



BLUEPOINT

ANTWERPEN

AANBOD MEETINGS & EVENTS 2024-2025





Quick links

- [Wat kunnen we voor jou betekenen? >](#)
- [Event & meetingruimtes >](#)
 - [Plattegrond & 360° tour](#)
 - [Overzicht zalen & zaalhuur](#)
 - [Vergaderpakketten](#)
 - [Cateringaanbod](#)
 - [Audiovisuele, IT- en technische apparatuur](#)
 - [Decoratie & animatie](#)
- [Ons team >](#)
- [Ons maatschappelijk engagement >](#)
- [Waar vind je ons ?>](#)



Wat kunnen we voor jou betekenen?

BluePoint, onderdeel van de Agoria-groep, biedt twee uitstekend ugeruste business- en evenementenlocaties in België: in Antwerpen & Luik.

Beide locaties zijn een 'one-stop-shop' voor de verhuur van vergader- en evenementenruimtes, hybride/virtuele bijeenkomsten en trendy kantoorruimtes.

Ontdek de [Antwerpse](#) locatie en haar ultramoderne infrastructuur:

- Een ruime keuze aan vergader- en evenementenruimtes
- State-of-the-art audiovisuele apparatuur
- Een verrassend dakterras en meerdere buitenruimtes
- Privéparking met elektrische oplaadpunten
- Een podcast studio
- Een duurzaamheidslabel

Onze expertise in evenementenplanning, audiovisuele ondersteuning en cateringdiensten zorgt al meer dan 25 jaar voor de magie tijdens evenementen.



Ontdek onze hoogwaardige on-site diensten

BluePoint Antwerpen biedt **een hele reeks diensten en faciliteiten:**

- Onze 20 vergader- en evenementenruimtes zijn volledig ingericht.
- We voorzien hoogtechnologische presentatieapparatuur, inclusief geluid en licht.
- Audiovisuele experts assisteren je met opname- en live-streamingdiensten indien nodig.
- Onze uitstekende cateringdiensten op onze locatie garanderen een perfecte cateringoplossing voor alle soorten gelegenheden/evenementen.
- Onze gecentraliseerde receptie verwelkomt jouw gasten en wij zorgen voor een duidelijke en eenvoudige bewegwijzering.
- Het toegewijde en flexibele operationele team biedt je een vlekkeloze ondersteuning op locatie.
- Onze creatieve eventprofessionals geven persoonlijk advies over de organisatie van je evenement.



Extra grote evenementenruimtes

BluePoint Antwerpen beschikt over twee grote en multifunctionele evenementenzalen: 'James Cook' (capaciteit tot 300 personen) en 'Marco Polo' (tot 550 personen).

Beide zalen bieden het comfort en de technologie die nodig is om jouw deelnemers te verwennen. Of je nu een congres, een bedrijfsconferentie, een personeelsfeest met een thema of een hybride evenement plant, bij ons zit je goed. Heb je extra, kleinere zalen nodig voor [breakout sessies](#) of workshops?

Bekijk de plattegronden hieronder om een idee te krijgen van wat BluePoint Antwerpen te bieden heeft.

Neem voor persoonlijk advies contact op met onze eventplanners via infoantwerpen@bluepoint.be of per telefoon: 03/280.45.11



Efficiënt vergaderen

BluePoint is dé bestemming voor het organiseren van trainingen, presentaties, interne of externe vergaderingen of werkgroepen in Antwerpen.

De locatie is gemakkelijk bereikbaar en biedt 20 multifunctionele vergaderzalen die allemaal volledig zijn ingericht en goed uitgerust.

In-house cateringfaciliteiten zorgen voor heerlijke koffiepauzes en een grote verscheidenheid aan cateringopties voor zowel lunch als diner.

Je hoeft je geen zorgen te maken over presentatieapparatuur, want alles is ter plekke aanwezig.

Wil je een zaal boeken?

Neem contact op via e-mail op infoantwerpen@bluepoint.be of per telefoon: 03/280.45.11





