

14. – 16. OKTOBER 24

# INTERNATIONAL BAR AND BEVERAGE TRADE SHOW

MESSEGELÄNDE BERLIN

# PRESSEMAPPEN

BARCONVENT.COM

FOLLOW US



@BARCONVENTBER

**BCB**  
BAR CONVENT BERLIN

Built by  
**RX**

In the business of  
building businesses

# BCB 2024

**Datum:** 14. bis 16. Oktober 2024

**Öffnungszeiten:**

Mo/Di: 11:00 - 19:00 Uhr

Mi: 11:00 - 18:00 Uhr

*Für Pressevertreter öffnen die Hallen bereits um 10 Uhr.*

**Veranstalter:**

RX Deutschland GmbH

Johannstraße 1

40476 Düsseldorf

**Gründungsjahr:** 2007

**Veranstaltungsort:**

Messegelände Berlin

**Special Areas:**

BCB Whisk(e)y Embassy // Halle 11.1

Young Guns // Halle 11.2

Emerging Brands // Halle 11.2

Low & No Bar // Halle 11.2

BCB Merchandise Shop // Kleiner Stern

BCB Matchmaking Lounge // Palais, 2nd Floor

BCB Wine Workshop // Palais

# Zahlen & Fakten

44

Ausstellernationen

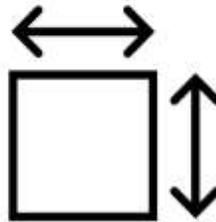


534

Aussteller & Partner



Über 1.100  
Brands



ca. 23.700 m<sup>2</sup>

Ausstellungsfläche

Top-10  
Aussteller  
Nationen

Deutschland  
Italien  
Frankreich  
Großbritannien  
USA  
Spanien  
Japan  
Dänemark  
Niederlande  
Portugal

# So vielseitig wie nie: Bühnenprogramm 2024

## Main Stage // Halle 16 - Rotunde

Die Main Stage ist das Wissenszentrum des Bar Convent Berlin. Internationale Experten und Meinungsmachern der globalen Bar- und Getränkeszene sprechen über mentale Gesundheit, Inklusion und Diversität, persönliche Entwicklung.

## Workshop Stage // Halle 20

Dank der großen Nachfrage führt der BCB die Workshop Stage ein. Besucher können sich auf Sessions in kleinen Gruppen freuen zu Themen wie Flavor Theory von Arielle Johnson, Fotografieren mit dem Smartphone von Jordan Hughes, Hands on Garnish, Working Flair und mehr freuen.

## Brand Stage // Palais

Die neue Stage präsentiert alle Aussteller- und Markeninhalte. Von Seminaren über Cocktail- und Markenpräsentationen bis hin zu Verkostungen und Einblicken in Produktionen und Markenphilosophie - alles ist hier zu finden!

## Park Street University // Halle 11.2

In der Park Street University können sich Unternehmer, Manager und Brand-Owner über Trends, Kaufgewohnheiten der Verbraucher und weitere geschäftsrelevante Themen informieren.

## DBU Stage // Halle 11.1

Die Deutsche Barkeeper-Union ist auch in diesem Jahr wieder Partner des BCB und präsentiert sich nicht nur mit einem Stand, sondern auch mit einer eigenen Bühne. Hier finden täglich spannende und inspirierende Vorträge und Workshops statt - vom Einsteiger bis zum Branchenprofi.

 [Zum gesamten Programm](#)

# Young Guns

## Internationale Newcomer in Halle 11.2

Auf dem diesjährigen Bar Convent Berlin gibt es in der Halle 11.2 wieder einige internationale Newcomer der Branche zu entdecken – von alkoholfreien Spirituosen bis zu außergewöhnlichen Gins. Wir geben eine kleine Kostprobe:



- Dik & Schil
- Erbe Gin
- Franz von Fein
- FRONA
- Heimat Heroes
- KALIRO
- Kiyoko Yuzu
- Mijenta
- Monaco Cartel
- Naught Distilling
- Polarity Gin
- POLLY
- SESES Drinks
- Shroom
- Siculadistribuzione
- Van Hunske

# Young Guns



## „Monaco Cartel“ lockt mit beliebten Kaffeelikör und Produktneuheiten

In München zählt der Wodka-Kaffee-Mix „Liquid Cocaine“ von Monaco Cartel bereits zu den Classics. Mit natürlichen Zutaten, vollmundigem Kaffee, Karamell und feiner Schokoladennote begeistert er Kaffeeliebhaber. Der Likör hat angenehme 16% vol. Bio-Wodka.

