



FUNKTIONSBEREICHE

„So klein wie möglich, so groß wie nötig“

Ein Unternehmensauftritt auf Messen hat klare Aufgaben und Ziele. Vorrangig gilt es, neue Produkte und Dienstleistungen vorzustellen. Dieser Stellenwert spiegelt sich auch in der entsprechenden Quadratmeterbelegung wieder: Der Großteil des Standes ist der Präsentation vorbehalten. Doch auch Sekundärbereiche wie Küche und Stauraum gehören dazu und müssen intelligent in den meist voll belegten Grundriss integriert werden.

VON ANNIKA DAMMANN

Die Themen Hospitality und Catering nehmen an Bedeutung für den Messeauftritt zu: Die Gäste sollen sich wohl fühlen und dazu gehört auch, dass sie gut bewirtet werden. Doch welchen Stellenwert nimmt dieser Bereich bei Ausstellern ein, wenn sie ihren Stand planen? „Generell hat das Thema Gastfreundlichkeit einen hohen Stellenwert: Man will sich als professioneller Gastgeber präsentieren und dazu gehört gerade bei großen Ständen auch ein gutes Catering“, berichtet Michael Becker, Hauptabteilungsleiter Architektur beim Messebauunternehmen MAC in Langenlonsheim, und fährt fort: „Da dies sehr aufwendig ist, wird das Catering häufig ausgelagert und von externen Dienstleistern übernommen.“ Nicht zuletzt bemisst sich die Relevanz jedoch auch nach der Größe des Standes.

„Grundsätzlich ist Hospitality ein wichtiger Aspekt. Ist die Standfläche aber klein, rücken Service und Catering in den Hintergrund“, ordnet Christian Flörs, Kreativdirektor beim Münchner Messebauunternehmen Bruns, das Thema ein und ergänzt: „Es sei denn, der Barbereich ist ein wesentlicher Bestandteil des Standkonzeptes.“

Wenn auch im untergeordneten Maße, müssen Funktionsbereiche wie Küche und Stauraum untergebracht werden, wollen doch sowohl Gäste und last-but-not-least auch das eigene Standpersonal bewirtet und versorgt werden. Doch welchen Raum nehmen sie im Verhältnis zur Präsentationsfläche ein? „Die Küchenkabinegröße variiert je nach Kundenbetreuungsanspruch und der Grundversorgung des Standpersonals“, konstatiert Flörs. „Zweckmäßige Raumgrößen ergeben sich durch die



Gardner Denver auf der Hannover Messe: Nebenräume wurden hinter Rückwänden versteckt. FOTO: BRUNS

Maße der technischen Geräte und der minimalsten Beweglichkeit in der Kabine.“ Natürlich komme es darauf an, welchen Schwerpunkt die Aussteller setzen, aber generell handle es sich um Funktionsräume, die nicht im Mittelpunkt stünden, meint Michael Becker. „Diese Flächen sollten so klein wie möglich, aber so groß wie nötig sein. Durchschnittlich nehmen diese Bereiche etwa zehn Prozent der Fläche des Messestands ein. Aber bei einem kleinem Stand von zehn Quadratmetern wird teilweise auch ganz darauf verzichtet.“ Gleicher Meinung ist Christian Flörs: „Diese Flächen werden gering gehalten, um mehr Platz für die Präsentation zu haben – auch optisch spielen sie eine untergeordnete Rolle.“



MAC auf der Euroshop: Die Küche wurde in die Kommunikationsfläche integriert. FOTO: MAC

Ein Trend der letzten Jahre, so Becker, sei die professionelle Kaffeezubereitung durch einen Barista vor Ort. Dieser kümmert sich um die speziellen Kaffeewünsche der Besucher. „Bei sehr großen Ständen gibt es sogar extra Bewirtungs- und Cateringzonen, an denen direkt vor den Augen der Gäste das Essen professionell zubereitet wird.“

