

# Catering inside

Das Branchen-Magazin

05  
14

**Catering  
Stars 2014**

Die  
Gewinner

**Flora Köln**  
Neue Dimension für  
Kirberg-Catering

**Wintereis**  
Warm ums Herz  
**Fleisch**  
Weniger ist mehr

DANK  
AUGUSTA



# Glanzpunkt in Köln

## Ein neue Dimension

Mit der Flora in Köln verfügt Kirberg-Catering über eine neue Location der Extraklasse. Das Unternehmen nutzt sie auch als zweiten Firmensitz.

Text und Interview: Martin Eschbach

Es kann wieder fotografiert werden in der Flora. Vor allem Kölner Hochzeitspaaren bietet der Eingang in den botanischen Garten und das prunkvolle Haus im Hintergrund eine Sissi-Kulisse, wie sie im Buche steht. Nach dreijähriger Sanierung und vor allem auch Modernisierung wurde der einstige „Glaspalast“ im

Sommer wiedereröffnet. Die Stadt Köln hat hier rund 40 Mio. Euro investiert. Eine Location also, die sich sehen lassen kann. Und das kommt natürlich auch dem Bergisch Gladbacher Caterer Kirberg zu Gute, denn das Unternehmen hat den Zuschlag für das Catering und die Außen-Gastronomie bekommen. Betreiber ist die Gesellschaft

KölnKongress, eine Tochter der Stadt und der KölnMesse, die in der Domstadt mit neun Locations nach eigenen Angaben größter Anbieter von Veranstaltungsstätten ist.

Ein riesen Schritt für den Caterer, denn auch er hat hier ordentlich investiert. So hat die Produktionsküche eine Fläche von rund

## Dank Augusta

Das Gartenlokal der Kölner Flora, für das Kirberg ebenfalls zuständig ist, verdankt seinen Namen der Gemahlin des preußischen Königs und späteren deutschen Kaisers Wilhelm I. Dem Vernehmen nach setzte sich Augusta vor 150 Jahren vehement für die Idee der Flora in Köln ein. Manche behaupten sogar, dass es die Flora ohne sie gar nicht gäbe. Augusta war vom Konzept und den Ideen des botanischen Gartens und des palastartigen Wintergartens so begeistert, dass sie die Schirmherrschaft über den Bau und den Erhalt übernahm. Dabei war ihr ganz wichtig, dass die Flora für alle Bürger, egal welcher Herkunft und welchem Rang, offen stand. Keine Selbstverständlichkeit für damalige Verhältnisse. Und auch Kirberg will mit dem neuen Gartenlokal Dank Augusta alle Kölnerinnen und Kölner sowie alle Besucher der Stadt ansprechen – in der Tradition der Namensgeberin.

Event-Terrassen, Gartenlokal und Festsäle: Die Flora bietet für jeden Geschmack etwas. Für das gastronomische Konzept ist Küchenchef Andreas Guha (Bild unten links) verantwortlich. Er kann auf modernste Küchentechnik zurückgreifen. Das gesamte Veranstaltungs-Management liegt in Kirberg-Hand.

### VORSPRUNG DURCH PROFESSIONALITÄT: NEUIGKEITEN FÜR GROSSVERBRAUCHER



## WIBERG<sup>®</sup> Cuisine

WIBERG Cuisine setzt neue Maßstäbe in der Großküche und glänzt neben den bestehenden Produktgruppen wie Kräuter, Gewürze, Suppen, Saucen, Essige und Öle mit zahlreichen Innovationen:

#### NEU IM SORTIMENT

- ▣ Würzmischungen für jede Anforderung – Barbecue Würzung, Fleisch Würzung, Universal, Grillgeflügel & Hackfleisch Würzung
- ▣ Currywurst-Package mit individueller Saucen- und Schärfewahl
- ▣ Bunte Panade – Mischung aus bunten Bröseln für farbliche Abwechslung
- ▣ Eihülle für verbessertes Handling
- ▣ Knuspana Panade – fettummantelte Brösel für optimale Ergebnisse bei panierten Gerichten

#### OPTIMAL VERPACKT

- ▣ bedarfsgerechte Gebindegrößen
- ▣ Suppen und Saucen im Großgebinde

Besten Geschmack, gelingsichere Rezepturen und bedarfsgerechte Verpackung – das alles ist WIBERG Cuisine!

