



Ihre Anfrage -
Unser Vorschlag
für Ihren Event

55% of our attendees
have a BYOD program

50% of our attendees
use the Mobiletron API

Our attendees come
from more than
24 different countries

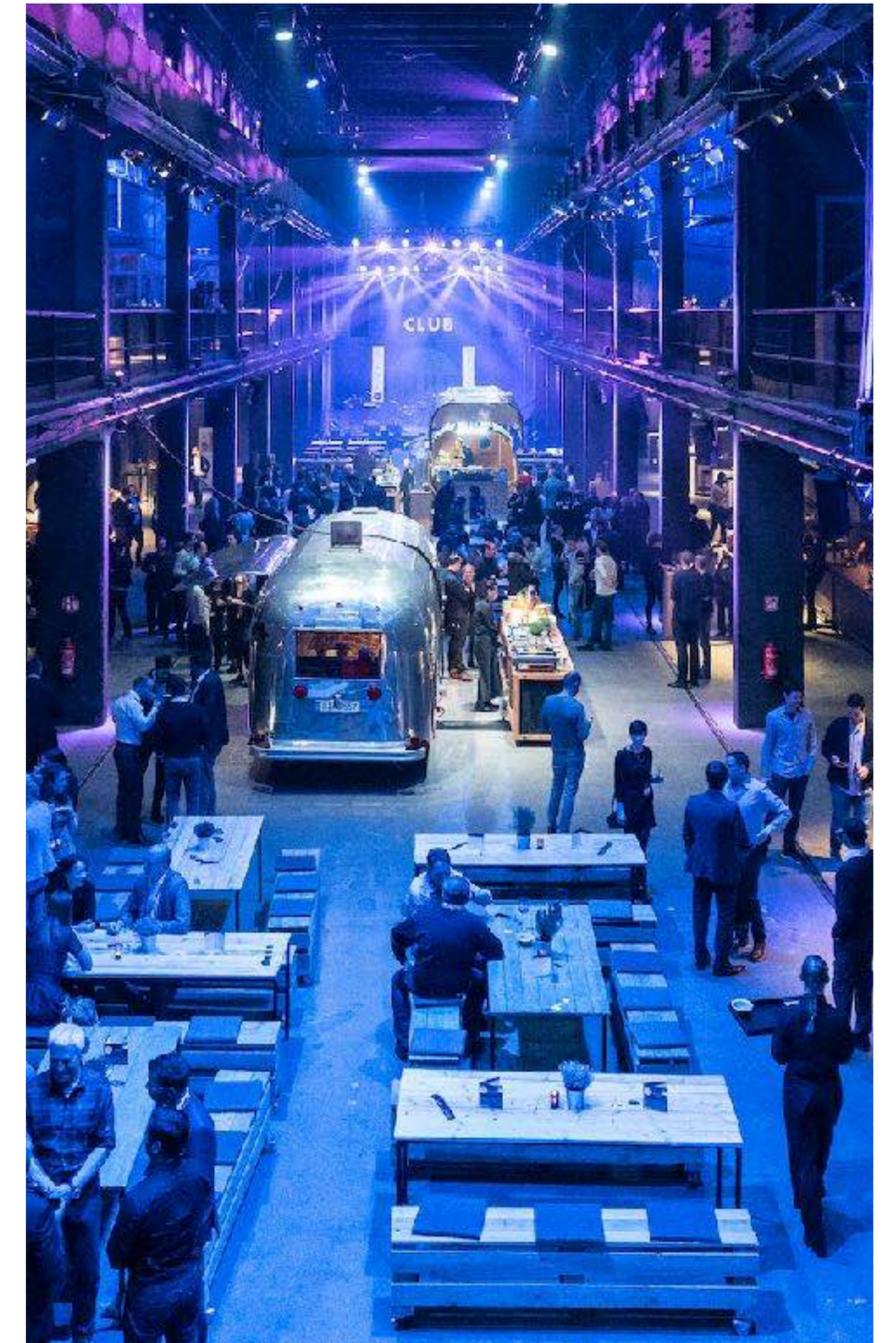
Member of
visit Berlin
Convention Partner

Ein Ort mit bewegter Geschichte

Das Motorwerk Berlin ist eine unkonventionelle Eventlocation. Es ist die Symbiose der Gegensätze: Alte Industriearchitektur trifft auf modernste Infrastruktur mit redundanter 1-GBit-Duplex-Anbindung.

Wo vor 100 Jahren Elektromotoren produziert wurden, finden heute modernste Events statt - Livestreaming von Produktpräsentationen, Fashionshows oder E-Sports-Challenges, Konferenzen und Tagungen mit weltweiter Anbindung an Rechenzentren oder Konzernzentralen. Im Motorwerk sind der Kommunikation keine Grenzen gesetzt.

Betreffend Catering, Veranstaltungstechnik etc. ist das Motorwerk an keine Dienstleister gebunden. Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl geeigneter Partner zur Verfügung. Die Leistungen können optional auch über uns bezogen werden.



