

BUNIM x SPINELLI KITCHEN

BUNIM WINTER LOUNGE

Veranstaltungskonzept & Kooperationsvorschlag

Angestrebter Rahmen: ca. 500-1.000 Gäste | Winter Social | Lounge | Food | Drinks | Music

Arbeitsfassung: Inhalt vor finaler visueller Gestaltung

1. Grundidee

Die BUNIM Winter Lounge soll bewusst weder klassische Clubnacht noch klassischer Weihnachtsmarkt sein.

Die Idee ist eine temporäre Winter Lounge innerhalb der industriellen Umgebung von Spinelli Kitchen. Im Mittelpunkt stehen gemeinsames Sitzen, Essen, Trinken, Gespräche, Musik und eine besondere winterliche Atmosphäre.

Die Veranstaltung soll auch bei mehreren hundert Gästen lebendig und gut besucht wirken, ohne dass dafür eine überfüllte Tanzfläche oder dauerhaft hohe Clublautstärke notwendig ist.

Das Konzept verbindet zwei Bereiche mit unterschiedlichen Funktionen:

Außen: offener Winter-Social-Bereich mit Food, winterlichen Drinks und überwiegend Stehflächen.

Innen: großflächige Winter Lounge mit zentraler Bar, reservierbaren und frei zugänglichen Sitzbereichen sowie musikalischer Begleitung durch einen DJ.

Der Grundgedanke ist:

Nicht kommen, um zwingend zu tanzen - sondern kommen, um einen ganzen Winterabend mit Freunden zu verbringen.

Dabei soll die vorhandene industrielle Architektur von Spinelli Kitchen bewusst sichtbar bleiben und Teil des Veranstaltungserlebnisses werden.

Die finale Gästezahl und zulässige Flächennutzung werden selbstverständlich gemeinsam mit Spinelli Kitchen anhand der tatsächlichen Kapazitäten und sicherheitsrelevanten Vorgaben festgelegt.

2. Nutzungskonzept der Location

Außenbereich - Winter Social, Food & Drinks

Der Außenbereich bildet den offenen und bewegungsorientierten Teil des Events.

Hier soll bewusst keine großflächige Lounge entstehen. Stattdessen steht das freie Bewegen, Treffen, Essen und Trinken im Vordergrund.

Im Außenbereich sind ein bis zwei BUNIM-Winterstände mit einer kleinen Auswahl an Weihnachts-beziehungsweise Wintergetränken und passenden Winter-Food-Angeboten vorgesehen.

Ergänzt werden kann der Bereich durch Stehtische beziehungsweise kleinere Stehmöglichkeiten.

Optisch soll eine warme und moderne Winteratmosphäre entstehen.

Dabei soll ausdrücklich keine klassische Weihnachtsmarktästhetik aufgebaut werden. Die Gestaltung bleibt reduziert, hochwertig und mit dem industriellen Charakter von Spinelli verbunden.

Der Außenbereich funktioniert damit gleichzeitig als:

Ankunftsbereich · Social Area · Food Area · Drink Area · Bewegungsfläche

Innenbereich - BUNIM Winter Lounge

Der Innenbereich bildet das Herzstück des Konzeptes.

Die Halle wird bewusst nicht als klassische große Tanzfläche aufgebaut.

Stattdessen entsteht eine großflächige Lounge-Landschaft, die sich um die bestehende zentrale Bar herum entwickelt.

Über den Innenbereich werden verschiedene Lounge- und Sitzgruppen verteilt.

Gäste sollen dadurch die Möglichkeit erhalten, gemeinsam mit Freunden einen festen Platz für den Abend zu haben und trotzdem jederzeit zwischen:

- Lounge
- Bar
- Außenbereich
- Food-Angebot
- anderen Gästegruppen

wechseln zu können.

Die Halle soll trotz einer größeren Besucherzahl nicht wie ein überfüllter Club wirken, sondern wie ein großer gemeinsamer Winterabend.

Zentrale Bar

Die bestehende Bar in der Mitte der Halle bleibt ein zentraler Bestandteil des Innenbereichs.

