

MÜNCHENHOCH

5

LOCATION

FACTS & FIGURES



# WILLKOMMEN ÜBER DEN DÄCHERN VON MÜNCHEN

Im Herzen der letzten zentralen Stadtentwicklung in München, dem ehemaligen Pfanni-Gelände, entsteht ein innerstädtisches Mischgebiet, in dem sich das Leben, Wohnen, Arbeiten sowie die Kultur nachhaltig für München entwickelt – das sogenannte Werksviertel.

Zentrale Bausteine dieser Stadtentwicklung sind die vormaligen Betriebsgebäude von Pfanni. Seit Jahren nach Ihrer Kernnutzung – was die Herstellung von Kartoffel-Produkten und deren Verlagerung außerhalb der Stadt war – werden sie auf verschiedenste Art genutzt. In der Neuentwicklung des Areals wurden diese ehemaligen Werkgebäude entkernt, saniert, aufgestockt, erweitert und für Ihre neuen Aufgaben ausgestattet.

Das WERK3 ist das Herzstück des Areals und bildet mit dem 6-geschößigen Kopfbau den visuellen und inhaltlichen Anker der Entwicklung. In einer mehrgeschossigen Staffelung bieten die Räumlichkeiten von MÜNCHEN HOCH5 ein einzigartiges Ensemble von attraktiven Raumfolgen, die unterschiedlich genutzt werden können.

Mit 1.088 Quadratmetern Gesamtfläche erstreckt sich die Location über drei Ebenen. Modernes Design mit rauem Industriecharme und großzügige Loft-Flächen prägen ihr Erscheinungsbild. Darüber hinaus sind alle Räume miteinander verbunden, flexibel kombinierbar und ausgestattet mit modernster Infrastruktur. Für die nötige Weitsicht sorgt zuletzt der spektakuläre Blick über die Stadt bis in die Alpen.

***MÜNCHEN HOCH5 bietet Freiraum für zeitgemäße Erlebnisse  
voller Inspiration, Bewegung und Perspektivenwechsel und ist eine einzigartige Plattform  
für Kommunikation, Ideenaustausch und Kreativität.***

---



MH 



## FREIRAUM

Kernstück von MÜNCHEN HOCH5 ist der Freiraum, der Dank riesiger Fensterflächen beinahe grenzenlos wirkt. Spektakuläre Inszenierungen, moderne Konferenzen oder ein inspirierendes Get-Together – der Freiraum bietet mit einer Fläche von 369 qm und einer technischer Ausstattung auf Top-Niveau einen vielseitig einsetzbaren Raum.

- 369qm
- Gala Dinner (runde Tische): 250 Pax
- Gala Dinner (Tafeln): 300 Pax
- Reihenbestuhlung: 320 Pax
- 7 Meter Deckenhöhe
- Elektrische Fahrzeugplattform
- Sichtbeton Boden
- Blick auf die Frauenkirche

## ROOFTOP BAR

Die moderne Bar lädt ihre Gäste ein zum Genießen und sich Austauschen – indoor und outdoor und mit einzigartigem 360-Grad-Blick über die Stadt München. Die Rooftop Bar bringt Abwechslung in die Veranstaltungen, sei es für ein Meet & Greet, als Break-out Area oder anschließender Partyarea. Auch separat gemietet, ist sie perfekt geeignet für den intensiven Austausch während kleinerer Tagungen, Brainstorming Sessions und Workshops in kreativer Umgebung.

- 183qm
- Gala Dinner (Tafeln): 60 Pax
- Reihenbestuhlung: 70 Pax
- Konzert (Stehplätze): 150 Pax
- Voll eingerichtete Bar
- Rücklaufküche

## DACHLAND

Zu den wohl schönsten Plätzen der Stadt zählt das Dachland auf den Ebenen 6 & 7 des WERK3. Das Dachland ist eine moderne Outdoor-Fläche mit Blick bis zur Zugspitze am Horizont.

- 543qm
- 2 Ebenen (6. & 7. Obergeschoss)
- Co2-neutraler Bambusboden
- 10 Meter Pool
- Angrenzende Schafswiese