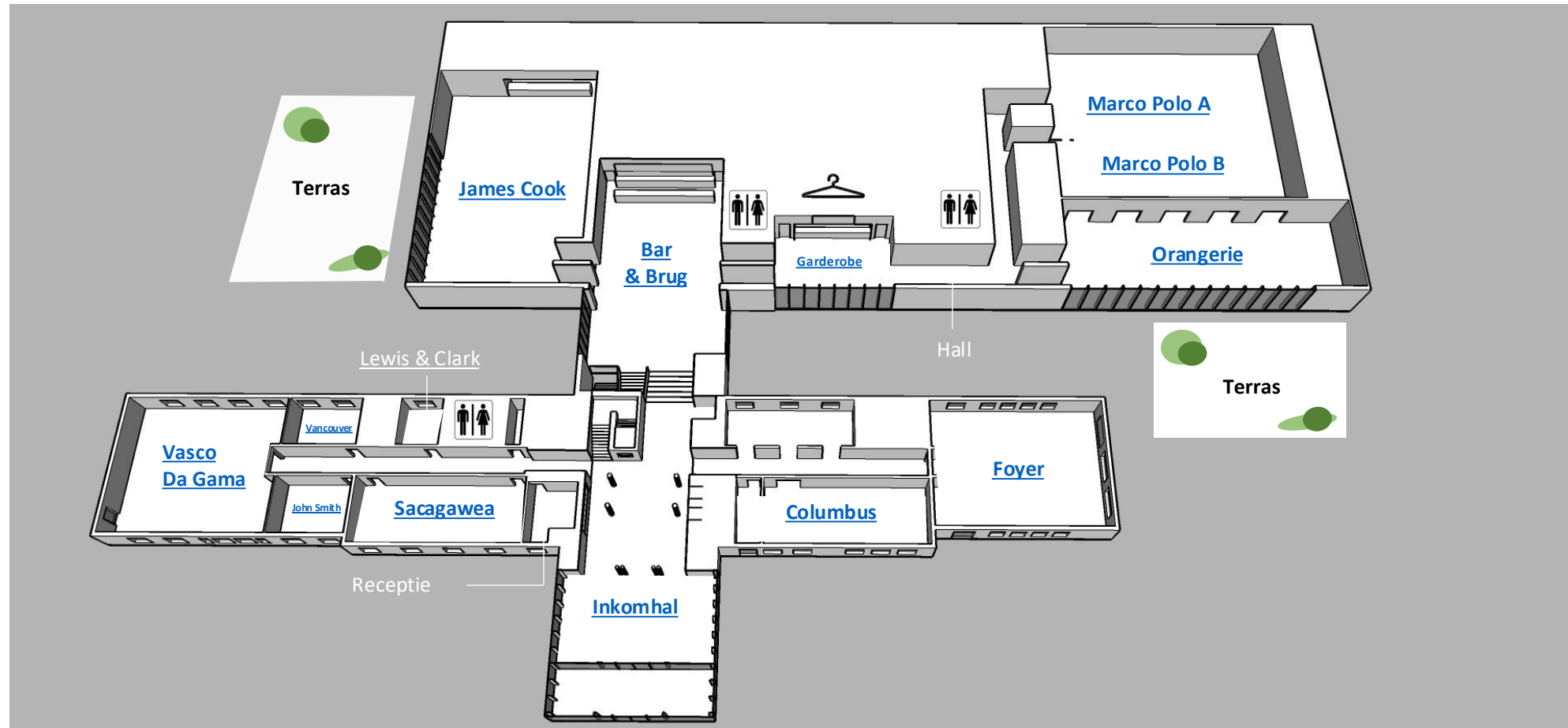
Verrassend dakterras

Geen enkele andere locatie in de regio Antwerpen heeft een elegant dakterras die geschikt is voor tal van privé- of bedrijfsevenementen.

De unieke setting maakt het een ideale locatie voor buitenactiviteiten, zoals cocktails, barbecues, zomers entertainment, teambuildings, trouwrecepties en nog veel meer.

De bar en elegante stretchtent maken het plaatje compleet. Nu al zin in een feestje? Onze locatie inclusief meubilair, AV-installaties, catering en technische ondersteuning staan voor je klaar in BluePoint Antwerpen.

