

Presseinformation

Pressekontakt

MICE AG
Kommunikation
Sylvia Büttner

Friedrichstraße 76
10117 Berlin

Tel.: + 49 30 206259-112
Fax: +49 30 206259-404
kommunikation@mice.ag

Kostengünstige Veranstaltungen mit Wow-Effekt

Unternehmen suchen nach Veranstaltungslösungen, die Teilnehmer beeindrucken aber den Kostenrahmen nicht sprengen. Auf dem stb marketplace in Hamburg zeigen Anbieter ihre Ideen dafür.

Hamburg/Berlin 19. Januar 2010 *** Unternehmen suchen nach neuen Konzepten für ihre Veranstaltungen. Die Schwerpunkte liegen dabei auf Kostenbewusstsein und nachhaltiger Wirkung beim Teilnehmer. Auf dem stb marketplace, Trendmesse der deutschen Veranstaltungsbranche, präsentieren Anbieter ihre Ideen und Lösungen. Die Veranstaltungsmesse findet am 18. Februar im Congress Center Hamburg statt. Sie richtet sich gezielt an Firmen und Verbände, aber auch Privatleute, die Lösungen und Anbieter für Veranstaltungen suchen.

Vielseitiger Aussteller-Mix auf dem stb marketplace in Hamburg

Der stb marketplace entwickelte sich von einer reinen Hotelmesse zu einer Veranstaltungsmesse. Zu den Ausstellern in Hamburg gehören nicht nur regionale, nationale und internationale Hotels wie das Gresham Carat Hotel Hamburg und Mövenpick Hotels & Resorts. Exklusive Locations wie das KAI 10 – The Floating Experience, der stillgelegte Flughafen Berlin Tempelhof und der SNOW DOME Sölden präsentieren sich als Veranstaltungsort. Aber auch Dienstleister wie Dekorateur, Künstler, Technikanbieter und Eventagenturen erläutern ihre Details gelungener Events. Die mobile Eisbahn von Barnim Ice GmbH, Infotainment - Spezialisten wie die Ehrlich-Brüder, die salce colada ag mit ihrem Teilnehmermanagement, Airplus mit Abrechnungslösungen für Veranstaltungen – der vielseitige Aussteller-Mix des stb marketplace bietet eine Rund-um-Informationsplattform für Veranstaltungsplaner.

In Hamburg präsentieren sich mehr als 40 Aussteller das erste Mal auf einem stb marketplace.



Presseinformation

Pressekontakt

MICE AG
Kommunikation
Sylvia Büttner

Friedrichstraße 76
10117 Berlin

Tel.: + 49 30 206259-112
Fax: +49 30 206259-404
kommunikation@mice.ag

Sonderthema „Event-Catering und Food- & Beverage-Trends“

Das Sonderthema das stb marketplace in Hamburg lautet „Event-Catering und Food- & Beverage Trends“. Dazu präsentieren sich ausgewählte Anbieter: „Foodniture“, das sind Designermöbel für Gaumenfreuden von Decoco, Schokotainment – Deutschlands erster Schokoladen-Sommelier oder apecchino mit der Kaffeemafia im Oldtimer.

Auch in dem umfassenden Vortragsangebot wird „Event-Catering und Food- & Beverage-Trends“ thematisiert. Die Weiterbildungsmöglichkeit auf dem stb marketplace ist bei Fachbesuchern sehr beliebt. Renommiertere Referenten erläutern über den Messetag verteilt verschiedene Themen des Veranstaltungsmarktes. „Kleines Budget – Großes Catering! Spannende Cateringkonzepte auch in Zeiten schmaler Budgets“ – erläutert von Georg W. Broich.

Weitere Themen der stb Akademie sind „Wirtschaftskabarett - Wie Ihre Tagung zum Erlebnis wird!“, „Tagungs- und Kongressnetworking für mehr Dialog & Interaktion“ und „10 Megatrends, welche unsere Eventindustrie verändern werden“.

Nähere Informationen: www.stb-marketplace.de.

Kostenfreie Eintrittskarten können ab sofort unter www.colada.info/stbH bestellt werden. Mit der Anmeldung zum stb marketplace öffnet sich den Fachbesuchern auch die Online-Plattform „mystb“. Hier stellen sich Anbieter und Veranstaltungsplaner vor. Die Kommunikation vorab ermöglicht gezieltere Gespräche auf der Messe.

Für Presse-Tickets und Interviewtermine wenden Sie sich bitte an unseren Pressekontakt. Weitere Informationen und Bildmaterial finden Sie unter www.mice.ag/stbmarketplace und www.mice.ag/presse.

Ausrichter des stb marketplace ist die MICE AG, größter Full-Service-Anbieter für die Beschaffung und Vermarktung von MICE – Meeting-, Incentive-, Congress- und Eventlösungen. Pro Jahr bewegt die MICE AG mehr als 150.000 Teilnehmer und platziert mit innovativen Konzepten mehr als 10.000 Veranstaltungen in über 3.000 Hotels, Eventlocations und Kongresshallen. Nähere Informationen: www.mice.ag

