



Non Food Catering (Foto: Event Rent)



Präsentation von Party Rent auf der Best of Events 2012 (Foto: Party Rent)

Design, Logistik, Services, Nachhaltigkeit . . .

Non Food Eventcatering

Eine spezielle Form von Eventcatering ist das Non Food Catering, mit dem die Vermietung von Ausstattungsgegenständen für das Catering eines Events beschrieben wird. Das Spektrum ist groß und reicht anbieterbezogen von der Großküchen-Ausstattung bis zum Kaffeelöffel. In den letzten 20 Jahren hat sich in diesem Marktsegment eine richtige Branche entwickelt – teilweise mit regionaler Ausrichtung, teilweise international tätig. Herausforderungen dieser Branche sind die Recherche der richtigen Trends für die Eventausstattung, die Lagerhaltung, die vorausschauende Materialdisposition, das Serviceangebot, der enorme Logistikbedarf sowie die wachsende Nachfrage der Auftraggeber im Bereich Nachhaltigkeit.

Zu den Marktführern im Segment Non Food Catering zählt die Party Rent Group, die mit 18 Standorten in Deutschland sowie in den Niederlanden, Frankreich, Luxemburg, Österreich und Skandinavien vertreten ist. Zum Angebot zählen Table-Top-Ausstattungen wie Geschirr, Bestecke und Gläser, Eventmöblierungen, Theken- und Buffetsysteme, Kücheneinrichtungen, Dekorationen, Veranstaltungszelte mit entsprechender Logistik sowie Teppiche, Bühnen und Präsentationstechnik. Als eines der ersten Unternehmen der Event-Branche wurde der Workflow von

Party Rent vom TÜV Deutschland DIN-EN-ISO 9001:2008 und in den Beneluxländern nach NEN-EN-ISO 9001:2008 zertifiziert.

Insbesondere dem Thema Nachhaltigkeit fühlt sich das Management der Party Rent Group verpflichtet. „Nachhaltigkeit ist bei uns kein Modetrend“, so Joris Boomers, Geschäftsführer von Party Rent in Bocholt, „sondern eine in der Unternehmensphilosophie fest verankerte Größe, wie wir unser Unternehmen im Umfeld und in seiner Wirkung verstehen. Das Bestreben, die Balance zwischen ökologischer Rücksichtnahme, wirtschaftlichem Streben und der gesellschaftlichen Verantwortung in Einklang zu bringen, bleibt dabei ein kontinuierlicher Prozess“.

Bereits bei der Investition neuer Lieferfahrzeuge achtet das Unternehmen auf den neuesten Stand der Technik hinsichtlich Verbrauch und CO₂-Ausstoß. Aus diesem Grund besteht eine Partnerschaft mit Mercedes-Benz für die Nutzfahrzeuge. 75% der Fuhrparkflotte ist bereits mit bluetec-Technologie ausgestattet. In den letzten 24 Monaten konnte damit eine Reduktion des Stickoxid-Ausstoßes um 80 Prozent und eine Reduktion des Kraftstoffverbrauchs um zehn Prozent erreicht werden.

Eine Verringerung des Ladegewichts und des Kraftstoffverbrauchs erreicht Party Rent

durch die Leichtbauweise des teilweise selbst produzierten Mobiliars sowie durch den Einsatz eines speziellen Transportsystems. Leichtbauweise reduziert das Transportgewicht, spart den Einsatz von Rohstoffen und entlastet die Mitarbeiter bei der internen Warenbewegung sowie beim Auf- und Abbau. Die meisten der Artikel passen zudem auf das an die Fahrzeuge angepasste Transportsystem – formschlüssiges Laden ohne Platzverlust auf der Ladefläche.