Modernste Ausstattung

Entdecken Sie die Vorteile unserer Location:

- Einmaliges Industriedenkmal in geschichtsträchtigen Backsteinensemble
- Raumlänge rund 90 Meter, Gesamtfläche (innen) ca. 3.000m²
- Die Gebäudeform ermöglicht einen modularen Aufbau für ca. 100 bis 1.500 Personen
- Deckenhöhe mittig rund 12m, unter den Galerien rund 4m
- Freistehendes Gebäude mit nutzbaren Außenflächen auf beiden Seiten mit ca. 4.000m²
- Befahrbar mit PKW und LKW (Foodtruck-Market, Fahrzeugpräsentationen etc.)
- Parkplätze in unmittelbarer Umgebung für PKW oder Shuttlebusse
- Beleuchtungskonzepte mit und ohne Tageslicht
- Flexible Hängepunkte in ausreichender Stückzahl
- Redundante Glasfaseranbindung am Backbone der Telekom und 1&1 Versatel (Gigabit)
- WLAN Versorgung des gesamten Geländes für bis zu 3.000 Clients
- Beleuchtung von Mittelschiff, Galerie und Säulen mit rund 200 individuell steuerbaren Lampen

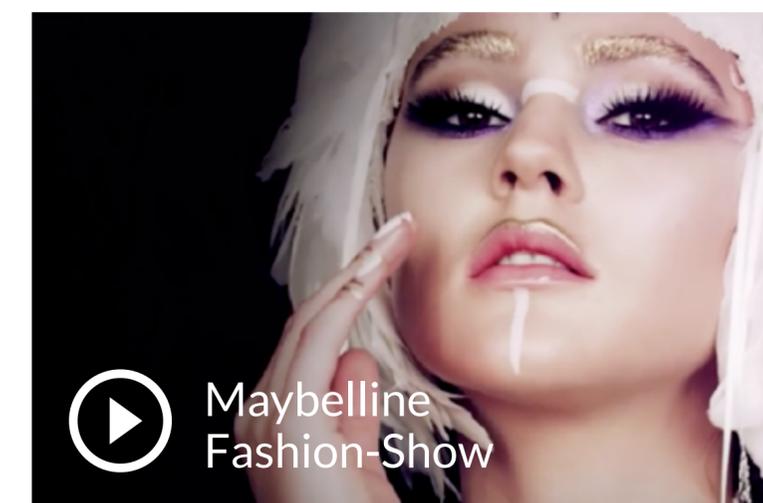


Überzeugende Wandlungsfähigkeit

Folgende Videos stellen die Wandlungsfähigkeit des Motorwerks eindrucksvoll dar:

- "Germany's Next Top Model – by Heidi Klum": <http://gntm.amata.de>
- Weltpremiere des neuen Porsche Panamera: <http://porsche.amata.de>
- Maybelline Fashion-Show (Fashion Week Berlin 2017): <http://maybelline.amata.de>
- Google-Event „Ready to Rock“: <http://google.amata.de>
- Volkswagen Group Award 2017: <http://vw.amata.de>
- Präsentation der Mercedes-Benz X-Klasse: <http://mercedes.amata.de>
- HUGO BOSS Fashionweek 2018: <http://hugo.amata.de>
- Verleihung Deutscher Digital Award 2018 mit Jan Böhmermann: <http://dda.amata.de>
- Verleihung der Michelin-Restaurantsterne 2019: <http://michelin.amata.de>

Klicken Sie auf die Links oder auf die Bilder, um die Videos anzusehen.



Unsere Kunden (Auswahl)

					 Mercedes-Benz			
					 We create chemistry			
 AKTIENGESELLSCHAFT								
								
								