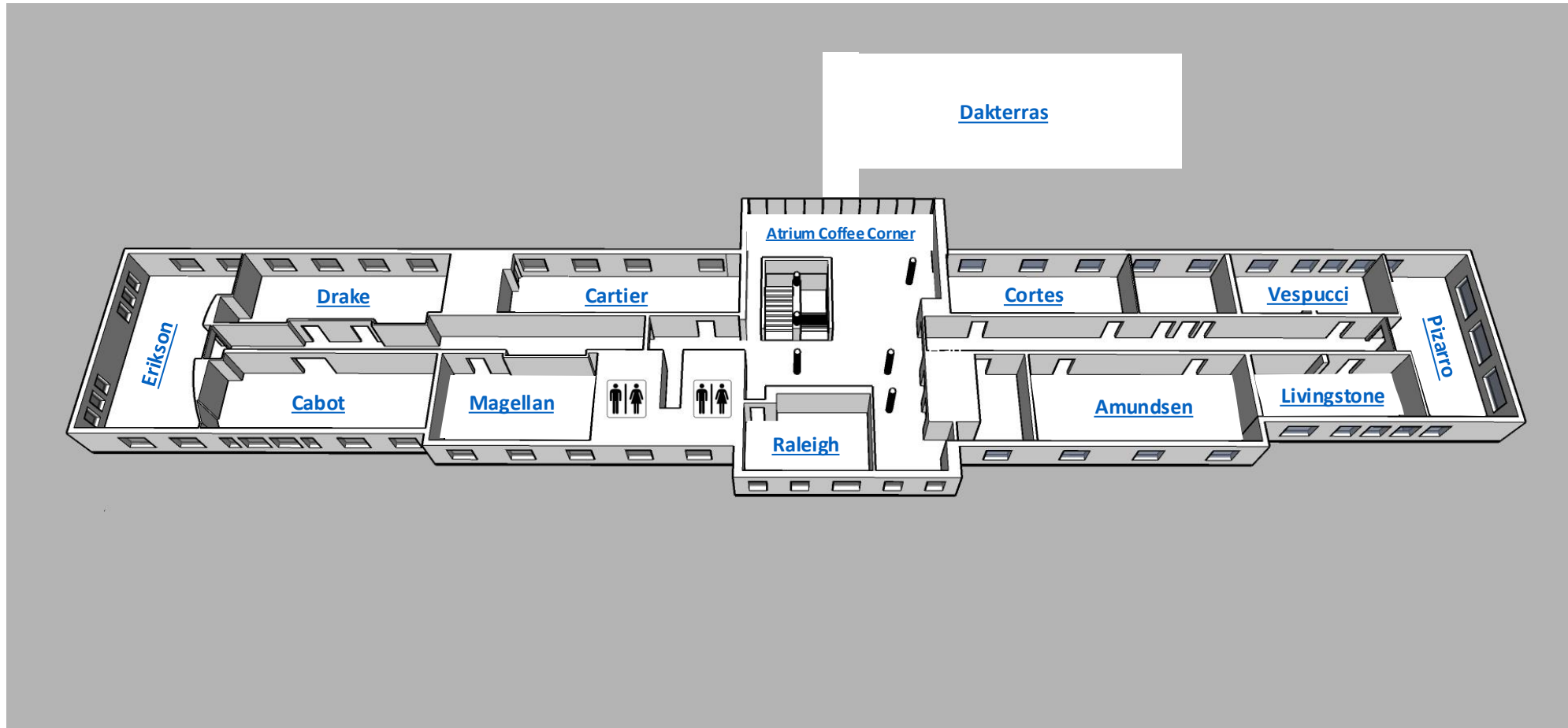
Plattegrond - gelijkvloers



Klik hier voor een 360° preview!



Plattegrond – 1^{ste} verdieping



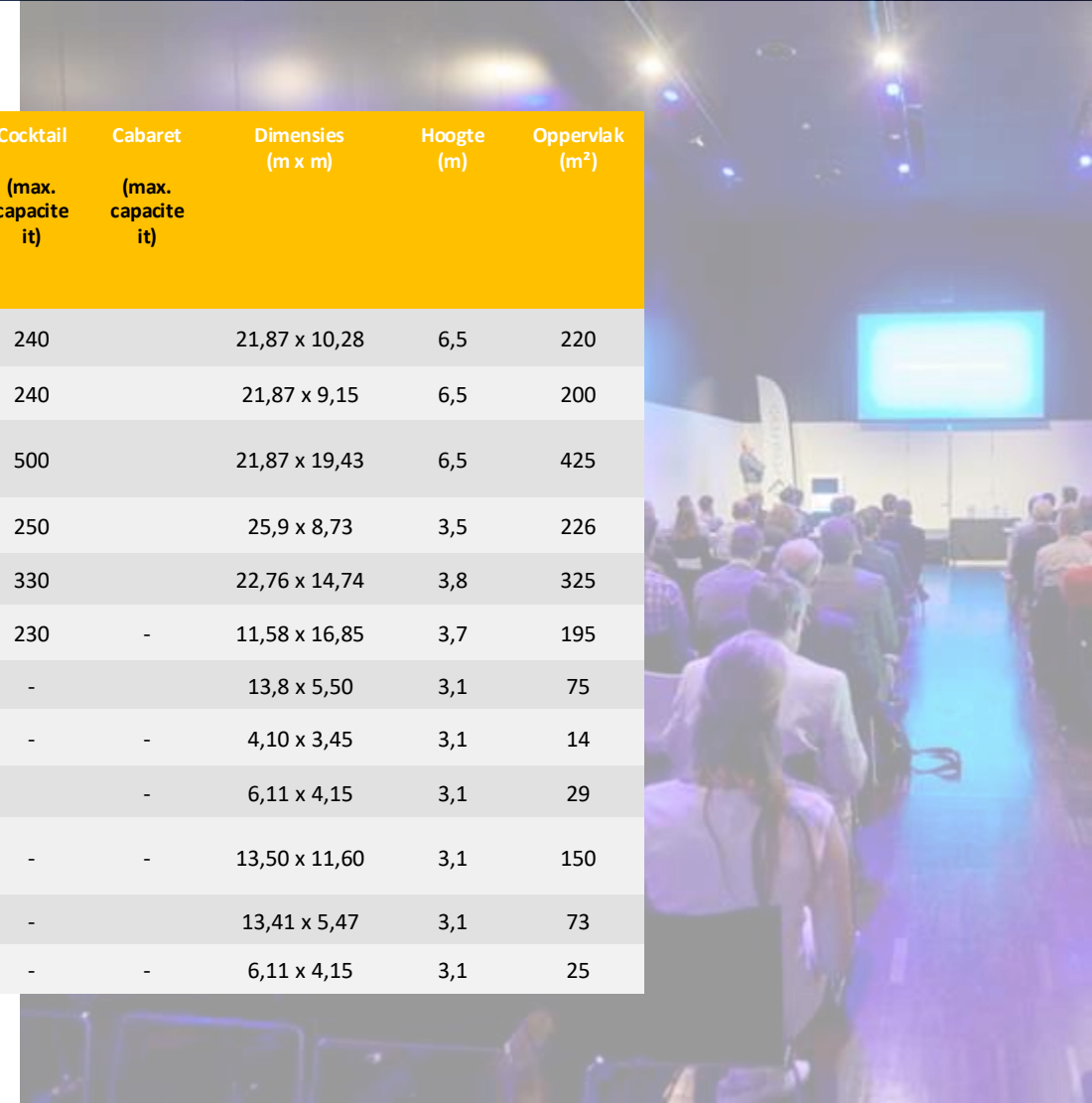
Klik hier voor een 360° preview!



