

OKTOGON INTERARTES ZECHE ZOLLVEREIN

**FINE DINING
ATMOSHERE IS OUR ATTITUDE!**

VERANSTALTUNGEN | OKTOGON SERVICES



SERVICES

FINE DINING | ATMOSPHERE IS OUR ATTITUDE!



Unter dem Motto FINE DINING präsentieren wir Ihnen einen Vorschlag für Ihre Veranstaltung im Oktogon.



FINE DINING

Feine Speisen im Loungebereich, ein erlesenes Angebot aus dem Tea Room, der Konfiserie und das Aroma des Barista, sorgen gemeinsam mit unserem charmanten Servicepersonal für anregende Gespräche in außergewöhnlicher Atmosphäre.

Atmosphäre is our attitude!

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, achten wir in allen Bereichen auf den Einsatz hochwertigster Waren und Produkte. Von den Speisen über den Barista, bis hin zu den Gourmetsäften aus der Bar oder den Kakaosorten aus der Chocolaterie.

Unser Service- und Hostessenpersonal wurde speziell für den Premi-umbereich ausgebildet.

So führen wir auf dem Welterbe Zeche Zollverein regelmäßig Referenzveranstaltungen vom Bundeskongress bis zur Galaveranstaltung als Komplettdienstleister durch.

Höchste Ansprüche und äußerste Professionalität gehören zu unserem täglichen Handeln.

Wir würden uns freuen, Sie im Rahmen Ihrer Veranstaltung bei uns im Oktogon davon überzeugen zu können.

Referenzliste:

Bundesministerium für Stadtentwicklung, Jägermeister, Deutsche Bank, Deutsche Telekom, RWE AG, Evonik, E.ON, AXA, Hochtief, L'oreal, Lancome, WAZ, Schufa, um nur einen Auszug zu nennen.

SERVICES

FINE DINING | CATERING



FINGERFOOD IN DER LOUNGE

Passend zur Jahreszeit stellen wir Ihnen Menüs vor, die die feine deutsche Küche widerspiegeln. Winterliches Gemüse in erlesenen Zusammenstellungen. Frisch zubereitet ein Genuss für Ihre Gäste.

FEINE DEUTSCHE KÜCHE IM STEHTISCHBEREICH

In Anlehnung an die feine Küche der Lounge finden sich auch hier Parallelen: ausgewählte herzhaft Kleinigkeiten, ruhrgebietstypisch bspw. in kleinen Henkelmännern angerichtet und unkompliziert zu verzehren. Hausgemachter Kuchen rundet das Angebot ab.



SERVICES

FINE DINING | CONFERENCE BREAKFAST



CONFERENCE BREAKFAST

“CROISSANTS UND WRAPS”



CROISSANTS

Wir bieten Ihnen unsere Croissants in den Varianten „süß“ und „herzhaft“ an. „Süß“ gefüllt mit unterschiedlichen Marmeladen oder Nugat, sowie „herzhaft“ mit Schinken und Käse.



WRAPS

Wussten Sie schon... das sich Wraps aus der Tex-Mex-Küche zurückführen lassen und Ihren Siegeszug in den 90ern begründeten. Angebote wie Schawarma oder Dürüm Döner die sich mittlerweile als Streetfood etabliert haben sind ebenfalls auf diesen Trend zurückzuführen. Die Wraps eignet sich für unsere Conference Breaks, da sie sich dauerhaft frisch in vielfältigen Varianten z.B. vegan/vegetarisch zubereiten lassen und zu allen Tageszeiten gereicht werden können. Wir bieten unsere Wraps als Snack oder Häppchen in Stücken oder Scheiben an. Wählen Sie ihre Wrap-Zusammensetzung aus mittlerweile über 10 Varianten. Bitte beachten Sie, dass die Snackvariante mit 1,5 Portionen a ~10 cm und die Scheiben (pro Portion 5 Stück) in Scheiben von 1,5 cm kalkuliert werden.



SERVICES

FINE DINING | CONFISERIE



CONFISERIE Schokolade macht glücklich!

Seit Jahrhunderten stimuliert Schokolade die Sinne und begeistert jung, wie auch alt, in vielfältiger Form.

Von aphrodisierendem bis zum stimmungshebenden Charakter tröstet sie die Seele, aber leider nicht den Bauch.



Unsere exklusiven Schokoladen werden von dem höchstdekorierten deutschen Schokoladen-Künstler in einer nahegelegenden Manufaktur hergestellt.

Dies gilt auch insbesondere für unseren Schokoladenbrunnen, der mit edelsten Kakaosorten befüllt wird.

CONFISERIE FINE DINING

SERVICES

FINE DINING | PÂTISSERIE



COCOS



TIRAMISU

PÂTISSERIE

Gerne überzeugen wir Sie von unserem raffinierten griechischen Feingebäck wie Amigdalou oder Tartakia als auch klassische Pâtisserie-Spezialitäten wie Tiramisu. Die kleinen Köstlichkeiten werden frisch und mit hochwertigen Zutaten ohne den Einsatz von Gelatine oder Alkohol zubereitet.



