

ext: Andreas Schäfer Fotos: Kirberg

Ein Puzzle mit 100.000 Teilen

Als Non-Food-Caterer war Bilfinger ProfiMiet auf der IAA 2015 für fast ein Dutzend Kunden im Einsatz. Auch die Festhalle wurde von ihnen mit weißer Ware, Glas, Besteck, Porzellan, kompletten Küchen und Spülküchen, Lebensmittel- und Trockenlagern versorgt.



Jochen Hackmann und Jens Kirchhoff von Bilfinger ProfiMiet gewährten EVENT PARTNER einen seltenen Einblick in den Bauch des Leviathan, als den man die Festhalle auf dem Messegelände der IAA getrost benennen kann. Die Festhalle, die für die Automarke mit dem guten Stern komplett horizontal wie vertikal in Beschlag genommen wird, ist selbst flächenmäßig immer noch der größte Messestand und wird nicht nur vordergründig für das Publikum bespielt. Auf der Rückseite stehen Kühlcontainer und Zelte der

Non-Food-Caterer gleich im Dutzend Spalier, von denen alles, aber auch wirklich alles durch das Nadelöhr eines einzigen Lastenaufzugs in die Küchen von gleich sieben Restaurants und verschiedenen Loungebereichen auf den verschiedenen Ebenen geschafft werden muss. Letztere haben die Architekten Jangled Nerven in den Luftraum gebaut.

Dort wo sonst Konzertbesucher ihre Rangplätze suchen oder fröhlich ein Sektchen trinkend, versperren große atmende Schläuche und brummende Aggregate für den Zeitraum der

IAA den Weg. Eigens gezimmerte Treppen führen darüber in eine Küche, in der von einem namhaften Münchner Caterer auf sprichwörtlich hohem Niveau gekocht wird, und gleich daneben spülen zwei von 27 Bilfinger-ProfiMiet-Mitarbeitern diskret das weg, was die Gäste auf ihren Tellerchen übrig lassen. Wobei nicht alles vor Ort wieder gesäubert wird: Ein Teil des benutzten Geschirrs wird zum Frankfurter Unternehmensstandort gefahren und dort gespült. Auch die Media Night am Vorabend der IAA 2015 musste ebenso bewältigt

38.000 Wassergläser, über 15.000 Teller und rund 30.000 Besteckteile



Caterer Kirberg betreute die Auftritte von Infiniti, Nissan, Renault, Citroën, DS Automobiles und Peugeot und versorgte so rund 12.000 Personen – Gäste und Stand-Crews – mit einer gelungenen Mischung aus veganen, vegetarischen und anderen Köstlichkeiten.

Bilfinger Profimiet war auf der IAA der Non-Food-Catering Partner von Kirberg und versorgte den Bergisch Gladbacher Caterer mit Equipment.

werden wie der Vertriebsabend und der Rhein-Main-Abend des Stuttgarter Autobauers. Und der Andrang ist wie immer enorm.

Sechs LKW-Ladungen zur Festhalle geschafft!

Alleine für die Marke mit dem Stern wurden sechs LKW-Auflieger-Ladungen nur für die Tagesveranstaltungen zur Festhalle geschafft, wo v. a. das neue S-Klasse-Cabrio im Fokus stand. Dafür dass die automobilen Hauptdarsteller im Rampenlicht der Inszenierungen glänzen

von Zugangsweisen um den Hals. Zu den zahlreichen Bereichen bei Mercedes kommen nun also etliche weitere beim bayerischen Konkurrenten in der Halle 11 als Antipode zur Festhalle!

Dabei ist die Vorbereitungszeit für den Langstreckenevent IAA mit zwei Monaten erstaunlich kurz. Der Non-Food-Caterer kommt eben als eines der letzten Gewerke an Bord, wenn alles andere geplant ist. Das ist sportlich und nur mit einem entsprechenden Erfahrungsschatz zu bewältigen. Für Umplanungen ist man vorbereitet und hält Puffermaterial für alle Fälle bereit, falls ein Vorstand z. B. mal auf die Idee kommt, zu einer zusätzlichen Veranstaltung kurzfristig einzuladen. Dass Bilfinger ProfiMiet zeitgleich noch so nebenbei ein bedeutendes Golfturnier in St. Leon-Rot mit über 40.000 Zuschauern bedient, ist laut Kirchhoff und Hackmann kaum der Rede wert. Das schafft man, selbst wenn dort das komplette Telefonnetz ausfällt.

Jochen Hackmann und Jens Kirchhoff sind alleine auf der IAA Herren über 38.000 Wassergläser, nur bei den Tagesveranstaltungen, über 15.000 Teller aller Größen und rund 30.000 Besteckteile. Hinzukommen die Küchenartikel wie Pfannen und Töpfe und natürlich das ganze Mobiliar und Weiße-Ware-Gerät, das hier allerdings meistens eine glänzende, pflegeleichtere Edelstahloberfläche hat. Auch wichtige, für die Besucher unsichtbare Details wie die Spülbecken kommen hinzu. Insgesamt sind es rund 100.000 Teile, die jeden Tag bewegt werden. Eine gewisse Menge Bruch und Schwund ist natürlich eingepreist. Die lassen sich selbst bei gewissenhaftester Planung nicht vermeiden. Wo gearbeitet wird ... und das bei rund 70 ausgestatteten Küchen. Die meisten mit einer Größe von rund 20 bis 30 m², bei denen dann jeder Quadratmillimeter ausgenutzt wird, damit möglichst viel teure Fläche für die stählernen, chrom- und lackglänzenden Protagonisten bleibt.

Bilfinger Profimiet hat auf der IAA mal wieder eindrucksvoll bewiesen, dass man für internationale Großevents – ob im Messe-, Business- oder Sportsegment – hervorragend aufgestellt ist, um die Anforderungen der Eventbranche, insbesondere an Servicequalität und Flexibilität, zu meistern. Man ist derzeit an sieben Standorten in Deutschland und in Wien präsent. //