

COMBINING

SPIRITS

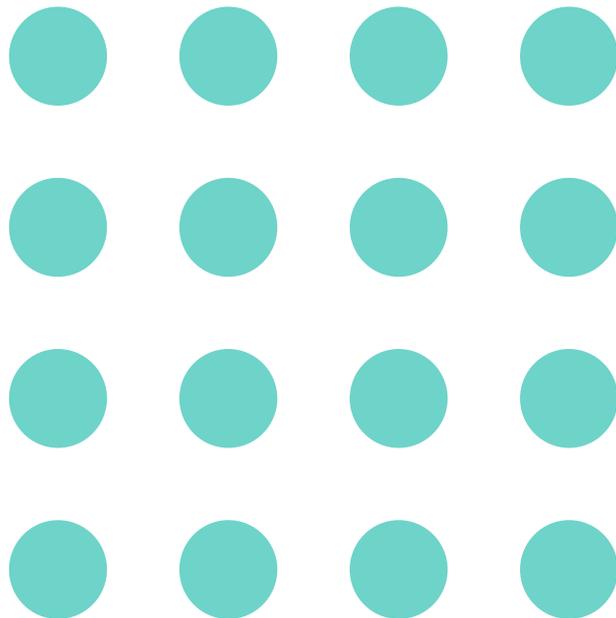
BERLIN
BAR
SUMMIT



11. & 12. Oktober 2020

Kühlhaus Berlin
Luckenwalder Str. 3
10963 Berlin

INHALT



Konzept.....	04
Testing - Lab Bars / Market.....	06
Tasting - Stelen / Stände / Tasting Forum.....	07
Talking - Stage	08
Sales Kit.....	09
Be seen - Werbemittel.....	10
Event & Venue.....	11
Anfahrt.....	13
Kontakt.....	14

KONZEPT

BACK TO THE ROOTS.

Combining Spirits (CS) ist das Boutique-Treffen der Bar Community. CS hat sich zum Ziel gesetzt, Menschen, die die Gastronomie bewegen, schnell und direkt zusammenzubringen: Bartender, Vertriebe, Hersteller und alle Interessierten der Branche. Große Marken und kleines Handwerk. Straight to the Point!

Die Zusammenkunft will den Austausch untereinander fördern und die Community wieder enger miteinander vernetzen. CS wird einen qualifizierten Überblick über aktuelles, bedeutendes und zukünftiges ins Rampenlicht stellen. Eine Show ohne Show-Biz. Nicht nur als beiläufige Information gescannt, sondern zum intensiven riechen, schmecken und ausprobieren. Individuell und innerhalb der Community.

TESTING. TASTING. TALKING.

Diese drei Säulen sind die Spotlights von Combining Spirits. In einer völlig neuartigen, klaren Struktur werden Produkte vorgestellt und bündig erläutert. Sie können nicht nur verkostet, sondern an Bars direkt ausprobiert werden. Ob in Workshops, kleinen Competitions oder als gemeinsames Experimentieren. Entdecken und Interaktion. Hands-on und DIY, statt Starkult und Catwalk.

DO IT
YOUR-
SELF.

TESTING.

TASTING.

TALKING.