AMIGDALOU



TARTAKIA



PALETTEN

SERVICES

FINE DINING | PÂTISSERIE

“Pâtisserie”

01. **TARTAKIA**

Gebäckspezialität mit Vanillepudding & Frucht

02. **TIRAMISU**

Klassische italienische Köstlichkeit

03. **PALETTEN**

Gebäckspezialität mit Sahne, feinste Schokolade & Vollmilch

04. **KOPNE**

Mandelhörnchen mit Vanillecremefüllung

05. **COCOS**

Sahnetörtchen mit Kokosraspeln

06. **AMIGDALOU**

Gebäckspezialität mit Nuss-Sahne



KOPNE

FINE
DINING
PÂTISSERIE
“UNSERE KLEINEN GEBÄCKSPEZIALITÄTEN”

FINE DINING

CONFERENCE LUNCH | BOWL FOOD



BOWL FOOD
"OKTOGON CONFERENCE LUNCH"
FINE DINING



Die Farben und Formen von Lebensmitteln und die Art, wie wir anrichten, regen - wenn es uns ansprechend gelingt - unsere Sinne und unseren Appetit auf wunderbare Weise an. Das ist auch schon das Geheimnis der Bowl-Gerichte, die zurzeit in großer Vielfalt, mit viel Phantasie und Liebe zum Detail zubereitet werden.

Vor Ort werden Pfannengerichte frisch zubereitet. Diese werden in handlichen Schälchen, unseren Bowls, über unser Servicepersonal in Bauchläden, als auch an der Ausgabestation gereicht.

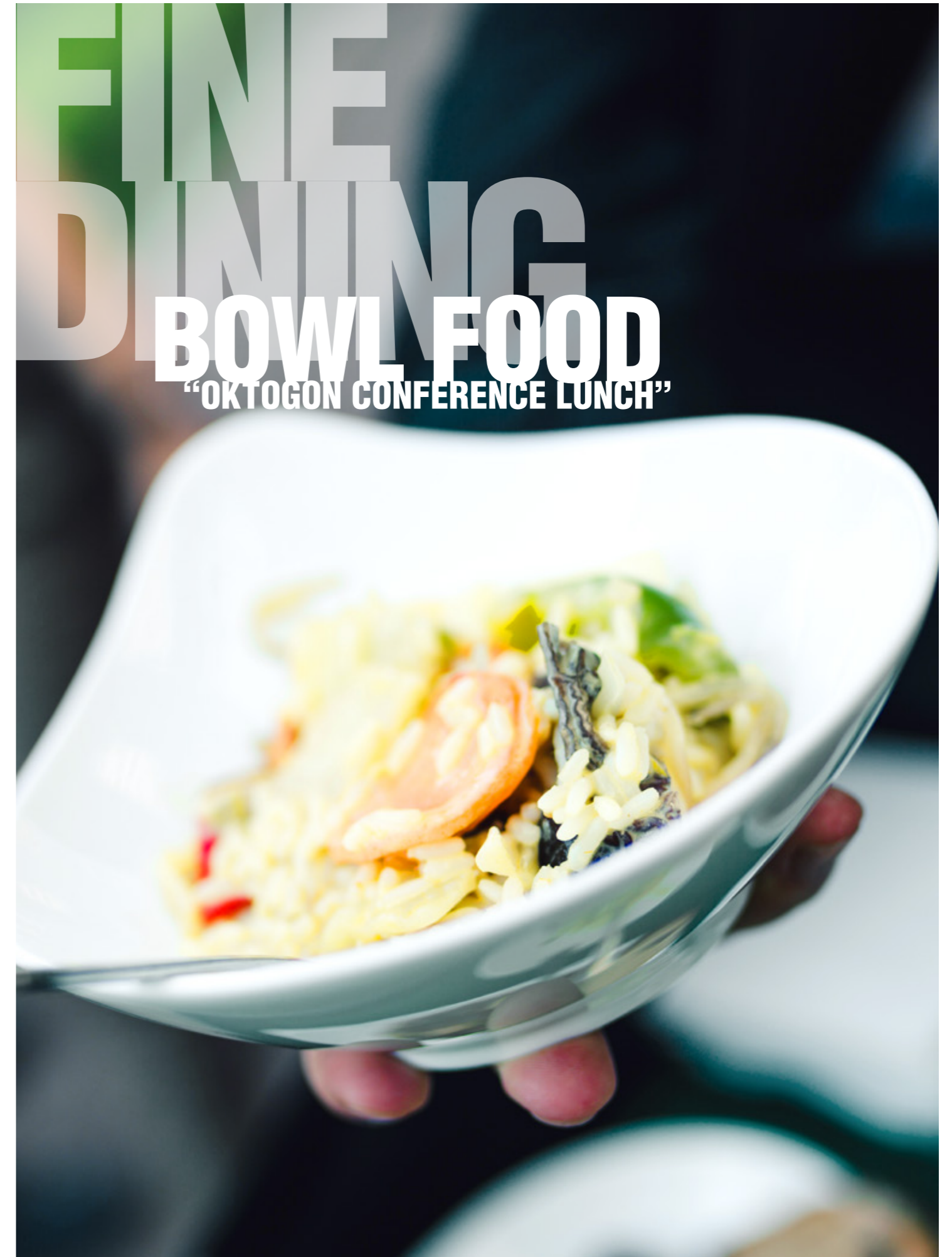


FINE DINING

CONFERENCE LUNCH | BOWL FOOD

„Bowl food“

01. **THAI-BOWL | VEGAN**
Thaicurry mit Wokgemüse
02. **THAI BOWL | VEGETARISCH**
Asiatisches Gemüse mit Sprossen
in Erdnuss-Kokossoße, dazu Jasminreis
03. **INDIA BOWL**
Chicken Masala in süß-saurer Sauce
mit feinem Gemüse und Nudeln
04. **GERMAN-BOWL | VEGETARISCH**
Linsen-Kartoffelcurry mit Schafskäse
05. **GERMAN-BOWL**
Schupfnudeln mit mildem Sauerkraut, Speck und
Kassler und frischen Kräuter
06. **ITALIA BOWL | VEGETARISCH**
Mediterranes Ratatouille mit Pfannenkartoffeln
und Tomatencremesoße
07. **ITALIA BOWL**
Hähnchenstreifen mit Mozzarella auf
Ratatouille-Gemüse mit Schmorkartoffeln
08. **FRENCH BOWL**
Boeuf Bourguignon: Geschmortes Rindfleisch
mit Schalotten und Champignon



FINE DINING

CONFERENCE LUNCH | PASTA BOWLS



UNSER PASTA BUFFET | Frisch in der Pfanne zubereitet...