03 | Nutzungsszenarien



Bestuhlungsvarianten



Dinnerbestuhlung - Rechteckige oder Brückentische

Dinnerbestuhlung - Runde Tische

Reihenbestuhlung/Plenum

Lounge Area

Weitere Optionen



Messe-Events

Stehplätze

Breakout-Sessions

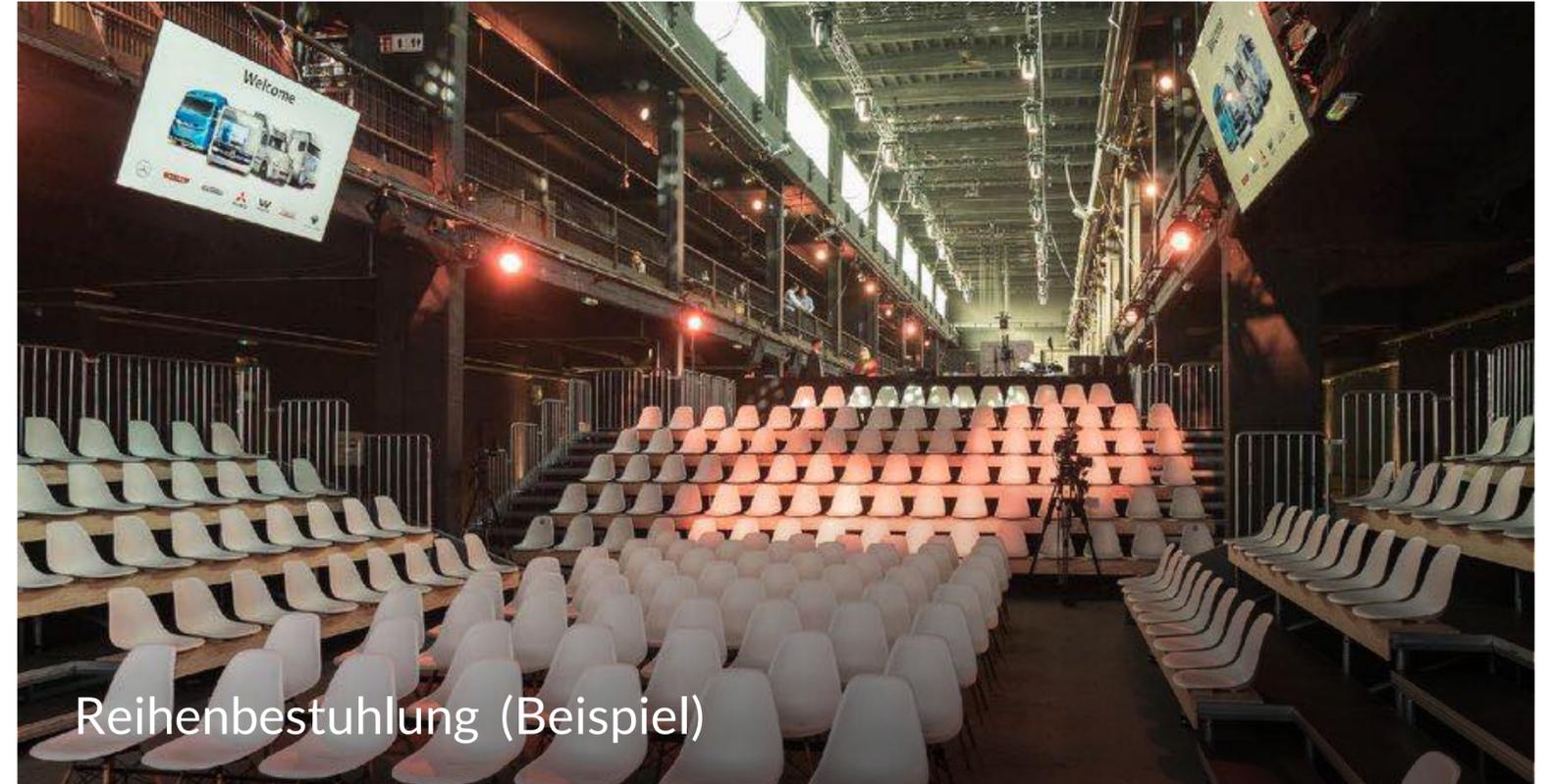
Garten- und Hofnutzung

Conferencing @Motorwerk

Für Konferenzen mit Breakout-Sessions bietet das Motorwerk ideale Bedingungen. Plenum und Cateringbereich werden in der Regel im Erdgeschoss der Halle platziert.

Breakout-Sessions und Einzelseminare können zeitgleich auf der Galerie (1.000 m²) und im Kopfbau stattfinden, in dem ein abgetrennter Bereich mit zusätzlichen 200 m² zur Verfügung steht. Dieses Konzept im „Open-Space-Prinzip“ haben schon zahlreiche Unternehmen erfolgreich umgesetzt.

Eine akustische Trennung kann entweder durch mobile Wände erfolgen oder über die Nutzung einer Personenführanlage/Flüsteranlage mit Kopfhörern und Mikrofonen. Alternativ kann auch mit kleinen Boxensystemen gearbeitet werden, wodurch aufgrund der großzügigen räumlichen Aufteilung keinerlei akustische Probleme bei den parallel laufenden Sessions entstehen



Reihenbestuhlung (Beispiel)



Cateringbereich (Beispiel)