TESTING

Lab-Bars

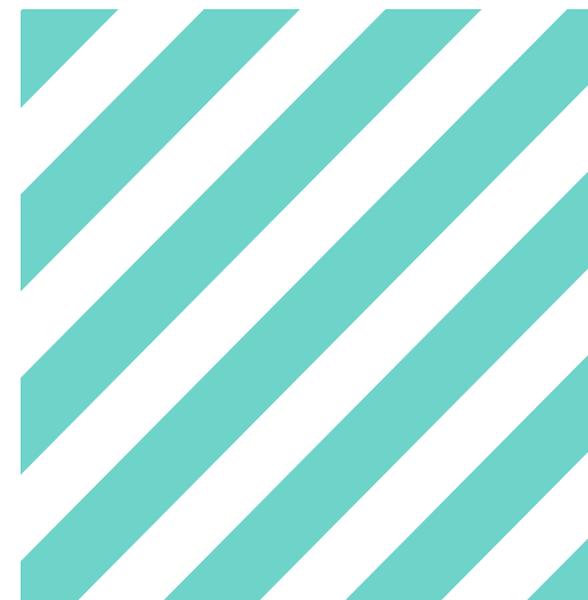
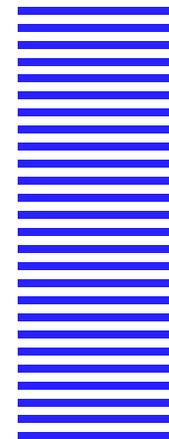
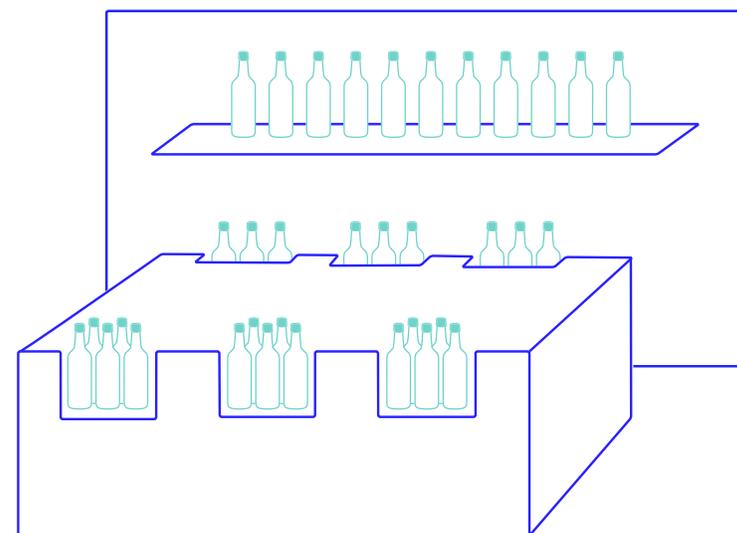
Bars mit Mixingstationen, die von den Playern unserer Industrie betrieben werden. Unter ihrem Logo und umgeben von ihren Brands, können Bartender und Interessierte alle Produkte, die bei CS ausstellen, direkt ausprobieren. Cocktails können gemixt, Kombinationen getestet werden. Individuell in Competitions oder gemeinsam in Workshops oder Masterclasses: die LAB BARS sind ein großes Experimentierfeld. CS stellt den LAB BARS Barbacks, Gläser, Utensilien, Eis und Ideen zur Programmgestaltung.

Der Aussteller ist neben seinen Produkten mit einem Mentor vertreten und bestimmt das Programm. An den LAB BARS entsteht so der direkte professionelle Austausch mit dem Bartender in seinem Arbeitsumfeld sowie während des Mixens und Tüftelns.

Die LAB BARS sind das Präsentationstool für Aussteller mit der größten Ausstellungsfläche. Sie sind *der Eyecatcher* auf der CS. Sie werden von CS gebaut, können aber vom Aussteller individuell gestaltet werden.

Market

Auf dem MARKET stehen Zutaten für die LAB BARS zur freien Verfügung: Filler, Fruchtsäfte, Sirupe, Bitters - dem experimentierenden Geist sollen keine Limits gesetzt werden. Wie auf einem Wochenmarkt sind hier kleine Flächen buchbar. Dort zeigen die Aussteller nicht nur ihre Produkte ohne Personalaufwand, sondern der Bartender kann an den LAB BARS die Mixabilität der Produkte direkt ausprobieren.