Wir möchten Ihnen zeigen das Pasta nicht gleich Pasta ist, sondern das wir Handwerk als Passion verstehen und diese Gaumenfreuden mit Ihnen teilen möchten.

Ganz besondere Erwähnung sollten unsere hausgemachten Pestos und Pasta Sausen erfahren. Denn gerade diese runden das außergewöhnliche Geschmackserlebnis perfekt ab und setzen ausgewogene geschmackliche Akzente.

Da unsere Köche stets mit frischen, saisonalen Produkten arbeiten, garantiert dieses höchste Qualität.



FINE DINING

CONFERENCE LUNCH | PASTA BOWLS

„Pasta Bowls“

09. **MEDITERRANE NUDELPFANNE**

mit verschiedenen Gemüsen in fruchtiger Tomatensoße mit Rinderhackfleisch

10. **THAI-FISCH CURRY**

Asiatische Nudelpfanne mit Garnelen und frischem Gemüse

11. **PASTA “AGLIO E OLIO”**

Vegatarisches Nudelgericht



FINE DINING

CONFERENCE LUNCH | FINGERFOOD



FINGERFOOD
"UNSERE KLEINEN KÖSTLICHKEITEN"



Feine Häppchen für ihr Get together oder leckere Snacks für die lockere Gesprächsrunde.....

Unser „Flying Fingerfood“ ist eine unkonventionelle als auch praktische Art ein Buffet mit ansprechenden Speisen zu servieren.

Ganz egal, ob sie grade Sitzen oder sich im Raum bewegen, unser Servicepersonal geht direkt mit den kleinen Köstlichkeiten auf Ihre Gäste zu.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl unserer Vorschläge.



FINE DINING

CONFERENCE LUNCH | FINGERFOOD

„Fingerfood“

01. **SPINAT TORTELLINI** mit Kräuter Dip
02. **TOMATE-MOZZARELLA SPIESSE**
03. **BAUERN Salat** mit Schafskäse
04. **GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE** mit Parmesanchip
05. **WESTFÄLISCHER PELLKARTOFFEL SALAT**
06. **MINI FRÜHLINGSROLLEN** mit Asiatischem Dip
07. **KLEINER SCHWARZBROTTALER** mit Sherry matjes & Apfelspalte
08. **DATTEL UND FEIGE** im Speckmantel
09. **HAUSGEBEIZTER CAIPIRINHA LACHS**
10. **HÄHNCHENBRUST** im Knuspermantel & Currydip
11. **GEFLÜGELSPIESS** mit Ananas & Curry-Dip
12. **GERÄUCHERTE ENTENBRUST** auf Kartoffel-Zucchini rösti & rotem Zwiebelkompott
13. **SCHWEINERÜCKEN-SCHNITZELCHEN** herzhaft paniert mit Senf
14. **MINI FRIKADELLEN** mit Tomaten-Chili Konfit
15. **PARTYMETTWÜRSTCHEN** mit einem Senftropfen
16. **ZARTES VOM ROASTBEEF** mit Ziegenkäse & Feige

SPECIAL | CURRYWURST

„Currywurst“

* Pro Person kalkulieren wir mit 1,5 Schälchen



FINE DINING
SPECIAL | BARBECUE



BARBECUE
"FRISCHE BEILAGEN UND SAFTIGES VOM GRILL"



An einem lauen Sommerabend grillen - für viele Menschen gibt es kaum etwas Besseres...

Im OKTOGON ist zu jeder Jahreszeit "Grillzeit"!

Saftige Steaks und knackige Bratwürste, frische Zucchini, Auberginen, Mais und Champignons direkt vom Rost!

Unsere Grillmeister verzaubern ihre Gäste mit eigens kreierten Grillrezepten. Beilage wie Salate, Brotvariationen und Dips sind die idealen Begleiter zum würzigen Grillgut.



VARIANTE I

BARBECUE | KUMPEL

Barbecue "Kumpel"

BEILAGEN

Krautsalat wie bei Mutter, mit Paprika fein abgeschmeckt
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Oliven
Frisch-knackige Sommersalatblätter mit Joghurdressing extra
Mediterraner Tomatensalat mit Mozzarellakugeln & Basilikum
Brötchenkonfekt, Baguette & Ciabatta mit Salzbutter

VOM GRILL

Rinderhüftsteaks, frisch gegrillt, trocken mariniert
Filet von der Putenbrust in Lemon-Marinade eingelegt
Steaks vom Schweinenacken fein gewürzt mit Meersalz & Olivenöl
Metzgerbratwurst mit unserer berühmten Currysoße
Fackelspiesse aus Bauchfleisch, pikant gewürzt
Spieß mit Schweinelachs und Zwiebel, mediterran gewürzt
Marinierter Spitzpaprika
Kleine Kartoffeln, mit Champignons & Zwiebeln gebraten

SAUCEN

Currysauce warm mit Currypulver
BBQ-Soße
Dattelfrischkäse
Tsatsiki



VARIANTE II

BARBECUE | BERGMANN

Barbecue "Bergmann"