FREIRAUM

EBENE 5

369 qm

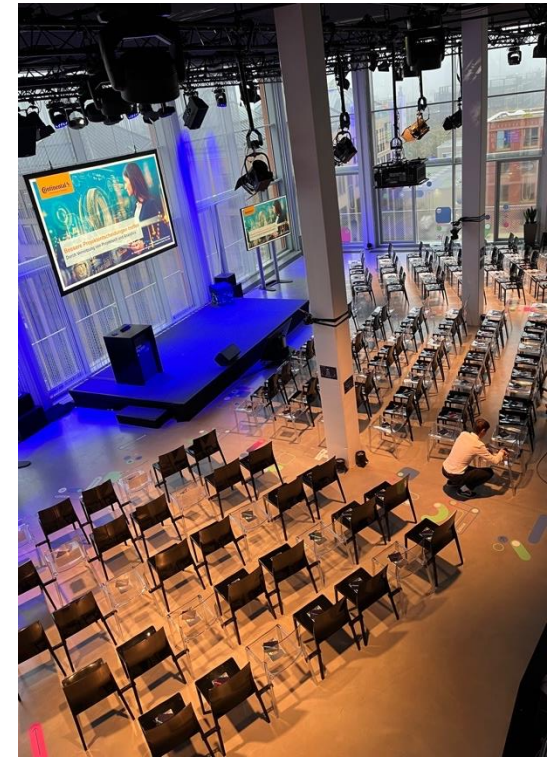


FREIRAUM

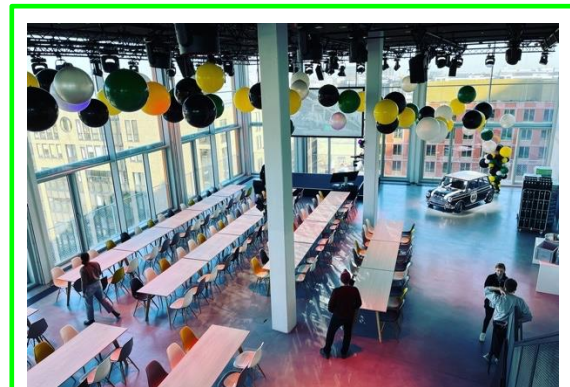
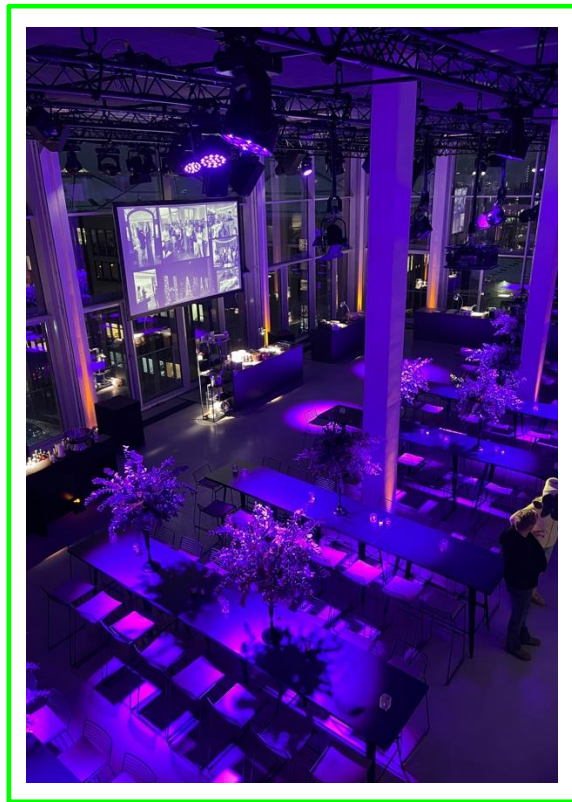
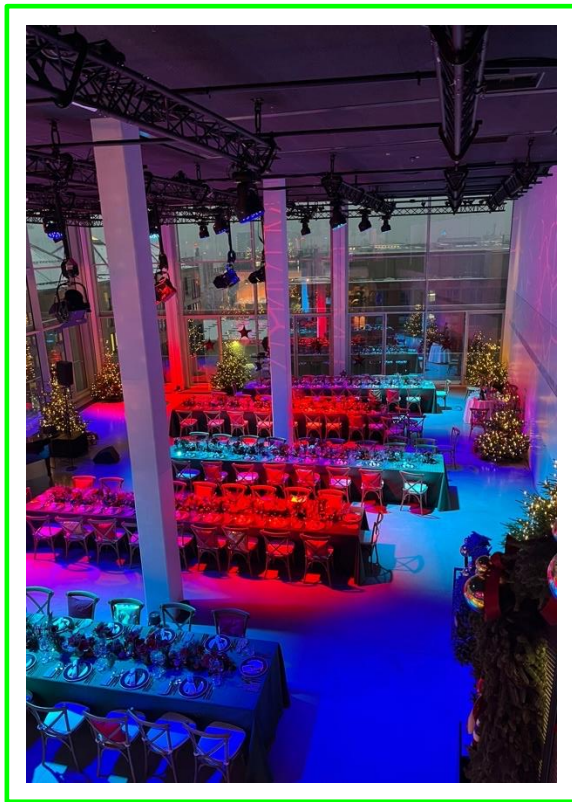
EBENE 5

