



Auszeichnung

lemonpie als „Caterer des Jahres 2016“ geehrt

Die lemonpie Event- & Messecatering GmbH hat am 10. November 2016 in Frankfurt in der Commerzbank Arena den Preis in der Kategorie „Technik, Logistik und Kommunikation“ erhalten.

Das familiengeführte Cateringunternehmen wurde dabei für Projekt „Entwicklung und Einsatz eines Kassensystems im Eurogress Aachen“ ausgezeichnet, das bargeldlos funktioniert. „Der Zahlvorgang mit Bargeld hat durch den hohen zeitlichen Aufwand die Qualität unserer Serviceleistung belastet“, sagt Denis Winkler, IT-Beauftragter bei lemonpie. „Wir wollten somit einen Lösungsansatz schaffen, der sowohl

qualitativ als auch quantitativ gesehen eine erfolgreiche Veranstaltung garantiert.“ „In erster Linie haben wir mit der Einführung des neuen Kassensystems an unsere Gäste und Mitarbeiter gedacht“, so Geschäftsführer Johannes Molderings. „Bei einer Veranstaltung mit einer Größenordnung mit bis zu 1.500 Gästen muss das Personal so entlastet werden, dass es sich optimal um die Gäste kümmern kann.“

Das bargeldlose Bezahlssystem ermöglicht auch innerhalb der internen Strukturen eine bessere Vor- und Nachbereitung von Veranstaltungen. Die Speicherung von Sonderkonditionen wie Rabatte und Gutscheine, die Erstellung einer personalisierten Gesamtrechnung sowie die Hinterlegung spezifischer Kundendaten sind möglich. Jederzeit aktuelle Bestandslisten können Einkauf und Logistik bevorteilen und bieten zudem Transparenz bei Wareneinsatz und Serviceleistung.

Info: www.lemonpie.de

ARAMARK UND ESPRIT ARENA DÜSSELDORF VERLÄNGERN KOOPERATION

Schon seit 2005 versorgt Aramark die Gäste der Esprit Arena Düsseldorf mit Speisen und Getränken. Jetzt hat sich der Catering-Dienstleister im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung auch für die nächsten drei Jahre qualifizieren können. Der neue Vertrag trat am 1. Januar 2017 in Kraft.

„Wir freuen uns sehr, die Zusammenarbeit mit der Esprit Arena Düsseldorf fortzusetzen. Sie ist Austragungsstätte verschiedenster Events, von Fußball über Eishockey bis zu Konzerten und Shows, und das macht die Arbeit vor Ort besonders abwechslungsreich“, erklärt Gerald Rosendahl, Bereichsleiter für Sport-, Freizeit- und Messegastroonomie bei Aramark.

Info: www.aramark.de

JMT EXPANDIERT AN NEUEM STANDORT

JMT Deutschland stellt sich für die Zukunft auf und ist seit dem 1. Januar 2017 an neuem Standort zu finden. Der Anbieter von Mietmöbeln blieb allerdings in Hilden, unweit der alten Wirkungsstätte. Durch die Vergrößerung des Geschäftsvolumens und die Aufnahme neuer Geschäftsfelder seien die bisherigen Lagerflächen zunehmend ans Limit geraten, teilt das Unternehmen mit. Die neue Immobilie bietet 10.400 qm Lager-, Logistik und Bürofläche. Zuzüglich werden operative Prozesse auf ein neues Fundament gestellt und beispielsweise durch neue technische Hilfsmittel und modernere Hochregallagerung optimiert. Außerdem werden im Rahmen des Umzuges auch die Lager in Stuttgart und Berlin vergrößert.

Info: www.jmt.de

DAHLMANN CATERING IST KULINARISCHER EXKLUSIVPARTNER DER PINAKOTHEK DER MODERNE

Seit Dezember 2016 ist Dahlmann Catering kulinarischer Exklusivpartner der Pinakothek der Moderne – einem der weltweit größten Sammlungshäuser für Kunst, Graphik, Architektur und Design des 20. und 21. Jahrhunderts. Die Kunstwerke und die Architektur des Gebäudes mit der berühmten Rotunde ziehen jährlich rund 400.000 Besucher an. Dahlmann Catering betreibt dort ab sofort den gastronomischen Bereich als daily. Pop Up Café. Darüber hinaus können die Flächen im Wintergarten, dem dazugehörigen Kubus sowie in der Rotunde und dem Auditorium künftig auch als Eventlocation genutzt werden.

Info: www.dahlmann-catering.de