



Fußball und Genuss
im Doppelpass.



Siemens
Hausgeräte.
Offizieller
Kooperations-
partner.



Die Siemens cookingLounge in der Allianz Arena.

Die Zukunft zieht ein.

SIEMENS

© 2009 by Siemens-Electrogeräte GmbH, München. Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany. XX/2009 (Eupro/Peschke)

www.siemens-home.de



Hochklassige Begegnung von Genuss und Emotion.

Was für eine Kulisse! Das Stadion des deutschen Rekordmeisters heißt Sie willkommen. Siegen, das kann der FC Bayern. Dass man in seinem Stadion jetzt auch kochen lernen kann, ist neu. In der Siemens cookingLounge können Besucher das besondere Flair dieser einzigartigen Location mit allen Sinnen genießen. Das Ligaziel dabei: das perfekte Zusammenspiel von Sport, Genuss, Emotion und Technik auf höchstem Niveau für unvergessliche Erlebnisse und Veranstaltungen. Auch das ist rekordverdächtig. Lassen Sie sich begeistern!

Siemens. Die Zukunft zieht ein.



Exzellente Platzverhältnisse für Top-Ergebnisse.

Wer in Zukunft eine außergewöhnliche Veranstaltung plant oder an einem Event der besonderen Art teilnehmen möchte, findet in der cookingLounge von Siemens in der Allianz Arena das perfekte Angebot. Der großzügige Kochbereich glänzt mit innovativer Technik, der stilvolle Raum ist offen für exzellente Geschmackserlebnisse in entspannter Atmosphäre. „Geschäftliches“ lässt sich in diesem eleganten Ambiente aufs Angenehmste bewältigen. Ein offener Kamin, die Weinecke mit wohltemperierten, edlen Tropfen – das Lounge-Konzept setzt sich in den vier Disziplinen Kochen, Genießen, Entspannen und Tagen in München auf einen Spitzenplatz.



Gemeinsam ungestört genießen.

Stellen Sie sich vor: Sie sitzen vor der eindrucksvollen Kulisse der Allianz Arena und genießen kulinarische Höchstleistungen, die ein Profikoch gerade mit Ihnen oder für Sie zubereitet hat. Das Ganze in fast schon privatem Rahmen, ungestört und verwöhnt durch perfekten Service und stilvolle Dekoration. Das geht mit bis zu 40 Personen oder, wenn es ein eher zwangloser Rahmen sein soll, mit bis zu 80 Gästen an Stehtischen.



Exquisite Ausstattung für höchste Ansprüche.

Wer die cookingLounge als Location wählt, wird höchsten Ansprüchen gerecht. Stimmiges Design, großzügige Umgebung und gepflegtes Ambiente – mit diesem Flair spielen Sie als Gastgeber in der Premiumklasse. Und als Gast genießt man ganz entspannt, was Küche und Keller zu bieten haben.

Professionelle Technik.

Die modernen Kochinseln stehen frei im Raum. Selbstverständlich ist die gesamte Technik für kulinarische Höhenflüge vom Feinsten und auf dem absolut neuesten Stand. Sie finden hier alle Geräte in Top-Ausstattung und können selbst erleben, wie perfekt deren innovative Features Sie beim Erreichen bester Ergebnisse unterstützen.

Kochen wie ein Profi.

Die cookingLounge in der Allianz Arena ist das neue Flaggschiff der Siemens lifeKochschulen. Schon über 100 Kochschulen für Liebhaber der gehobenen Küche sind mittlerweile bundesweit entstanden. Das so einfache wie gelungene Rezept dabei: Man nehme ein gutes Dutzend Spitzenköche, ausgesuchte Zutaten und modernste Küchengeräte von Siemens. Dazu ein stimmungsvolles Ambiente und viel Freude am Genießen. Da wird Kochen zum vergnüglichen Genuss. Sie erfahren aus erster Hand, wie man mit frischen Zutaten und exzellenten Geräten ein Menü der Spitzenklasse zaubert.