Wenn Küchen und Cateringzonen nicht zu den öffentlichen Bereichen zählen, gilt es sie möglichst zu verstecken. Etwa im Bereich der hohen Standrückwände: getarnt hinter Wandflächen, die mit Grafiken und Informationen versehen sind. Auch die Positionierung der Zugänge und Türen müssen sorgsam gewählt werden, so Flörs. „Das Erscheinungsbild des Messestandes soll-

» Zweckmäßige Raumgrößen ergeben sich durch die Maße der technischen Geräte und der minimalsten Beweglichkeit in der Kabine.

te nicht beeinträchtigt werden, und gleichzeitig muss eine effektive Wegführung gewährleistet werden.“ Auf jeden Fall sollten Einblicke in unaufgeräumte Funktionsräume vermieden werden.

Becker weist ebenfalls auf die richtige Positionierung hin. „Die Platzierung der Küche direkt neben Besprechungsräumen empfiehlt sich aufgrund der Geräusch- und Geruchsbelästigung nicht. Lager und Küche bilden meist einen Funktionsblock, die Räume sind also entsprechend nebeneinander angeordnet. Bei einem Eckstand ist dieser Block oft an einer Ecke im hinteren Bereich des Standes integriert, bei einem Inselstand meistens zentral, so dass die Ausstellungsfläche darum herum angeordnet wird.“

10
PROZENT

der Fläche eines Messestandes nehmen durchschnittlich die Funktionsräume ein. Bei sehr kleinen Messeständen wird zum Teil ganz auf eine Küche oder einen Stauraum verzichtet.



Röder auf der Logimat: Die Funktionsflächen sorgen für eine Zonierung des Standes.

FOTO: BRUNS

Bereits im Briefing sollte die Cateringzone mit eingeplant werden, so Becker. „Gerade die Versorgungskanäle für die Küche – beispielsweise für Wasser – werden direkt bei der Planung mitbedacht. Die genaue Ausstattung wird dann aber erst zu einem späteren Zeitpunkt festgelegt.“ Neben dem passenden Design müssen natürlich auch alle notwendigen Funktionen und Bedürfnisse bereits in der Entwurfsphase berücksichtigt werden, bestätigt Flörs. „Dass ausreichend Platz für diese Funktionen mit eingeplant wird, ist von Anfang an zu mitzubedenken, um die Wünsche der Kunden zu treffen und zu erfüllen.“

Gleichermaßen verhält es sich mit einem weiteren Funktionsbereich, dem Stauraum. Auch hier gelte das Motto, die Fläche zu minimieren, meint Becker. „Allerdings braucht man heutzutage viel weniger Stauraum als früher, da nicht mehr Unmengen von Katalogen gelagert werden müssen und es stattdessen nun digitale Lösungen gibt.“ Auch Flörs verweist auf den Trend des papierlosen Messestands und ergänzt: „Produktbroschüren und weiteres Werbematerial wird per Email versandt.“ Doch auch kleine Give-Aways, Rohstoffe für ausgestellte Maschinen, oder – ganz banal – die Jacken, Mäntel oder Taschen des Standpersonals müssen verstaut werden. Hier bieten sich die unteren Bereiche von Vitrinen oder Theken an. Bei mehr Stauraumbedarf sei es ratsam diesen auszulagern, so Becker. „Man kann auf Container im Außenbereich ausweichen oder Büroräume der Messen anmieten. Das ist günstiger als teure Messestandflächen zu nutzen. Außerdem hat es den Vorteil, dass auch das Standpersonal diesen Raum für die Mittagspause nutzen kann.“

● SUMMARY

As small as possible, as expansive as necessary; company presentations at expos and trade fairs have a definite mission and intent, their prime objective is to display and advertise new products and services. This significance is also reflected in the layout plans: the largest section of the expo stand is of course designated for presentation purposes, but secondary functions such as kitchenette and storage room are also essential elements of an expo participation and must usually be integrated into the packed layout for serving snacks and refreshments to visitors and stand personnel alike.