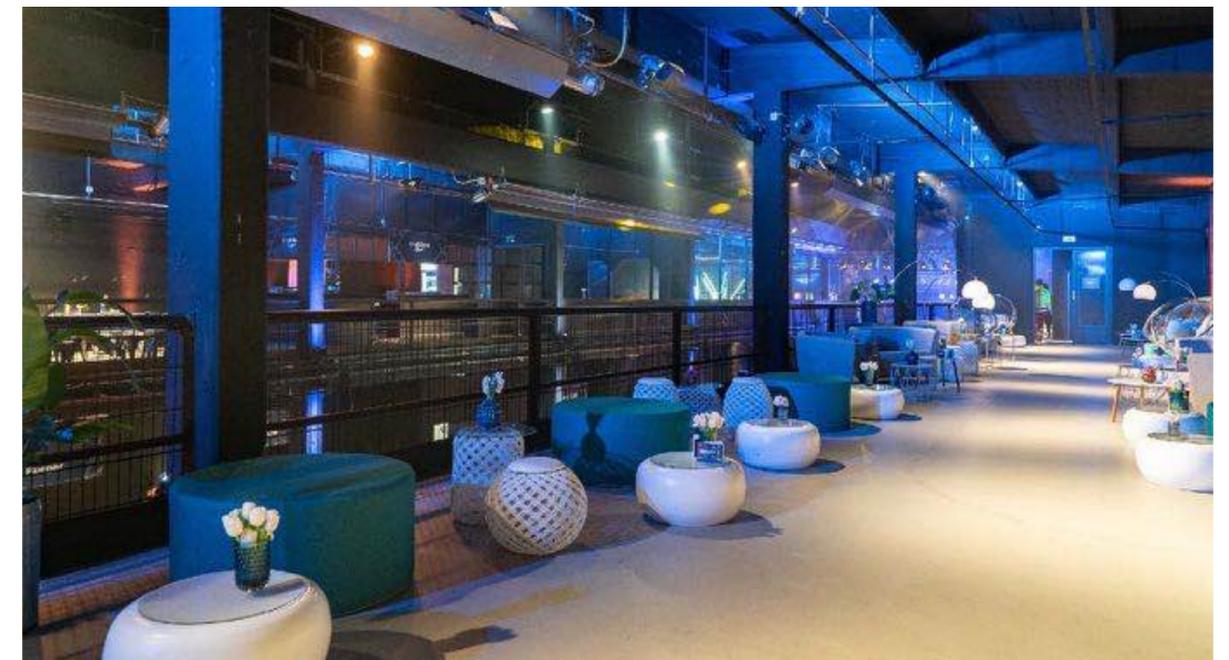
Breakoutsession (Beispiel)





Celebrating @Motorwerk





Promoting @Motorwerk





Weltpremiere FIFA19 EA Sports





04 | Interaktive Hybride Events



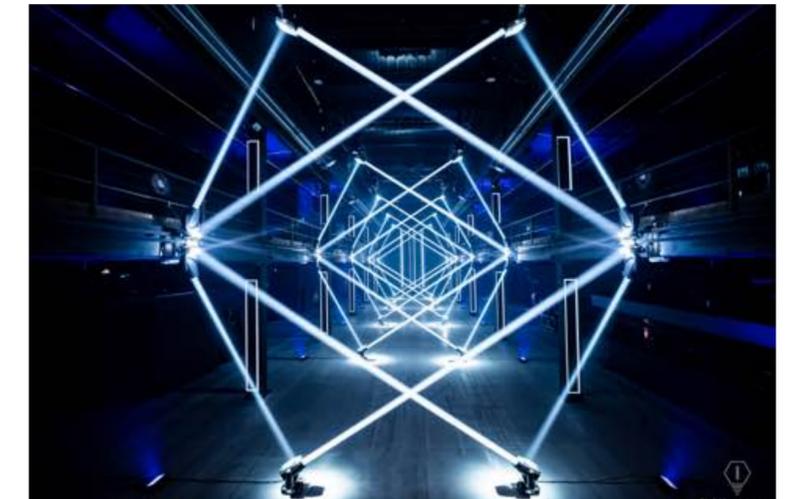
Interactivity @Motorwerk

Für interaktive Elemente bei hybriden Events wird im Motorwerk die bewährte **GloRVIS Technologie (Global Remote Visual Interactive System)** eingesetzt. Sie ermöglicht Teilnehmern aus der ganzen Welt, den Event interaktiv **vom heimischen Bildschirm** aus mitzugestalten.

Mittels der dabei verwendeten Technologien wie Augmented Reality und anderen individuellen interaktiven Elemente sind Teilnehmer auch **im Remote-Verfahren Teil des Events** und können beispielsweise die Steuerung der Kameras oder visueller Elemente live übernehmen.

Produktpräsentation werden mit Live-Augmented-Reality-Elementen **in jeden beliebigen Raum projiziert**, um **Produkte mit allen Details in 3D** zu zeigen.

Bei Bedarf können Hosts im Motorwerk die personalisierte Führung durch die real aufgebauten Produktwelten übernehmen und **Live-Vorführungen für die Teilnehmer am entfernten Bildschirm** durchführen. Die Buchung der Hosts erfolgt über eine Webschnittstelle.