Siemens
life  Kochschule

Gediegene Atmosphäre großzügig dimensioniert.

Über 160 Quadratmeter schaffen einen großzügigen Rahmen für Sie und Ihre Gäste. Egal, ob Sie ein Incentive für Ihre Kunden oder Mitarbeiter planen, als Koch das passende Umfeld für die Degustation Ihrer Künste suchen, Geschäftliches in außergewöhnlicher Atmosphäre in Angriff nehmen wollen oder in einem Kochkurs Ihr Können perfektionieren wollen – die cookingLounge in der Allianz Arena bildet dafür immer ein fantastisches Umfeld.

Tagen mit zeitgemäßer Technik.

Damit auch Ihre Präsentation ein Erfolg wird, steht dafür modernste Technik zur Verfügung. Die Multimedia-Ausstattung ist auf dem neuesten Stand und unterstützt Sie wirkungsvoll bei Ihrem Auftritt.



Fast so privat wie zu Hause.

Entspannen Sie sich, genießen Sie und pflegen Sie die Kunst der anregenden Konversation. Gediegen wie ein englischer Club, aber modern, mit internationalem Flair interpretiert – die Atmosphäre spricht für sich und für Sie als Gastgeber, der seine Gäste in schon fast privatem Rahmen für ein paar schöne Stunden verwöhnen will.

Spitzenleistungen perfekt inszeniert.

Ein Dream-Team der besonderen Art: die langfristige Kooperation des FC Bayern mit Siemens. Die neue cookingLounge von Siemens in der Allianz Arena eröffnet spektakuläre Einblicke. Hoch über dem Spielfeld befindet sich die Wirkungsstätte für Star- und Sterneköche, die Sie und uns auf höchstem kulinarischem Niveau verwöhnen. Und Sie können live dabei sein, wenn sich Spitzenleistungen im Sport und am Herd zu einem einzigartigen Erlebnis verbinden. Genießen Sie die Freude am Spiel. Lassen Sie sich vom virtuosen Umgang mit edlen Zutaten und Aromen überraschen. Die cookingLounge von Siemens qualifiziert sich damit für Events und Veranstaltungen, die den gewohnten Rahmen sprengen.

Siemens
Hausgeräte.
Offizieller
Kooperations-
partner.



Kochen ist eine Kunst.

Das Ergebnis ein genussreiches Vergnügen. Hochwertige Zutaten, Perfektion bei der Zubereitung und ein reicher Schatz an Erfahrung, Tipps und profundes Wissen über Geschmack und darüber, wie er sich entfaltet – alle Spitzenköche haben Starqualitäten. Erleben Sie live, was am Herd und in Töpfen möglich ist. Lernen Sie selbst, was ambitionierte Hobbyköche zu Profis macht. Oder Sie engagieren einen Koch Ihrer Wahl für Ihr Event. Die cookingLounge von Siemens steht allen offen, für die Kochen eine wahre Leidenschaft ist. Zum Beispiel auch Alfons Schuhbeck, der hier 2009 eine ganze Reihe von Kochkursen und Veranstaltungen durchführt.



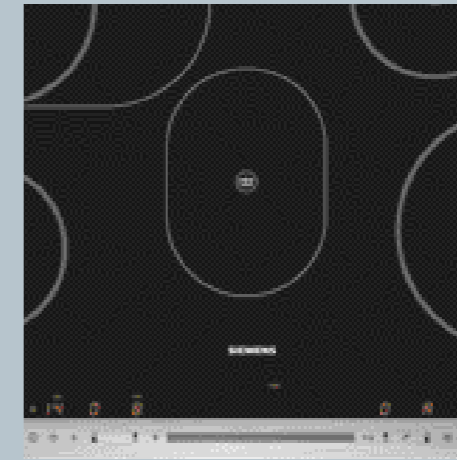
Die lifeKochschule ist immer ein Erlebnis.