Sie funktioniert sowohl als gastronomischer Mittelpunkt als auch als natürlicher Treffpunkt innerhalb der Veranstaltung.

Die Loungeflächen sollen so angeordnet werden, dass die Bar von allen Bereichen gut erreichbar bleibt.

Gleichzeitig muss die Raumplanung ausreichende Bewegungsflächen gewährleisten, damit sich keine unnötigen Engstellen direkt an der Bar bilden.

DJ & Musik

Musik bleibt ein wichtiger Bestandteil von BUNIM Winter Lounge, ohne dass die gesamte Veranstaltung deshalb zu einer Clubnacht werden muss.

Ein DJ begleitet den Abend im Innenbereich.

Die musikalische Richtung orientiert sich am grundsätzlichen BUNIM-Sound:

- House
- Hip-Hop
- moderne Musik
- bekannte Nostalgie- und 2010er-/2016er-Tracks

Die Musik soll den Abend tragen, Atmosphäre erzeugen und sich im Laufe des Events entwickeln.

Gleichzeitig soll sie grundsätzlich so eingesetzt werden, dass Gespräche und Lounge-Nutzung weiterhin möglich bleiben.

Die konkrete Lautstärke und mögliche Entwicklung am späteren Abend richtet sich nach der gewählten Betriebsform und den Vorgaben von Spinelli Kitchen.

Funktionsbereich - Toiletten & Garderobe

Auf der linken Seite der Halle soll ein klar erkennbarer Funktionsweg entstehen.

Dieser führt insbesondere zu:

- Toiletten
- Garderobe, sofern hierfür eine geeignete Fläche eingerichtet werden kann
- weiteren notwendigen Funktionsbereichen

Dieser Weg soll räumlich möglichst unabhängig von den Loungeflächen funktionieren.

Dadurch müssen Gäste auf dem Weg zur Toilette oder Garderobe nicht durch reservierte Sitzgruppen laufen.

Die konkrete Wegeführung wird gemeinsam mit Spinelli Kitchen und dem Sicherheitsdienst anhand der finalen Raumplanung festgelegt.

3. Lounge- & Reservierungsoption

Der überwiegende Teil der Winter Lounge soll frei zugänglich bleiben und nach dem Prinzip "First come, first served" funktionieren.

Als erste Orientierung sollen ungefähr 30 % der Loungeflächen reservierbar sein. Die übrigen rund 70 % bleiben ohne Reservierung für alle Gäste verfügbar.

Eine Reservierung soll nur für Gruppen angeboten werden. Aktuell ist vorgesehen, diese Möglichkeit ab ungefähr fünf gemeinsam gekauften Tickets anzubieten. Die genaue Mindestgruppengröße wird erst anhand der finalen Möblierung und Flächenplanung festgelegt.

Die reservierbaren Bereiche werden dezent vom restlichen Lounge-Bereich abgegrenzt und können etwas hochwertiger ausgestattet sein, beispielsweise mit Sofas, Couches oder komfortableren Lounge-Möbeln. Es handelt sich dabei ausdrücklich nicht um einen klassischen VIP-Bereich, sondern lediglich um die Möglichkeit, sich als Gruppe einen festen Bereich für den Abend zu sichern.

Für Gruppen mit Reservierung kann am Einlass ein eigener beziehungsweise verkürzter Check-in vorgesehen werden. Nach der Ticketkontrolle werden die Gäste von einem BUNIM-Mitarbeiter direkt zu ihrem reservierten Bereich geführt.

4. Getränke- & Gastronomiekonzept

Im Außenbereich würden wir gerne ein bis zwei eigene BUNIM-Winterstände aufbauen.

Dort soll bewusst nur eine kleine, ausgewählte Karte mit passenden Weihnachts- beziehungsweise Wintergetränken und wenigen Winter-Food-Angeboten angeboten werden.

Einkauf, Warenlogistik und Organisation dieser zusätzlichen Stände liegen auf Seiten von BUNIM.