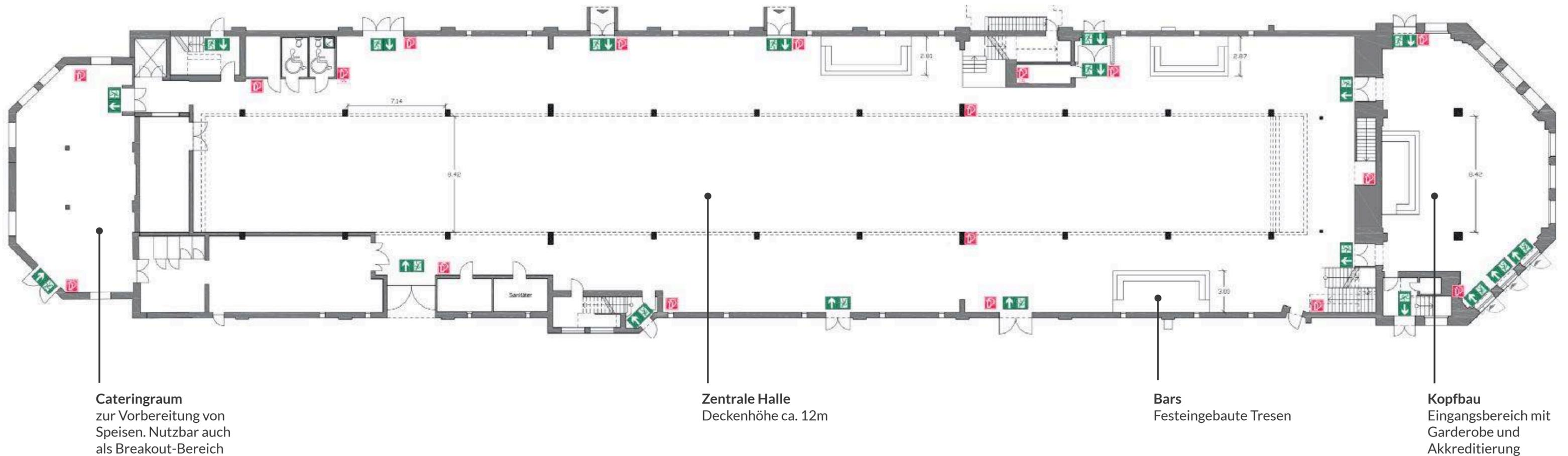




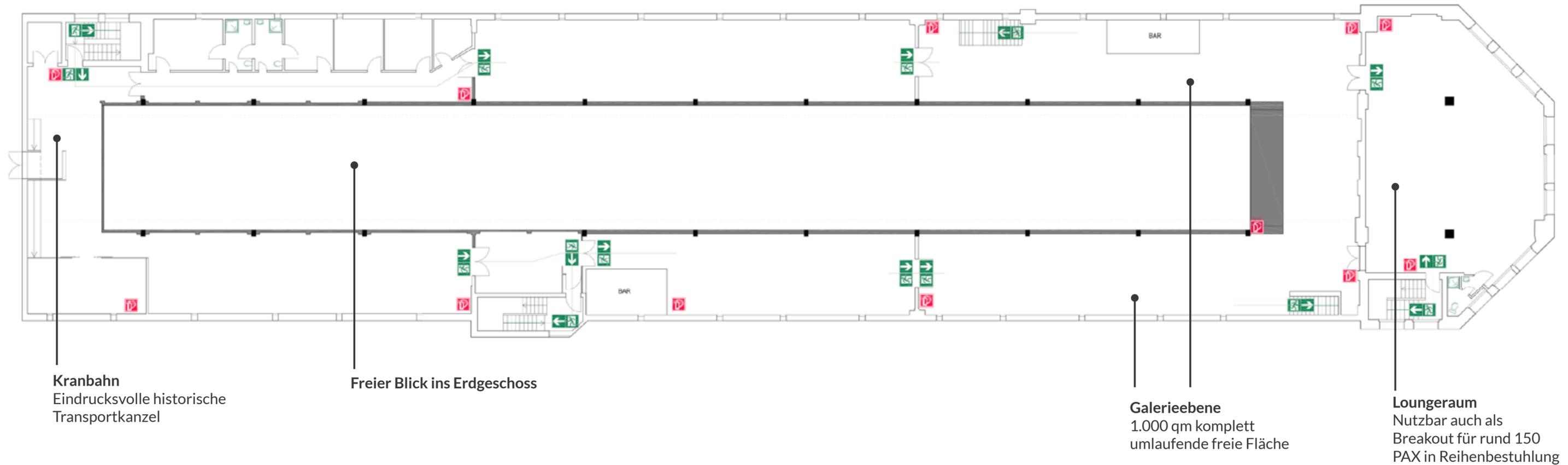
05 | Grundriss & Flächenaufstellung



Grundriss Erdgeschoss



Grundriss Obergeschoss mit offener Galerie



Flächenaufstellung

Große Halle | 1900m²

Abmessungen: 90 x 21m

Höhe: 12,5m

Nutzungsmöglichkeiten: Get-together, Modeschauen, Ausstellungen, Produktpräsentationen, Messen, Gala Dinner

Galerie links | 500m²

Abmessungen: 90 x 5,5m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Loungebereich, Breakout-Räume