## „Naught Gin“: Verspielt verrucht & unverkennbar elegant

Wer Qualität liebt, sollte Naught Distilling Gins probieren! Perfekt ausbalancierte Premium-Gins, hergestellt mit den besten Botanicals und Destillationsmethoden, bieten ein einzigartiges Gin-Erlebnis. Ihr Australian Dry Gin besticht durch Wacholder, Zitrus und Cassia.



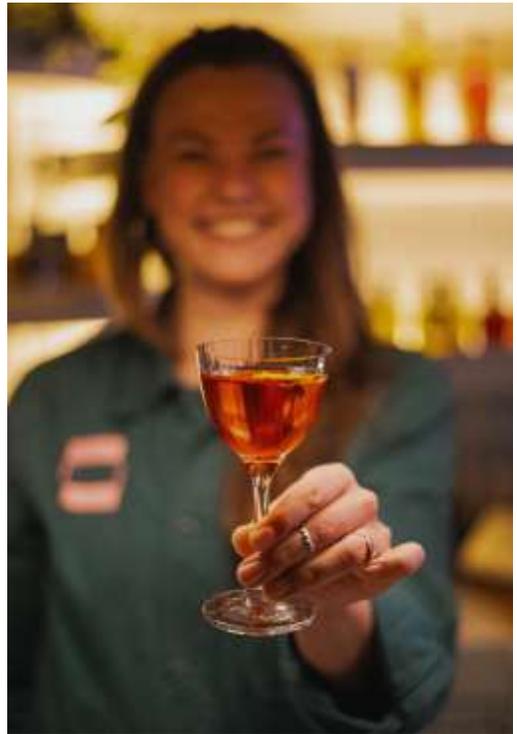
## „Franz von Fein“: Ausgezeichnete alkoholfreie Aperitifs

Die Gründer von Franz von Fein zeigen, dass Aperitifs auch ohne Alkohol Genuss bieten. Der Rubin Aperitif überzeugt mit Zitrusnoten, Hibiskus und Wacholder. Der Bernstein Aperitif bringt mediterrane Aromen wie Orange, Lavendel und Rosmarin, blumig und fruchtig mit feiner Bitterkeit.

# Hotspots

## BCB Whisk(e)y Embassy w/ Collab Bar

Für alle passionierte Whisk(e)y-Fans, und die die es noch werden wollen: Unsere „BCB Whisk(e)y Embassy“ rund um unser diesjähriges Spirit of Honor in Halle 11.1. Neben köstlichen Cocktailkreationen der beliebten Hamburger „Collab Bar“, erwartet Dich ein großartiges Education-Programm, welches in Partnerschaft mit der „OurWhisky Foundation“ entwickelt wurde.



# Hotspots

## Low & No-Bar w/ Amaro Bar

Ein Besucherliebling kehrt zurück – die „BCB Low & No-Bar“. Das Trendthema, welches aus den Bars weltweit nicht mehr wegzudenken ist, wird erneut mit einer eigenen Pop-Up-Bar auf den BCB geholt. Hierzu konnte das Messteam das Team von der „Amaro Bar“ aus London gewinnen. In Halle 11.2 kannst Du an allen Messtagen großartige Drinks des bekannten Barteams mit wenig sowie ganz ohne Alkohol verkosten.



# Hotspots

## BCB Wine Workshop w/ KALK & KEGEL

In diesem Jahr feiert der BCB zudem eine wahrhaftige Premiere: Erstmals rückt das Thema „Wein in Bars“ mit einer eigenen Sonderfläche im Palais in den Fokus. Gemeinsam mit dem Education-Partner „KALK & KEGEL“ und Johannes Schellhorn (Bar Freundschaft) geben wir Dir die Möglichkeit, in die vielfältige Welt der Weine einzutauchen und wertvolles Wissen in dieser besonderen Disziplin zu erlangen.