Zaalspecificaties & prijzen (1 van 2)

[> Contacteer ons](#)

Zaal	Niveau	Theater (max. capaciteit)	Classrooms (max. capaciteit)	U-Shape (max. capaciteit)	Boardroom (max. capaciteit)	Round tables (max. capaciteit)	Cocktail (max. capaciteit)	Cabaret (max. capaciteit)	Dimensies (m x m)	Hoogte (m)	Oppervlak (m ²)
Klik voor een 360° preview!											
Marco Polo A	0	220	150	60	-	140	240	-	21,87 x 10,28	6,5	220
Marco Polo B	0	200	140	60	-	140	240	-	21,87 x 9,15	6,5	200
Marco Polo AB	0	500	260	72	-	330	500	-	21,87 x 19,43	6,5	425
Orangerie	0	242	120	40	-	120	250	-	25,9 x 8,73	3,5	226
James Cook	0	300	160	60	-	260	330	-	22,76 x 14,74	3,8	325
Bar & Brug	0	-	-	-	-	-	230	-	11,58 x 16,85	3,7	195
Sacagawea	0	85	52	32	28	-	-	-	13,8 x 5,50	3,1	75
Lewis & Clark	0	-	-	-	6	-	-	-	4,10 x 3,45	3,1	14
John Smith	0	20	12	12	-	-	-	-	6,11 x 4,15	3,1	29
Vasco Da Gama	0	120	70	-	-	-	-	-	13,50 x 11,60	3,1	150
Columbus	0	70	42	24	22	-	-	-	13,41 x 5,47	3,1	73
Vancouver	0	-	12	12	-	-	-	-	6,11 x 4,15	3,1	25



Zaalspecificaties & prijzen (2 van 2)

[> Contacteer ons](#)

Zaal	Niveau	Theater (max. capaciteit)	Classrooms (max. capaciteit)	U-Shape (max. capaciteit)	Board-room (max. capaciteit)	Round tables (max. capaciteit)	Cocktail (max. capaciteit)	Cabaret (max. capaciteit)	Dimensies (m x m)	Hoogte (m)	Oppervlak (m ²)
Raleigh	1	24	16	12	10	-	-	-	7,48 x 4,11	3,0	36
Magellan	1	30	23	20	18	-	-	-	9,01 x 5,52	2,8	50
Cabot	1	32	28	24	24	-	-	-	12,40 x 4,80	2,8	60
Erikson	1	56	30	20	18	-	-	-	11,65 x 4,92	2,7	57
Drake	1	32	28	16	16	-	-	-	12,40 x 4,13	2,7	51
Cartier	1	60	28	30	16	-	-	-	14,00 x 4,11	2,7	57
Cortes	1	45	28	20	20	-	-	-	11 x 4,10	2,9	45
Vespucci	1	26	20	12	12	-	-	-	9,2 x 4,2	2,9	38
Pizarro	1	50	36	20	20	-	-	-	11 x 4,90	2,9	53
Livingstone	1	26	20	12	12	-	-	-	9,2 x 4,2	2,9	38
Amundsen	1	75	48	28	26	-	-	-	12,50 x 5,50	2,9	68
Dakterras	1	-	-	-	-	-	120	-	10,6 x 17,35	-	184



Vergaderpakketten

(vanaf 10 personen)

Maak het jezelf gemakkelijk met een **vergaderpakket**, die een **volledig uitgeruste vergaderzaal** omvat met **drie koffiepauzes** doorheen de dag en **lunch**.

Ontdek onze formules:

'Express' inclusief een assortiment van gevarieerde sandwiches.

'Healthy' inclusief een selectie maaltijdsalades en quiches.

'Business' inclusief een zittend 2-gangenmenu.



**Al onze prijzen zijn excl. BTW.*

***Zalen worden toegewezen op basis van het aantal deelnemers. Voor een grotere zaal geldt een supplement zaalhuur.*

In-house cateringopties

BluePoint Antwerpen biedt culinaire ervaringen aan van topniveau voor privé- en bedrijfsevenementen.

Waarom?

Dankzij onze samenwerking met White Signature en hun aanwezigheid op onze locatie, kan BluePoint Antwerpen de deelnemers van jouw evenement een uitzonderlijke culinaire ervaring bieden.

We bieden gezonde en duurzame cateringopties aan en maken gebruik van lokale ingrediënten en gezonde keuzes.



Wens je een vegan menu? Dat kan! BluePoint's cateringteam houdt rekening met jouw wensen en voorziet gerechten zonder dierlijke producten.



Een glutenintolerantie of gevoeligheid komt vaker voor. We passen graag je menu aan voor je gasten die dit wensen.



Gasten met lactose-intolerantie mogen rekenen op een aangepast menu zonder melk-, kaas- en yoghurtproducten.



