

All inclusive den Norden erleben

Nord Event: Innerhalb von zehn Jahren hat Hans-Christoph Klaiber sein Unternehmen zu einem der führenden Anbieter auf dem norddeutschen Veranstaltungsmarkt gemacht

Compact

- hier lesen Sie:**
- Wie ein Quereinsteiger in Norddeutschland den EventMarkt aufmischt
 - Warum sich der Aufbau von Wertschöpfungsketten in Krisenzeiten rechnet
 - Welche Spielregeln für das Management von EventLocations gelten



Historische Event-Location: Die stilvoll restaurierten Speicherböden mit edlen Holzböden, Deckenbalken und typischen Sprossenfenstern erstrecken sich auf 2 000 Quadratmetern über zwei Ebenen und lassen sich in bis zu fünf Einheiten aufteilen

Als Student der Elektrotechnik an der Technischen Universität Hannover hätte es sich Hans-Christoph Klaiber nicht träumen lassen, dass er wenige Jahre später, übrigens nach erfolgreichem Abschluss, einer der führenden Veranstaltungsbetriebe in Norddeutschland sein würde. Um sein Studium zu finanzieren, jobbte er damals, Anfang der 1990er in seiner Heimatstadt Lübeck für ein Unternehmen, das Segelschiffe für Gruppenreisen und Feiern charterte. Als Akkordionspieler sorgte er für musikalische Unterhaltung. Nicht zuletzt durch die sich dabei ergebenden Gespräche mit Gästen und Veranstaltern lernte Hans-Christoph Klaiber sehr schnell deren Bedürfnisse bei Organisation und Umsetzung von Veranstaltungen kennen. Im Grunde wünschten sich die Auftraggeber perfekt organisierte Events mit allem, was dazu gehört – von der Location über die Musik bis hin zum Catering, und zwar möglichst alles aus einer Hand zu

Feiern mit Ausblick: Das Penthouse Eib-Panorama liegt 100 Meter über der Stadt und ist Hamburgs lichtstimmigste Event-Location. Das rundum mit Panoramafenstern ausgestattete Penthouse bietet einen Blick auf die Elbe und die Reeperbahn. Es gibt Platz für private Dinner bis 30 Personen oder auch elegante Feiern mit bis zu 250 Gästen

Heute hat *Nord Event* seinen Sitz in der historischen Hamburger Speicherstadt, in unmittelbarer Nähe zur neuen HafenCity, dem zukünftigen In-Quarter der Hansestadt. „Wir führen im Jahr mit 250 fest angestellten Mitarbeitern rund 3 500 Events durch und sind somit ein relativ schlagkräftiger Marktteilnehmer“, sagt Hans-Christoph Klaiber mit hauseinsichtigem Understatement. „Ob wir damit die Größen im Norden sind, ist nebensächlich.“ Fakt nehmen *Nord Event*.

Feiern mit Ausblick: Das Penthouse Eib-Panorama liegt 100 Meter über der Stadt und ist Hamburgs lichtstimmigste Event-Location. Das rundum mit Panoramafenstern ausgestattete Penthouse bietet einen Blick auf die Elbe und die Reeperbahn. Es gibt Platz für private Dinner bis 30 Personen oder auch elegante Feiern mit bis zu 250 Gästen

ist allerdings, dass er mit seiner Geschäftsidee der Kundum-sorglos-Pakete eine Marktlücke getroffen hat, die auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten noch Raum für Wachstum zulässt. „Selbst in der aktuellen Krise realisieren wir vergleichbar zu den Vorjahren 20 bis 30 Prozent Umsatzplus“, sagt Hans-Christoph Klaiber. „Immer mehr Kunden wollen in diesen Zeiten die Dienstleistung für eine Veranstaltung ganzheitlich aus einer Hand und verzichten daher auf die Zusammenarbeit mit einem vermittelnden Partner wie beispielsweise einer Event-Agentur.“ Unternehmen erkennen zunehmend die qualitativen und wirtschaftlichen Vorteile eines Dienstleisters wie *Nord Event*, der nicht nur das Catering, sondern alle Gewerke von der Entwicklung eines Corporate Marketing-Events über die Gestaltung des Ambientes bis hin zu Kunstlern und der Bereitstellung erstklassiger Locations vorhält, und zwar jeweils mit perfektem Veranstaltungs-Management. „Auch Großkunden suchen ihr Veranstaltungsmangement zunehmend aus und arbeiten mit einem Premium-Dienstleister wie *Nord Event* zusammen, der alle Gewerke aus einer Hand abbilden kann“, sagt Hans-Christoph Klaiber.



