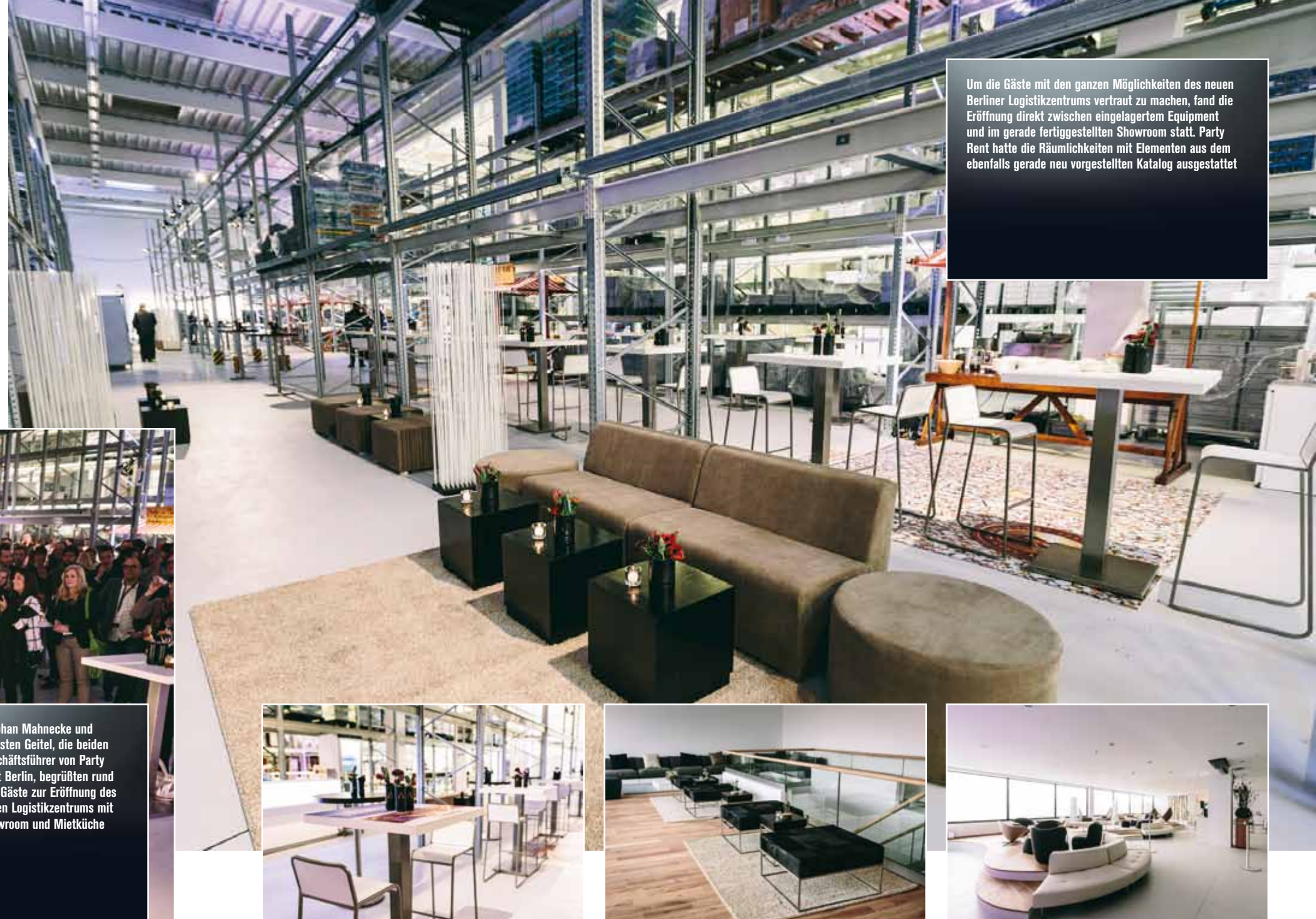


STARKE KOMBI

Party Rent Berlin glänzt mit einem neuen innovativen Angebot für Eventplaner, Agenturen und Caterer – am neuen Standort in Niederschönhausen wurden ein multifunktionaler Showroom und eine flexible Mietküche installiert