Ontbijt

Classic

- Mini koffiekoekjes
- Yoghurt - muesli – coulis
- Assortiment broden
- Hartig beleg
- Zoet beleg
- Fruitsalade volgens seizoen

Luxury

- Mini koffiekoekjes
- Yoghurt - granola – coulis
- Assortiment broden
- Hartig beleg
- Zoet beleg
- Gerookte zalm
- Eieren
- Krokant gebakken spek
- Ontbijtworstjes
- Ontbijtpannenkoeken
- Smoothie
- Fruitsalade volgens seizoen



Koffiepauzes

“BluePoint” koffiepauze

- 100% Arabica koffie, fairtrade suiker
- Biologische thee
- Fruitsap
- Water & gearomatiseerd water
- Frisdrank
- Zoete lekkernijen en fruitmand

“Green Key” koffiepauze

- 100% Arabica koffie, fairtrade suiker
- Biologische thee
- Fairtrade fruitsap
- Water & gearomatiseerd water
- Biologische limonade
- Lokale zoete lekkernijen en fruitmand



Working lunches

Sandwich lunch

Geniet van een assortiment van verschillende **broodjes**, mooi gepresenteerd, met verschillende soorten brood, wraps en garnering, waaronder vlees, kaas, vis en een vegetarische optie.

Classic work lunch*

Een ware klassieker die bij elk evenement in de smaak valt. Deze formule combineert gevarieerd aanbod aan vers belegde **broodjes en wraps** met individueel bereide **groentesalades** en verse **dagsoep**.

Smakelijk!



Working lunches

Italian lunch*

Geniet van de beste gerechten die Italië te bieden heeft:

Hier worden minstens twee verschillende gerechten geserveerd, zoals: een **pastagerecht**, een **risottogerecht** of een **versegebakken pizza**, elk met **seizoensgebonden sauzen en beleg**. Maak je maaltijd af met Parmezaanse kaas of voeg tabasco toe als je van pittig houdt.

Buon appetito!

Healthy lunch*

Healthy, fast, and tasty!

Geniet van een **individueel bereide salade met verse groenten en garnering**. Kies een topping naar keuze bestaande uit vlees, vis of een vegetarische optie. Zin in een warme maaltijd? Ga dan voor een **zelfgemaakte quiche met veel groenten, kruiden, kaas of spek**.

Enjoy!



Working lunches

Streetfood lunch*

Ontdek trendy street food waar we altijd minstens twee heerlijke gerechten aanbieden.

Wat staat er op het menu?

- Wok: vers en smaakvol
- Luxe hotdogs met unieke toppings
- Fry & Dip: knapperige frietjes met verschillende dips
- Burgers: sappig en populair
- Sushi: vers en verrukkelijk
- Pide: Turks platbrood met een hartige vulling

Urban lunch*

Onze **Poké Bowls** zijn individueel bereide bowls gevuld met verse en gepekelde groenten, rijst en Oosterse garnering. Gasten kunnen hun proteïne kiezen aan een toppingbar, zoals gerookte kip, gemarineerde vis, spiesjes, quorn, enz.

OF

Onze **Local Bowls** zijn een duurzamer alternatief, bestaande uit tarwekorrels en verse of gefermenteerde groenten. De toppingbar bestaat uit kaas, verschillende soorten ham, forel, zalm, kippenvleugels....



* Classic work lunch, Urban lunch, Italian lunch, Healthy lunch en Streetfood lunch vanaf 10 personen

Zittende lunches (vanaf 10 personen)

Trakteer je gasten op een hartige lunch aan tafel, waarbij je kunt kiezen uit een 2- of 3-gangenmenu. Onze menu's zijn zorgvuldig samengesteld met gebruik van de meest verse markt- en seizoensproducten, verrijkt met de creatieve toets van de chef:

Twee-gangen lunch

(Keuze uit: soep/hoofdgerecht of hoofdgerecht/dessert)

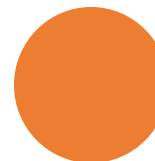
Drie-gangen lunch

Bij de lunch kun je kiezen voor frisdrank of alcoholische dranken:

Drankenformule: water & frisdranken

**Drankenformule lunch inclusief een glas wijn
of bier**

[Neem contact met ons op voor meer informatie](#)



Eventcatering aanbod

De getalenteerde chef-koks van White Signature maken indruk op onze klanten met hun uitzonderlijke dagelijkse culinaire creaties. De deelnemers van jouw evenement zullen verrast zijn van de trendy en smakelijke gerechten die de chefs voorstellen.

Naast de verschillende menuvoorstellen die je op de volgende pagina's vindt, aarzel niet om te vragen naar een suggestie op maat voor jouw evenement. Het team voorziet een menu die aan jouw wensen voldoet rekening houdend met dieetwensen.

Nieuwsgierig? Vraag het ons en we creëren graag een onvergetelijke culinaire ervaring voor jou en je gasten!

[Neem contact met ons op voor meer informatie](#)



Cocktail receptie

Formule I

Witte en rode wijn
Bier
Frisdrank

Formule II

Cava
Witte en rode wijn
Bier
Frisdrank

Formule III

Champagne
Witte en rode wijn
Bier frisdrank

'Mocktail' Formule

Alcoholvrije cocktail
Alcoholvrij bier
Assortiment gearomatiseerde waters,
frisdranken



Bits & Bites

Verras je gasten met een hapjesplank voor 10 personen, perfect voor elke gelegenheid.

Groenten-, vlees- & kaasplank (voor 10 personen)

Lekkere gezonde groenten, kaas- en salamiblokjes met bijpassende dipsausjes en andere garnituren. De samenstelling varieert per seizoen.

Crunchy snack plank (voor 10 personen)

Een plank met verschillende soorten gefrituurde hapjes en bijpassende dipsausjes, heerlijk tijdens een afsluitende borrel.