Viele junge Spitzenköche gehören zum Verbund der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“. Einige betreiben sogar eine eigene Siemens lifeKochschule. Freuen Sie sich auf tolle Ideen aus der Profiküche, präsentiert mit Spaß, Können und höchstem Qualitätsanspruch. Schauen Sie den Profis über die Schulter, helfen und kochen Sie aktiv mit. So gewinnen Sie einen exklusiven Einblick in die Geheimnisse der feinen Küche. Und lernen im Detail, wie auch Sie Ihre Lieblingsgerichte in Zukunft perfekt selbst zubereiten können.





Technik, die begeistert.



Hier gibt es nicht nur etwas zum Essen, sondern auch zum Staunen.

Die cookingLounge von Siemens setzt auch bei der Geräteausstattung ein echtes Highlight. Hier arbeitet Technik auf höchstem Niveau und sorgt für perfektes Gelingen. Bei Siemens finden Sie das komplette Angebot hochwertiger Küchentechnik. Das Design ist anspruchsvoll und doch höchst funktional. Es unterstreicht den innovativen Anspruch der Einbaugeräte von Siemens. Wie zum Beispiel bei den Kochfeldern mit powerInduktion. Sie erhitzen nicht die Kochzone, sondern nur den Topfboden und das wesentlich schneller als andere Beheizungsarten. Ein sanftes Gleiten über die touchSlider-Bedienung genügt, um die Temperatur der jeweiligen Kochzone stufenlos zu regeln. Im Siemens Dampfgarer werden hochwertige Lebensmittel allein in Wasserdampf gegart. Schonend, lecker und ohne auszutrocknen. Besonders mit den neuen Siemens Backöfen begegnen Sie nicht nur technologischen Leckerbissen, sondern rundum zeitgemäß-zeitlosem Design, das einem schon lange vor dem Essen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt.

Erleben Sie das modernste Stadion der Welt.

Die Allianz Arena ist das Aushängeschild einer Architektur, die Ästhetik, Technik und Ingenieurskunst auf höchstem Niveau vereint. Das passt zu Siemens. Und deshalb liegt es nahe, die cookingLounge als Flaggschiff unserer lifeKochschulen hier zu etablieren. Als Ort der Begegnung, ein Highlight, wenn es um das Besondere geht, und als Location, die wirklich einmalig ist. In einer Umgebung, die eindrucksvolle Kulisse für Höchstleistungen ist, sowohl auf dem Platz als auch für alle, die im Hintergrund für den reibungslosen Betrieb und Ablauf sorgen.

Eine attraktive Kombination.

Wer die cookingLounge als Location bucht, kann das spektakuläre Bauwerk in das Programm einbeziehen. Das Gebäude ist 258 Meter lang, 227 Meter breit und 50 Meter hoch. Das Oval bietet 70.000 Zuschauern Platz. Die Allianz Arena ist das einzige Stadion mit drei Rängen in Deutschland. Lassen Sie sich durch die Fankurven führen und erfahren Sie, welche Infrastruktur und wie viel innovative Technik hinter den Kulissen stecken. Und das ultimative Erlebnis ist Ihnen sicher, wenn Sie die cookingLounge an einem jener Tage buchen oder besuchen, an denen der FC Bayern vor ausverkauftem Haus die Ränge zum Toben bringt.



Beste Ergebnisse mit einer Spitzenmannschaft.

Kulinarische Köstlichkeiten, feinste Spezialitäten und umfassende Beratung. Wer sein Event in der Siemens cookingLounge nicht selbst organisieren will, kann die Umsetzung, Logistik und das Catering auch getrost unseren Spezialisten überlassen. Was immer Sie sich vorstellen: In der Allianz Arena lässt es sich individuell realisieren.



Ein professionelles Veranstaltungsteam.