„Wir bilden als Voll Dienstleister sämtliche Gewerke im Unternehmenszyklus ab. Unter dem Strich macht sich das natürlich beim Preis bemerkbar“

Hans-Christoph Klaiber, Gründer und Geschäftsführer, Nord Event

Auf einen Blick

Nord Event
 Gründung: 1999 in Lübeck; seit 2003 Firmensitz in Hamburg
Inhaber und Geschäftsführer: Dipl. Ing. Hans-Christoph Klaiber
Team: 250 fest angestellte Mitarbeiter; davon rund 40 Köche, 20 Auszubildende in den Berufen Koch/Küchen und Veranstaltungskaufmann/-frau
Kerngeschäftsfelder: Location-Management, Gastronomie, Segel-Events auf Windjammern, Eiseisland, Catering-Produktion, Entwicklung von Corporate, Public und Mediensponsoring, Vermittlung von Shows- und Entertainment-Programmen, Gestaltung von Rahmenprogrammen für Gruppen in Hamburg und Norddeutschland, Konzeption und Durchführung exklusiver Individualisierter-Events (z. B. Chiraldinner, Segeltörns zu maritimen Großveranstaltungen)
Partner: Caterer der Kieler Woche und der Travemünder Woche
Veranstaltungen: 3 500 Events pro Jahr in Hamburg und Norddeutschland
Locations: fünf Locations mit rund 1 500 Sitzplätzen
Umsatzentwicklung: jährlich zweistellige Wachstumsquoten





Location Hauptzollamt Hamburg (links): Das imposante Backsteingebäude mit eigenem Schiffsanleger bietet Platz für bis zu 400 Personen und wurde von Nord Event komplett entkernt und saniert. Rechts: Restaurant Viet von Nord Event in der Speicherstadt: eine der ersten Adressen in der Gastro-Szene Hamburgs

fungskette, die es ihm ermöglicht, Events ohne Zukauf von catering-freunden Gewerken auf die Beine zu stellen. Während selbst große Catering-Unternehmen in der Vergangenheit ihre Strukturen extrem verschlankt haben und Events fast nur noch mittels Zukauf von Dienstleistungen wie Küche, Service, Dekoration, Equipment, Künstler, Location, Technik oder Convenience-Food realisieren können, hat Hans-Christoph Klaiber sich von Anfang an gegen die Zeitgeisterstimmung „Outsourcing“ gestemmt. „Wir bilden sämtliche Gewerke im Unternehmenszyklus ab und müssen somit als Volldienstleister nicht einmal die Blumengestecke, die Pasta oder die Hochzeitstorte zu kaufen. Unter dem Strich macht sich das natürlich deutlich beim Preis bemerkbar.“

Nord Event managt nicht nur eine Vielzahl exklusiver Locations und Schiffe, sondern leistet sich neben einer 2.000 Quadratmeter großen Produktionsküche mit 40 Köchen unter anderem eine Kreativ-Abteilung zur Entwicklung von Marketing-Events, eine eigene Medienabteilung mit acht Mitarbeitern, einen Grafikbereich inklusive Art-Directoren, eine Agentur zur

Vermittlung von Künstlern und Musikern sowie eine Floristik- und Dekonationsabteilung samt Einzelhandels-Outlet. Besonders stolz ist Hans-Christoph Klaiber auf die neue Küche auf dem zentral gelegenen Hamburger Fleischmarkt, in die in den letzten Jahren zwei Millionen Euro investiert wurden. „Wir glauben ganz fest daran, dass eine besondere Veranstaltung mit einem erstklassigen Essen einhergeht, das weitgehend ohne Convenience-Produkte zubereitet wurde“, bringt Hans-Christoph Klaiber seine Philosophie auf den Punkt. In der mit bester Küchentechnik ausgestatteten Produktion unter Leitung von Frank Crivellari gibt es eine eigener Pasta-Manufaktur,



Floating Home in City-Sporthafen Hamburg: Auf Wunsch vermittelt Nord Event das exklusive Luxus-Hausboot für Veranstaltungen mit bis zu 80 Gästen

Home oder der historische Groß-

Hans-Christoph Klaiber* „Wir wachsen trotz Krise zweistellig“

Welche Auswirkungen hat die Wirtschaftskrise für Nord Event?