Als mögliche Kooperationsoption können wir Spinelli Kitchen an den Umsätzen dieser von BUNIM betriebenen Stände beteiligen. Die konkrete Ausgestaltung kann gemeinsam abgestimmt werden.

5. Social-Konzept

BUNIM Winter Lounge soll sowohl für bestehende Freundesgruppen funktionieren als auch eine Umgebung schaffen, in der Menschen unkompliziert miteinander in Kontakt kommen können.

Dabei soll ausdrücklich kein klassisches Networking- oder Singleevent entstehen.

Der Schwerpunkt bleibt auf einem natürlichen sozialen Umfeld.

Neben reservierten Gruppenlounges können deshalb auch einzelne offene Lounge- beziehungsweise Gemeinschaftsbereiche vorgesehen werden, in denen Gäste ohne feste Reservierung Platz nehmen können.

Dadurch entsteht die Möglichkeit, neue Menschen kennenzulernen, ohne dass dies zum verpflichtenden Programmpunkt gemacht wird.

Das Grundprinzip lautet:

Mit Freunden kommen - oder vor Ort neue Leute kennenlernen.

Welche zusätzlichen Social-Elemente sinnvoll sind, kann im weiteren Planungsverlauf festgelegt werden.

6. Drei mögliche Betriebsformen

Der Grundgedanke der BUNIM Winter Lounge bleibt bei allen drei Varianten gleich. Außen befinden sich Winterstände und Stehbereiche, während im Innenbereich die große Winter Lounge mit Sitzbereichen, Bar und DJ entsteht.

Lediglich Dauer und weiterer Verlauf des Abends unterscheiden sich.

OPTION A - EXTENDED WINTER LOUNGE

Die Winter Lounge beginnt am späten Nachmittag beziehungsweise frühen Abend und bleibt bis später geöffnet.

Ab einer bestimmten Uhrzeit wird die Musik entsprechend der Vorgaben von Spinelli reduziert. Die Gäste können trotzdem weiterhin sitzen, trinken, essen und den Abend gemeinsam verbringen.

Winter Lounge → reduzierter Musikbetrieb → langer gemeinsamer Abend bei Spinelli

OPTION B - WINTER LOUNGE + OFFICIAL AFTERPARTY

Die Winter Lounge läuft beispielsweise bis etwa 22:00 beziehungsweise 23:00 Uhr.

Danach endet die Veranstaltung bei Spinelli und die Gäste haben die Möglichkeit, zu einer offiziellen BUNIM Afterparty in einem Mannheimer Club weiterzugehen.

Winter Lounge @ Spinelli → Official BUNIM Afterparty

Die Afterparty ist dabei eine zusätzliche Option und kein notwendiger Bestandteil für jeden Gast.

Diese Afterparty ist lediglich eine mögliche Erweiterung des Abends. Sie kann nur umgesetzt werden, wenn im Vorfeld mit einem ausgewählten Mannheimer Club eine passende Kooperation und der konkrete Ablauf verbindlich abgestimmt wurden.

OPTION C - BUNIM WINTER WEEKEND

Die Winter Lounge wird nicht nur für einen Abend, sondern für mehrere Tage beziehungsweise ein komplettes Wochenende aufgebaut.

Dadurch können Lounge-Möbiliar, Winterdekoration, Licht und Infrastruktur über mehrere Tage genutzt werden.

Freitag: Opening / After Work

Samstag: Main Event + optional Afterparty

Optional: Sonntag - entspannter Winter Hangout

Damit wird aus einer einzelnen Veranstaltung eine temporäre BUNIM Winter Experience.

7. Sicherheitskonzept

Auch bei einem bewusst ruhigeren Lounge-Format ist Sicherheit ein wesentlicher Bestandteil der Veranstaltung.

Bei mehreren hundert Gästen müssen insbesondere:

- Einlass
- Außenbereich
- zentrale Bar
- Lounge-Bereiche
- Funktionswege
- Toiletten
- Garderobe
- Übergänge zwischen Innen und Außen

klar organisiert werden.

