

PRESSEAUSSENDUNG

Wien, 18. Juli 2016

ANPFIFF FÜR FOOD AFFAIRS FEINE ESSKULTUR IM NEUEN ALLIANZ STADION VON RAPID

Mit dem Spiel SK Rapid Wien gegen den FC Chelsea ist das neue Allianz-Stadion offiziell eröffnet. Zeitgleich hat Food affairs FEINE ESSKULTUR seine Tätigkeit als Hospitalitypartner aufgenommen. Die Eventprofis sind für die gesamte Gastronomie des Business- und VIP-Bereichs im neuen Allianz Stadion verantwortlich.

Während des Eröffnungsspiels sind 180 Food affairs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Wohlfühlerlebnis verantwortlich - darunter 65 Köchinnen und Köche. Zum Einsatz kommen 15 Sattelzüge mit Equipment, 85.000 Teile Besteck, Porzellan, Gläser, usw

„Reingehen – hinsetzen – erleben – wohlfühlen“, so beschreibt Georg Hirsch-Stronstoff (Operativer Direktor Eurest & Food affairs) die Dienstleistungsstrategie des Unternehmens. „Erklärtes Ziel ist es, den Aufenthalt im Hospitality-Bereich als umfassendes Wohlfühlerlebnis zu gestalten.“

Um den Gästen und Besuchern diese gastronomische Höchstleistung zu bieten sind eigene flexible Buffetelemente, ausgestattet mit der modernsten Technik, entwickelt worden. Diese Innovation setzt neue Maßstäbe in der Event Gastronomie und macht Frontcooking zum köstlichen Entertainmentfaktor. Das Motto heißt: „Jeder Teller ein Kunstwerk“.

DAS ALLIANZ STADION – IHR VERANSTALTUNGSZENTRUM

Das neue Allianz Stadion ist nicht nur das modernste Fußballstadion in Österreich, sondern auch eine Eventlocation der höchsten (Spiel)klasse. Der gesamte Hospitality-Bereich steht an spielfreien Tagen als Veranstaltungszentrum zur Verfügung.

Die optimale Kombination aus moderner Architektur, einzigartiger Raumausstattung, guter Erreichbarkeit und dem Cateringangebot von Food affairs machen die Eventlocation einzigartig. Die neue nicht nur das Herz von Rapid-Fans höher schlagen.

Sei es eine Tagung, ein Kongress, eine Gala oder eine private Feier – im Allianz Stadion gibt es für jeden Anlass den passenden Rahmen. Sogar an eine Kapelle für Hochzeiten und Taufen wurde gedacht.

RAUMKONZEPT MADE BY FOOD AFFAIRS UND BUSARCHITEKTUR

Gemeinsam mit dem internationalen Architekturbüro BUSarchitektur hat Food affairs bei Raumkonzept und Ausstattung des Hospitality-Bereichs seine Finger im Spiel.

Entstanden sind unterschiedliche Räume - von Common Area über Loungen bis hin zur Meisterbar - die zum Verweilen, Fußball schauen und Feiern einladen. Kernstück des Designkonzepts ist die „Living Kitchen“, eine neu entwickelte Designlinie für flexible Gastronomiemöbel. Bei der gesamten Umsetzung sind vorrangig österreichische Unternehmen zum Einsatz gekommen.

Das Konzept erklärt Philipp Kirnbauer (Leiter Technik und Design Eurest & Food affairs) am Beispiel eines eigens designten Sessels: „Wir wollten etwas Einzigartiges schaffen. Möbel von der Stange kamen somit nicht in Frage. So haben wir, nach dem Vorbild des kultigen Stadthallenstuhls von Roland Rainer, einen eigenen Sessel mit dem Namen 1899 kreiert.

Der Sessel ist aus robuster österreichischen Eiche und hat als Besonderheit ein grünes Rapid Herz. Produziert wurde der Sessel in Niederösterreich.“

ÜBER FOOD AFFAIRS FEINE ESSKULTUR

Food affairs ist Teil des weltweit größten Gastronomieanbieters Compass Group PLC. Der Konzern ist eines der größten Dienstleistungsunternehmen der Welt, im Catering die Nummer 1.

Mit über 500.000 Mitarbeitern in mehr als 50 Ländern erwirtschaftete die Compass Group PLC im Geschäftsjahr 2014/15 einen Umsatz von 24 Milliarden Euro.

In Österreich tritt das Unternehmen unter dem Namen Eurest bzw. im Catering unter dem Namen Food affairs auf. Hier kümmern sich rund 1.100 Mitarbeiter täglich um das kulinarische Wohl von 50.000 Menschen. Die Kernkompetenzen von Eurest Österreich sind in der gesamten Wertschöpfungskette rund um das Thema Gastronomie zu finden.

Das Unternehmen gehört zu den Big Playern im Segment „Sports & Food“. Als Referenzen aus den höchsten Fußball-Ligen können der FC Chelsea, SV Werder Bremen oder TSG 1899 Hoffenheim genannt werden.

Gastlichkeit - Handwerk - Qualität – Partnerschaft – Food affairs setzt auf die Wurzeln erfolgreicher Eventgastronomie. Erlesene Kochkunst, handwerkliche Perfektion, höchste Qualität, angenehmes Ambiente und professioneller Service sind die zentralen Kernelemente von Food affairs, die, gepaart mit langjähriger Erfahrung im Event-Catering, professionelle Veranstaltungen und Genuss am Teller garantieren-

Informationen und Rückfragen

Tanja Albrechtsberger, MA

Tel. 01-712 46 21 41

Mail: tanja.albrechtsberger@eurest.at

www.eurest.at