Klaiber: Wir wachsen selbst in der Krise zweistellig, wobei wir momentan eine interessante Entwicklung beobachten: Der Anlass sowie der gelehrte Zeitpunkt für Veranstaltungen haben sich verändert, und zwar nicht schlechend, sondern mit einem Domerschlag. Mitarbeiterbezogene Veranstaltungen wie Incentives, Kick off- oder Teambuilding-Events werden nur noch selten durchgeführt. Stattdessen verzeichnen wir einen deutlichen Zuwachs an Kundenbindungs- und Vertriebsveranstaltungen; also alles, was dazu beiträgt, neues Geschäft zu generieren. **Nord Event ist einer der wenigen Veranstalter in Deutschland, der nahezu alle Gewerke aus einer Hand vorhält. Was hat Sie dazu bewogen?**

Klaiber: Wenn ein Unternehmen Gewerke dauerhaft vorhalten kann, ergibt sich zwangsläufig ein interessanteres Preis-Leis-

Wie sehen Ihre konkreten Expansionspläne für die nächsten Jahre aus?

Klaiber: Der Name Nord Event sagt ganz klar, dass wir uns auf den norddeutschen Markt konzentrieren, auch in Zukunft. Qualitäts können viel leichter gesichert werden, wenn wir uns auf einen Standort konzentrieren. 2011 werden wir im Emporio-Tower, dem ehemaligen Umilever-Hochhaus, nach erfolgreicher Total-Sanierung das 1.500-Quadratmeter-Penthouse mit Skyounge und Konferenzsaal sowie Einzelhandels- und Gastronomieflächen übernehmen. Es hat sich bei den Vermietern herumgesprochen, dass wir die Profis für die Vermarktung solcher Flächen sind. Wir fangen jetzt mit den ersten Planungen an und sind damit in den nächsten Jahren gut ausgelastet.

***Hans-Christoph Klaiber ist der Gründer von Nord Event, Hamburg. Der Diplomat-Ingenieur Telekommunikationstechnik aus Lübeck und hat mit der Vertriebs- und Marketing-Abteilung für Veranstaltungen begonnen.**



kennen die Menschen in der Region und können auf gewachsene Netzwerke und Beziehungen zurückgreifen“, begründet er seine Treue. „außerdem ist Hamburg ist für mich einfach die schönste Stadt Deutschlands mit nach wie vor riesigen Potenzialen.“ JÖRG MICHAEL EHRICH

Kompetenter Ansprechpartner – rund um die Lebensmittelhygiene

- Hygieneauditingen in allen Bereichen der Gastronomie und des Caterings
- Kontrolle der Produktions-, Geräte-, Personal- und Umkleehygiene
- Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion
- Personalschulungen (u.a. zum Hygiene- und Qualitätsmanagement, HACCP, Infektionsschutzgesetz)
- Erbereitung und Hilfe bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen (inkl. HACCP- Konzepten)
- Überprüfung und gegebenenfalls Anpassung bestehender Qualitätsmanagementsysteme
- Beratung zu IFS, BRC und QS
- chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Trinkwasser sowie modernste Rückstandsanalytik (LC-MS/MS, GC-MS, GC, HPLC) durch den akkreditierten Fachbereich „Labor“
- Untersuchung von Gegenproben durch Gegenprobensachverständige



Hauptzollamt Berlin
Gustav-Adolf-Str. 143
13086 Berlin
Tel.: 0 30/47 37 64-0
Fax: 0 30/47 17 92-1
bilac@bilacomb.com
www.bilacomb.com