TASTING

Stelen

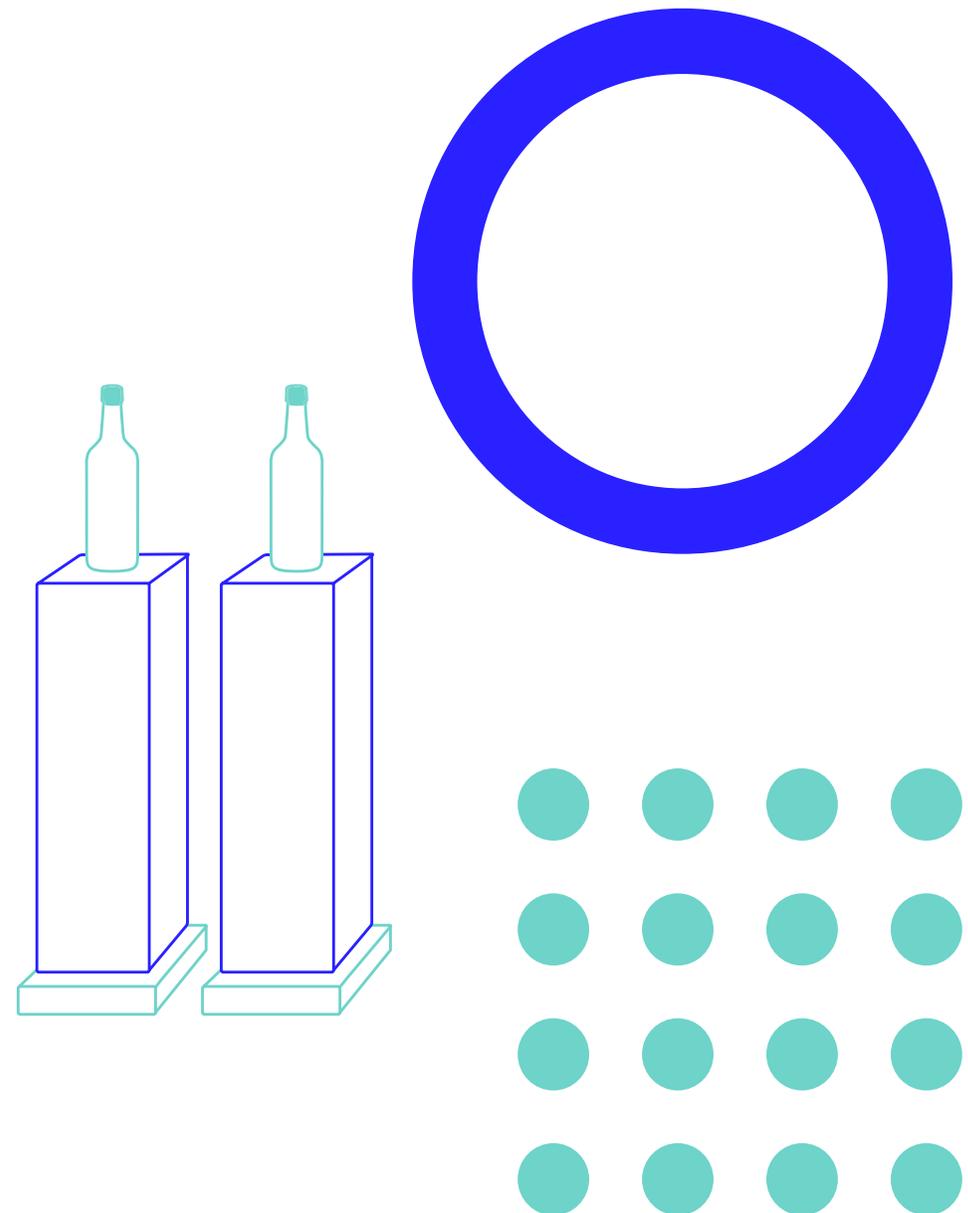
In einer SPIRITS EXHIBITION werden Spirituosen in Szene gesetzt. Zentral in den Räumen und geordnet nach farbcodierten Kategorien (Gin & Wodka-Area, Rum-Area, Fruit-Brandy-Area etc), ermöglichen sie dem Besucher gezieltes Finden und schnellen Überblick über das Angebot der jeweiligen Kategorie. Nicht gesucht, gefunden! Ein Teil der Säulen wird von den CS-Betreibern kuratiert, der andere Teil ist von Herstellern frei buchbar. Immer aber stehen auf jeder STELE nur 1 bis maximal 3 Spirituosen der Kategorie von einem Produzenten. Dazu gibt es eine olfaktorische Probe und eine Info-Card mit den wichtigsten Informationen zum Produkt. Mit dieser Info-Card kann der Besucher in der TASTING-AREA in seiner Auswahl entsprechenden Flights gezielt verkostet. Für den Fachbesucher bieten die STELEN hocheffiziente Informationsbeschaffung. Für den Hersteller eine qualifizierte und deutlich sichtbare Ausstellungsfläche ohne Personalaufwand, da das CS-Team die STELEN betreut.

