

Neue Cateringpartner und Wohlfühl-Oasen im Austria Center Vienna



Neue Business Lounge im Austria Center Vienna -Rendering

Credit: ZOOMVP

Fotograf: Rendering



vlnr: Dominika Gschmeidler - MOTTO Catering, Bernd Schlacher - MOTTO Catering, Dr. Susanne Baumann-Söllner - Austria Center Vienna

Credit: IAKW-AG

Fotograf: Ludwig Schedl



vlnr: Dr. Susanne Baumann-Söllner - Austria Center Vienna, Waldemar Benedict - M* EVENTCATERING, Carl-Wolfgang Stubenberg - M* EVENTCATERING

Credit: IAKW-AG

Fotograf: Ludwig Schedl

Utl.: Ankommen, Wohlfühlen und Arbeiten wie zu Hause. Dazu tragen ab 2015 neue Cateringpartner und eine moderne Business Lounge mit angeschlossenem Kaffeehaus entscheidend bei. =

Wien (TP/OTS) - Seit zwei Jahren führt Direktorin Dr. Susanne Baumann-Söllner Österreichs größtes Kongresszentrum, das national wie international durch die Flexibilität seiner Räume und seine Technik punktet. Die neuen strategischen Ansätze - ein Schwerpunkt auf Digitalisierung und Wohlfühlen - sind ab 2015 verstärkt spür- und erlebbar.

Zwtl.: Arbeiten - Entspannen und Vernetzen

Entspannen und Vernetzen, das sind die Wünsche und Bedürfnisse der TeilnehmerInnen in den Meeting-Pausen, um wieder fit und aufnahmefähig für die nächsten Vorträge und Workshops zu sein. Daher schafft das Austria Center Vienna gerade mit einer innovativen Business Lounge und einem angeschlossenen Wiener Kaffeehaus zwei "Oasen", die diesen Ansprüchen mehr als gerecht werden. "Die Business Lounge ist so konzipiert, dass es einen "Relax-Bereich" mit bequemen Loungemöbeln mit allen Anschlüssen gibt. Zusätzlich stehen im optisch und innenarchitektonisch raffiniert gelösten "Arbeitsbereich" moderne Arbeitsplätze zur Verfügung", erklärt Direktorin Dr. Susanne Baumann Söllner. Insgesamt gibt es ab März 2015 in der Business Lounge 135 PC-Arbeitsplätze.

Konzipiert wurde die Business Lounge vom Wiener Architekturbüro Albert Wimmer ZT-GmbH, das auch für die Gestaltung des neuen Kaffeehauses verantwortlich zeichnet. Gemeinsam mit dem Team des Austria Center Vienna und Bernd Schlacher, der mit seinem MOTTO Catering das Kaffeehaus betreiben wird, entsteht ein modernes Wiener Kaffeehaus mit 90 Sitzplätzen. Typische Wiener Elemente, wie etwa Wandvertäfelungen, paaren sich mit den MOTTO-typischen trendigen Schiefertafeln. Möbel österreichischer Designfirmen sorgen für optimalen Sitzkomfort, in der Farbgebung dominieren warme Erdtöne. "Es war uns wichtig, Ruhe-Oasen für unsere TeilnehmerInnen zu schaffen und reales wie digitales Netzwerken in einem sehr ansprechenden Ambiente zu ermöglichen", so Baumann-Söllner.

Zwtl.: Kulinarik NEU mit zwei innovativen Cateringpartnern

Der Wohlfühl- und Erlebnischarakter wird bei Events und Kongressen immer wichtiger. Vor allem internationale Großkonferenzen und exquisite Galas für mehrere tausend Personen stellen besondere Ansprüche an das Catering. "Daher haben wir uns mit MOTTO CATERING und M* EVENTCATERING bewusst für zwei Caterer entschieden, die sich durch Qualität, Regionalität und exzellentes Service auszeichnen, sehr genau auf die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Veranstalter und TeilnehmerInnen eingehen und unsere neue Strategie vollinhaltlich mittragen", betont die Direktorin. Beide Caterer wirken 2015 im Hause, beraten aber schon jetzt intensiv bestehende und potenzielle Kunden für die kulinarische Gestaltung der Veranstaltungen im Austria Center Vienna.

Zwtl.: Trendiges MOTTO Look & Feel

MOTTO CATERING wird die TeilnehmerInnen nicht nur im Rahmen der Veranstaltung selbst, sondern auch im Kaffeehaus kulinarisch verwöhnen. Dazu übersiedelt das Headquarter des Betriebes ins Austria Center Vienna, wo auch eine neue, 2.000 m² große, topmoderne Küche eingerichtet wird. Der Trend-Caterer setzt in Österreich bereits seit Jahren Standards im Catering-Bereich und ist für innovative und maßgeschneiderte Konzepte bekannt.