BEILAGEN

Bauernsalat mit Oliven & Feta-Käse

Tomatensalat mit Mozzarella-Würfeln & Basilikum

Coleslaw - Amerikanischer Weißkrautsalat

Bunter Pflücksalat mit Croûtes, Parmesanhobel & Sonnenblumenkerne

Mediterraner Nudelsalat mit sardischen Tomaten

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs

Frische Brotauswahl & Butter

VOM GRILL

Edelfisch auf Gemüsebett in der Folie gegrillt

Rostbratwurst

Gebratene Chorizo

Irish Flank Steak

Schweine-Lendchen in Mauritius Marinade

Gemüsepfanne mit Zucchini, Champignons, Zwiebel & Paprika

Grillkartoffel mit Kräutercreme

SAUCEN

Hausgemachte Aioli

Madagaskar-Pfeffer-Flash

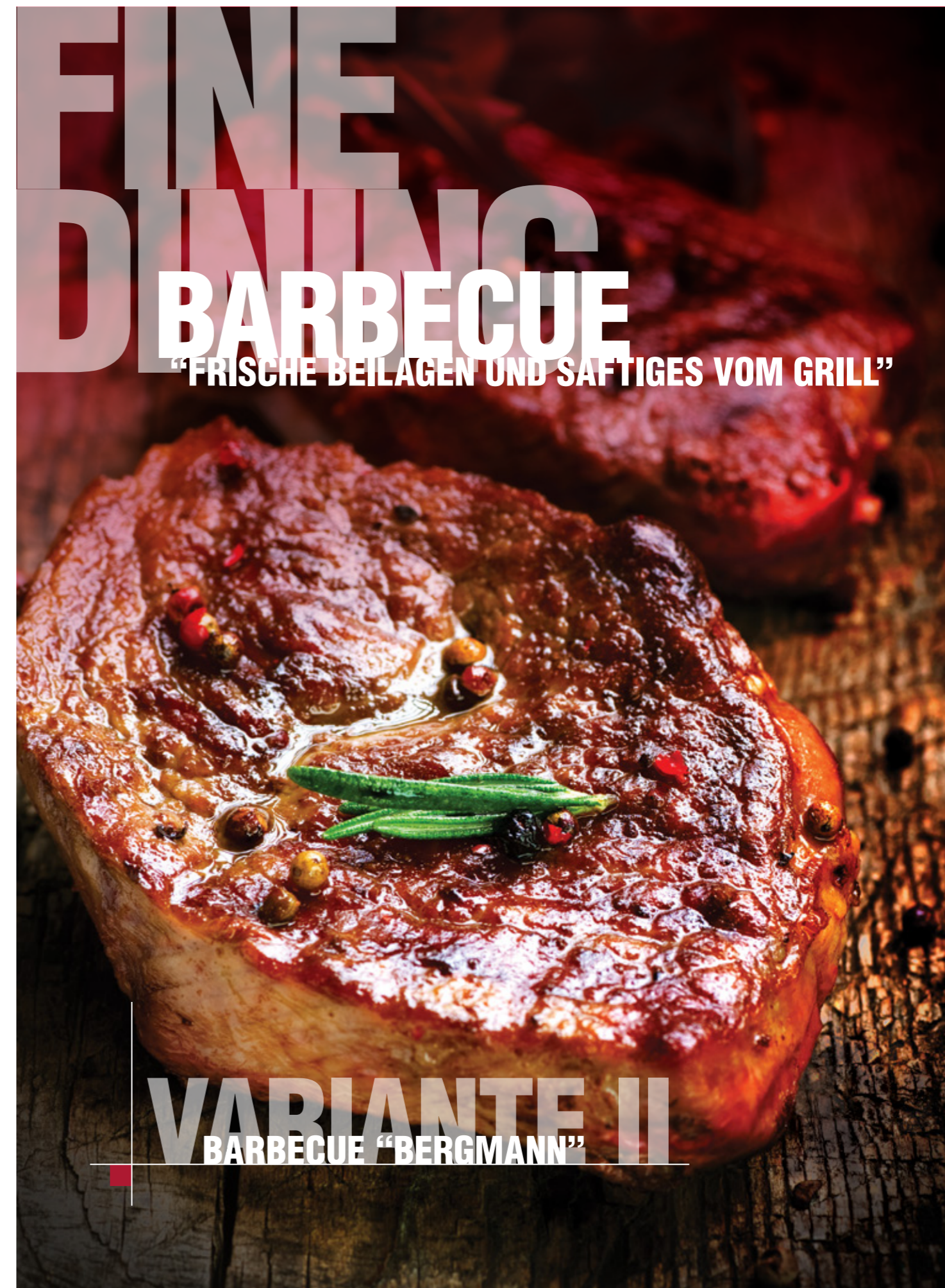
Fruchtige Indische Sauce

BBQ - Soße (Rauch)

Iserlohner Senf

Limetten-Minze BBQ-Sauce

Pfeffer-Steak-Sauce



VARIANTE III

BARBECUE | STEIGER

Barbecue "Steiger"

BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan & Speckwürfeln

Rahm-Krautsalat mit Karotten, Sahne und einem Hauch Honig

Leichter Kartoffelsalat mit Olivenöl, Rosmarin & Spinatblättern

Kartoffelecken mit Schale, frisch frittiert

Texas Beans mit roten, weißen & grünen Bohnen in einer deftigen BBQ-Soße

Mini-Brötchen, Baguette & Ciabatta

VOM GRILL

Goldbrauner ganzer Truthahn am Spieß gegrillt

Saftiges Pulled Pork

Bestes Rib-Eye-Steak

Burger mit Rindfleisch-Patties mit Cheddar, Gurken, Tomaten & Soßen

Fackelspieße aus Bauchfleisch pikant gewürzt

Spareribs langsam auf dem Grill gegart

Halber Maiskolben frisch gegrillt

SAUCEN

Kräuterbutter

Kräuterschmand

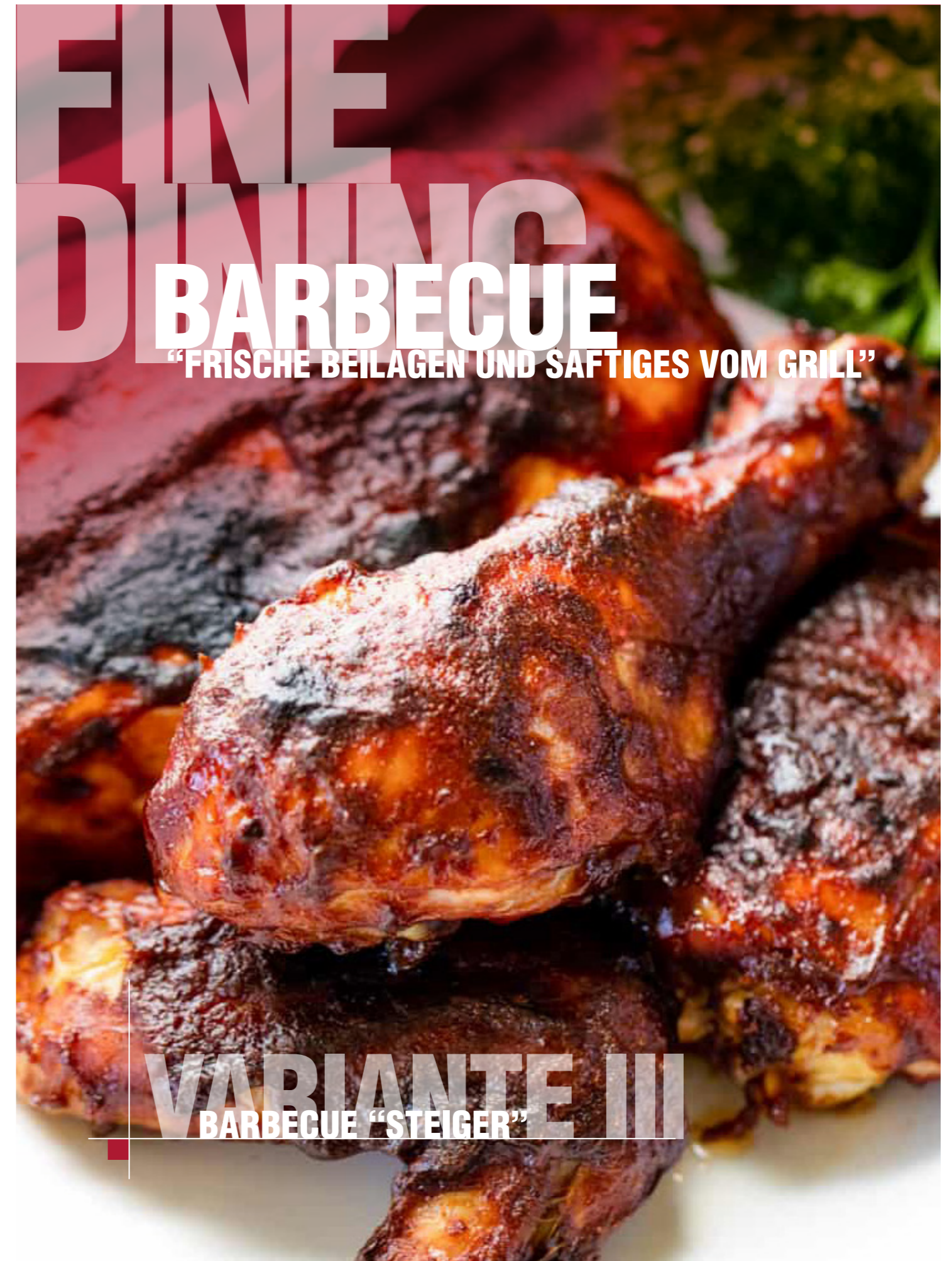
Madagaskar-Pfeffer-Flash

BBQ - Soße (Rauch)

Iserlohner Senf

Ketchup

Pfeffer-Steak-Sauce



VARIANTE IV

BARBECUE | VEGETARISCH

Barbecue "Vegetarisch"*

Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill

Gefüllte Champignons Enchilada Style

Vegetarischer Burger mit Avocado-Mango-Toppin

Aufgespießter Tofu vom Grill mit Physalis

Rosmarin-Folienkartoffel mit Feigen-Oliven Relish

Getoastet ist gut, gegrillt ist besser: Zucchini-Sandwich mit Gruyère

Sei ein Hochstapler! Halloumi-Burger mit Grillgemüse

Brokkoli mit Zitrone vom Grill

Veggie Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse

Gegrillter Zucchinisalat mit Chili und Minze

Halloumi-Melonen-Spieße

Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert

Gegrillte Aubergine getoppt mit Ziegenkäse und Tomate

Grillen, füllen, Löffel rein – gegrillte Avocado mit Tomatensalsa

Hallo Sommer! Gegrillter Fenchelsalat mit Orange

Gegrillte Zucchini mit Basilikum und leichtem Limetten-Dressing

Stockbrot ohne Hefe? Klar! Ruckzuck Quark-Öl-Teig

Sag Cheeeese: Kartoffel-Käse-Päckchen vom Grill

Gegrillte Banane mit Schokolade und Marshmallows

Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt

*Saisonalbedingt kann die Auswahl abweichen. Ihr Kundenberater stellt Ihnen gerne ein passendes vegetarisches / veganes Barbecue zusammen.