369 qm

# DER FREIRAUM – Konferenzbestuhlung – 369qm



# DER FREIRAUM – Abendveranstaltung – 369qm





ROOFTOP  
BAR

EBENE 6

183 qm

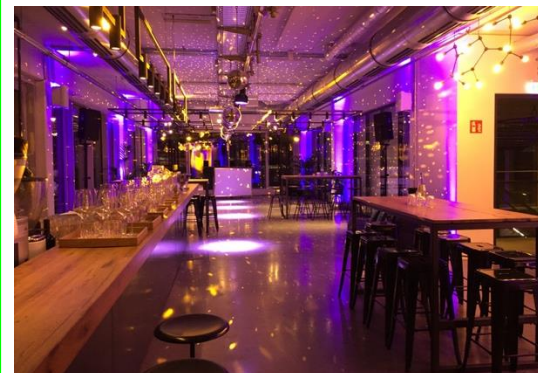
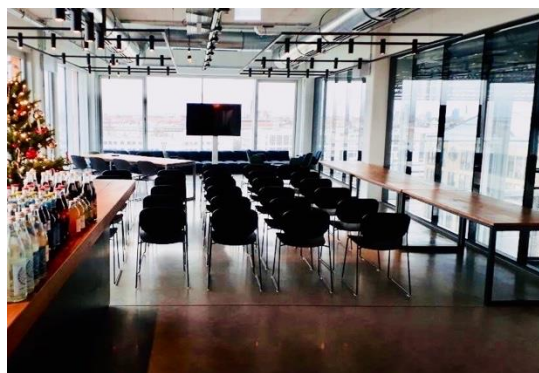
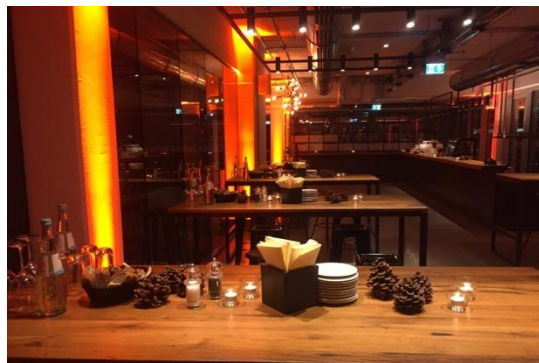


ROOFTOP  
BAR

EBENE 6

183 qm

# DIE ROOFTOP BAR - 183qm





DACHLAND

EBENEN

6 & 7

543qm



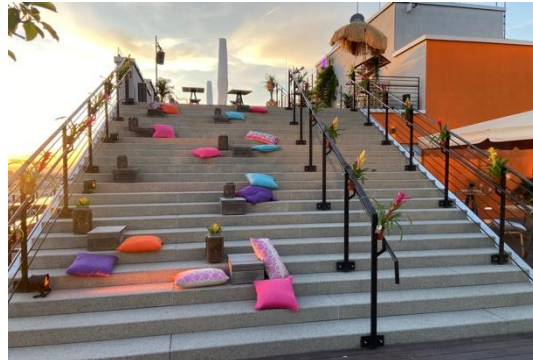
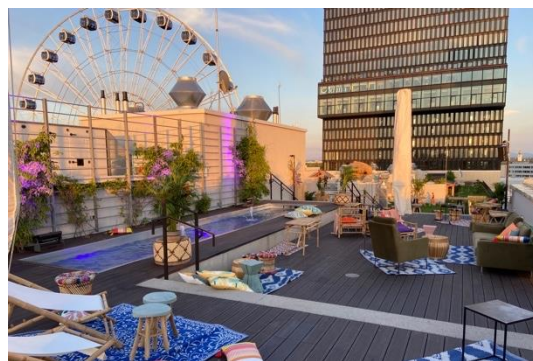
DACHLAND

EBENEN

6 & 7

543qm

# DAS DACHLAND - 543qm



## MEDIEN-TECHNIK

### STROMANSCHLÜSSE

|                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| Eventraum Boden:         | 3 x 16 A, 3 x 32 A            |
| Eventraum Decke:         | 3 x 16 A, 3 x 32 A, 1 x 63 A  |
| Bar:                     | Schuko Steckdosen             |
| Garten:                  | 2 x 63 A                      |
| Regieraum:               | 1 x 32 A, 1 x 63 A, 1 x 125 A |
| Mögliche Gesamtleistung: | 160 kW                        |

### SIGNALSTRECKEN

100 CAT 7 Signalanbindungen  
78 Glasfaseranbindungen

### HÄNGEPUNKTE

58 Schwerlasthängepunkte an der Decke.  
Traglast: 150 kg

### W-LAN

W-LAN ist in der gesamten Location verfügbar

## INFRASTRUKTUR

**VOLLVERDUNKLUNGSANLAGE** (98%) an allen 3 Fensterfronten (über 7 Meter Höhe)

### AUFZÜGE

Personenaufzug / Lastenaufzug groß (44 PAX bzw. ca. 3t):  
h: 2 m b: 1,75 m t: 2,90 m

Personenaufzug klein (14 PAX):  
h: 2,2 m b: 1,1 m t: 2,1 m

**PLATTFORM** zum Einbringen eines Fahrzeuges: bis 3 t

### PARKEN

Direkt unter dem WERK3 finden unsere Gäste eine Tiefgarage mit ca. 400 Stellplätzen

## **GETRÄNKEBEZUGSBINDUNG**

MH5 unterliegt durch den Vermieter „OETEC - Werksviertelvermietungs GmbH“ einer Getränkebezugsbindung (betrifft nur Bier, Wasser, Cola, Red Bull). Getränke müssen bei der Firma Pachmayr GmbH (alternative Hans Bockmeier) bestellt werden. Siehe auch Information für Caterer.