Für das Austria Center Vienna und seine Kunden arbeiten Bernd Schlacher und Dominika Gschmeidler derzeit an einer neuen Catering-Linie, die sich von der Gestaltung der Speisen über eigens konzipierte Buffet-Auftritte bis hin zu Flying Buffets und Lunch Boxes durchziehen wird. Die "kulinarische Reise durch Wien", bei der MOTTO raffiniert eine Brücke zwischen klassischen Wiener Elementen mit urbanen und jungen Wiener Life-Styles kombiniert, wird dadurch durchgängig erlebbar. "Wien hat eben viele verschiedene Seiten - und diese machen auch das so berühmte Wiener Flair aus. Diese unterschiedlichen Lifestyle-Formen spiegeln sich in unseren kulinarischen Kreationen wider - neben klassischem Mini-Gugelhupf und einem aus Wassergläsern mit Wiener Hochquellwasser nachgebauten Neptunbrunnen als effektvolle Trinkstation bei Kongressen präsentieren wir modernes Wiener Street Food, wie "Knuspriges Beef Tatar" und die "Wiener Schnitzel-Praline" als Fingerfood. Kulinarische Meilen machen wir zu hippen Take-Aways. Ganz wichtig ist uns, dass das Essen zu den Menschen passt", betont der Gastronom des Jahres 2013, Bernd Schlacher.

MOTTO Catering setzt dabei auf typische Zutaten aus Österreichs Genussregionen und heimischen Top-Bio-Lieferanten wie Joseph Brot und Haschahof. Da das Auge immer "mit isst", spezialisiert sich das Unternehmen auf eine Kombination aus Tradition und Kreativität. Mit frischen, essbaren Blüten und heimischen Kräutern verleiht MOTTO seinen Speisen eine besondere Note und setzt zudem auf unterschiedliche Texturen und optische wie geschmackliche Gegensätze, die einmalige visuelle und sinnliche Erlebnisse versprechen. So werden z.B. kalte und warme Speisen kombiniert.

Zwtl.: M* EVENTCATERING: Tradition trifft Innovation

M* EVENTCATERING, das von Carl-Wolfgang Stubenberg und Waldemar Benedict geleitet wird, zählt ebenfalls zu den heimischen

Top-Caterern. M* EVENTCATERING wird mit einer 500 m² großen, modernen Produktionsstätte vor Ort vertreten sein und verwöhnt als traditionsbewusstes österreichisches Unternehmen mit heimischer, regionaler Küche, die jeweils völlig neu interpretiert wird. Zudem setzt der Caterer verstärkt auf kulinarische Vielfalt neben der international sehr begehrten Linie "Wiener Klassik" gibt es umfangreiche amerikanische, orientalische oder asiatische Themenbuffets. Auch die internationalen Gerichte werden innovativ und kreativ zubereitet, die Präsentation an Themenstationen mit Live Cooking oder Flying Buffets unterstreichen die jeweilige Linie auch optisch.

Vom Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel bis zum Thai Chicken Curry - M* EVENTCATERING serviert seine Köstlichkeiten gerne in seiner eigenen REX-Gläserlinie, die gerade bei großen Veranstaltungen optimal eingesetzt werden kann. Die eigens konzipierte Produktionslogistik ermöglicht den Einsatz nicht nur bei kalten, sondern auch bei warmen Köstlichkeiten.

Qualität der Speisen und ausgewogene Rezepturen sind für die erfahrenen Caterer Stubenberg und Benedict wichtig. "Wir kennen die internationalen Trends - die wissenschaftliche Erkenntnisse dazu holen wir uns von einer Diätologin, mit der wir regelmäßig unser Produktportfolio optimieren", so Stubenberg. In diesem Sinne gibt es auch bei vegetarischen, veganen und Brainfood-Köstlichkeiten in der Kreativität keine Grenzen. Auch optisch ist M*EVENTCATERING durchgängig wahrnehmbar - mit Spezial-Overlays für Buffetflächen und eine eigens designte Plexiglas-Kuben-Linie für Gebäck und Geschirr verleiht das Team jedem Buffet den typischen M*-Look.

Zwtl.: Über die IAKW-AG

Die IAKW-AG (Internationales Amtssitz- und Konferenzzentrum Wien, Aktiengesellschaft) ist verantwortlich für die Erhaltung des Vienna International Centre (VIC) und den Betrieb des Austria Center Vienna. Das Austria Center Vienna ist mit 17 Sälen, 180 Büros und Meetingräumen sowie rund 22.000 m² Ausstellungsfläche Österreichs größtes Kongresszentrum und gehört zu den Top-Playern im internationalen Kongresswesen. Die IAKW-AG und damit das Austria Center Vienna stehen unter der Leitung von Vorständin Dr. Susanne Baumann-Söllner. Weitere Informationen zum Unternehmen finden Sie unter www.acv.at.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service
sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

IAKW-AG - Austria Center Vienna
Mag. (FH) Claudia Reis, MA
Pressesprecherin
Tel: +43-1-26069-331
Email: claudia.reis@acv.at
www.acv.at

MOTTO Catering
Ela Angerer
Presseanfragen
Tel: +43 699 1727 36 44
E-Mail: office@mega-kommunikation.at

M* EVENTCATERING
Carl-Wolfgang Stubenberg
Geschäftsführer Marketing & PR
Tel: +43-1-4088 905
E-Mail: stubenberg@m-eventcatering.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/2011/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0005 2014-10-20/16:47

201647 Okt 14

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20141020_TPT0005