FINE DINING

DINNER | SPEISEN FÜR DEN BERGMANN'S ABEND



BERGMANN'S ABEND
"UNSERE REGIONALEN KLASSIKER"



SPEISEN FÜR DEN BERGMANN'S ABEND

Die westfälische Küche wurde von den regionalen Gegebenheiten Nordrhein-Westfalens geprägt. Sie ist ursprünglich eine einfache, deftige Küche, die heute durch den Einfluss der umliegenden Regionalküchen sowie der europäischen Küche neben den lokalen Spezialitäten viele besondere Gerichte zu bieten hat, ohne dabei ihren bodenständigen Charakter zu verlieren.

Vom „Westfälischen Pfefferpotthast“ über „Ommas Kartoffelsalat“ bis hin zur „Currywurst“ ... unsere „Regionalen Klassiker“ überzeugen unsere Kunden immer wieder... nicht nur nach einer langen „Schicht“!



FINE DINING

DINNER | BERGMANNS-ABEND

Speisen Bergmannsabend

BERGMANNSSCHMAUSPLATTE

mit Schinken, Blutwurst und Sülze

kleine Mettwürstchen

Party-Frikkas mit Senf

Käsehäppchen auf Schwarzbrot

Zwiebelmettigel

Brot- und Baguetteauswahl mit Schmalz und Kräuterbutter

AUS`M BEET

Ommas Kartoffelsalat

Westfälischer Wurstsalat

AUS MUTTAS KÜCHE

Westfälischer Pfefferpotthast

Senfrostbraten in Malzbiersauce mit Röstkartoffeln

Gemüseauflauf mit Kartoffeln

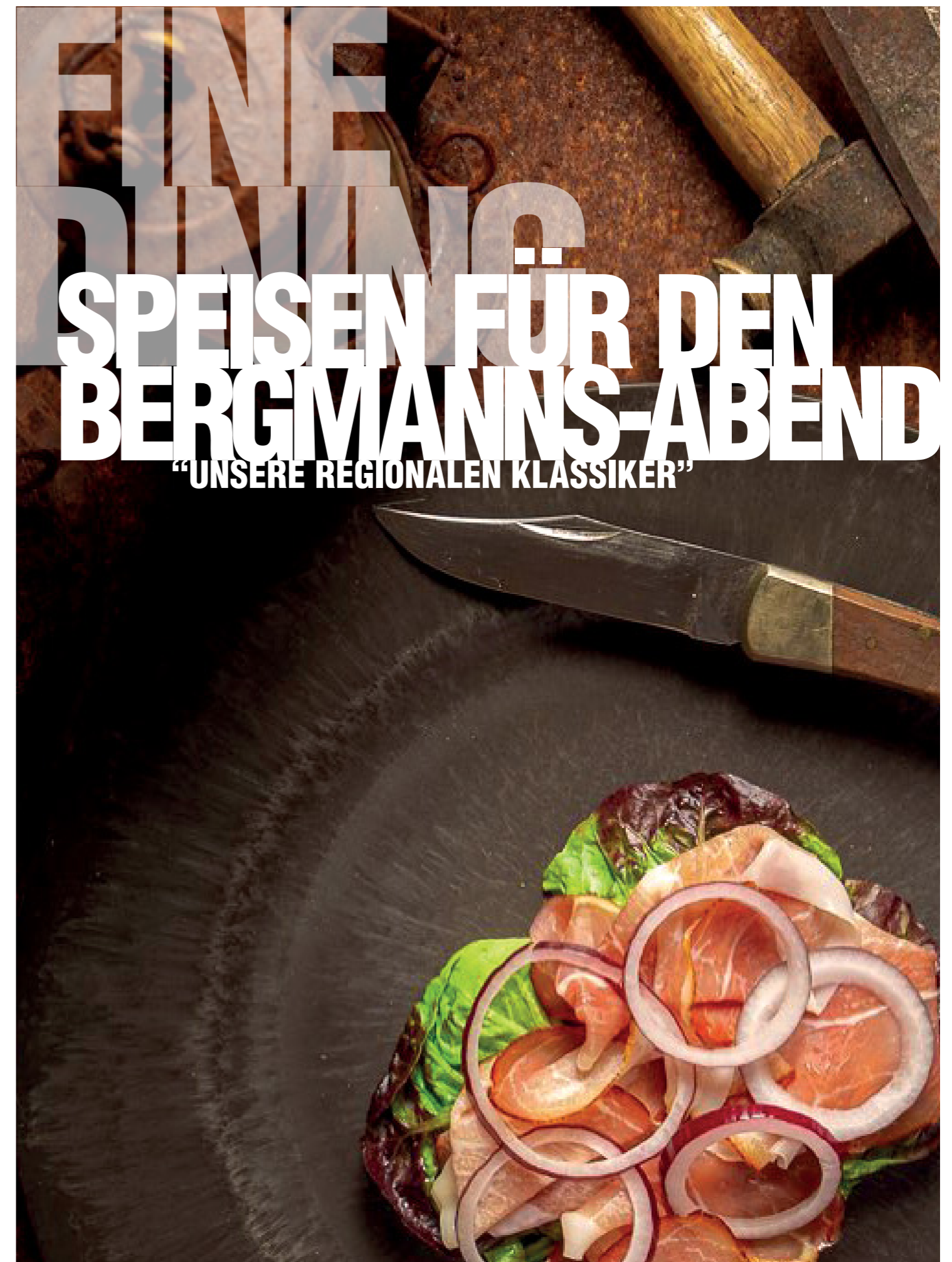
Petersilienkartoffeln

Currywurst

WATT SÜSSES

Pumpenickelcreme

Cremige Milchreis mit beschwippten Waldbeeren



FINE DINING

DESSERTS | KLASSIKER IM GLÄSCHEN

Dessert-Klassiker im Gläschen

01. **STRACCIATELLA-CREME** mit Schokorapeln
02. **FRISCHER OBSTALAT** & Soße mit echter Bourbonvanille
03. **CAPPUCCINO CREME** mit feiner Kaffeenote
04. **MOUSSE AU CHOCOLATE** geschmolzene Schokolade mit Sahne
05. **LEICHTE TIRAMISUCREME** mit feiner Expressonote
06. **EIERLIKÖR-CREME** mit fruchtigem Topping aus Orangen & Mandarine
07. **BOURBON-VANILLECREME** gekrönt mit frischen Früchten
08. **PANNA COTTA** mit spritzigem Limettentopping
09. **PFIRSICHCREME** aus fein pürierten Früchten mit bester Sahne aufgeschlagen
10. **GRÜNER & ROTER WACKELPUDDING** mit Bourbon Vanillesauce



SERVICES

FINE DINING | SPEZIALITÄTEN AN DER BAR

FINE DINING SPEZIALITÄTEN AN DER BAR

BARISTA

Unser Barista glänzt mit feinsten Kaffeespezialitäten. Der aromatische Duft frisch gerösteter Kaffee-Bohnen lädt ein, zu exquisitem Kaffee, köstlichem Espresso oder Espresso Macchiato, Cappuchino, Latte Macchiato.

GOURMETSFTBAR

Hier werden Ihre Vitaminreserven aufgetankt. Ausgewählte sortenreine Gourmetfruchtsäfte aus einer regionalen Kellerei, in Kombination mit frischgepressten Fruchtcocktails, sorgen durchgehend für Energie und Balance.