# Morning Press Briefing

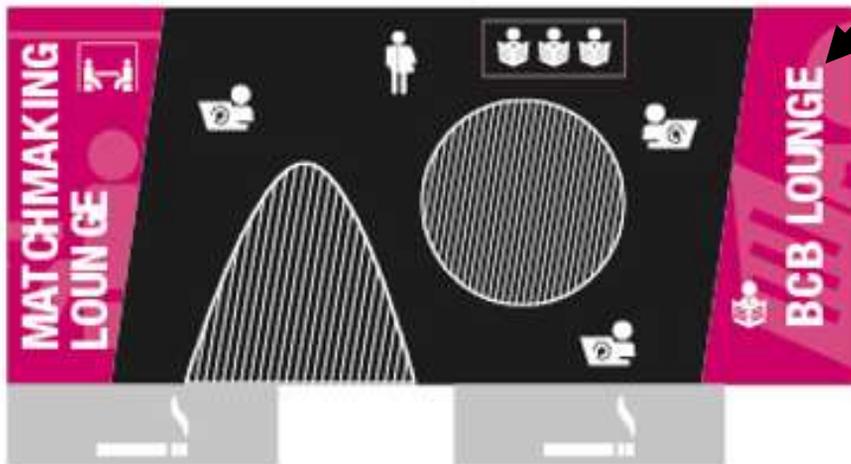


**BCB Morning Press Briefing inkl. Frühstück**

**Wann?** Montag, 14. Oktober, um 10:00 Uhr

**Wo?** Messegelände Berlin  
BCB Lounge, Palais 2nd floor

**PALAIS 2nd floor**



Auch während der Messelaufzeit freuen wir uns darauf, Sie in der **BCB Lounge** (im Obergeschoss des Palais) begrüßen zu dürfen!

# BCB Medienbereich



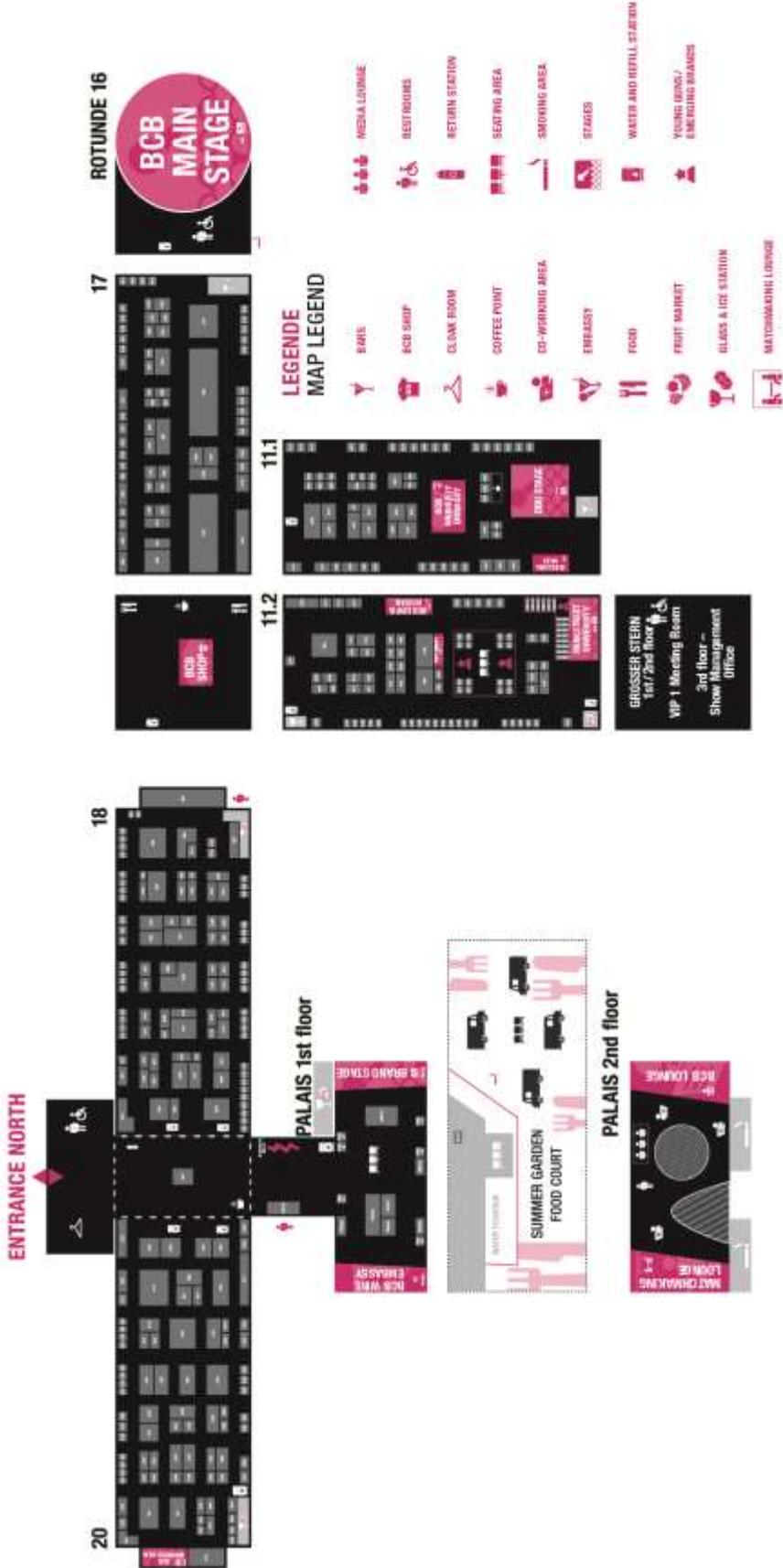
Pressemeldungen & Branchennews:

[www.barconvent.com/fuer-medien](http://www.barconvent.com/fuer-medien)

Pressefotos 2024:

[www.flickr.com/photos/barconventberlin](http://www.flickr.com/photos/barconventberlin)

# GELÄNDEÜBERSICHT EXHIBITION GROUND



## LEGENDE MAP LEGEND

- MEDIA LOUNGE
- RESTROOMS
- RETURN STATION
- SEATING AREA
- SMOKING AREA
- STAGES
- WATER AND REFILL STATION
- YOUNG LINGS/  
EMBRACING BRAIDS
- STAGE
- BAR
- BCB SHOP
- CLEAN ROOM
- COFFEE POINT
- CO-WORKING AREA
- EMBASSY
- FOOD
- FRUIT MARKET
- GLASS & ICE STATION
- MATCHMAKING LOUNGE

# BCB kommt nach London!

LONDON CALLING!

**BCB**  
BAR CONVENT  
LONDON

Built by  
**RX**

Mit den BCB Shows in Berlin, Brooklyn, Sao Paulo und Singapur sowie der Imbibe Live in London hat Veranstalter RX international starke Fachmessen für die Bar- und Getränkebranche im Portfolio. Ab 2025 wird die Imbibe Live Teil der globalen BCB-Familie und wird in BCB London re-branded, um die Veranstaltung noch besser im Kreis der globalen Messen für die Bar- und Getränkeindustrie zu positionieren.

Der BCB London wird der Treffpunkt für die globale Branche, um insbesondere auf dem britischen und irischen Markt Geschäfte zu machen und Kontakte zu knüpfen. Die Messe wird sich auf hochwertige Spirituosen, Biere und eine breitere Getränkeategorie konzentrieren und die neuesten Produkte auf dem Markt vorstellen, Bildung und Know-how bieten sowie die neuesten Trends aus aller Welt und die einmalige BCB-Stimmung nach London bringen.

„Als pulsierende Metropole ist London der perfekte Standort, um die BCB-Familie zu erweitern. Für die internationale Branche bietet der Markt sehr gute Bedingungen für ihr Business“, sagt Petra Lassahn, Event Director des BCB.

# Ihr Pressekontakt

**Lisa Gerhards**  
PR & Content Manager  
Tel.: +49 174 – 1909592  
[lisa.gerhards@rxglobal.com](mailto:lisa.gerhards@rxglobal.com)



**Leonie Ophhey**  
PR & Content Manager  
Tel.: +49 172 - 8646218  
[Leonie.ophey@rxglobal.com](mailto:Leonie.ophey@rxglobal.com)



## Free Wifi

Name: BARCONVENTBERLIN2024

Passwort: BCB-2024