Zudem ist die Modulbauweise vieler Artikel für unterschiedliche Anwendungen geeignet, wodurch sich eine hohe Funktionalität und ein Mehrfachnutzen ergibt. Das breit gefächerte Produktportfolio ermöglicht den Kunden eine Verringerung der Anzahl der Lieferanten pro Veranstaltung. Transporte können hierdurch gebündelt sowie Kosten und Emissionen gesenkt werden.

Zu den aktuellen Produktneuheiten von Party Rent zählt die Zinzo-Möbelserie, bestehend aus Stehtischkubus, dem Loungekubus und den Loungern. Sie besticht durch die luftige und zugleich massive Bauweise. Kombiniert mit dem Designerhocker Monza kann diese filigrane und gradlinige Edelstahl-Optik ein Eyecatcher in vielen Locations werden. Ebenfalls neu ist der Stuhl Cuba, der nicht nur als Bankettstuhl bewährt ist, sondern

"Suite-stuff"

1/3 Seite / 4c



Projektskizze für das Pferdesportturnier CSIO (Foto: ProfiMiet)

auch als Reihenbestuhlung mit passenden Koppelstücken eingesetzt werden kann.

Den überregionalen Markt teilt sich Party Rent mit einer Reihe weiterer leistungsfähiger Anbieter wie Event Rent, ProfiMiet, JMT, rent4event, Orgatech und einigen mehr, die ebenfalls als Vollsortimenter unterwegs sind oder sich als Spezialisten positioniert haben.

Event Rent hat auf der Best of Events in Dortmund einen aktuellen Katalog vorgestellt, in dem zahlreiche neue Produkte wie der Bankett-Tisch „Ellipse XXL“ enthalten sind. Ebenfalls aufgenommen in den Katalog wurde Mobilight, ein Dekorationselement mit LED-Beleuchtung, das schlichten Räumen und Walkways zu einem schönen Farbspiel verhelfen kann. Ein weiteres Element mit LEDs ist die LED-Lightbar. Bei diesem Theken-element kann die komplette Front beleuchtet werden. Möglich sind dabei sowohl individuelle Brandings als auch die Illumination in den Firmenfarben. Ein Update gab es für die Spike-Serie. Sie ist jetzt auch in zwei warmen Brauntönen verfügbar, um Loungebereichen zu Wohlgefühlcharakter und Entspannungs-Ambiente zu verhelfen.

ProfiMiet, gegründet 1988, zählt ebenfalls zu Europas größten Dienstleistern für NonFood Catering. Mit mehr als 250 Mitarbeitern ist ProfiMiet neben dem Hauptsitz

in Köln an zwölf Standorten in Deutschland und Österreich vertreten. ProfiMiet hat ebenfalls einige neue Produkte im Portfolio, die teilweise beim viel beachteten Pferdesportturnier CSIO vom 31. Mai bis 3. Juni in St. Gallen zum Einsatz kommen sollen. Der Hotel- und Cateringpartner der Veranstaltung, das Hotel Radisson Blu St. Gallen, hat ProfiMiet für das Projekt ins Boot geholt. Der Non Food Caterer aus Köln wird für den Event das komplette Equipment bereitstellen und es vom Logistikzentrum in Bergkirchen bei München in das rund 250 Kilometer entfernte St. Gallen mit drei Sattelschleppern transportieren. ProfiMiet wird für das Turnier neun Partnerzelte sowie ein VIP-Zelt, jeweils mit angeschlossener Küche, exakt nach Stellplan bestücken. Zum Lieferumfang zählen die komplette Einrichtung der Küchen sowie zahlreiche Utensilien – von der Zuckerdose über das Essgeschirr bis zur Dunstabzugshaube. Außerdem muss die Strom- und Wasserversorgung eingerichtet und Spülstraßen für reibungslosen Service installiert werden. Während der Veranstaltungstage stellt ProfiMiet zuzüglich noch acht Spüler für den Küchendienst ab. Sie reinigen rund 1.000 Geschirr-, Besteck- und Glasteile wie auch das Produktionsgeschirr in den dafür errichteten Spülstraßen.