TEA ROOM

Tee erfrischt und entspannt. Frisch aufgebrühte Teesorten wie Orangente, Ginger & Lemon Tee, sowie der Klassiker "die frische Minze" sind gleichfalls ein optisches Highlight an der Bar.



SERVICES

FINE DINING | GOURMETSАFTBAR

„Säfte“

BODY-JUICE

Orangen-Ingwer-Shake: Ingwer, Mango, Orange, Sanddornsaft, Joghurtdrink

VEGETABLE-SMOOTHIE

Gemüse-Smoothie: Möhre, Sellerie, Paprikaschote, Kartoffel, Tomate, Tabasco

COLOR-POWER

Möhren-Milch mit Curry, lactosefrei: lactosefreie Alpenmilch, Möhrensaft, Curry, Petersilie

ENERGY-JUICE

Fruchtsaftmischung: Apfel, Banane, Kiwi, Weintrauben

BODY-JUICE

Der Orangen-Ingwer-Shake ist ein "Body-Vitaliser". Vitamin C-haltig (vor allem mit Sanddornsaft), wärmebildend und ein „Fatburner“ durch Ingwer (zudem bindet Ingwer freie Radikale). Die Mango gilt als sehr B-Carotin haltig.

VEGETABLE-SMOOTHIE

Der Gemüsedrink ist mit Kartoffel, Sellerie, Tomate und Paprika sehr basisch. Kartoffeln sind Vitamin-C Lieferant und haben einen hohen Kaliumgehalt. Kartoffeln sind Schutz- Schon- und Heilkost. Sellerie dient als Schlankmacher und dient zur "inneren Reinigung", da entwässernd. Tomaten enthalten Lycopin, stärken die Abwehr und sind kalorienarm. Paprika erhöhen die Bildung von Enzymen und wirken entwässernd.

COLOR-POWER

Möhren-Milch ist zuständig für schöne Haut und die Stärkung der Augen. Das Fett aus der Milch verbessert die Aufnahme des Provitamin A, die kurzkettigen Fettsäuren sind dabei sogar fast besser geeignet als Olivenöl. Milch enthält natürliches Eiweiß und Calcium. Curry beinhaltet Bitterstoffe. Koriander und Cumin sorgen für eine gute Verträglichkeit und sind natürlich, farblich attraktiv und lecker.

ENERGY-JUICE

Äpfel sind nicht nur gesund, sondern auch kalorienarme Sattmacher. Bananen machen gute Laune, neutralisieren Stress und bewahren Kopfarbeiter vor Leistungstiefs. Kiwi's kräftigen das Immunsystem. Weintrauben sagt man eine entschlackende und reinigende Wirkung nach.



SERVICES

FINE DINING | LEONARDO D'ISTRIA



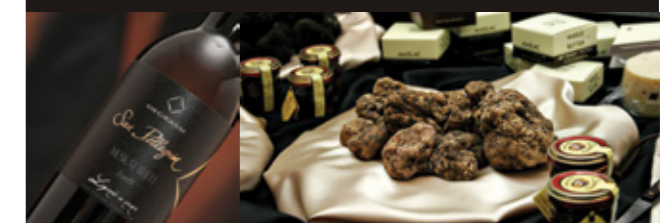
Leonardo d'Istria exklusiv im Oktogon Zeche Zollverein

In der Geschichte Istriens spielten die Römer und später die Venezianer eine bedeutende Rolle. Der 1000 Jahre andauernde Einfluss Venedigs in Istrien, der Kvarner Bucht und Dalmatien hat eine eigene mediterrane Kultur geschaffen.

Diese spürt man noch heute in der Musik, der Architektur und Küche der Menschen. Unser Kontor bietet neben dem Angebot der exklusivsten Waren einen Einblick in die Kultur Istriens.