## **GENEHMIGUNGSPLANUNG**

- Bei Musik im Außenbereich muss eine Genehmigung (über MH5) beim KVR eingeholt werden. Musik darf bis 22:00 auf der Terrasse gespielt werden.
- Ab einer Personenanzahl von 200Pax muss die Veranstaltung vom Brandschutz genehmigt werden (über MH5). Hierzu muss 2 Woche vor Veranstaltung ein maßstabsgerechter Plan mit Fluchtwegen und geplantem Set up versehen, eingereicht werden.

## **GEMA**

Gema muss über den Kunden angemeldet werden.

## **PARKTICKET**

Geme stellen wir einen Parkscheinentwerfer zur Verfügung und stellen im Anschluss den tatsächlichen Aufwand in Rechnung. Preise entnehmen Sie bitte [hier](#), der Parkwerk Homepage.

## **ANLIEFERUNG**

Eine Anlieferung über die Laderampe ist über einen LKW >7,5t möglich.

Die Laderampe hat eine Entladehöhe von 1,4m.

## **CATERING**

In der Wahl des Catering Partners sind Sie frei. Weiter hinten in diesem Dokument finden Sie Empfehlungen von Caterern, die mit den Gegebenheiten bei MH5 bestens vertraut sind.

## **TECHNIK**

Wir arbeiten ausschließlich mit unserem Technikpartner Livetec zusammen. Den Kontakt von unserem Ansprechpartner Fred Weingart finden Sie ebenso weiter hinten in diesem Dokument.

## **MOBILIAR**

MH5 hat keine Möbel. Einige wenige Hochtische und Hochstühle stehen Ihnen gerne zur Verfügung. Eine genaue Übersicht der Möbel finden Sie in unserer Möbelliste. Mobiliar kann über den Caterer eingesteuert werden oder auch über unseren Partner Mietgeschirr, den Kontakt finden Sie weiter hinten in diesem Dokument.

## **BRANDING**

Für Brandings, wie zum Beispiel Banner, Aufzug-Beklebung oder Printmittel kontaktieren Sie bitte die Kollegen von [Brandeo](#).

## **DJ EMPFEHLUNG**

DJ Petko: petko@djpetko.de, 0163-8352462 oder DJ Jovo: Johnny Leoni hello@johnnyleoni.com

## **MÜLL**

Müll und Verpackungsmaterial kann leider nicht bei MH5 entsorgt werden.

## Fahrzeugeinbringung

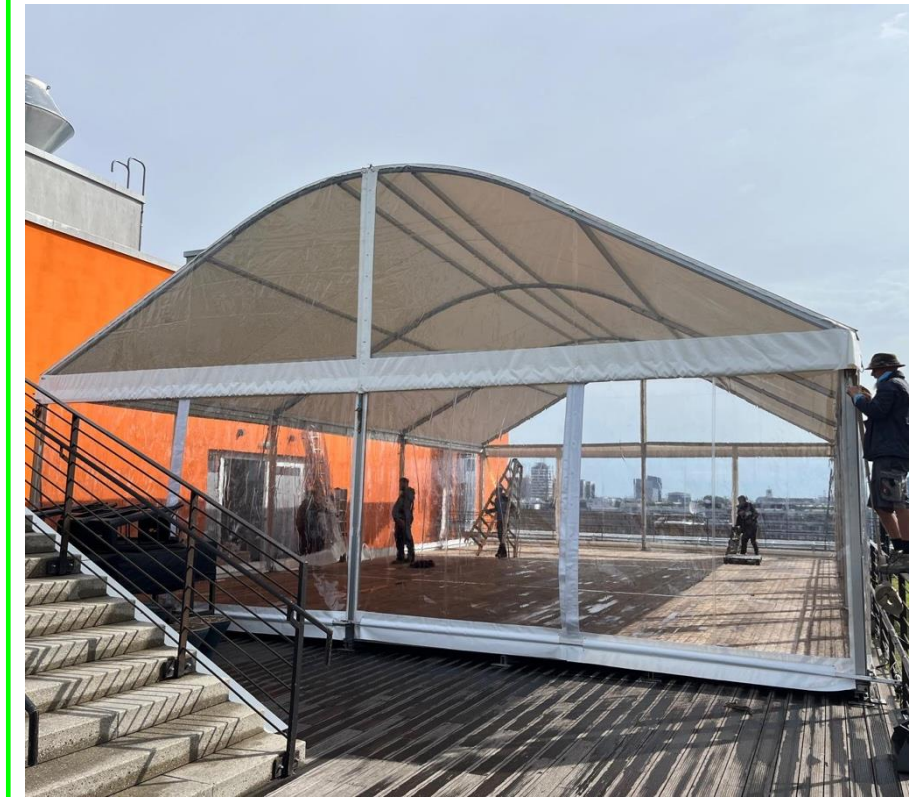
Bis zu 5 Fahrzeuge können im Freiraum und 3 weitere auf der Terrasse ausgestellt werden. Die Einbringung erfolgt zunächst mit dem Kran auf die Terrasse; um in den 5. Stock / den Freiraum zu gelangen, steht die Fahrzeugplattform zur Verfügung.