Voorbeelden: bitterballen | kaaskroketten | kipsnacks | pittige snacks gyoza ... | mosterddip | mayodip | ketchup

Tapasplank (voor 10 personen)

Een heerlijke tapasplank bestaande uit een selectie van 6 verschillende koude tapas afhankelijk van de markt en het seizoen.

Voorbeelden: Grana Padano kaas | pikante chorizo | fijngehakte Coppa de Parma Mortadella | gemarineerde olijven | ansjovis | peppadews - met kaas gevulde minipaprika's gemarineerde champignons | tapenades | hummus broodstengels en chips | artisjokken | gepekeld Zuiderse groenten



Een ruime keuze aan hapjes

Ontdek enkele voorbeelden van de 'Classic' selectie:

Sushi, wasabi, gember | Tartelette vitello tonnato | Pane pore , grijze garnaal | Antwerpse pens, appelgel | Mini wrap, filet d'Anvers | Tataki van zalm 'madras' | Bieterbal gepresenteerd op linzen | Seizoenssoepen met garnituren | Vlees op stokjes & dipsausjes | Zoete zonden, mini gebakjes, wafels, donuts

Ontdek enkele voorbeelden van de 'Deluxe' selectie :

Bouillabaisse van mul | Vitello kalfsvlees, raz el hanout, haring 'cavi' | Pompoensoep, pulled oyster mushroom | Gebakken coquilles, doperwtten & morilles | Fondant van duindoornbes, walnoot | Soep van gegrilde rode paprika en gepofte rijst | Tartaar van coquilles | Espresso van bloemkool, Ganda ham chips & grijze garnalen | Tartaar van Belgisch rundvlees, krokante Grana kaas, sesam & gemarineerde beukenzwam | Chawanmushi van prei, scheermesschelp & dragonolie | Pana puri, tartaar van artisjok, zongedroogde tomaat & gerookte burrata





Walking Dinners (vanaf 30 personen)

Ontdek een ideale combinatie van individuele gerechten op dienbladen en food points (met of zonder live cooking) inclusief 1 dessert. Onze walking dinners zijn:

- **Seizoensgebonden en marktvers:** Alle gerechten worden bereid met de meest verse markt- en seizoensproducten, geïnspireerd door de laatste cateringtrends en de creativiteit van onze chef-kok.
- **Duurzaam:** ontworpen om voedselverspilling te minimaliseren en tegelijkertijd de culinaire ervaring te maximaliseren.

- **4 gerechten formule:**

Voorbeelden: Loempia langoustine | Rundertartaar, notensalade, truffelmayo oesterzwam | Parelhoen, pompoencrème, tuinbonen & linzen, schuim van zoute citroen | Chocolade, koffie, sinaasappel

- **5 gerechten formule:**

Voorbeelden: Bouillabaisse van mul | Vitello kalf, raz el hanout & haring cavi' | Rundsfilet, erwten, ossenstaart & koolrabi | Staartvis, Madeira, tomaat & aubergines | Rabarber, framboos, sechuan & mango

- **6 gerechten formule:**

Voorbeelden: Poke bowl, gemarineerde zalm, goyza & dim sum | Kefta, Griekse salade, tzatziki | Flatbread, gelakte kippenbrochette, koolsla, aoli & gegrilde paprika | Vlaams stoofvlees met frietjes, augurkenmayo, kruidensalade | Fish & chips | Marshmallows, slagroomwafels

Op zoek naar een formule op maat voor je evenement? Vraag gerust naar een voorstel op maat.

Vegan Catering

Binnen ons breed cateringaanbod vinden ook vegan gerechten een vaste plaats. Duurzaam, plantaardig en verassend – ideaal voor wie bewust wil genieten.

Voorbeeldmenu

- Vegan sushi | gemarineerde rammenas | komkommer | butternut | spitskool
- Carpaccio van gekonfijte knolselder | zeekraal | gerookte rode biet | geroosterde paprika
- Hawaiian poké bowl | edamame | komkommer | avocado | tataki van tofu | wakame
- Wortelsoep | ras el hanout | koriander
- Thaise groentewok | dashi | tempura van zeewier
- Ananas | koriander | zwarte peper



Op zoek naar een exclusief accent tijdens je event? Kies dan voor het menu van **Nicolas Decloedt**, sterrenchef van Humus & Hortense, bekend om zijn creatieve plant-based keuken.

Voorbeeldmenu*

- Gevulde courgettebloem met tartaar van gele paprika | miso mayonaise | lavas
- Bao bun coleslaw | hoisin saus | gepekeld sjalot
- Bloemkool gelakt | groene mole | stekelbes | gele pickles
- Bouillon van Belgische saffraan | ravioli
- Gevulde komkommer | crème met kruiden en augurk
- Aardbei | amaze crème | amandel vlierbloesems
- Bijpassende botanische dranken: Tomaat-tagetes | Bonenkruid-pimpernel | Vas-citroenblad

** Minimum 100 personen*

Een persoonlijke aanwezigheid van sterrenchef Nicolas Decloedt is mogelijk op aanvraag, met een supplement.

Food Lovers Dinners

(vanaf 30 personen)

Wist je dat White Signature's executive chef, Ivan Pintens, een trots lid is van de Mastercooks of Belgium? Ivan en zijn getalenteerde team werken nauw samen met verschillende Belgische sterrenchefs en verwerken hun culinaire expertise in menu's, waaronder die van Bluepoint.