Galerie rechts | 500m²

Abmessungen: 90 x 5,5m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Loungebereich, Breakout-Räume, Backbereich mit Künstlergarderobe, Backoffice

Kopfbau EG | 200m²

Abmessungen: 13 x 21m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Empfangsbereich, Garderobe

Kopfbau OG | 200m²

Abmessungen: 13 x 21m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Loungebereich, Backbereich

Cateringraum | 200m²

Abmessungen: 13 x 21m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Essensvorbereitung; Breakout-Raum

Innenhof | 2400m²

Abmessungen: 80 x 30m

Nutzungsmöglichkeiten: Open Air Bereich, Raucherzone, zus. Cateringzelt; Parkplatz

Garten | 2100m²

Abmessungen: 100 x 20m

Nutzungsmöglichkeiten: Open Air Bereich, Raucherzone; Parkplatz

Nutzfläche insgesamt: ca. 8000m²



EVENTLOCATION IN BERLIN

www.motorwerk.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand: 15.06.2019

I. Anwendungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche von der AMATA Management GmbH [AMATA] angebotenen bzw. bei AMATA beauftragten Leistungen. Die von AMATA bindend angebotenen Leistungen gelten dann als vom Buchenden/Leistungsempfänger [Veranstalter] angenommen, wenn der Veranstalter diese schriftlich bestätigt/gegenzeichnet und AMATA zusendet (z.B. Scan per E-Mail, Fax oder Post).

2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters werden nur dann Bestandteil der Vereinbarung, wenn AMATA der Einbeziehung im Ganzen oder in einzelnen aufgeführten Punkten ausdrücklich und schriftlich zustimmt.

3. Sollte AMATA diese Geschäftsbedingungen ändern, so gilt die geänderte Fassung als in den Vertrag mit einbezogen, wenn dies dem Veranstalter schriftlich mitgeteilt wird und dieser der Einbeziehung nicht binnen einer Frist von 14 Tagen widerspricht.

II. Angebote

1. Die dem Veranstalter von AMATA unterbreiteten Angebote sind freibleibend, wenn nicht anders vermerkt. Erneut zugesandte Angebote, die den ursprünglich angefragten Leistungszeitraum betreffen, oder zusätzlich angebotene Leistungen lassen eine angegebene Bindungsdauer nicht erneut beginnen und stellen keine Verlängerung dar, es sei denn, AMATA weist ausdrücklich und schriftlich auf eine Verlängerung hin.

2. Ist für die bei AMATA beauftragte Leistung die Zuarbeit des Veranstalters erforderlich (z.B. Bereitstellung von Plänen oder Teilnehmerlisten), so hat diese Zuarbeit rechtzeitig (z.B. innerhalb eines von AMATA genannten Zeitraumes) zu erfolgen. Anderenfalls steht es AMATA ohne Verpflichtung gegenüber dem Veranstalter frei, die Leistung entsprechend des vom Veranstalter gebuchten Umfangs zu erbringen.

III. Nutzungsbedingungen für gebuchte Räume/Sicherungspflichten

1. Die bei AMATA gebuchten Räume sind vom Veranstalter nur entsprechend des vereinbarten Zwecks und innerhalb der vereinbarten Zeit zu nutzen. Wenn nicht anders vereinbart, geht AMATA von einer maximalen Gesamtnutzungsdauer von zehn aufeinander folgenden Stunden aus. Eine Änderung des Nutzungszwecks oder eine zeitliche Verlängerung bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung von AMATA.

2. Die vereinbarte Zeit der Nutzung enthält Auf- und Abbauzeiten und den Zeitraum für die Dauer der eigentlichen Veranstaltung. Wird diese vereinbarte Zeit vom Veranstalter überschritten, so kann AMATA vom Veranstalter ein Nutzungsentgelt in Höhe von 300 Euro zzgl. der jeweils geltenden MwSt je begonnener zusätzlich genutzter Stunde verlangen. Hiervon unbenommen bleibt die Geltendmachung eines durch die Überschreitung der Nutzungszeit entstehenden Schadens.

3. Eine Untervermietung durch den Veranstalter oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte ist nicht gestattet.

4. Möchte der Veranstalter eigene Ausstattung (z.B. Mobiliar, Dekoration, Technik etc.) oder Ausstattung von ihm beauftragter Dritter einbringen, so ist dies im Vorfeld mit AMATA abzustimmen. Der Veranstalter gewährleistet, dass die von ihm eingebrachte Ausstattung den jeweils geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften hinsichtlich Einbringung, Anwendung, Sicherheit (z.B. AnlPrüfVO, TPrüfVO, LärmVO, Unfallverhütungsvorschriften usw.) u.a. entspricht. Insbesondere hält er die Vorschriften hinsichtlich des Brandschutzes ein. Gegebenenfalls hat er hierüber gegenüber AMATA einen Nachweis zu erbringen.