# FACTS & FIGURES

## ZELT.

Durch eine zusätzliche Zeltkonstruktion auf der Terrasse lässt sich ein weiterer Raum mit bis zu ca 200 qm erschließen, der z.B. für Workshop, Breakout Area oder einen weiteren Ausstellungsbereich genutzt werden kann.

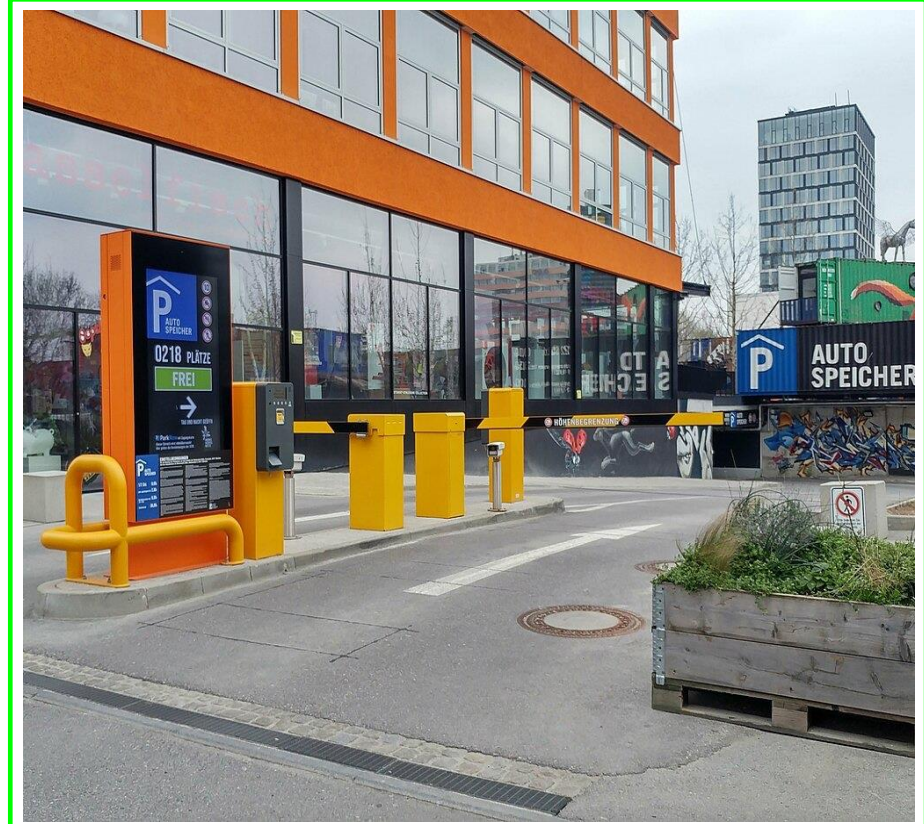
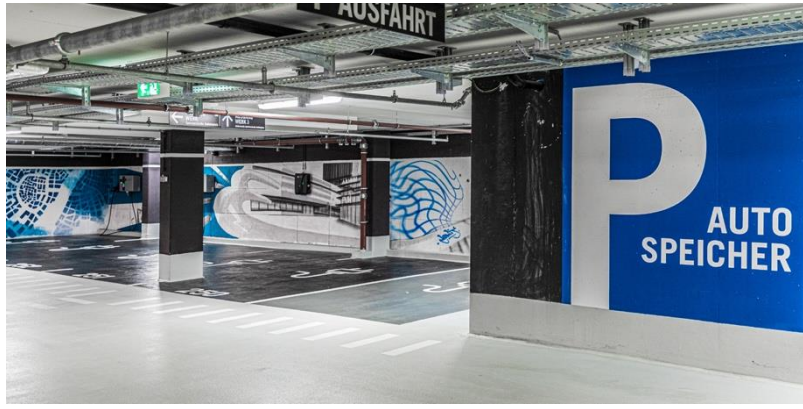


# FACTS & FIGURES

## Parken

Direkt unter dem WERK3 finden unsere Gäste eine Tiefgarage mit ca. 400 Stellplätzen

<https://parkwerkgbh.de/>



# EXCLUSIVE PARTNER



## Veranstaltungstechnik – LIVETEC.

Livetec versteht sich als Full-Service-Anbieter für professionelle Veranstaltungstechnik und Eventbauten.