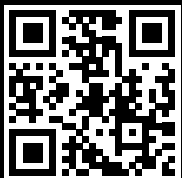


Leonardo d'Istria®
DIE LEBENSART VENEZIENS



BEST OF OKTOGON | INTERARTES...

2019 Junghans ++ Deloitte++ Continental ++ Vaillant ++ Daikin ++ SPD ++ Škoda ++ Justiz Ministerium NRW ++ medi ++ CRIF Bürgel ++ MEG ++ sedus ++ Cargobull ++ ING Bank ++ SER Solutions ++ Swarco ++ Capgemini ++ Contilia ++ Unity Media ++ BRP ++ Stiftung Mercator ++ Dörken MKS ++ NRW Gründercamp ++ Erwin L. Hahn Institute ++ neubourg ++ Tui ++ Rudolf Müller **2018** BG ETEM ++ Gothaer ++ E.ON ++ Effizienz Agentur NRW ++ Thyssen Krupp ++ Allianz ++ Axpo ++ Commerzbank ++ Innogy ++ DK Kunststoff-Service ++ Britax Römer ++ Infinigate ++ Kaufland ++ Orthopädenkongress NRW ++ BDVT ++ Deutsche Bahn ++ Saint-Gobain Weber ++ LEG ++ Johnson Controls ++ Consorsbank ++ Telekom ++ NRW School of Governance ++ RWE ++ Drees & Sommer ++ DekaBank ++ WiFF ++ Rewe ++ LVM ++ **2017** Allianz ++ Aubi Plus ++ Bosch ++ EnergieAgentur.NRW ++ Weiling ++ Hays ++ Orthopädenkongress NRW ++ Nürnberger Versicherung ++ Continental ++ LEG ++ dtv ++ Bertelsmann ++ Atlas Copco ++ Trilux ++ Drescher & Cie ++ LVM ++ Haniel ++ ISA ++ ACO ++ ifaa ++ Commerzbank ++ Fisat ++ WAZ ++ Five Guys ++ **2016** Friesland Campina ++ Verlag Focus Rostfrei ++ AXA ++ ALK-Abelló ++ Deutsche Kinder Jugendstiftung ++ Nationale Agentur Bildung für Europa ++ Huf Hülsbeck & Fürst ++ Orthopädenkongress NRW ++ Bosch ++ Canada Life ++ VDM Metals ++ Metropole Ruhr ++ Thyssen Krupp ++ St. Jude Medical ++ BSCI ++ KIA ++ Bechtle ++ Siemens ++ BGF ++ Swizz Life ++ Medtronic ++ LVM ++ Rotterdam Post Council ++ E.ON **2015** VRR ++ Outokumpo ++ Berner Group ++ VBG ++ Stabilo ++ Vodafone ++ Mundipharma ++ Deutsche Annington ++ NETGO ++ TSR ++ Coty Inc. ++ Viessman ++ telegate ++ Merial ++ DB Schenker ++ Augenoptikerverband ++ WILLO ++ Endress+Hauser ++ Bezirksregierung Arnsberg ++ AVEVA ++ Hoya Lens ++ Zerna ++ Prisma **2014** HDI ++ T-Systems ++ Würth ++ Food & Flavour ++ Focus Rostfrei ++ FOM Hochschule ++ Mundipharma ++ soleo ++ Hareus Kulzer ++ Sparkassen-Kreditpartner ++ Wacom ++ PE Automotive ++ Heinrich Walter Bau ++ Air Liquide ++ Schwäbisch Hall ++ telegate ++ Cegellec Contracting ++ OBI ++ Mekom ++ IG Metall ++ Pernod ++ Hüttenwerke Krupp Mannesmann ++ AXA ++ NWB Verlag ++ BNP Paribas ++ MINT Städtetage ++ RWE ++ HDI ++ S-Kreditpartner ++ Würth ++ Schwäbisch Hall ++ Wacom ++ Actemium ++ IG Metall ++ Focus Rostfrei ++ PE Automotive ++ Heinrich Walterbau ++ Sirona ++ Mekom ++ telegate ++ Mundipharma ++ Soleo **2013** Procter & Gamble ++ Acer ++ Valeo ++ ThyssenKrupp ++ Brenntag ++ TARGOBANK ++ Siemens ++ Aussenhandelsverband NRW ++ Unisys ++ Philip Morris ++ DB Schenker ++ Telefónica ++ Mercedes ++ Vivawest ++ Metro ++ Hamilton Robotics ++ Würth ++ Hogan Lovells ++ Acer ++ DFE Pharma ++ Abicor Binzel ++ Universitätsklinikum Essen ++ Elektromobilität NRW **2012** Hilti ++ Océ ++ Carglass ++ ABB ++ TÜV SÜD ++ GDB ++ TITANIA ++ Merck Serono ++ FIAT ++ Aussenhandelsverband NRW ++ Beckman Coulter ++ Atradius ++ LBS ++ Unfallkasse NRW ++ DB Schenker ++ Compass Group ++ sanvartis ++ Versatel **2011** Ferrostaal ++ Vodafone ++ Beckman Coulter ++ Open Grid Europe ++ Bilfinger Berger ++ Universitätsklinikum Essen ++ Akzo Nobel ++ RUHR.2010 ++ Haier ++ RAG ++ Apobank ++ N-ERGIE ++ agiplan ++ Ferrero ++ Carcoustics ++ Ruhr-Universität Bochum ++ IFOK Stiftung ++ ERGO ++ TÜV Rheinland ++ Alcatel-Lucent ++ opta data ++ Coloplast ++ Atlas Copco ++ Constantin Entertainment



www.oktogonal.tv



INTERARTES