In der Siemens cookingLounge stehen Ihnen nicht nur ideale Räumlichkeiten zur Verfügung, sondern ein Team von Arena One kümmert sich auch um die Koordination und technische Realisierung Ihres Events. Von der Beratung und Auswahl der Speisen und Getränke, über stilvolle Dekoration bis hin zur Beleuchtung, die Profis vor Ort nehmen Ihnen diese Arbeit gerne ab.

Bestens vorbereitet.

Parkplätze, Internetzugang, technische Ausstattung für Tagungen, Besprechungen und perfekte Präsentationen stehen zur Verfügung. Die cookingLounge lässt sich auch für Foto-shootings oder Produktvorführungen buchen, sie wird von uns selbst, unseren Partnern oder für Mitarbeiter ganzjährig und vielfältig genutzt. Darauf sind wir vorbereitet und das tun wir auch gerne für alle, die dieses außergewöhnliche Angebot mit oder über uns nutzen.



Planen, buchen, jubeln.

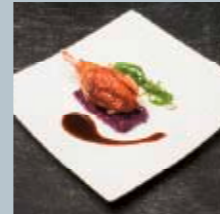
So außergewöhnlich wie die cookingLounge selbst sind die Veranstaltungsmöglichkeiten, die sie eröffnet. Ein breit gefächertes und individuell zu gestaltendes Angebot wartet auf Sie. Tagungen sind zum Beispiel für bis zu 20 Personen möglich. Diese können Sie gerne mit einem Kochkurs oder einer Showkochvorführung kombinieren. Letztere kann auch als Teamevent für bis zu 40 Personen organisiert werden. Zudem steht Ihnen die cookingLounge auch für Produktpräsentationen, Shootings oder andere Gelegenheiten zur Verfügung. Fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Attraktive Bausteine, die Sie individuell buchen und kombinieren können.



Tagungen werden mit modernster Medientechnik unterstützt. Die ermöglicht perfekte Präsentationen für bis zu 20 Personen. Neben den spannenden Inhalten können Sie in diesem ungewöhnlichen Ambiente die Teilnehmer zusätzlich mit einem gemeinsamen Kocherlebnis begeistern oder Sie lassen sich von einem unserer Köche verwöhnen. Gerne unterbreiten wir Ihnen einen Vorschlag.

Showkochen ist ebenfalls ein besonderes Erlebnis. Schauen Sie exklusiv den Profis über die Schulter und genießen Sie die kulinarischen Höchstleistungen, die ein Spitzenkoch gerade für Sie zubereitet hat. Sprechen Sie uns an, wir gestalten mit Ihnen gemeinsam die gewünschte Veranstaltung und vermitteln Ihnen einen renommierten Koch.



Kochkurse finden regelmäßig statt. Nutzen Sie dieses besondere Angebot, zusammen mit einem echten Profi zu kochen. Freuen Sie sich auf die vielen Tipps, die Sie dabei bekommen, und die Tricks, die Sie dabei lernen können. Melden Sie sich direkt bei uns oder über unsere Homepage an. Natürlich können Sie auch individuell und exklusiv einen Kochkurs für sich und Ihre Kollegen oder Kunden buchen. Wir organisieren mit Ihnen gemeinsam die gewünschte Veranstaltung und vermitteln Ihnen den gewünschten Koch aus unserem Köchepool.

Gerätevorführungen lassen Sie in die Welt der Siemens-Geräte eintauchen und die neuesten Features erleben. Siemens bietet diese Gelegenheiten wöchentlich an. Auch dafür melden Sie sich direkt oder über unsere Homepage bei uns. Sie erhalten viele interessante Informationen über die Geräte und die neuesten Zubereitungsarten, können dabei natürlich kleine Leckerbissen genießen, werden mit Getränken bewirtet und nehmen als schöne Erinnerung eine Schürze mit nach Hause.



Für Anfragen und Buchungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Per Telefon sind wir unter 0 89 - 45 90-52 35 für Sie da.
Ihre Mail erreicht uns über kontakt@cooking-lounge.info

Oder Sie informieren sich online:

www.cooking-lounge.info
www.lifeKochschule.de
www.siemens-home.de