Mit mehr als 25 Jahren Erfahrung in der Planung und Umsetzung von Events jeder Art und Größe bietet Livetec maßgeschneiderte Lösungen für jeden Anlass – von kleinen Meetings bis hin zu großen Konferenzen, Messeauftritten, Produktinszenierungen, Corporate-Events und Live-Entertainment.

Fred Weingart hat die technische Infrastruktur 2015 geplant und gebaut. Er betreut exklusiv die Location und kennt die Gegebenheiten und Möglichkeiten bei MH5 wie kein zweiter.

Livetec GmbH  
Fred Weingart  
Mobil +49 175 2202230  
f.weingart@livetec.tv



# PREFERRED PARTNER

## Catering- DALLMAYR.

Dallmayr unterstützt Sie ganzheitlich von Planung bis zur Durchführung Ihres Events. Ob ein gesetztes Galadinner, Konferenz-Catering oder ein Barbecue für ein Sommerfest auf der Terrasse – das Münchener Traditionsunternehmen sorgt mit seinem hervorragendem Service- und Küchenteam für die perfekte Umsetzung Ihrer Veranstaltung auf höchstem Niveau.

Treten Sie in Kontakt und lassen Sie sich inspirieren und ein auf Ihre Bedarfe zugeschnittenes Angebot unterbreiten:

DALLMAYR CATERING  
Günter Plach  
Mobil +49 170 7036951  
[guenter.plach@dallmayr.de](mailto:guenter.plach@dallmayr.de)



# PREFERRED PARTNER



## Catering- Weitblick.

WEITBLICK CATERING – der kreative Genuss-Partner.

Mit einem feinen Gespür für Trends, Qualität und Nachhaltigkeit gestalten wir von WEITBLICK CATERING kulinarische Konzepte, die begeistern. Ob Business-Event, Private Dinner oder Sommerfest auf dem Dachland – wir machen Ihr Event geschmackvoll einzigartig. Auf Wunsch kümmern wir uns auch gern um die komplette Eventorganisation – mit Liebe zum Detail und einem starken Netzwerk an erfahrenen Partnern.

WEITBLICK CATERING

Falk Schmieder

+49(0)171 4951713

[falk.schmieder@weitblick-eventlocation.de](mailto:falk.schmieder@weitblick-eventlocation.de)

Yasmin Nasrati

+49(0)89 | 1 59 29 84 – 24

[yasmin.nasrati@weitblick-eventlocation.de](mailto:yasmin.nasrati@weitblick-eventlocation.de)



# PREFERRED PARTNER

## Catering- Kofler & Kompanie.

### EXKLUSIVE TISCHKULTUR

Jedes Gericht ist ein Meisterwerk – mit Liebe zum Detail und höchster Handwerkskunst für Sie kreiert. Ausgewählte Zutaten, edle Materialien und perfekt abgestimmte Weine verschmelzen zu einem Erlebnis, das Ihre Gäste nachhaltig begeistert.

### KULINARISCHES INSZENIEREN

Wir setzen kulinarische Statements, die überraschen, inspirieren und beeindrucken. Unerwartete Geschmackskompositionen, raffinierte Arrangements und stilvolle Kulissen machen Ihr Event zu einem luxuriösen Fest für alle Sinne.

Kofler & Kompanie München GmbH  
Benjamin Neelen  
Mobil + 49 176 82 15 57 75  
[b.neelen@kofler-kompanie.com](mailto:b.neelen@kofler-kompanie.com)



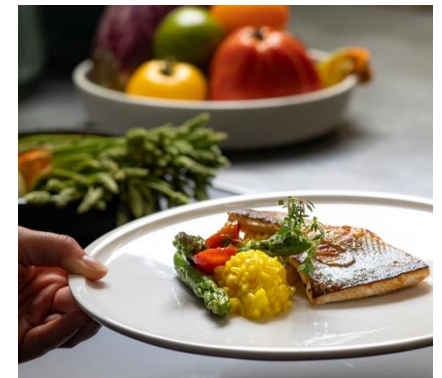
# PREFERRED PARTNER

## Catering– Sinnesfreunde.

Als renommierte Full-Service-Cateringfirma stehen wir für hochwertige kulinarische Erlebnisse und exzellenten Service auf höchstem Niveau. Mit Leidenschaft für erstklassige Küche und einem ausgeprägten Qualitätsanspruch schaffen wir unvergessliche Genussmomente für jede Veranstaltung.

Wir entwickeln maßgeschneiderte Speisen- und Getränkekonzepte, die perfekt auf Location, Anlass und Gäste abgestimmt sind. Kreativität, Professionalität und Liebe zum Detail machen jedes Event zu einem besonderen Erlebnis. Unser erfahrenes Team agiert flexibel, lösungsorientiert und mit höchstem Serviceanspruch – von der ersten Idee bis zur finalen Umsetzung.