Stephan Mahnecke und Thorsten Geitel, die beiden Geschäftsführer von Party Rent Berlin, begrüßten rund 450 Gäste zur Eröffnung des neuen Logistikzentrums mit Showroom und Mietküche



Um die Gäste mit den ganzen Möglichkeiten des neuen Berliner Logistikzentrums vertraut zu machen, fand die Eröffnung direkt zwischen eingelagertem Equipment und im gerade fertiggestellten Showroom statt. Party Rent hatte die Räumlichkeiten mit Elementen aus dem ebenfalls gerade neu vorgestellten Katalog ausgestattet

Wie sucht man das passende Equipment für eine Veranstaltung oder ein Catering-Event aus? Richtig, zumeist in Online- oder Print-Katalogen und mithilfe von Produktdatenblättern. „Diese sind auch ein nützliches Tool und für gewöhnlich ausreichend“, bestätigt Stephan Mahnecke, der neben Thorsten Geitel einer von zwei Geschäftsführern von Party Rent Berlin ist. „Doch wenn man nach wirklich neuen Ideen und Produkten sucht, können Wirkung und Haptik des gesamten Arrangements nur über

eine Live-Präsentation perfekt und nachvollziehbar vermittelt werden. Schließlich geht es in der Live-Kommunikation darum, Produkte und Ambiente über alle Sinne zu erleben. Deshalb sollte auch der Eventplaner die Ausstattung vorher selbst einmal erlebt haben.“

Möglich macht dies der jüngst eröffnete, 650 Quadratmeter große Showroom von Party Rent Berlin in Berlin-Niederschönhausen. Er ist Teil eines 16 300 Quadratmeter umfassenden Neubaus, mit dem vor allem auch die Logistik des

expandierenden Unternehmens weiter optimiert wurde. Eventplaner, Agenturen und vor allem Caterer erwarten noch weitere spannende Angebote: eine flexible, mietbare Küche auf 500 Quadratmetern Fläche zur individuellen Nutzung sowie die Möglichkeit zur zeitlich begrenzten Einlagerung von projektbezogenem Equipment. Mit diesem umfassenden Angebot möchte Party Rent Berlin den eigenen Service nicht nur weiter ausbauen, sondern die eigenen Kernkompetenzen des Unternehmens erlebbar

„Wenn man nach neuen Ideen sucht, kann nur eine Live-Präsentation Wirkung und Haptik perfekt vermitteln.“

Stephan Mahnecke, Geschäftsführer, Party Rent Berlin

machen und seinen Kunden noch zusätzliche Mehrwerte bieten.

Im Showroom können sich Veranstalter und Eventplaner vorab mit allen Sinnen austoben, also etwa neue Produkte kennenlernen, Bestuhlungsvarianten durchspielen, Tischformate austesten und Table Top-Ideen besprechen. Der

Showroom soll aber nicht nur als Spielwiese für neue Raumausstattungsvarianten dienen, sondern auch ein konkretes Merkmal sein, das den Ausstatter Party Rent von anderen abhebt. „Hier wird durch die transparente Leistungsdarstellung eine optimale Gesprächsgrundlage geschaffen“, sagt Stephan Mahnecke.

„Das persönliche Gespräch ist gerade für beratungsintensive Dienstleistungen wie die Raumgestaltung der ideale Kundenkontaktpunkt, um die Entscheidungsfindung zu erleichtern.“ Das neue Angebot soll sowohl direkte Firmenkunden als auch Agenturen ansprechen, die mit ihren Kunden haptischer planen möchten.