Stände

Als Gerüst um die Stelen herum gibt es klassische Messestände. Hier können die Hersteller ihre Produktvielfalt präsentieren und Interessierten weitergehende Informationen geben. Damit eine Verbindung zur Spirits Exhibition bestehen kann, muss zu einem Stand mindestens 1 Stele gebucht worden sein. Die Stände sind einheitlich gebaut und werden mit dem Logo des Ausstellers versehen.

Tasting Forum

Mit den Info-Cards der STELEN, betritt man einen Bereich zur gezielten Verkostung. Zusätzlich können auch in Form von buchbaren Vorträgen detaillierte Einblicke in die Produktion und das Firmenprofil vermittelt werden.

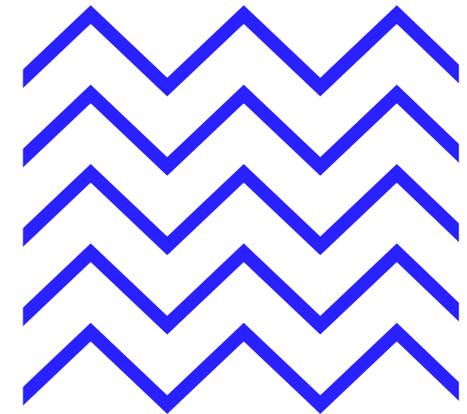
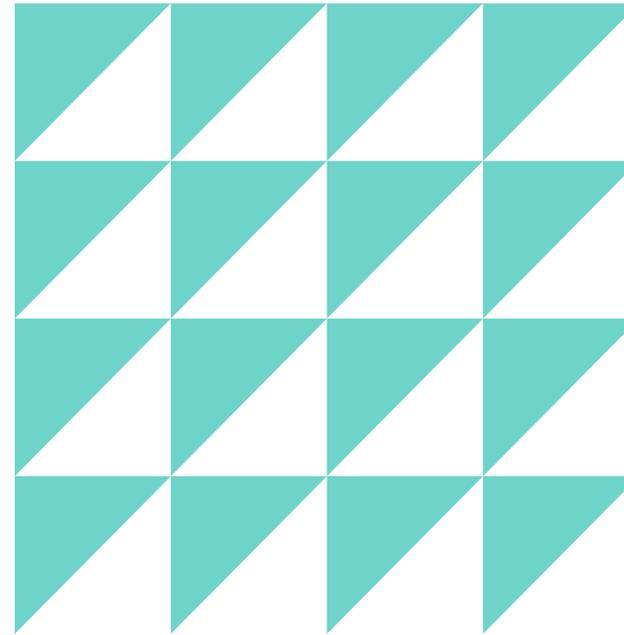
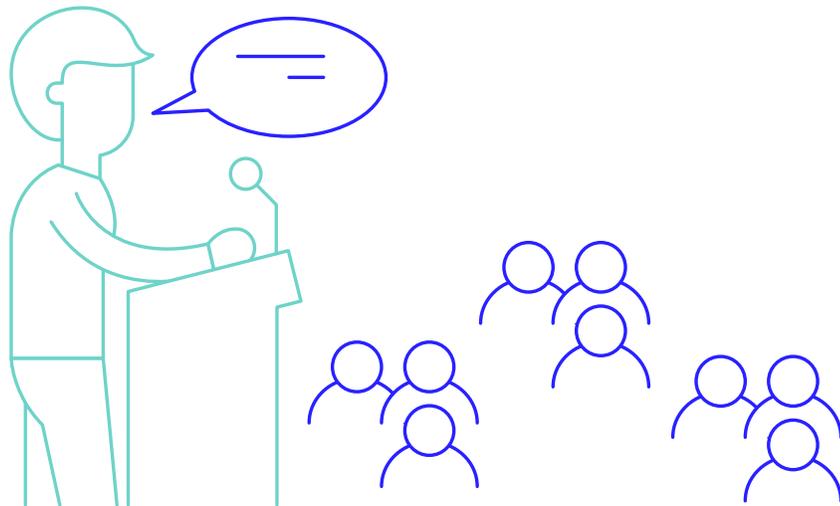


TALKING

Stage

Auf einer Bühne finden Vorträge zu Spirituosenkategorien, Barkonzepten und zum Jahresthema 2020 DIY statt.

