit und kreativen Ideen. Dabei kamen auch 6 coole Pop-Up Stores zum Einsatz. Die mobilen 20 Fuß Übersee-Container sind mit hochleistungsfähiger Küchentechnik ausgestattet.



Copyright Anna Imm Photography

Drei Monate wurde die Veranstaltung in enger Kooperation mit dem Auftraggeber Linde Material Handling und der Konzeptions- und Eventagentur Fine Arts GmbH (München), geplant. Zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn begann der Aufbau der Cateringflächen auf dem Areal der FREDENHAGEN Halle in Offenbach.

Durchschnittlich 500 Gäste wurden pro Tag bei Snackpausen, Lunch und Dinner mit Speisen und Getränken versorgt. Dabei kamen während der 12 Veranstaltungstage rund sieben Tonnen Lebensmittel zum Einsatz.

Natürlich spielte auch hier das Thema Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. So wurde bei den Tagesveranstaltungen funktionales Einweggeschirr in formschönem Design aus Palmbblatt verwendet. Bei den Abendveranstaltungen setzte man beim Table Top auf hochwertiges Porzellan in urbaner Form.



Copyright Anna Imm Photography

Professionelle Logistik und innovative Food-Konzepte sorgen für reibungslose Abläufe und zufriedene Gäste

Alle vorbereitenden küchentechnischen und logistischen Tätigkeiten wurden in den Produktionsküchen an den Standorten Mainz und Karlsruhe durchgeführt. Mehrfach pro Woche wurden die vorbereiteten Speisen in die FREDENHAGEN Halle geliefert. Ein Team aus 30 Köchen war ständig im Einsatz. In der voll eingerichteten Finishing-Küche erfolgten vor Ort die Endzubereitung und die Verteilung an die einzelnen Outlets auf dem Veranstaltungsgelände.

Das Food-Konzept beruhte auf einem Mix aus Klassik und Moderne mit urbanen Einflüssen. Dabei wurde besonderer Wert auf das perfekte Zusammenspiel der einzelnen Food-Komponenten und ihrer Präsentation gelegt. Das ausgefallene Packaging machte das Genießen zum Erlebnis. So wurde zum Beispiel die Suppe nicht im klassischen tiefen Teller präsentiert, sondern in einer speziell für diesen Anlass gefertigten 100% biologisch abbaubaren „Blechdose“.



Copyright Anna Imm Photography

Um die reibungslosen Abläufe ohne lange Wartezeiten garantieren zu können, wurden die Gäste am Tag durch über das gesamte Gelände verteilte Food-Stores versorgt. Eine tragende Rolle spielten dabei sechs Pop-Up Container aus vier Themen-Welten: italia, bbq, asia und bakery&coffee. Die Pop-Up Stores ermöglichen den Gästen die direkte Kommunikation mit den Köchen und wecken durch einsehbare Produktionsabläufe „Lust auf Frische“.

Auch in die Abendveranstaltungen wurden die autarken Container als tragender Bestandteil des Logistikkonzeptes integriert. Hier konnten die Gäste in die einzelnen Themenwelten abtauchen und die Zubereitung live miterleben. Die Vorspeisen wurden über ein dreidimensionales Tisch-Bufferet gereicht.



Copyright Anna Imm Photography

Das Linde-Event wurde über mehrere Monate hinweg mit einem Experten-Team, bestehend aus den Projekt- und Veranstaltungsleitern, Logistikern, Köchen und Mitarbeitern, aus dem administrativen Bereich minutiös geplant. Darüber hinaus waren die Verantwortlichen unserer Partneragenturen permanent in die Planung und Ausführung involviert. Während der "World of Material Handling" waren an jedem Veranstaltungstag rund 100 Spezialisten im Einsatz. Nur so lässt sich ein solches Event mit Erfolg planen und durchführen.

Weitere Infos im Internet unter www.gauls-catering.de

Für Fragen der Medien:

Lydia Malethon und Joachim Piszczan

PR Profitable

Tel: 06723 913 76 74 und 913 76 75

E-mail: l.malethon@pr-profitable.de und j.piszczan@pr-profitable.de