200 qm, plus 70 qm Kühlfläche. Die Ausstattung mit professionellem Equipment ist eine Selbstverständlichkeit in so einer Location. Equipment (u.a.): vier Konvektomaten, drei Flexichefs, sechs Induktionsplatten und ein Schockfroster. „Durch den Einsatz von Kühltechnik der neuesten Generation bieten wir maximale Produktqualität“, erläutert Küchenchef Andreas Guha, der von Kirberg extra für die Flora „geholt“ wurde. Zuvor war er drei Jahre Küchendirektor im Landtag und in der Staatskanzlei NRW. Neben der großen Produktionsküche betreibt Kirberg auf jeder Etage der Flora eine weitere Satellitenküche. Für jede dieser Küchen sind vier mobile Konvektomaten, acht Hotcars und acht Induktionsplatten in Betrieb. „So gewähren wir zu jedem Event die optimale Frische der Speisen“, erläutert Guha, der die Küche mit insgesamt fünf festen Mitarbeitern (einem Stellvertreter, zwei Chef de Partie und einem Beikoch) schmeißt. Insgesamt hat Kirberg 15 neue feste Mitarbeiter eingestellt. Zu Events kommen natürlich weitere hinzu. Investitionsvolumen nur



Bistro-Feeling in der Orangerie...

für die Küchen der Flora: rund eine halbe Millionen Euro. Die moderne Ausstattung ist jedoch auch Voraussetzung, denn die Anforderungen sind groß, wenn die Gäste kommen: So können im prunkvollen Festsaal mit einer Größe von 800 qm mehr als 900 Personen feiern. Dazu kommt die große Eventterrasse vor dem Festsaal. Im neuen gläsernen Anbau bieten die Oran-

gerie mit 170 qm und das Bistro mit 130 qm Platz für verschiedenste Veranstaltungen. Die Räume sind einzeln für bis zu 148 Gäste nutzbar, kombiniert sogar für rund 400 Personen. Der Parksalon im Obergeschoss bietet auf 130 qm Raum für bis zu 180 Personen. Und im eleganten Dachsalon mit der daran angeschlossenen Terrasse können gut 320 Gäste ihre Events und die Aussicht ins Grüne genießen. Und der Laden brummt. Zahlreiche Veranstaltung hat Küchenchef Guha und sein Team schon hinter sich gebracht. Vom Abi-Ball, über Hochzeiten natürlich bis hin zu großen Firmen-Events. Frische, Regionalität, aber auch Bio und Fairtrade sind für ihn wichtige Themen, die er in seinen Caterings berücksichtigt. Außerdem betreibt Kirberg noch das Gartenlokal Dank Augusta (siehe Kasten Seite 23) das ebenfalls von Andreas Guha und seinen Mitarbeitern betreut wird. Ein ganz neues, vom Caterer selbst kreiertes Gastronomie-Konzept, das auch Teil der Ausschreibung der Betreibergesellschaft war. Es belegt einen Teil des Außenbereiches,

## Interview mit Geschäftsführerin Jutta Kirberg



**Frau Kirberg, ist die Flora in Köln jetzt zweiter Firmenstandort Ihres Unternehmens?**

**Jutta Kirberg:** Die

Flora ist ein ganz besonderer zweiter Firmenstandort von Kirberg. Neben einer eigenen Küche mit angeschlossener Patisserie betreiben wir auch das gesamte gastronomische Veranstaltungsmanagement für diese Location vor Ort. Die kurzen Wege ermöglichen uns ein effizientes Arbeiten und lassen uns schnell auf Kundenwünsche reagieren. So können wir alle Veranstaltungen in der Flora optimal betreuen. Zudem bewirtschaften wir das

Gartenlokal Dank Augusta auf der Südterrasse. Damit haben wir nun eine weitere Visitenkarte in der Region, die Kirberg und die Flora empfiehlt.

**Welche unternehmerische Strategie steckt dahinter?**

**Kirberg:** Unser Catering steht für hervorragende Kochkunst und für kreatives Event-Catering. Diesen Qualitätsansatz können wir jetzt mit der Flora deutlich stärker in die Region Köln tragen. Wir betreuen nun im Jahr etwa 200 bis 300 zusätzliche Veranstaltungen. Das gibt uns die Chance, den Anspruch und die Anforderungen an das Eventcatering zu steigern. Die Flora steht jetzt wieder für eine Top-Location mit Top-Catering. Als exklusiver

Gastronomiepartner betreiben wir eine der bedeutendsten Event-Locations im Großraum Köln. Das ermöglicht uns bestehende Kundenbeziehungen zu intensivieren und Kontakte weiter auszubauen. Wir können mit unserer Arbeit brillieren und uns für andere Locations und Veranstalter empfehlen. Außerdem machen wir uns mit dem Gartenlokal Dank Augusta in der Stadt als Gastronom einen Namen und können mit unserer Kirberg-Qualität auch andere Zielgruppen erreichen als im klassischen Catering.

