

messi 17

Unser Element

Die ISH Frankfurt



Manche Messen lassen unsere Herzen auch nach mehr als 20 Jahren im Geschäft höher schlagen – trotz aller Routine und Erfahrung. Eine davon ist die ISH, die Weltleitmesse für Wasser, Wärme und Klima, die alle 2 Jahre in Frankfurt ihre Tore für rund 200.000 Besucher öffnet. Was sie so besonders macht?

Die Branche war eine der ersten, die wir auf Messen betreut haben. Hier haben wir 25 Kunden, die meisten schon seit ewigen Zeiten, manche erst seit Kurzem. Jeder ist anders, spannend, für sich besonders. Man kennt sich schon lange, freut sich auf das Wiedersehen und die Zusammenarbeit geht Hand in Hand.

Hier können wir alle Register ziehen. 400 Hostessen und Hosts sind im Einsatz, unser Equipment- und Outfit-Lager ist quasi

leergefegt, weil alles auf der Messe unterwegs ist. Vier Projektteams und die Logistik-Crew sind die Vortage und die komplette Messezeit vor Ort, damit alles rund läuft.

Und als wäre das nicht Grund genug für einen schnellen Puls, gab es dieses Jahr zusätzlich ein ganz besonderes Kundenprojekt und eine komplett neue Messehalle, die wir Ihnen mit diesem messi vorstellen wollen. Tauchen Sie mit uns ein in unser Element!

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Silke Melles & Nicole Stein

Guter Plan

Die Ausgangslage: Unsere bisherigen Einzelkunden Remeha, De Dietrich und Baxi planten gemeinsam mit August Brötje und Senertec unter dem Dach der BDR Thermea Group einen komplett neuen Messeauftritt auf einem gemeinsamen Stand. 2.000 m² unterteilt in verschiedene Bereiche. Den Rahmen dafür schaffte die neue Halle 12, in der das Thema „Wärme“ auf der ISH ein neues Zuhause gefunden hatte.

Die Ausschreibung: Nachdem alle Unternehmen ihre Wünsche angemeldet hatten, wurde die Ausschreibung zentral gesteuert. Wo ließen sich Synergie-Effekte nutzen? Wie konnte die Logistik auf dem Stand optimiert werden? Wie konnte jede Firma ihr eigenes Gesicht bewahren und trotzdem ein großes Ganzes entstehen? In zahlreichen Vorgesprächen während der Angebotsphase konnten wir alle Beteiligten davon überzeugen, dass wir die beste Wahl für das Thema Hospitality bei diesem Projekt waren. Wegen unseres Erfahrungsschatzes aber auch weil wir durchaus Bedenken äußern oder Verbesserungsvorschläge machen, wenn es um unsere Kernkompetenz geht.

Die Abstimmung: Mit dem Zuschlag ging es dann rund. Unsere Key Accounterin Anja Rohdenburg nahm sich die Pläne vor und füllte die nackten Küchen- und Bar-Umriss mit Leben. Dabei galt es, den vorhandenen Platz optimal auszunutzen. Vor allem in der gemeinsamen Küche musste gewährleistet sein, dass für jede Firma ein anderer Speiseplan gefahren werden konnte. Ein elektronisches Bestellsystem wurde eingerichtet und ein Servicekonzept erdacht, bei dem auch im hintersten Winkel des Standes jedes Essen schnell und heiß ankommen konnte. Tage und Wochen voller mehrsprachiger Telefonate und Mails mit den einzelnen Firmen, der zentralen Projektstelle auf Seiten BDR und dem beauftragten Messebauer brauchte es, bis alle Wünsche gebündelt und in die Planung integriert worden waren.

Der Aufbau: Vier Tage vor der Messe fiel für uns der Startschuss vor Ort. Unser Projektteam und die Logistik rückten an und setzten die Pläne in die Tat um. Zahlreiche Lkw-Ladungen mit Küchen-Großequipment, Bargerätschaften, Gläsern, Geschirr, Besteck und Küchenutensilien fanden ihren Platz auf dem Stand, ein Kühlwagen mit der Erstanlieferung Getränke und eine mobile Küche wurden in Position gebracht. 4 Köche und 70 Hostessen und Hosts unter unserem erfahrensten Chef-Host Christoph Denker wurden gebrieft und in ihre Arbeitsbereiche eingewiesen.

Das Ergebnis: Ein Stand der in seiner Gesamtheit wie eine Einheit funktionierte. Wo jeder Handgriff saß und jeder Ablauf stimmte, weil wir nichts dem Zufall überlassen hatten. Wo ein gut gelauntes Hostessenteam die Kunden perfekt umsorgen konnte und alles so leicht aussehen ließ. Und was ist das Schönste, wenn das Ergebnis stimmt? Die Zufriedenheit des Kunden – und die klang so: „Melles & Stein brought all the wishes of the brands together, planned ahead and worked really great on site so everything ran smoothly. Our customers were made feel at home by the smiles and friendliness of the attentive service and enjoyed the excellent and fresh food.“

Plan aufgegangen.



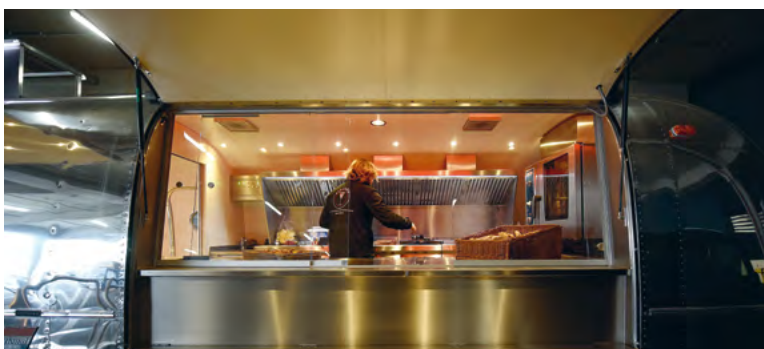
Tolle Ausblicke

Die ISH ist auf Wachstumskurs. 5% mehr Ausstellungsfläche als vor 2 Jahren belegten die 2.500 Aussteller aus mehr als 50 Ländern. Dabei profitierte die Messe von der im Herbst 2018 fertiggestellten Halle 12 und stellte sich im Bereich Energy neu auf. Zahlreiche namhafte Aussteller fanden hier ein neues Zuhause, darunter unsere Kunden die BDR Thermea Group, Stibel Eltron, Weishaupt, Rettig Purmo und MHG Heiztechnik.

Architektonisch ist die neue Halle mit ihrer transparenten Bauweise ein Hingucker und bietet von der oberen Etage einen grandiosen Blick auf die Frankfurter Skyline. Technisch ist sie topmodern, mit 33.600 m² auf zwei Ebenen, Expressrolltreppen, 800 Parkplätzen und einer eigenen Photovoltaikanlage auf dem Dach.



Mobile Frische



Zur Unterstützung der Standküchen in Halle 12 war unser Catering-Partner mit seinem Airstream angerückt. Der elf Meter lange Hänger beherbergt Küchentechnik vom Feinsten und kann mit Terrasse und Tischgrills sogar zu einem kleinen Restaurant ausgebaut werden. Eigentlich ist der silberne Wagen viel zu schade, um unter der Halle geparkt zu werden – aber vielleicht sind Sie ja noch auf der Suche nach einem Highlight für Ihren nächsten Messestand oder einem schicken Crew-Restaurant, das sich vor der Halle parken lässt?