Einlass & Eingangssicherheit

Am Eingang wird ein professioneller Sicherheitsdienst eingesetzt.

Dort erfolgen:

- Alterskontrolle
- Ticketkontrolle
- gegebenenfalls Sicherheitskontrolle
- Steuerung des Besucheraufkommens

Ein gültiges Ticket bedeutet keinen uneingeschränkten Anspruch auf Einlass, wenn eine Person beispielsweise offensichtlich stark alkoholisiert, aggressiv oder anderweitig problematisch auftritt beziehungsweise gegen die im Vorfeld kommunizierten Haus- und Einlassregeln verstößt.

Security innerhalb des Events

Security wird nicht ausschließlich am Eingang eingesetzt.

Abhängig von der finalen Gästezahl und Flächennutzung werden innerhalb der Veranstaltung feste Security-Positionen beziehungsweise Zuständigkeitsbereiche eingerichtet.

Das BUNIM-Veranstaltungsteam ist während der gesamten Veranstaltung vor Ort und für den Sicherheitsdienst jederzeit erreichbar.

Lounge-Bereiche

Innerhalb der Loungeflächen liegt der Fokus insbesondere auf:

- freien Laufwegen
- Schutz reservierter Bereiche
- Konfliktprävention
- Kontrolle der Gästeverteilung
- Freihaltung von Rettungs- und Fluchtwegen

Abgrenzungen reservierter Lounge-Bereiche dürfen selbstverständlich niemals sicherheitsrelevante Wege blockieren.

Außenbereich

Auch im Außenbereich wird Sicherheitspersonal eingesetzt.

Der Fokus liegt insbesondere auf:

- Besucherbewegung

- Food- und Getränkebereichen
- zugelassenen Veranstaltungsflächen
- Übergang zwischen Halle und Außenbereich
- Konfliktprävention
- Einhaltung möglicher Lärm- und Außenbereichsvorgaben

8. Besucherführung & sicherheitsrelevante Unterlagen

Bei einer Veranstaltung dieser Größenordnung ist eine klare Besucherführung besonders wichtig.

Ziel ist es, Engstellen insbesondere rund um:

- Bar
- Toiletten
- Garderobe
- Ein- und Ausgang
- Lounge-Bereiche
- Innen-/Außenübergänge

zu vermeiden.

Die finale Raumaufteilung wird deshalb gemeinsam mit Spinelli Kitchen und dem eingesetzten Sicherheitsdienst überprüft.

Für die detaillierte Ausarbeitung benötigen wir alle vorhandenen veranstaltungsrelevanten Unterlagen beziehungsweise Vorgaben zu:

- Brandschutz
- Fluchtwegen
- Rettungswegen
- maximaler Gästezahl
- zulässigen Innen- und Außenflächen
- Lärmschutz
- möglichen Betriebszeiten
- weiteren Sicherheitsvorgaben

Das gesamte relevante BUNIM-Team und der eingesetzte Sicherheitsdienst werden auf Grundlage dieser Vorgaben vor Veranstaltungsbeginn gebrieft.

9. Ticketing-, Reservierungs- & Einlasskonzept

Der Ticketprozess wird digital über die eigene BUNIM-Infrastruktur abgewickelt.

Online-Ticketkauf

Tickets werden über:

bunim-events.com

Optionale Lounge-Reservierung

Für einen begrenzten Teil der Loungeflächen soll eine Gruppenreservierung möglich sein. Aktuell ist diese Option ab ungefähr fünf gemeinsam gekauften Tickets vorgesehen; die genaue Mindestgröße wird später festgelegt.

Reservierungsgruppen können am Einlass über einen eigenen beziehungsweise verkürzten Check-in geführt und anschließend von einem BUNIM-Mitarbeiter direkt zu ihrem reservierten Bereich begleitet werden.

Digitales QR-Ticket

Jeder Gast erhält ein individuelles digitales Ticket mit QR-Code.

Das Ticket kann zusätzlich dem Smartphone-Wallet hinzugefügt werden.

Scan & Entwertung

Am Einlass wird das Ticket über die eigene BUNIM Scanner-App geprüft und anschließend als verwendet beziehungsweise entwertet markiert.