5. Der Veranstalter stellt sicher, dass das Einbringen, die Nutzung, der Aufbau und Abbau der von ihm eingebrachten Ausstattung fachmännisch vorgenommen wird, dass gesundheitliche Schädigungen und Beschädigungen der Substanz der genutzten Räume ausgeschlossen sind. Bauliche Veränderungen sind nicht gestattet.

6. Der Gebrauch offenen Feuers (z.B. Brennpasten) bedarf der expliziten schriftlichen Zustimmung von AMATA.

7. Der Veranstalter sorgt dafür, dass nur die von ihm erwünschten Gäste Zutritt zur Veranstaltung erlangen und trägt hierfür das Risiko. Ebenfalls sorgt er dafür, dass auch für den Zutritt und Aufenthalt seiner Gäste die jeweils geltenden Vorschriften nach dem Jugendschutzgesetz und Betäubungsmittelgesetz eingehalten werden.

8. Die für die Durchführung der Veranstaltung eventuell benötigten behördlichen Genehmigungen, Konzessionen o.ä. hat der Veranstalter auf eigenes Risiko zu erbringen. Notwendige und anfallende Gebühren und Steuern hat der Veranstalter auf eigene Kosten zu tragen. Er hat weiterhin auf Verlangen von AMATA hierüber einen Nachweis zu führen.

IV. Zahlungsmodalitäten und Fristen

1. Veranstalter teilt AMATA rechtzeitig die für die beauftragten Leistungen die jeweils gültige Rechnungsanschrift auf Veranstalterseite mit.

2. Rechnungen sind nach Erhalt sofort ohne Abzug zu begleichen. Zahlungen sind für den Empfänger grundsätzlich kostenfrei zu leisten. Dies gilt auch für Zahlungen aus dem Ausland und auch dann, wenn eine Transaktionsgebühr o.ä. anfallen. Die Kosten des Zahlungsverkehrs gehen immer zu Lasten des die Transaktion Veranlassenden.

3. Für die bei AMATA vom Veranstalter beauftragten Leistungen gelten folgende Zahlungsziele, sofern diese nicht vertraglich anders geregelt werden:

50 % innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der ersten Abschlagsrechnung, die unmittelbar nach Vertragsunterzeichnung gelegt wird.

50 % innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der zweiten Abschlagsrechnung, die 14 Tage vor dem Mietbeginn gelegt wird.

Die Endabrechnung erfolgt kurzfristig nach Beendigung der Veranstaltung.

4. Um eine sorgfältige Vorbereitung der Veranstaltung zu ermöglichen, teilt Veranstalter Änderungen der genannten und vereinbarten Gästezahl AMATA innerhalb nachfolgend genannter Fristen mit. Andernfalls wird mindestens die ursprünglich bestellte Anzahl der Personen bei der Rechnungsstellung in Bezug auf die vereinbarten Leistungen und/oder Pauschalen berechnet und ist vom Veranstalter zu begleichen.

4.1 Im Falle einer hiernach erfolgten Reduzierung der ursprünglich vom Veranstalter angekündigten und mit AMATA vereinbarten Gästezahl um mehr als 8 % (bis 99 Gäste) bzw. 4 % (ab 100 Gästen) ist AMATA ungeachtet hiervon berechtigt, mindestens auf Basis der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl abzüglich 8 % bzw. 4 % der vereinbarten Getränkeleistungen abzurechnen. Dem Veranstalter steht in diesem Fall der Nachweis frei, dass AMATA einen höheren Anteil an ersparten Aufwendungen hat.

4.2. Erscheinen darüber hinaus zur Veranstaltung weniger Gäste, so kann AMATA ungeachtet hiervon auf Basis der ursprünglich vereinbarten Gästeanzahl abrechnen (z.B. den vereinbarten Pauschalpreis). Erscheinen im anderen Fall mehr Gäste, so kann AMATA entsprechend der ursprünglich vereinbarten Preise dem Veranstalter die zusätzlichen Kosten in Rechnung stellen. Auf Verlangen von AMATA hat der Veranstalter dies schriftlich zu bestätigen.

5. Bucht der Veranstalter bei AMATA Personal, so wird dieses, falls etwas anderes mit AMATA nicht vereinbart ist, grundsätzlich ab eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn bis eine Stunde nach Veranstaltungsende von AMATA berechnet; mindestens jedoch für vier Stunden. Die Abrechnung erfolgt in vollen Stunden.

V. Catering (Speisen und Getränke)

1. Der Veranstalter kann kostenfrei mit AMATA vereinbaren, ein eigenes Speisencatering einzubringen.

2. Der Veranstalter gewährleistet, dass in diesem Fall das von ihm beauftragte Cateringunternehmen die zu dessen Vorbereitung von AMATA bereitgestellten Räume so einrichtet, dass die Räume nicht verdeckt oder beschädigt werden. Er stellt ebenfalls sicher, dass diese Räume gereinigt verlassen werden und er durch das Catering entstandenen sämtlich anfallenden Müll entsorgt; insbesondere entsorgt Veranstalter Speisenreste spätestens in direktem Anschluss an das Veranstaltungsende auf eigene Kosten.