Erik Ronacher  
ronacher @sinnesfreunde.de  
[www.sinnesfreunde.de](http://www.sinnesfreunde.de)  
+49 162 4415778



# PREFERRED PARTNER



## Catering- PRETTY GOOD FOOD.

Mit feinem Gespür für Events gestalten wir kulinarische Erlebnisse, die begeistern und Ihre Veranstaltung nachhaltig bereichern. Unsere Kulinarik passt sich flexibel Ihrem Anlass, den Gästen & dem Ablauf an – frisch, durchdacht und auf den Punkt inszeniert. Dank reibungsloser Abläufe, verlässlicher Logistik & viel Liebe zum Detail wird unser Catering zu einem zentralen Bestandteil Ihres Events.

Auf Wunsch entwickeln wir Ihr Event als stimmiges Gesamtkonzept – individuell, durchdacht und bis ins Detail inszeniert.

**Erlebnisse, die bleiben. Kulinarisch. Emotional. Nachhaltig.**

PRETTY GOOD FOOD GmbH  
Antonia Gramann  
Mobil +49 155 61452877  
[Antonia@prettygoodevent.com](mailto:Antonia@prettygoodevent.com)



# PREFERRED PARTNER



## Mietmobilar, Tabletop – MIETGESCHIRR & MEHR.

Wenn es um schönes Mobiliar geht, bietet MIETGESCHIRR & MEHR eine vielfältige Auswahl an Möglichkeiten.

Ob Galadinner, Konferenz oder Sommerfest auf der Terrasse – die Experten von MIETGESCHIRR & MEHR beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot aus ihrem vielseitigen Portfolio.

Dank seiner langjährigen Erfahrung bei MH5 kennt Fabian Zawadke die Gegebenheiten vor Ort bestens und kann Sie umfassend und kompetent beraten.

MIETGESCHIRR & MEHR

Fabian Zawadke

Mobil +49 176 63309620

[f.zawadke@mietgeschirr.de](mailto:f.zawadke@mietgeschirr.de)



# PREFERRED PARTNER



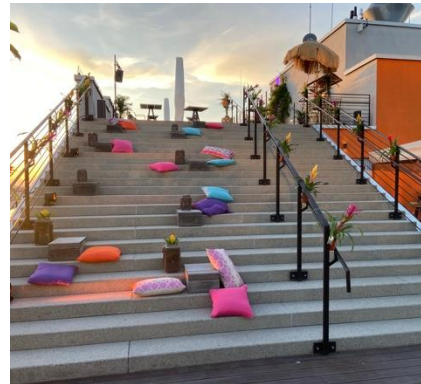
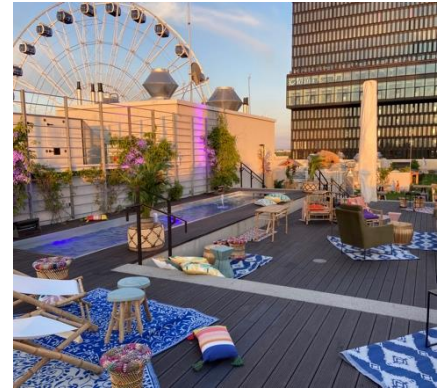
## Eventdekoration – REGINE PILZ.

Regine Pilz überzeugt durch ihre beeindruckende Vielseitigkeit und kreative Expertise. Mit viel Feingefühl und Liebe zum Detail setzt sie jedes Eventmotto individuell und maßgeschneidert um. Ob modern, elegant und seriös oder minimalistisch und cool – Regine und ihr Team verstehen es, unsere Räume in ein einzigartiges Ambiente zu verwandeln, das perfekt auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt ist.

Treten Sie mit Regine Pilz in Kontakt und erzählen Sie ihr von Ihrem Vorhaben:

Regine Pilz Eventdekoration  
Mobil +49 152 26722228  
[mail@reginepilz.de](mailto:mail@reginepilz.de)

Weitere Inspirationen finden Sie auch auf dem Instagramkanal: [www.instagram.com/reginepilz/](https://www.instagram.com/reginepilz/)



# PREFERRED PARTNER

## Video- & Fotografie- 4kFactory - Beyond Professional.

In der heutigen Zeit gilt mehr denn je: Ein Event hat erst dann wirklich stattgefunden, wenn man es auch zeigen kann. Als Medienagentur sorgt 4kFactory dafür, dass die Reichweite Ihrer Veranstaltung nicht an den Türen unserer Location endet, sondern durch erstklassige Foto- und Videoproduktionen nachhaltig verlängert wird. Ignaz und sein Team verstehen, dass professioneller Content heute essenziell ist - sei es für die interne Kommunikation, das Marketing oder Social Media. Mit einem geschulten Blick für Ästhetik fangen sie die Atmosphäre und die entscheidenden Momente in High-End-Qualität ein, damit Ihr Event auch lange nach dem Abbau noch Eindruck hinterlässt.