Start-ups haben die Möglichkeit ihre Konzepte vorzustellen und somit potentielle Partner/Finanziers zu gewinnen.

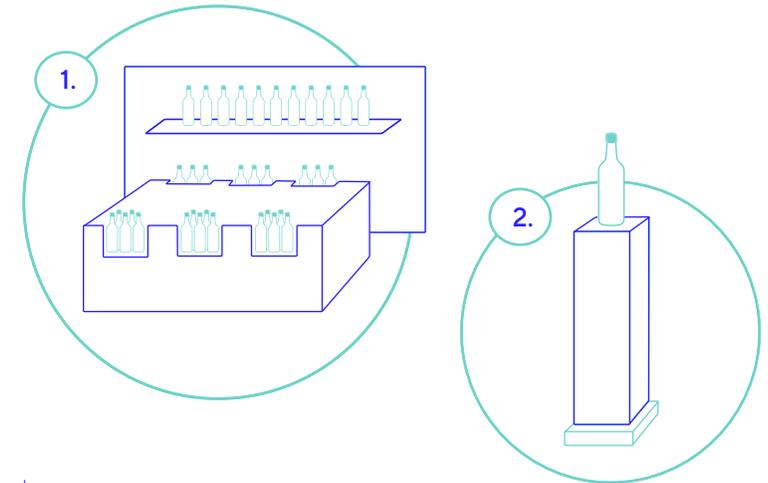


SALES KIT

1. **Lab Bar: ab 22.450 €**
2. **Stelen: Staffelpreise: 980 €, 2. Stele 760 €, jede weitere 600 €**
3. **Messestände: 350 €/qm (mind. 6qm) + 1 Stele 600 € = 2700 €**
4. **Market: ab 900 €**
5. **Vorträge: Preis nach Vereinbarung**

- > CS baut die Stelen und Messestände und stellt sie den Ausstellern zur Verfügung.
- > Stromanschlüsse für die LAB BARS werden von CS bereitgestellt.
- > Ein Spülservice für Gläser steht in der Pantry des Kühlhauses zur Verfügung und wird von CS personell betreut.
- > Doppelt gefrostenes Würfelis wird von CS zur Entnahme in Eistruhen bereitgestellt.
- > Standvergrößerungen in Form von Bannern o.ä., Promotionteams, eigene Musik, zusätzliche Standaufbauten oder Lichtinstallationen sind an den Stelen und Ständen nicht gestattet.

- > Die Baupläne der LAB BARS, sowie deren Lichtkonzept müssen in Abstimmung mit CS und unter Wahrung aller Sicherheitsanforderungen erfolgen.
- > Technik, Bestuhlung und Tastingcups werden von CS zur kostenfreien Nutzung zu Verfügung gestellt.
- > Alle Details werden in rechtsverbindlichen Verträgen geregelt.



Interessierte Aussteller
können sich über ein
Online-Formular bewerben:
combiningspirits.com

BE SEEN

Die Aussteller haben die Möglichkeit im Katalog, auf der CS Homepage oder am Außenbereich der Location (Banner) für ihre Produkte oder ihren Auftritt zu werben.

