



Datum: März 2007  
Thema: Stockheim Catering Hamburg

## **Stockheim Hamburg feierte die Eröffnung des ersten neuen Outlets auf der neuen Hamburg Messe – weitere folgen in Kürze.**

Hamburg, März 2007 - Pünktlich zur Internorga wurde die Gastronomie-Station *Pick Up* in der neuen Messehalle A4 fertig. Das Snack-Konzept des in den Farbtönen Orange und Gelb freundlich gestalteten Outlets beinhaltet je eine Salat-, Aktions-, Dessert- sowie Getränke- und eine separate Kaffee-Station. An den verschiedenen Countern des *Pick Up* wird alles frisch vor dem Gast zubereitet, d.h. die klassische Küche im Background entfällt .

Im 80 Quadratmeter großen Gästebereich links und rechts der Ausgabe finden die *Pick Up*-Kunden die Möglichkeit, ihre Snacks und Getränke in entspannter Atmosphäre an Stehtischen und -boarden zu verzehren.

Die Gesamtfläche des *Pick Up* inkl. aller Nebenräume beträgt 155 Quadratmeter. Stockheim trägt mit diesem Konzept, das sich bereits hervorragend auf der Messe in Karlsruhe bewährt hat, dem beschränkten Raumangebot - insbesondere bei den großen Fach- und Publikumsmessen - Rechnung, bei denen jeder freie Platz als zusätzliche Ausstellungsfläche genutzt wird.

Die Neue Hamburg Messe wird nach Fertigstellung der Bauarbeiten Ende 2008 über ein topmodernes Ausstellungsgelände mit elf Hallen und insgesamt 84.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche verfügen. Stockheim ist auf den neuen Messeflächen mit einem weiteren Self-Service- (Halle B6) und einem à la carte-Bedienrestaurant (Halle A4) für den gehobenen Anspruch, zwei weiteren *Pick-Up*-Stationen in Halle A3 und B7, zwei *CAFETIERO*-Coffeeshops in den Hallen A1 und B5 sowie ein *CAFETIERO* Express in Halle A4 vertreten.

Darüber hinaus setzt Stockheim verstärkt auch auf mobile Konzepte, die nah am Gast mitten in den Ausstellungsflächen platziert werden. Das können je nach Messe und Publikum *CAFETIERO*- und Getränke-Einheiten, Bratwurst-, Brezel- und/oder Eisstände, aber auch mobile Frontcooking-Stationen mit wechselnden kulinarischen Themen sein. Besonderes Augenmerk legt das Unternehmen dabei auf die Standorte der unterschiedlichen gastronomischen Angebote. Eine Platzierung mit guter Visibilität und hoher Besucherfrequenz ist Voraussetzung, um die Bedürfnisse der Messebesucher und -aussteller hinsichtlich Essen und Trinken umfassend zu erfüllen.

Alle Stockheim-Messeoutlets stützen sich auf ein intelligentes System aus Inhouse-Produktion und der Kooperation mit externen Partnern, beispielsweise der Stockheim-Tochter Farmhaus, um einen optimalen Qualitätsstandard zu gewährleisten.

Weitere zentrale Bestandteile der Aktivitäten auf der Messe sind Schnelligkeit, Frische, Qualität und eine attraktive Präsentation des Angebotes – unabhängig davon, ob Bratwurst oder Drei-Gang-Menü.



Datum: März 2007  
Thema: Stockheim Catering Hamburg

Stockheim Hamburg-Geschäftsführer Tim Koch ist sich sicher: „Nur wenn der Besucher eine Messe rundum zufrieden verlässt – und dazu bedarf es nicht nur eines adäquaten Ausstellungsangebots, guten Gesprächen und Verhandlungen und hohen Umsätzen, sondern auch Essen und Trinken gehören dazu – kehrt er beim nächsten Mal gern wieder.“

**Das *Pick Up* in Zahlen:**

Gesamtfläche: 155 qm

Fläche Ausgabebereich: 30 qm

Länge der Ausgabetheke: 10 m

Fläche der seitlichen Gasträume: 34 qm und 46 qm

Fläche der Nebenräume für Vorbereitung / Spültechnik / Lagerung: 45 qm

Die Bauzeit für das Pick Up betrug fünf Wochen.