Ansprechpartner: Ignaz Sterr  
Mobil: +49 176 42079854  
Mail: [info@4kfactory.com](mailto:info@4kfactory.com)  
Website: [www.4kfactory.com](http://www.4kfactory.com)  
Instagram: @4kfactory\_com



# PREFERRED PARTNER

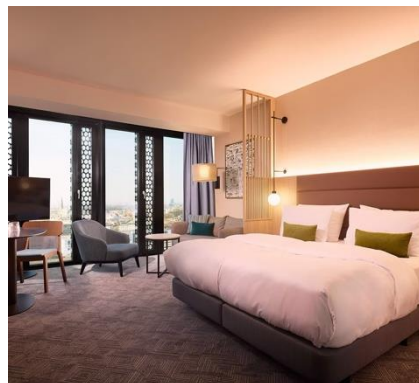
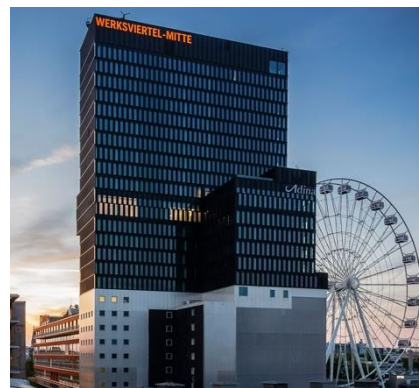


## Hotels im Werksviertel - Adina Hotel.

Weniger als 5 Gehminuten entfernt liegt das 4 Sterne+ Hotel Adina.  
Das Adina Munich ragt über das Werksviertel-Mitte und erstreckt sich vom 9. bis zum 24. Stock eines der markantesten Hochhäuser der Stadt. Als höchstes Hotel der Stadt, Hoch über den Dächern Münchens genießen die Gäste stilvolles Wohnen, großzügige Räume und ein hochwertiges Hotelerlebnis mit besonderem Wohlgefühlcharakter.

Das Hotel verfügt über 234 Zimmer bzw. Studios und Apartments.

Atelierstraße 22  
81671 München  
Tel.: +49 89 2555190  
<https://adinahotels.com/>



# PREFERRED PARTNER

## Hotels im Werksviertel - Gambino Hotel.

Das Gambino Hotel Werksviertel ist ein modernes Designhotel und liegt direkt gegenüber von München Hoch5.

Die Gäste schätzen vor allem die Kombination aus trendigem Lifestyle, Sauberkeit und einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das Hotel verfügt über 303 Zimmer, für jedes Zimmer wurde ein Baum gepflanzt, insgesamt 303 Bäume.

Atelierstr. 7

81671 München

Tel.: +49 176 313 190 25

<https://www.gambinohotelwerksviertel.com/>



# PREFERRED PARTNER



## Werksviertel Bräu – DAS VIERTEL BIER.

Seit 22.02.2022 belebt das Werksviertel Bräu die uralte Münchner Tradition der Stadtviertel Brauereien neu. Die Familienbrauerei im Herzen des Werksviertel-Mitte, setzt auf ehrliches Handwerk, eine nachhaltige Produktion und regionale Zutaten.

Die Braumeisterin kreierte durch das von der Pique auf erlernte Brauhandwerk ein einzigartiges naturtrübes, goldgelbes Bier.

Das Werksviertel Bräu - Ein Bier von Menschen für Menschen.

Das Werksviertel Bräu im Fass, mit den original Steinkrügen oder in der 0,25l Flasche können Sie für Ihr Event unter folgendem Kontakt bestellen:

Angelika Grübel

Mobil +49 162 1337595

[angelika.gruebel@werksviertel-braeu.de](mailto:angelika.gruebel@werksviertel-braeu.de)



## STANDORT



Im WERK3  
Atelierstraße 10  
81671 München

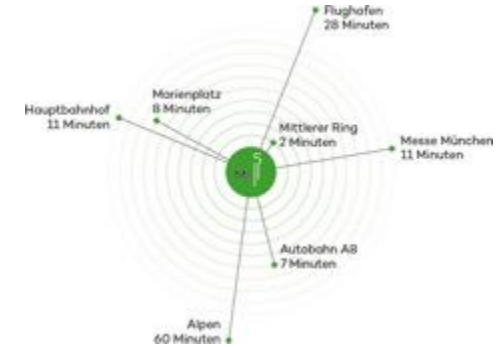
## ANSPRECHPARTNER

MÜNCHEN HOCH5 GmbH  
Atelierstraße 10  
81671 München

Yumi Nothas  
Tel.: +49 172 899 66 19  
Yumi@muenchenhoch5.de

Greta Mayer-Uellner  
Tel.: +49 151 196 15 216  
[greta@muenchenhoch5.de](mailto:greta@muenchenhoch5.de)

[www.muenchenhoch5.de](http://www.muenchenhoch5.de)



WIR  
FREUEN UNS AUF IHRE  
ANFRAGE