

Gewinner: Kirberg

Dank Augusta Spitze



Mit seinem Picknick-Konzept „Dank Augusta“ für die Kölner Flora inspiriert **Kirberg** jetzt das eigene Geschäft als Event Caterer und bekommt dafür die Auszeichnung Caterer des Jahres 2016.



Picknick im Catering: Kirberg macht's möglich.

Fotos: Kirberg, Kaiserschote, Party Löwe

Für die Kölner Flora bzw. deren Außen-gastronomie hat Kirberg das Picknick neu erfunden. Die Gäste packen sich Essen in Gläsern und ihre Getränke in Picknicktaschen und genießen dann im „Dank Augusta“ ihren Aufenthalt. Dieses Gastro-Konzept hat sich jetzt auch als spannendes Konzept zur Ergänzung des Event-Caterings von Kirberg herausgestellt. Die konsequente Gestaltung und Präsentation des Dank Augusta-Picknicks hat Veranstaltungsplaner und Kunden motiviert, ein Picknick als Gesamtkonzept für Events zu ordern: als Lunchpakete oder für Konferenzen und Tagungen mit kleinen Budgets. Im Sommer werden Veranstaltungen mit bis zu 200 Personen im Picknick-Style umgesetzt. Für die Party am See, die Rad-tour durch Köln oder einfach auf dem



Aus der Catering-Küche der Flora in Köln frisch ins Glas für das Picknick-Konzept.

Dach eines Bürogebäudes. Kirberg liefert zusätzlich Decken, Hüte, Taschen und fertig ist das Picknickfeeling. Das Picknick ist

laut Kirberg gut geeignet für Outdoor-Events, da es unkompliziert und auch ohne Küchen-Infrastruktur vor Ort frisch und lecker sei. Selbstbedienung werde als jung und trendy empfunden, wenn sie so daher komme. Für die Speisen im Glas wurden gezielt Rezepturen entwickelt, die im Glas zubereitet werden. Bei Salaten wird ganz bewusst auf Farbe gesetzt, damit sie im Glas zur Geltung kommen. Für Kirberg ist Dank Augusta ein „gastronomischer Satellit“, mit dem das Unternehmen über die B-to-C-Welt neue Inspirationen, Ideen und Kontakte für das Catering-Geschäft generiert. Dazu kommt die emotionale Differenzierung im Wettbewerb, Schaffung neuer Kaufmotive und eine Positionierung als begehrte Arbeitgebermarke.