

# Events und Messen

## Kirberg Catering toppt jede Veranstaltung – mit Genuss.

Events kulinarisch begleiten, mitgestalten, inszenieren – das hat sich Kirberg Catering Fine Food auf die Fahnen, pardon, die Töpfe und Pfannen geschrieben. Diese Kompetenz hat das Unternehmen aus Bergisch Gladbach bis heute kontinuierlich weiterentwickelt, z.B. mit Corporate Food von Kirberg, der Umsetzung von Markenwerten in innovative, CI-orientierte Speisen-Konzepte.

*Ist das Kunst oder darf man das essen?*

Zu Anfang dieses Jahres bewies Kirberg denn auch gleich wieder mehrmals, wie man Events kulinarisch so richtig toppt:

## Kirbergs kulinarische Genuss-Oasen auf der imm 2013.

Vom 14. bis 20. Januar kochte Kirberg auf beim wichtigsten Ereignis der internationalen Einrichtungsbranche, der



imm 2013 in Köln.

Und schuf dabei viele Genuss-Oasen – auf den Ständen mitten im Messegeschehen genauso wie auf zahlreichen Empfängen und Partys im

Rahmen der imm. Man könnte meinen: Messen sind eine Spezialität des Unternehmens. imm, Orgatec, IAA, Photokina – stets ist Kirberg ein gern gesehener kulinarischer Inszenierer. Doch dies wäre nur die halbe Wahrheit. Die ganze lautet: Kirberg ist ein Event-Caterer mit Phantasie und Herzblut, Einfallsreichtum und Effizienz. Ein kreativer Dienstleister, der sich intensiv in Welt und Werte seiner Kunden hineindenkt und -kocht. Und das wird nicht nur von den Kunden belohnt:

**Pracht und Herrlichkeit im Stil unserer Zeit: Kirberg in der Flora Köln.**

2012, zum 30. Geburtstag ihres Unternehmens, machten die drei Geschäftsführer Jutta Kirberg, Thomas Lehmann und Volker Beuchert sich selbst das,



*Gelungene  
Inszenierung:  
Kirbergs  
kulinarisches  
Hochregal –  
auf der  
imm 2013.*



# kulinarisch inszenieren.

wie sie sagen, schönste Geschenk: Ab 2014 wird Kirberg Pächter sein in der Flora Köln – als Gastronomie-Partner der KölnKongress GmbH. Unter dem Motto „Pracht und Herrlichkeit im Stil unserer Zeit“ wird diese exklusive Location der Spitzenklasse dann im alten neuen Glanz erstrahlen. Man spürt förmlich bei allen Dreien die Vorfreude – auf ihre Gäste, auf Events und Feiern jeder Art: vom kleinen, persönlichen Empfang bis zum Fest in allen Sälen. Die Flora wird dazu bestens gerüstet sein: historischer Festsaal für max. 828 Personen, Bistro und Orangerie für 150 bzw. 130 Gäste, Parksalon mit max. 190 Plätzen, Dachsalon mit 96m2 Dachterrasse für bis zu 300 Personen. Und in der warmen Jahreszeit heißt es außerdem: Willkommen auf der Sommerterrasse, zur Flora Außen-gastronomie!

**Flora Köln**  
PALAIS IM PARK

*Ab 2014 das kulinarische  
Highlight der Domstadt.*

## Kirberg gewinnt LECA Award 2012.

**D**er Verband Direkte Wirtschaftskommunikation e.V. FAMAB zeichnete Kirberg aus mit dem LECA Award 2012 in Gold für Event-Catering. Kirberg erhielt die begehrte Auszeichnung in der Kategorie „Corporate Events“, für das innovative Corporate-Food-Konzept „Street-life-Taste by Kirberg: Nachhaltigkeit, die rockt.“, entwickelt und inszeniert zum REWE Group Management-Meeting 2012 in Köln. Nachhaltigkeit ist einer der grundsätzlichen Unternehmenswerte der REWE Group.

„Goldenen Apfel“  
gepflückt: das Team  
REWE-Kirberg.

