

## Die Nacht der Caterer

**Heiße Party in Köln:** Der Branchen-Event des Jahres als Plattform zum Feiern, Kommunizieren & Kennenlernen

**K**önnen Caterer feiern? Und ob! Seriöse Quellen bestätigen, dass die letzten Gäste die Kölner Vulkanhalle, Exklusiv-Location von Karl Broich Premium Catering, erst gegen fünf Uhr morgens verlassen haben. Kompliment! Caterer können also nicht nur hart arbeiten, sondern beweisen auch bei offiziellen Anlässen wie „Caterer des Jahres 2004“ Stehvermögen. Nach der geglückten Premiere

2003 waren die Erwartungen hoch und wurden mehr als erfüllt: stimmungsvolles Ambiente, würdige Sieger, hochkarätige Gäste. Der Event im November hat sich zum „Jour fixe“ der Branche gemausert. „Der“ Termin für alle, die im Catering mitreden wollen und etwas zu sagen haben.

Angefangen hatte alles protokollgemäß: Bildhübsche Stewardessen von Hellma, gekleidet im Outfit der 60er Jahre, erwarteten



Festliche Stimmung in der Kölner Vulkanhalle: Während Caterer ansonsten immer nur für das Wohl anderer Menschen verantwortlich sind, standen sie diesmal selbst im Mittelpunkt des Geschehens







Feiern, kommunizieren, kennen lernen: Auf eine solche Veranstaltung hat die Branche seit Jahren gewartet. Top-Manager und Verantwortliche aus Catering und Zulieferindustrie trafen sich beim Event „Caterer des Jahres 2004“. Bis auf wenige Ausnahmen waren alle wichtigen Repräsentanten nach Köln gekommen, um gemeinsam mit den Gewinnern der Awards auf eine erfolgreiche Zukunft anzustoßen





die Gäste mit kleinen Knabbereien. Beim Get-together im Foyer mit edlen Snacks und Drinks begrüßten sich alte Kollegen; neue Kontakte wurden per Visitenkartentausch besiegelt.

Nach der offiziellen Preisverleihung begann der kulinarische Teil des Abends, für den das Team von Karl Broich Premium Catering und Sodexo Prestige unter der Leitung von Küchenchef Christian Willrich verantwortlich zeichnete. Unterstützt wurde die Crew durch Köche der École Culinaire, Siegerkonzept des Business-Caterers 2003, Sodexo Catering & Services. „Ich hatte überhaupt nicht damit gerechnet, hier kulinarisch auf so hohem Niveau verwöhnt zu werden“, sagte Robert Tans, Geschäftsführer des niederländischen Verleihunternehmens Boels. Zu den Rennern an den Lifecooking-

Stationen zählten Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten. Deutsche See hatte die Küche mit Seafood vom Feinsten beliefert. Großes Lob gab es auch für die stilvoll eingedeckten und dekorierten Tische: Party Rent hatte nicht nur das komplette Mobiliar gestellt, sondern auch Geschirr, Gläser und Besteck. Das Partnerteam wurde vervollständigt durch die Koelnmesse und Heißluftdämpfer-Spezialist Convotherm.

Nach dem Dinner ging die Party erst richtig los. Bei fetziger Musik und frisch gezapftem Kölsch diskutierten, kommunizierten und feierten die Repräsentanten der deutschen Catering-Szene und wichtiger Zulieferunternehmen in lockerer, entspannter Atmosphäre. Eine der meist gestellten Fragen: Wo und wann findet der „Caterer des Jahres 2005“ statt? <



Fotos: Catering Inside / Claudia Rothberger





The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co KG Germany • Postfach 13 41 • 63233 Neu-Isenburg • [www.lorenz-snackworld.de](http://www.lorenz-snackworld.de)  
Hellma Gastronomie-Service GmbH • Forchheimer Str. 4 • 90425 Nürnberg • Tel.: 0911-93448-0 • Fax: 0911-9344 8-308 • [www.hellma.de](http://www.hellma.de)



**Caterer in Partylaune:** Das „who is who“ dieser Branche feierte sich und seine Sieger bis in die frühen Morgenstunden. Mit dem Event „Caterer des Jahres“ ist es Catering inside gelungen, einen exklusiven jährlichen Branchentreff zu etablieren. Erklärtes Ziel: das Image der Caterer als zeitgemäße Dienstleister zu steigern und ihre Wertschätzung in der breiten Öffentlichkeit zu erhöhen.

Für das Wohl der Gäste sorgte das Team von Karl Broich Premium Catering und Sodexo Prestige. Auf dem Foto unten präsentiert Georg W. Broich, Geschäftsführender Gesellschafter und Hausherr in der Kölner Vulkanhalle, seine Mannschaft in Sachen Küche, Organisation und Service

