

messe 13

Im Wunderland

Die EuroShop zeigt die Zukunft des Handels

Wer spektakuläre Standbauten und Produktpräsentationen sehen will, muss zur EuroShop in Düsseldorf. Alle drei Jahre ist die Messe ein Fixpunkt für den Handel und zeigt die neuesten Trends zu den Themen Ladenbau, Shopdesign, Informationstechnik und Verkaufsförderung. Hier können die Standbauer zeigen, was sie können. Das Ergebnis sind herausragende Inszenierungen, die ihresgleichen suchen.

Bei einer solch besonderen Veranstaltung darf der Service nicht hintenanstehen. Mit vielen kreativen Ideen haben wir das außergewöhnliche Ambiente der Messstände um passende Konzepte für Catering und Personal optimal ergänzt. Unsere Kunden – darunter **Bizerba**, **Erco**, **Genesis** (siehe Foto), **Octanorm** und

Viessmann – freuten sich über engagierte Melles & Stein – Hostessenteams, die wunderbar ins Gesamtbild passten, sowie über trendige Snacks und Speisen im Bewirtungsbereich.

Eine Inspirationsquelle der besonderen Art war der Messestand von **Itab**. Der Spezialist für Einrichtungslösungen im Handel hatte ein Shoppingerlebnis auf 2.300 m² geschaffen. Wie wir dieses kulinarisch in Szene gesetzt haben, sehen Sie auf den folgenden Seiten.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Silke Melles & Nicole Stein

Pures Design!

Einkaufen muss heute ein Erlebnis für alle Sinne sein. Der Handel inszeniert immer stärker komplette Shoppingwelten, um den Kunden emotional einzufangen. Architektur, Design, Beleuchtung, modernste digitale Medien, das alles muss Hand in Hand gehen. Ein Spezialist auf diesem Gebiet ist **Itab**, Anbieter von individuellen Ladeneinrichtungen. Das Unternehmen hatte seinen Messestand zur EuroShop 2017 als Shopping-Mall konzipiert, auf dem die Besucher von Welt zu Welt bummeln konnten.

Das von uns entwickelte Service-Konzept sollte der besonderen Gestaltung des Itab-Standes gerecht werden und qualitativ die gleiche Sprache sprechen. Mit anderen Worten: Wir haben die Marke Itab emotional erlebbar gemacht. Da gab es einen Food Court, ein Blumengeschäft im Farb- und Dufttausch, eine Beauty-Corner mit Make-up Artist, eine Wein-Boutique und einen Coffeeshop. Viele kleine Welten, in die die Messebesucher mit Vergnügen eintauchten.

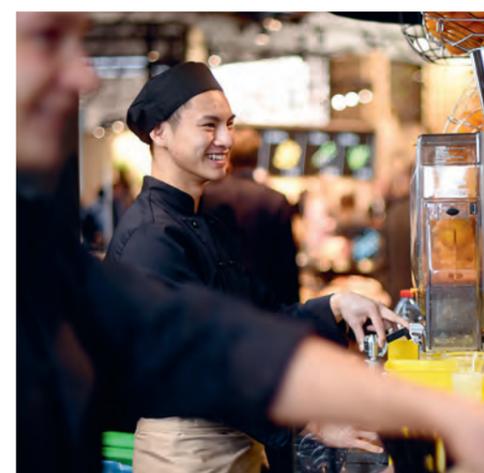
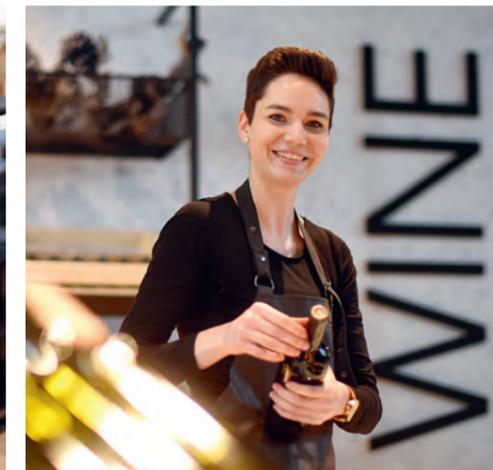
Guter Geschmack in allen Bereichen

Gemäß dem Motto „Healthy and Organic“ versorgten wir die Self-Service-Food-Stände mit hochwertigen Suppen, Wraps, Salaten, Säften und Smoothies. Im großen Bewirtungsbereich im Obergeschoss kochten wir täglich frische Bowl-Gerichte und servierten an speziell konzipierten Self-Service-Bufferets internationales Fingerfood – 10.000 Stück während der gesamten Messelaufzeit. Zur exklusiven Weinverkostung wurde ausgesuchter Käse und Premium Schokolade gereicht, an der Kaffeebar zauberten unsere zwei Baristas besondere Kaffeespezialitäten. Allein für die Dekoration der einzelnen Bereiche benötigten wir über 1.000 Kilo frisches Obst und Gemüse.

Beeindruckender Look

Passend zum Gesamtbild des Standes wurden auch die Outfits der 44 Melles & Stein-Hostessen entworfen. Die komplett maßgeschneiderten Röcke, Blusen, Anzüge, Bistroschürzen, Kochjacken und -mützen sowie Hals- und Einstecktücher in den Itab-Farben, haben wir nach Kundenwunsch anfertigen lassen. Selbst die Lederschürze für die Sommelière wurde extra geschneidert. Ein perfekter Look für eine perfekte Präsentation.

Um dieses vielseitige Konzept umsetzen zu können, haben wir mit 17 Lieferanten zusammengearbeitet. Eine spannende Aufgabe für unsere verantwortliche Projektplanerin Katrin Oberließ, die das Projekt – wie schon 2011 und 2014 – mit viel Liebe zum Detail und im stetigen Kontakt zum englischen Chef-Designer von Itab erneut zum Erfolg führte.



Catering weltweit

Kulinarische Betreuung über alle Grenzen hinweg. Gemeinsam mit unserem Catering-Partner Backstage realisieren wir Ihre Cateringwünsche auch außerhalb Deutschlands. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Mailand bietet italienische Kochkunst vom Feinsten und reichlich Erfahrung im Messe- und Eventgeschäft. Überzeugende Argumente, die uns 2014 zur Zusammenarbeit motiviert haben. Seitdem haben wir gemeinsam in Europas Metropolen zahlreiche erfolgreiche Projekte realisiert.

Kein Weg zu weit

Mit Food-Truck und mobiler Küche reist das Team von Alessandro Barbisotti quer durch Europa und betreut Veranstaltungen, Messestände und Standpartys mit unverwechselbarer Handschrift. Alle Speisen werden frisch vor Ort zubereitet. Das macht flexibel und garantiert Spitzenqualität.



Deutsch-Italienische Freundschaft: Nicole Stein, Alessandro Barbisotti und Silke Melles (v. l. n. r.)

Always on the road: Das Backstage-Team kocht überall da, wo der Kunde ist.



Italienische Küche liebt die ganze Welt. Wir bringen sie zu Ihnen.



Interesse? Dann vertrauen Sie bei Ihrem nächsten internationalen Messeauftritt einfach auf den gewohnten Melles & Stein-Service. Wir freuen uns über Ihre Anfrage!