Dadurch wird eine Mehrfachverwendung verhindert.

Alterskontrolle & Regeln

Altersregelung: Aktuell ist noch offen, ob die BUNIM Winter Lounge strikt ab 18 Jahren stattfindet oder eine 16+-Option mit zeitlicher Begrenzung integriert wird.

Bereits im Vorfeld werden außerdem klar kommuniziert:

- Hausregeln
- Einlassbedingungen
- gegebenenfalls Dresscode

Bei entsprechenden Verstößen kann der Einlass verweigert beziehungsweise während der Veranstaltung das Hausrecht ausgeübt werden.

10. Was BUNIM selbst mitbringt & übernimmt

BUNIM möchte einen möglichst großen Teil der operativen Veranstaltung selbst beziehungsweise über eigene Dienstleister abdecken.

Ton & Licht

- eigene beziehungsweise organisierte Tontechnik
- DJ-Technik
- atmosphärische Lichttechnik
- Beleuchtung der Loungeflächen
- Beleuchtung relevanter Laufwege
- technische Betreuung

Personal

- professioneller Sicherheitsdienst
- DJ
- BUNIM-Veranstaltungsleitung
- Marketing- und Content-Team
- gegebenenfalls Lounge-/Reservierungsbetreuung
- bei Bedarf Garderobenpersonal
- gegebenenfalls zusätzliches Barpersonal
- optional Nachbereitungs-/Reinigungsdienstleister

Mobiliar & Infrastruktur

BUNIM kann unter anderem organisieren:

- Lounge-Mobiliar
- Tische
- Stehtische
- Kennzeichnung reservierter Bereiche
- Beschilderung reservierter Bereiche
- Kordeln beziehungsweise Abgrenzungen
- Beschilderung
- zusätzliche Barinfrastruktur
- Kühlung
- Winterdekoration
- Branding
- Licht- und Atmosphärelemente

Die endgültige Menge wird erst anhand der finalen Raumplanung festgelegt.

Logistik

BUNIM übernimmt die Koordination der eingebrachten:

- Möbel
- Technik
- Dekoration
- Branding-Elemente
- zusätzlichen Bars
- Getränke beziehungsweise Waren für selbst betriebene Verkaufsstellen

Veranstaltungsversicherung

BUNIM organisiert die für die eigene Veranstaltung erforderliche Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung. Der entsprechende Nachweis kann Spinelli Kitchen vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung gestellt werden.

11. Marketing & Content-Produktion

Die Vermarktung wird vollständig von BUNIM übernommen.

Dafür arbeiten wir mit einem eigenen Marketing- und Content-Team.

Die Kommunikation soll bewusst nicht die typische überfüllte Clubnacht darstellen.

Stattdessen werden die zentralen Vorteile von BUNIM Winter Lounge kommuniziert:

Eigene Lounge · Freunde · Drinks · Food · Winteratmosphäre · Musik · besondere Location

Vorproduktion bei Spinelli

Ungefähr fünf bis sechs Wochen vor Beginn möchten wir mit unserem Content-Team Zugang zur Location erhalten.

Dort soll gezielt Foto- und Videomaterial für die anschließende Kampagne produziert werden.

Im Mittelpunkt stehen:

- industrielle Architektur
- Halle
- zentrale Bar
- Außenbereich
- Winter-Lounge-Idee

Wenn gewünscht, kann Spinelli Kitchen vorgesehenes Material vor Veröffentlichung zur Einsicht beziehungsweise Abstimmung erhalten.

Vierwöchige Kampagne

Die eigentliche Marketingkampagne beginnt vier Wochen vor dem Event.

Sie wird mit dem Ticketverkauf und den verschiedenen Verkaufsphasen verbunden.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem Gruppencharakter des Konzeptes.

Die begrenzte Möglichkeit, als Gruppe einen festen Lounge-Bereich zu reservieren, kann als zusätzliche Option in der Vermarktung kommuniziert werden, steht jedoch nicht im Mittelpunkt des Eventkonzeptes.