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 konzi-

piert. „Ob Probeessen mit Endkunden, ein Austesten von Geschirr- und Cateringkombinationen oder das Vorbereiten von Speisen für Veranstaltungen – mit dem flexibel gestaltbaren Raum schaffen wir eine auf die jeweiligen Anforderungen anpassbare Küchensituation.“ Das technische Equipment hat der Ausstatter im Bestand und kann schnell auf konzeptionelle Änderungen reagieren. Bereits im Vorfeld besteht die Möglichkeit, die Räume wunschgemäß zu bestücken. Speziell für Caterer mit begrenzter Kücheninfrastruktur am Veranstaltungsort kann die temporäre Küche eine interessante Option sein: Die gesamte Mietküche ist 24 Stunden am Tag/sieben Tage die Woche nutzbar. Es gibt eigene Umkleibereiche, Parkplätze, Kühlhäuser, ein eigenes Ladetor und einen separaten Zugang für das Küchenteam.



„Wir haben uns hier einen Traum verwirklicht, um Trends und Möglichkeiten in der Raum- und Tischgestaltung für Kunden erlebbar zu machen.“
Stephan Mahnecke, Geschäftsführer, Party Rent Berlin

3 FRAGEN AN:



★ Stephan Mahnecke und Thorsten Geitel sind die beiden Geschäftsführer von Party Rent Berlin

Stephan Mahnecke und Thorsten Geitel★

chefs!: Kompliment, mit den neuen Räumlichkeiten samt Logistikzentrum in Berlin-Niederschönhausen ist Ihnen ein großer Wurf gelungen!
Mahnecke: Es freut uns sehr, dass es Ihnen bei uns gefällt. Wir haben uns hier auf dem ehemaligen Metro-Gelände einen Traum erfüllt. In unserem 650 Quadratmeter großen Showroom können wir nun für unsere Kunden und wiederum deren Kunden alle innovativen Möglichkeiten und Trends in der Raum- und Tischgestaltung erlebbar machen, die das aktuelle Party Rent-Sortiment hergibt. Bilder oder Videos von den Locations können direkt

auf zwei riesige Leinwände projiziert werden, sodass sich unsere Kunden ein realitätsnahes Bild von der Wirkung einzelner Möbel und Ausstattungselemente in ihrer gewählten Location machen können.
chefs!: Caterer sprechen vor allem auch begeistert über die neue Mietküche bei Party Rent Berlin!
Geitel: Ja, das ist ein innovatives Angebot, auf das der Markt geradezu gewartet hat. Bei der Ausstattung und Auswahl der Gerätschaften haben wir uns von Küchenchefs und Eventprofis beraten lassen. Wir bieten Caterern nun eine flexible Lösung, wenn sie an ihre eigenen technischen und/oder

kapazitären Möglichkeiten stoßen. Die Mietküche ist frei formatierbar und hat bereits erste Großeinsätze hinter sich. Der Blick in den Buchungskalender ist für uns Anerkennung genug für diese in der Branche einzigartige Idee.
chefs!: Sie treiben den Dienstleistungsgedanken auf die Spitze, indem Sie sogar Meeting- und Tagungsmöglichkeiten für Ihre Kunden anbieten!
Mahnecke: Die Räumlichkeiten sind vorhanden und je intensiver sie genutzt werden, umso besser. Unser Ziel ist es, nah am Kunden zu agieren und über die Bereitstellung des Equipments hinaus einen Zusatznutzen zu bieten.

DIE SIEBECK



BARBARA SIEBECK – seit über 40 Jahren verheiratet und unterwegs mit dem Essayisten und Kritiker WOLFRAM SIEBECK – lässt diese Zeit auf ganz persönliche Weise Revue passieren. Mit wachem Blick, festgehalten in eigenwilligen Polaroids. Erzählt mit einem sympathischen Augenzwinkern, reflektierter Selbstbesinnung und erfrischend unverblühtem Humor.



DIE SIEBECK
UNTERWEGS MIT IHM
BARBARA SIEBECK
144 Seiten
€ 24,90 (D)
ISBN 978-3-9815555-5-4
Erhältlich ab sofort!

Der Verlag für Culinaria und mehr.
www.edition-rombach.de

[edition]rombach