Waarom kiezen voor een van onze diners voor jouw volgende evenement?

- **Markt- en seizoensversheid:** Onze diners worden bereid met de beste producten die beschikbaar zijn en weerspiegelen het aanbod van de markt en het seizoen.
- **Culinaire trends en creativiteit:** We blijven de cateringtrends voor met innovatieve concepten en creatieve gerechten geïnspireerd door de visie van onze chef.
- **Afgestemd op jouw evenement:** Benieuwd naar de gerechten die we voor jouw evenement kunnen aanbieden? Vraag het gerust! Onze chef helpt je graag om een onvergetelijke dinerervaring te creëren.

Exclusief 3-gangen diner

Prijs op aanvraag

[Heb je interesse in een 4- of 5- gangenmenu? Neem contact op](#)



Drankformule met huiswijn

Witte en rode wijn, bier, water, koffie/thee

1.5 uur

Prijs op aanvraag

2.5 uur

Prijs op aanvraag

Maaltijdformule met wijnselectie van de sommelier

Geselecteerde wijnen, bier, water, koffie/thee

1.5 uur

Prijs op aanvraag

2.5 uur

Prijs op aanvraag

“Ofyr” Barbecue formules (vanaf 30 personen)

De rauwe kracht van staal en vuur, getemperd en getemd in de Ofyr barbecue, leidt tot verrassend verfijnde bereidingen. Bekijk de mogelijkheden voor buitenevenementen, met seizoensgebonden ingrediënten, de nieuwste cateringtrends en de creatieve flair van onze chef-kok. Aarzel niet om te informeren naar de beschikbare gerechten voor jouw evenement.

Classic

- Hamburgers / BBQ Sausage / Kipspies / Rundvleesspies / Halloumi / Kefta / Groenten & chimichurri assorti
- Bijgerechten: Weense aardappelsalade / Pastasalade met zongedroogde tomaten / Verse Hawaïaanse rijst / Verse groenten zoals tomaat met dragon, komkommer met radijsjes, rode biet, wortel, gemengde sla, sperziebonen
- Sauzen: BBQ-, curry-, knoflook-, cocktailsaus, mayonaise

Deluxe

- Hoofdgerechten: Garnalen / King krab / Tong / Gelakte buikspek / Tomahawk / Rundvlees picanha
- Bijgerechten: Gebakken maïs met zeezout en boter / Zoete aardappelen / Salade van rode en gele bieten / Chimichurri / Aardappelsalade
- Sauzen: Bearnaisesaus, Gerookte BBQ saus, Broodmandje met boter

Winter

- Hoofdgerechten: Baarsfilet op zeezout / Garnalen / Portobello gevuld met bakkaas en groenten / Tomahawk / Lamsbout / Kipdijbrochette
- Bijgerechten: Assortiment gepofte groenten / Frietjes met rode ui en champignons
- Sauzen: Bearnaise-, mosterd-, BBQ-, curry-, knoflook-, cocktailsaus, Provençaalse saus, mayonaise





Andere culinaire hoogstandjes in gedachten?

We werken graag een voorstel op maat uit.

Daag ons uit! Wij zoeken samen met jou naar de perfecte formule voor jouw evenement!

[Laat ons jouw ideeën weten via ons contactformulier](#)



Waardevolle diensten

BluePoint is een trotse 'one-stop-shop' voor al jouw evenementen.

Naast modulair ingerichte zalen, state-of-the-art licht- en audiovisuele apparatuur en uitstekende in-house catering helpen we je graag om je verbeelding tot leven te laten komen.

Laat je fantasie de vrije loop, wij zorgen voor de rest!

Bekijk hieronder onze aanvullende diensten.

Audio-visuele, IT & technische uitrusting

Om een vlotte presentatie te kunnen geven, is professionele audio- en weergaveapparatuur aanbevolen. BluePoint biedt een uitgebreid assortiment technische apparatuur aan die intern beschikbaar zijn en beheerd worden door ons deskundig team. Ons aanbod omvat:

- LED-schermen
- Microfoons
- Video-opname- en streamingapparatuur
- Laptops
- Switchbox
- Professionele langeafstandsklikker
- Wifi of bekabeld netwerk met hoge snelheid, ...

Heb je iets nodig dat we niet in huis hebben, dan regelen we het voor je via onze partners.

[Meer informatie nodig over onze mogelijkheden? Raadpleeg onze AV-brochure](#)



Decoratie, verlichting & animatie

Wil je een speciale sfeer creëren voor je evenement of ben je op zoek naar decoratie in een bepaald thema? Overweeg je om een dj, een liveband of zelfs een comedian in te huren voor je evenement? Onze evenementenplanners kunnen je helpen.

Ze hebben een breed netwerk van gespecialiseerde dienstverleners die ervaren zijn in het werken aan high-end projecten. Daarnaast kun je met de apparatuur die BluePoint in huis heeft het perfecte decor bouwen:

- Staging-apparatuur en specifiek meubilair
- Gemakkelijke stoelen en lage tafels voor panelleden
- Dansvloer & DJ-sets
- Speciale lichtapparatuur
- Planten en bloemen
- Backdrop
- En nog veel meer

[Wil je je ideeën bespreken met onze eventplanners? Vertel ons alles via ons online contactformulier!](#)



Wij zijn er om te helpen!