3. Ist das Speisencatering vom Veranstalter bei AMATA beauftragt, gilt: Der Veranstalter hat die gelieferte Ware bei deren Erhalt, spätestens jedoch zum Zeitpunkt des ersten Anbietens während der Veranstaltung, auf Mängel unverzüglich zu untersuchen. Eventuelle Beanstandungen der angebotenen Speisen sind unverzüglich, noch während der Veranstaltung, an AMATA weiterzugeben, um die Möglichkeit der Nachbesserung zu eröffnen. Spätere Reklamationen im Hinblick auf die Qualität oder Güte der Speisen können nicht mehr berücksichtigt werden.

4. Soweit nicht ausdrücklich erklärt, stellen Produkt- und Lebensmittelbeschreibungen der vom Veranstalter bei AMATA beauftragten Cateringleistungen keine Garantieerklärung oder Eigenschaftszusicherung dar. AMATA behält sich vor, einzelne Produkte durch gleichartige Waren gleicher Menge zu ersetzen, sofern die ursprünglich vorgesehenen Waren nicht verfügbar sind. Bei Weinen sind Jahrgangsänderungen möglich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand: 15.06.2019

VI. Stornierung

1. Veranstalter und AMATA sind berechtigt, die getroffenen Vereinbarungen aus wichtigem Grund fristlos zu kündigen. Ein wichtiger Grund liegt für AMATA z.B. vor bei Nichtzahlung der vereinbarten Entgelte bzw. beauftragten Leistungen zum festgelegten Fälligkeitszeitpunkt, bei Täuschung über den Nutzungszweck oder bei nachhaltiger Verletzung der Verpflichtungen des Veranstalters. Storniert der Veranstalter aus einem von ihm zu vertretenden Grund, so gelten folgende Stornierungsgebühren:

a) bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% des vereinbarten Basispreises/ Nutzungsentgeltes und 20% der vereinbarten weiteren Kosten und 0% der vereinbarten Speisen- und Getränkekosten bzw. 40% des vereinbarten Pauschalpreises (z.B. Tagungspauschale) bezogen auf die angefragte Personenanzahl

b) bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75% des vereinbarten Basispreises/ Nutzungsentgeltes und 50% der vereinbarten weiteren Kosten und 25% der vereinbarten Speisen- und Getränkekosten bzw. 60% des vereinbarten Pauschalpreises (z.B. Tagungspauschale) bezogen auf die angefragte Personenanzahl

c) bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% des vereinbarten Basispreises/ Nutzungsentgeltes und 50% der vereinbarten weiteren Kosten und 50% der vereinbarten Speisen- und Getränkekosten bzw. 90% des vereinbarten Pauschalpreises (z.B. Tagungspauschale) bezogen auf die angefragte Personenanzahl

2. Ausgenommen hiervon bleiben die veranschlagten Kosten für das Projektmanagement, die der Veranstalter in jedem Fall zu zahlen hat.

3. Hiervon unbenommen bleibt ferner die Geltendmachung eines möglichen Schadens durch AMATA.

VII. Datendienste

Stellt AMATA einen Internetzugang oder andere Datendienste kostenfrei oder kostenpflichtig zur Nutzung des Veranstalters oder dessen Gästen bereit, so erfolgt die Nutzung der Zugänge auf eigenes Risiko des Veranstalters. Insbesondere haftet AMATA nicht für eventuell hierbei entstehenden Datenverlust oder unberechtigte Dateneinsicht durch Dritte oder für unbrauchbare Technik des Veranstalters, diese Dienste zu nutzen.

VIII. Verzugszinsen

Bei Zahlungsverzug sind Rückstände vom Tag der Fälligkeit an bis zum Tag des Geldeingangs mit 8% über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen.

IX. Sonstiges

1. Verstößt der Veranstalter gegen die ihm obliegenden Pflichten so hat er der AMATA den eventuell entstehenden Schaden zu ersetzen und/oder stellt AMATA für den Fall der Verletzung von Ansprüchen Dritter frei.

2. Als Veranstaltungsbeginn gilt der Beginn des Veranstaltungstages oder eventuell vereinbarter Aufbau tage.

3. Die Vertragspartner werden wesentliche und nicht allgemein bekannte Angelegenheiten des jeweils anderen Vertragspartners mit der im Geschäftsverkehr üblichen Vertraulichkeit behandeln.

4. Von den genannten Regelungen kann einzeln oder gesamt abgewichen werden, wenn es schriftlich zwischen AMATA und Veranstalter vereinbart ist. Wird von einzelnen Regelungen abgewichen, so berührt dies nicht die Wirksamkeit der anderen Regelungen.

5. Sollten einzelne Bestimmungen der Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird hiervon nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

6. Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Berlin.