

Caterer und Nonfood-Caterer rundeten das Bild der Best of Events ab, auf der sich außerdem viele Agenturen, Locations und Künstler vorstellten.



Fotos Catalogna, Kirberg, Alles klar!, Best of Events

Die Branche gut vertreten

Dass Catering zu einem perfekten Erlebnismarketing unbedingt dazu gehört, bewiesen erneut die ausstellenden Catering-Unternehmen während der Best of Events. Im Fokus diesmal: die Qualität des Angebotes und die konzeptionelle Stärke der Anbieter.

TEXT: HANS JÜRGEN KRONE



Performance: Liebe zum Detail in Konzept und Ausstattung und spannende kulinarische Ideen.



Die Premiere als Eigenveranstaltung der Westfalenhallen Dortmund GmbH ist gelungen. Die Best of Events International (BOE), Fachmesse für Erlebnismarketing, kann eine positive Bilanz ziehen: Ein Ausstellerzuwachs von 8 Prozent und mit mehr als 10.000 Fachbesuchern wurde erstmals eine fünfstellige Besucherzahl erreicht. (Vorjahr: 9.648). „Wir freuen uns, dass wir der Branche gleich im ersten Jahr hochwertige Kontakte vermitteln sowie die Möglichkeit zu Geschäftsabschlüssen bieten konnten und dass unsere Weiterentwicklung der Messe Anklang gefunden hat“, so Sabine Loos, Hauptgeschäftsführerin der Westfalenhallen Dortmund GmbH. Loos legt dabei auch großen Wert auf die ausstellenden Caterer und ist zuversichtlich, dass sich 2017 noch mehr Anbieter aus dieser Branche in Dortmund präsentieren. Flagge zeigte erneut Broich, Caterer des Jahres 2015. Calalogna Catering, Träger des

Sonderpreises Innovation in diesem Wettbewerb, präsentierte sich auf der BOE diesmal frisch und frühlingshaft, nachdem es 2015 mit seinem rustikalen Auftritt gepunktet hatte. Großer Andrang herrschte bei Kirberg Catering, das auf der BOE immer wieder mit originellen Auftritten von sich reden macht. Diesmal lockte am Stand ein Kiosk, an dem man sich nach Herzenslust aus Süßwaren-Stückartikeln eine bunte Tüte zusammenstellen konnte, die Besucher. Das Ganze war natürlich kein Selbstzweck, sondern inszenierte das Catering-Motto „Create your own – 2016“. Im Mittelpunkt dabei: Individualisierung, Einzigartigkeit und Unterscheidbarkeit. Die Einladung „bei uns können Sie ihren Mix an unserem Candy-Kiosk selber zusammenstellen, mit uns über ihren nächsten Event sprechen und mehr erfahren zum Thema Customize Me“ wurde dankbar angenommen. Mit dabei war auch Stolzenhof Catering aus Lünen so-

wie zahlreiche Nonfood-Caterer und der Personaldienstleister Mise en Place. Die Aussteller freuten sich über Resonanz an den Messetagen. Nächster BOE-Termin ist der 18. und 19. Januar 2017.

MEGA
hat das Richtige
für das Gastgewerbe
GV und Catering
mit dem Vollsortiment
von 50 000
Profi-Artikel
Food und Non-Food
MEGA Das Fach-Zentrum für
Stuttgart die Gastronomie und GV
www.mega-stuttgart.de
www.staufenfleisch.de | www.stauferrico.de