Barbara Sauter
National Sales & Operations
Manager
+32 2 706 88 04
barbara.sauter@bluepoint.be



Julie Mirzabekian
Sales Executive Meetings
& Events
+32 2 280 45 66
julie.mirzabekian@bluepoint.be



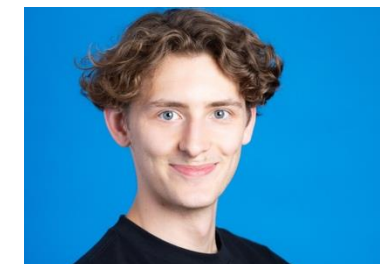
Jona Van Noten
Sales Executive Meetings
& Events
+32 2 280 45 65
jona.vannoten@bluepoint.be



Julia Melio
Sales Executive Meetings
& Events
+32 2 280 45 19
julia.melio@bluepoint.be



Paulien Artois
Sales Executive Meetings
& Events
+32 2 706 89 13
paulien.artois@bluepoint.be



Xander Te Boekhorst
Conference Centre AV Coordinator
+32 2 280 45 18
xander.teboekhorst@bluepoint.be



Frederic De Cooman
Operations Manager
& Preventieadviseur
frederic.decooman@bluepoint.be



Michelle Limbach
Welcome Service Desk
& Tenants Relations
+32 2 280 45 16
michelle.limbach@bluepoint.be



Killian Christiaens
Food & Beverage Manager
+32 2 280 45 60
killian.christiaens@bluepoint.be



Dries Hermans
Catering Supervisor
dries.hermans@bluepoint.be





Ons maatschappelijk engagement

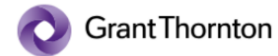
BluePoint heeft sinds 2013 het Green Key-label.

Dit label toont aan dat BluePoint het milieu en zijn natuurlijke bronnen respecteert en dat het de toegestane quota betreffende het gebruik van water, energie, afval en schoonmaakproducten naleeft.

Bovendien voldoet de catering aan de volgende kwaliteitscriteria:

- Gebruik van lokale en seizoensgebonden producten
- Gebruik van biologische of fairtrade producten
- Zeevruchten afkomstig van leveranciers die verantwoord vissen
- Vermindering van voedselverspilling en energieverbruik
- Integratie van veganistische opties

Zij werken graag met ons



(4.2/5 - 713 reviews)*



9.5/10

(89 reviews)*

* september 2024

Waar vind je ons?

BluePoint Antwerpen

Filip Williostraat 9

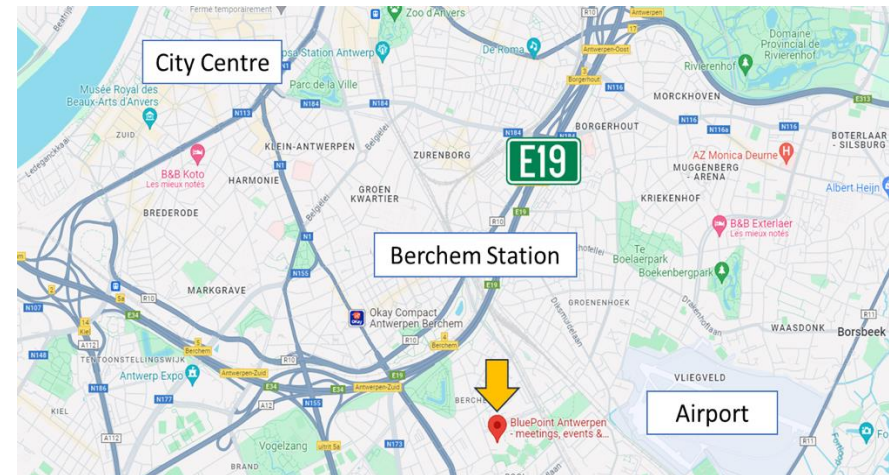
B-2600 Berchem

T +32 3 280 45 11

infoantwerpen@bluepoint.be

www.bluepoint.be

Volg ons op social media:



Van Berchem station: 15 min. - Van Antwerp Airport: 10 min. - Van het centrum: 20 min.

BluePoint Antwerpen is ideaal gelegen!

Onze locatie ligt aan de rand van de stad, vlak bij de afrit van de E19. Kom je met het openbaar vervoer? Stap dan uit bij het treinstation van Berchem of het centraal station van Antwerpen.

Een rit nodig? We regelen graag een taxi voor je.



Disclaimer

De prijzen en informatie die in dit document worden vermeld, zijn louter informatief en dekken geen enkele contractuele verbintenis. Voor een nauwkeurige en definitieve offerte stuur je een e-mail naar onze verkoopsdepartement via infoantwerpen@bluepoint.be of vul je het [online contactformulier](#) in.

BluePoint behoudt zich het recht om de prijzen en voorwaarden op elk moment aan te passen.

Publicatienummer : **BP-04092024 NL**

De inhoud en afbeeldingen in deze brochure zijn het exclusieve eigendom van hun rechtmatige eigenaars. Elke reproductie zonder hun uitdrukkelijke toestemming, zelfs gedeeltelijk, is ten strengste verboden.



Member
of the
AGORIA Group