Anzeige Katalog

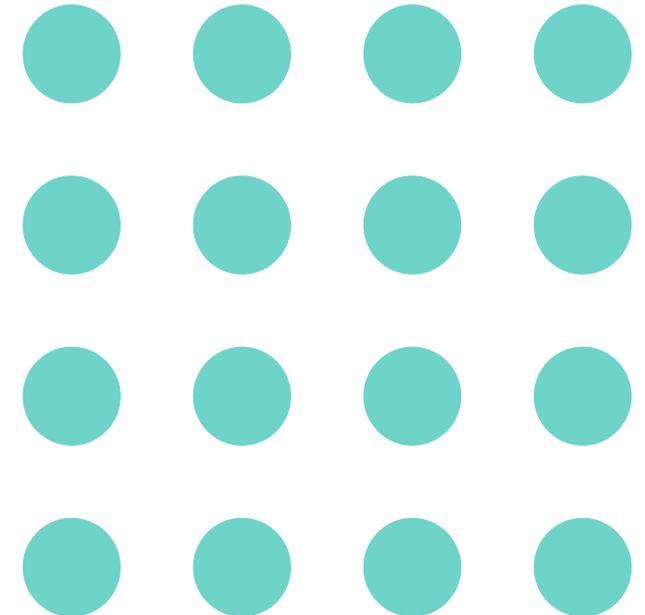
- Viertelseite: 290 €
- Halbe Seite: 420 €
- Ganze Seite: 650 €
- Cover innen vorne: 820 €
- Cover inner hinten: 820 €
- Deckcover hinten: 1.150 €

Anzeige Homepage

Je nach Größe und Schaltdauer: ab 190 €

Plakat Location

ab 250 €



EVENT & VENUE

Öffnungszeiten

Sonntag, 11.10.2020, 12.00-20.00

Montag, 12.10.2020, 12.00-20.00

Kühlhaus Berlin

Im Jahr 1901 wurde auf einem Grundstück zwischen Luckenwalder und Trebbiner Straße der größte Kühlhauskomplex Europas errichtet, zeitgleich mit dem Bahnhof Gleisdreieck. Das Kühlhaus Berlin liegt in zentraler Lage an der Grenze der Bezirke Schöneberg, Kreuzberg und Mitte nahe dem Landwehrkanal am Halleschen Ufer.

Heute ist das Kühlhaus Berlin einer der zentralen Veranstaltungsorte Berlins. Es ist Teil der Backstein-Architektur der frühen Industriegeschichte Berlins. Heute ist es ein Ort, der in Bewegung geraten ist. Ein Ort, der sich stets neu definiert.

So präsentiert sich das Haus heute mit einer Vielzahl außergewöhnlicher Räume und architektonischer Situationen. Ein Ort der Begegnung und Kreativität, der offen ist für Partnerschaften, Impulse, Ideen – offen für die Stadt.

Neben der direkten Anbindung an den ÖPNV befinden sich in unmittelbarer Nähe mehrere Hotels und Bars. Das Kühlhaus ist der ideale und modular erweiterbare Veranstaltungsort für einen „Bar-Gipfel“, in dem sich die Akteure der Barbranche in einer intimen Atmosphäre auf kurzem Weg austauschen, Neues kennenlernen und entwickeln können.

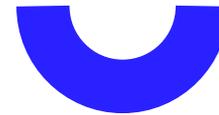
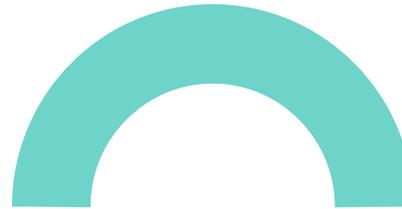


KÜHL- HAUS BERLIN



EVENT & VENUE

Zur Auftaktveranstaltung erwartet Combining Spirits ca. 3000-3500 Besucher an beiden Tagen. Das Publikum, Bartender, Referenten und Aussteller sind international. Es stehen zwei Räumlichkeiten und ein Außenbereich zur Verfügung.



Erdgeschoss – 530 m²

Das Erdgeschoss befindet sich im Hochparterre. Es ist sowohl vom Innenhof als auch durch das Haus zugänglich. Der originale Fußboden verleiht diesem Multifunktionsareal einen besonderen historischen Charme.

Fakten

Vorder- und Hintereingang – Fahrstuhlzugang – barrierefrei – Sanitäreinrichtungen (barrierefrei)

Kubus – 1.590 m²

Im Herzen des Kühlhaus Berlin wurden die Deckenfelder des ersten, zweiten Stockwerkes geöffnet, womit in der Mitte des nahezu quadratischen Gebäudes ein von Galerien umsäumter 10 Meter hoher Kubus entstanden ist. Originale gusseiserne Treppen verbinden alle drei Ebenen zu einem offenen Areal. Ein außergewöhnlicher Raum, der alle Möglichkeiten der individuellen Gestaltung anbietet.

