

Pressemeldung

Arena One erhält Auftrag für VIP-Hospitality zur FIS Alpine Ski WM 2011 in Garmisch-Partenkirchen: Einzigartiges Raum- und Cateringkonzept am Gudiberg und an der Kandahar für rund 11.000 VIP-Gäste

München (AO), 30. November 2010 – Bei den FIS Alpine Ski WM Garmisch-Partenkirchen 2011 – presented by Audi vom 7. bis 20. Februar 2011 in Garmisch-Partenkirchen wird Arena One als Hospitality-Partner den VIP- und Top VIP-Bereich übernehmen. Dieses sportliche Highlight der Wintersportsaison 2010/2011 markiert einen weiteren Meilenstein in der Geschichte von Arena One: Erstmals ist das in München beheimatete Unternehmen in enger Abstimmung mit der European Broadcasting Union (EBU) und der Tridem Sports AG von der Planung bis zur Umsetzung sowohl des Catering- als auch des Raumkonzeptes beauftragt. Arena One stellt das Gesamtkonzept unter das Thema „Natürlich bayerisch“ und übernimmt die Konzeption und gastronomische Betreuung der VIP-Bereiche am Gudiberg und am Zieleinlauf der Kandahar-Rennstrecke sowie die Bewirtung der Tribünenplätze. Typisch regionale Elemente verschmelzen in den sogenannten „Silber-“ und „Goldbereichen“ sowohl bei der räumlichen Gestaltung als auch bei den Speisenkompositionen mit klassisch modernen Akzenten.



Regionale Produkte, frisch zubereitet

Die Experten von Arena One Catering & Events haben in Zusammenarbeit mit dem bayerischen Sternekoch Otto Koch, Patron des Restaurant 181, die Speisen für die VIP-Gäste in zwei Doppelstockzelten zusammengestellt. Auf Basis bester regionaler Grundprodukte kreiert das Team Kompositionen aus traditionell bayerischen und modernen Elementen, die direkt vor den Augen der VIPs an Live Kochstationen frisch zubereitet werden. Ein Tölzer Frommelier nimmt die Gäste mit auf eine kulinarische Erlebnisreise: Handwerklich hergestellte und perfekt abgestimmte Käsesorten aus dem Alpen- und Voralpenvorraum werden ausführlich erklärt und können natürlich auch gekostet werden. Die Frühaufsteher erwartet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frischem Holzofen- und Roggenbrot von der örtlichen Backstube, süßen und würzigen sowie regionalen und internationalen Speisen.

Pressemeldung

Einzigartige Raumatmosphäre mit alpinem Charakter

Weg von klassischen weißen Cateringpavillons hin zu transparenten teilweise mit Holzelementen verkleideten Doppelstockzelten: Das bayerische Wohlgefühl spiegelt sich bereits am Eingang wieder, wenn die Gäste über den echten Holzboden in den offenen Eingangsbereich gelangen. An modernen Tischen mit heller Naturholzaufgabe genießen die Gäste des Silber-Bereichs traditionell bayerische Speisen, die an verschiedenen Buffets, verkleidet mit echtem Holz, reichhaltig zur Auswahl stehen. Für eine angenehme, geschlossene Atmosphäre sorgen die transparenten Raumteiler, die von der Decke des VIP-Bereichs hängen und kleine gemütliche Bereiche schaffen. Jedes der beiden Doppelstockzelte hat ein Fassungsvermögen von rund 500 Personen pro Stockwerk. Arena One hat das gesamte Interior Design der VIP-Zelte konzipiert und schafft mit kreativen Raumideen, offenen Loungebereichen und gemütlichen Außenbereichen ein modernes und doch natürlich bayerisches Ambiente.

Frank Wassermann, Geschäftsführer der Arena One GmbH, sieht einer gelungenen Wintersaison des expandierenden Münchner Unternehmens entgegen:

„Es ist für uns ein nachhaltiger Erfolg, nach dem Weltcupfinale im März diesen Jahres in Garmisch-Partenkirchen mit der Ski-WM nun auch den Top-Event der Wintersportsaison 2010/2011 mit gestalten und realisieren zu dürfen.“ Alexander E. Gausmann, Leiter Catering & Events fügt hinzu: „Mit diesem Auftrag unterstreichen wir unsere Kompetenz bei der VIP-Hospitality von internationalen Großveranstaltungen speziell auch im Wintersportsegment. Dieses hochwertige und außergewöhnliche Catering- und Raumkonzept, das wir erstmalig zur Ski-WM umsetzen werden, wird seinesgleichen suchen. Wir werden unseren Gästen das bayerische Lebensgefühl und die Gastfreundlichkeit dieser Region auf kulinarische Art und Weise stilvoll vermitteln.“



Für mehr Informationen zur FIS Alpinen Ski Weltmeisterschaften 2011 in Garmisch-Partenkirchen besuchen Sie doch auch unsere Website arena-one.com.

Pressemeldung

Über Arena One

Arena One ist ein national und international tätiger Hospitality-Experte für Arenen und Hallen sowie für Großveranstaltungen - vor allem im Sportsegment. Ursprünglich 2004 als reiner Caterer für die Allianz Arena München gegründet, fusionierte Arena One 2006 mit der Haberl Gastronomie GmbH & Co KG. Damit wurde das Münchener Unternehmen auch exklusiver Catering- und Hospitality-Dienstleister im Olympiapark München. Das expandierende Unternehmen mit rund 420 Mitarbeitern zählt heute zu den führenden Event-Caterern in Deutschland.

Für weitere Informationen:

Tanja Harrer
Arena One GmbH
Leiterin Unternehmenskommunikation
Tel. +49 (0)89 - 35 09 48 - 511
Mobil +49 (0)175 - 2231321
tanja.harrer@arena-one.com
www.arena-one.com

Stephanie Woelcke
Wilde & Partner Public Relations GmbH
PR-Consultant
Tel. + 49 (0)89 - 17 91 90 - 0

info@wilde.de
www.wilde.de