**Welche Bedeutung hat diese Expansion Sie?**

**Kirberg:** Der exklusive Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH in der Flora

genauer, die Südterrasse des Prachtbaus und steht somit auch den Besuchern der Flora offen. Jedenfalls von März bis Oktober, denn im Winter schließt dieser Bereich. Eine öffentlich zugängliche Innen-Gastronomie gibt es dann nicht. Platz haben im Gartenlokal rund 200 Gäste, die eine ganz neue Welt der Gastronomie entdecken können. Hier bekommen sie eine eigene Picknick-Tasche, die das Tablett ersetzt, ausgehängt. Damit können sie an der Bar aus zahlreichen frisch zubereiteten Speisen, wie beispielsweise Huhn trifft Kokos und Curry oder Gulasch vom Weiderind wählen und auf die Terrasse mitnehmen.

Es gibt auch Torten, Suppen, Frikadellen und Kartoffel-Salat. Und natürlich stehen zahlreiche Getränke und Kaffee-Spezialitäten auf der Karte. Alles nicht abgehoben, aber auch alles andere als beliebig. Und die Preise sind moderat. „Wir möchten alle Kölner ansprechen. Sie sollen sich hier wohl fühlen“, sagt Kirberg Marketing-Leiterin Simone Lenz. Die Mischung aus Biergarten-Ambiente und modernem Lounge-Charakter



...und festliche Stimmung im Dachsalon – die Flora lässt keine Wünsche offen.

ter sorgt dafür, dass das Gartenlokal zu einem generationsübergreifenden Treffpunkt fungiert. Damit wäre Geschäftsführerin Jutta Kirberg ihrem Ziel auch ein Stück näher, sich auch als Gastronomin in der Domstadt einen Namen zu machen. Als Caterer hat sie das längst geschafft, denn hier ist sie seit über 30 Jahren im Geschäft und konnte schon zahlreiche Auszeichnungen einheim-

sen. Das Unternehmen arbeitet für Konzerte genauso wie auf Messen, Sportveranstaltungen und natürlich für Bands. Da kommt es her, und diese Wurzeln wurden auch nie aufgegeben. Mit Band-Catering hat schließlich alles begonnen – mit dem Gig der Rolling Stones 1982 im Müngersdorfer Stadion in Köln, aber das ist eine andere Geschichte... ■

zu sein, ist ein strategisch bedeutender Schritt. Die Durchführung der Events sorgt natürlich für ein deutliches Wachstum bei Kirberg Catering.

### Und warum haben Sie sich gerade die Kölner Flora ausgesucht?

**Kirberg:** Sie passt zu uns. Sie zählt zu den schönsten Häusern Deutschlands. Der historische Prachtbau ist nach seiner Modernisierung zur exklusivsten und außergewöhnlichsten Event-Location in der Region geworden.

### Welche Kapazitäten hat die Flora?

**Kirberg:** Insgesamt finden bis zu 2.000 Gäste Platz. Ob Gala mit mehreren hundert Teilnehmern, große Tagungs- und

Kongressveranstaltung oder die kleine Jubiläums- oder Hochzeitsfeier mit Familie und guten Freunden – die Flora in Köln bietet für jedes Ereignis den idealen Raum.

### Bleibt Bergisch Gladbach als Unternehmenszentrale von Kirberg bestehen?

**Kirberg:** Wir sind im Rheinland zu Hause und in Bergisch Gladbach ist der Sitz unserer Zentrale. Von dort aus bedienen wir weiterhin unser Event-Catering für ganz Deutschland, Europa und sogar weltweit. Dazu gehören beispielsweise Rock am Ring, die Arbeit für einen namhaften deutschen Automobilhersteller im Rahmen der Automesse in Graz oder das Catering bei

der World Rally Championship. Die Wurzeln von Kirberg sind das Event-Catering. Es ist für uns eine Herzensangelegenheit, und hier legen wir weiterhin unseren Fokus – egal ob in der Flora, im Rheinland oder international. In Köln bieten wir gemeinsam mit unseren exklusiven und bevorzugten Location-Partnern, wie beispielsweise der Design Post, der Brücke, dem Dock.One in Deutz und dem Loft 2 im Alten Gaswerk, hochwertiges Event-Catering an. Dabei reicht die Spannweite von moderner Industriearchitektur mit Hafenflair über kulturelle Schauplätze bis zu Event-Schiffen. Aus Bergisch Gladbach heraus agieren wir regional und global: Wo unsere Kunden uns wünschen, sind wir selbstverständlich vor Ort.