Fakten

1. Etage: 650 qm, optional mit Galerie – Vorder- und Hintereingang – Fahrstuhlzugang – barrierefrei – Sanitäreinrichtungen (barrierefrei)

Hof

Im Hochparterre (546 qm) und dem daran anschließenden Hof, der an seiner südlichen Seite überquert ist durch das Viadukt der alten Stahlkonstruktion der Hochbahnlinie 1, befindet sich das Foyer mit zentralem Empfang oder zur freien Gestaltung/foodcourt.

ANFAHRT

Schau nach auf
[Googlemaps.](#)

Öffentlicher Nahverkehr

Das Kühlhaus Berlin ist sehr gut an den öffentlichen Nahverkehr angeschlossen. Es befindet sich nur wenige Minuten zu Fuß von mehreren S-Bahn, U-Bahn und Bushaltestellen entfernt. Mehr Infos zu S-, U-Bahn und Bus unter www.bvg.de

U-Bahn

U1/U2/U3 – Station Gleisdreieck
U7 – Station Möckernbrücke

S-Bahn

Station – Anhalter Bahnhof S1/S2/S25/S26

Bus

Linie 248 – Station Möckernstrasse (8 minutes walk)
Linie M29 – Station Mendelssohn-Bartholdy-Platz

PKW

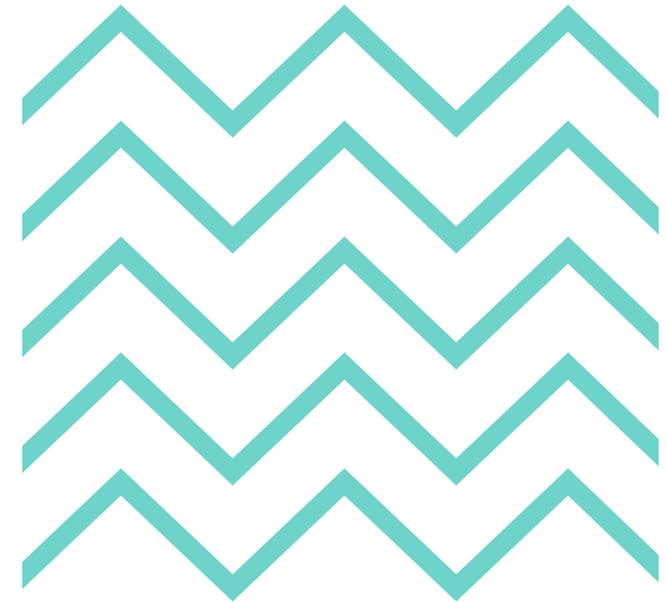
Von der Stadtautobahn A100 Richtung Dresden, bis Ausfahrt B96 – Tempelhofer Damm. Links auf Tempelhofer Damm. Geradeaus bis Mehringdamm. Links abbiegen auf Hallesches Ufer. Links abbiegen in Schöneberger Str. und dann in die Luckenwalder Str. einfahren. Das Kühlhaus Berlin befindet sich auf der rechten Seite.

Parkhaus Gleisdreieck – Einfahrt in das Parkhaus Gleisdreieck: Schöneberger Ufer, Luckenwalder Straße, Köthener Brücke

Öffnungszeiten – täglich von 06.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Ausfahrt jederzeit möglich, Zugang über Nachtzugang

Tarife für Kurzparker – je Stunde 1 € / Tageskarte: 10 € / Monatskarte 100 €

Es wird die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln empfohlen, da nur in begrenztem Umfang Stellplätze zur Verfügung stehen.



KONTAKT

Gastronomie Gesellschaft
Wert und Schöpfung mbH
Dietrich-Bonhoeffer-Straße 15
10407 Berlin

info@combiningspirits.com

OLIVER EBERT
oliver@combiningspirits.com
+49 162 2379418

THEO LIGTHART
theo@combiningspirits.com
+49 163 4648688

MARKUS ORSCHIEDT
markus@combiningspirits.com
+49 160 96262370

Sales: VIVIAN KERN
vivian@combiningspirits.com
+49 160 99450736