Creator & Influencer

BUNIM arbeitet bei der Vermarktung teilweise mit lokalen Creatoren und Influencern zusammen.

Diese können das Konzept und die Location über ihre eigenen Kanäle präsentieren und bei der regionalen Zielgruppenansprache unterstützen.

12. Wirtschaftliches Modell

Unser Ziel ist ein Konzept, das sowohl für BUNIM als auch für Spinelli Kitchen wirtschaftlich sinnvoll funktioniert.

Wesentliche wirtschaftliche Bestandteile sind:

Ticketing

und

Gastronomie.

Ticketverkauf

Als bisheriges Verkaufsmodell ist eine vierwöchige Kampagne mit drei Ticketphasen vorgesehen:

- Woche 1 - Early Bird: 10 €
- Woche 2-3 - Standard: 12,99 €
- Woche 4 - Last Minute: 15 €
- Abendkasse: 15 €

Die finale Preisgestaltung kann noch an Umfang, Betriebsform und finalen Leistungsumfang angepasst werden.

Gastronomie

Zusätzlich zum bestehenden gastronomischen Angebot von Spinelli möchte BUNIM im Außenbereich ein bis zwei eigene Winterstände betreiben.

Einkauf, Warenlogistik und Organisation dieser Stände liegen auf Seiten von BUNIM.

Optional kann Spinelli Kitchen an den Umsätzen dieser von BUNIM betriebenen Stände beteiligt werden. Die konkrete Ausgestaltung kann gemeinsam abgestimmt werden.

13. Nachbereitung & Übergabe

Unsere Verantwortung endet nicht mit dem letzten Gast.

Auch bei der BUNIM Winter Lounge gehören Rückbau und Nachbereitung fest zum Veranstaltungskonzept.

- kontrollierter Abbau
- Rückbau eingebrachten Mobiliars
- Rückbau der reservierten Lounge-Abgrenzungen
- Entfernung von Abgrenzungen und Beschilderung
- Rückbau zusätzlicher Bars
- Rückbau von Technik, Branding und Dekoration
- Reinigung beziehungsweise Abstimmung der Reinigung
- optional externer Reinigungs-/Nachbereitungsdienstleister
- Müllentsorgung
- gemeinsamer Kontrollgang
- Übergabe der Location
- Dokumentation besonderer Vorfälle beziehungsweise Schäden
- Fundsachenmanagement
- Debriefing mit Security und Veranstaltungsteam
- Feedbackgespräch mit Spinelli Kitchen
- Bereitstellung produzierten Foto- und Videomaterials
- Dokumentation der Learnings für mögliche Folgeveranstaltungen

14. Ziel der Zusammenarbeit

Unser Anspruch ist es, Veranstaltungen zu schaffen, die nicht lediglich stattfinden, sondern einen eigenständigen Grund bieten, die Location zu besuchen.

Mit BUNIM Winter Lounge möchten wir weder eine weitere gewöhnliche Clubnacht noch einen klassischen Weihnachtsmarkt schaffen.

Spinelli Kitchen soll stattdessen zu einem großen winterlichen Treffpunkt werden, an dem mehrere hundert Menschen gemeinsam sitzen, essen, trinken, Musik hören, Freunde treffen und einen Abend in einer besonderen industriellen Umgebung verbringen können.

Dabei soll nicht ausschließlich BUNIM im Mittelpunkt stehen.

Die Architektur und Atmosphäre von Spinelli Kitchen werden bewusst Teil der gesamten Veranstaltung und der dazugehörigen Kommunikation.

Unser Ziel ist darüber hinaus nicht nur eine einzelne Veranstaltung.

Wir möchten bei erfolgreicher Zusammenarbeit weitere Formate entwickeln, die gezielt auf Spinelli Kitchen zugeschnitten sind und die Location je nach Jahreszeit und Konzept unterschiedlich inszenieren.

Wir möchten Events schaffen, die dem Ort gerecht werden - organisatorisch, wirtschaftlich und in ihrer Wirkung.