



KIRBERG CATERING FINE FOOD

# Professionell & persönlich

Die Catering-Profis stellen hohe Ansprüche an das Können ihrer Küchenchefs und betreiben Schloss Morsbroich in Leverkusen

**W**ir kommen mit. Überall hin. Auch dahin, wo der Pfeffer wächst“, verspricht *Kirberg Catering Fine Food* auf der Unternehmens-Homepage. Man kann den Event-Caterer aus Bergisch Gladbach beim Wort nehmen: Ob ein Event für die Deutsche Bank in Hamburg, Düsseldorf oder Heidelberg oder ein aufwändiges Gala-Dinner als Abschluss von Musical-Premieren in Berlin oder Stuttgart – *Kirberg* reist mit seinen Kunden quer durch Deutschland und an jeden Ort Europas. On the road waren die beiden Geschäftsführer und Firmengründer, Jutta Kirberg und Thomas Lehmann, schon immer gern. Beide verpflegten früher Künstler und ihre Crews europaweit auf Tourneen. Große Namen wie Luciano Pavarotti bis Rolling Stones gehörten dazu. Es war Anfang der 1980er Jahre, als



**Jutta Kirberg, Geschäftsführerin, Kirberg Catering Fine Food, Bergisch Gladbach**

„Unsere Unternehmensphilosophie? Arbeit muss Spaß machen – Qualität und Erfolg machen Spaß“

die ehemalige Germanistik- und Kunststudentin sich für das Catering-Business entschied und in Thomas Lehmann den passenden Partner fand.

„Unsere Kunden haben den Grundstein für unsere Sesshaftigkeit gelegt“, berichtet Jutta Kirberg. Immer häufiger waren schon während der Tourneejahre die Kochkünste und Gastbereitschaften des engagierten Duos in Köln und Umgebung gefragt. Und heute? Aus dem Ein-Frau-Unternehmen, das für die ersten Büfets die elterliche Garage benutzte, ist ein mittelständisches Unternehmen geworden. „Wir bereiten uns

gegenwärtig auf die Bio-Zertifizierung und die Zertifizierung nach ISO 9001 vor.“

Die Stärken von *Kirberg Catering Fine Food* haben sich in der Region und über die Grenzen hinaus herumgesprochen: Kunden profitieren von maß-



**Maßgeschneiderte Konzepte, persönliche Betreuung, effektives Prozessmanagement: Ob Fingerfood-Büfett, Live-Cooking oder Dinner mit Molekularer Küche – Kundenwünsche werden an den Kochtöpfen und im Service professionell umgesetzt**

geschneiderten Konzepten, umfassender Beratung und persönlicher Betreuung genauso wie von kostenbewusster Kalkulation, intelligenter Organisation und effektivem Prozessmanagement. Ob kreatives Fingerfood-Büfett, interaktives Live-Cooking oder exklusives Dinner mit Molekularer Küche – Kundenwünsche werden professionell umgesetzt. Ein Netzwerk ausgesuchter Zulieferer, außergewöhnliche Dekorationen und attraktive Locations für alle Gelegenheiten ergänzen die Dienstleistung. Im Kölner Raum kooperiert der Dienstleister unter anderem mit dem *Bauwerk*, der *Designpost*, dem *EXPO XXI*, der *Alten Versteigerungshalle* und den *MMC Studios*. In Düsseldorf gibt es eine Kooperation mit dem *Capitol Theater* und dem *Lofthaus*. Und die Heimat-Location von Kirberg ist das eigene Restaurant *Schloss Morsbroich* in Leverkusen.

Zu den Kunden zählen vorwiegend Firmen und Agenturen, darunter Unternehmen wie Daimler, Audi, Bvlgari, Chopard, Deutsche Telekom, Gruner und Jahr, LanXess und Sal. Oppenheim. Was Veranstaltungsgrößen angeht, kennt das Unternehmen „keine Grenzen“. Ob VIP-Dinner für 50 Personen, Galamenüs für 1500 Gäste oder Roadshow mit 13000 Gästen – unterstützt werden Jutta Kirberg und Thomas Lehmann von 40 gut ausgebildeten Mitarbeitern. *Kirberg Catering Fine Food* zieht auch eigenen Nachwuchs heran und bietet Ausbildungsplätze für Veranstaltungskaufleute. Im Service schult der Dienstleister regelmäßig den eigenen Pool von 200 Servicekräften. Jutta Kirberg stellt aber auch hohe Ansprüche an ihre Köche. „Wir setzen bei der Einstellung stets eine sehr gute Berufsausbil-



„... und entsprechende Erfahrung voraus. Wir prüfen dabei nicht nur die rein handwerklichen Fähigkeiten, sondern wir wollen auch die Leidenschaft unserer Köche für den Beruf spüren.“

Küchendirektor Volker Beuchert, inzwischen Mitgesellschafter und Geschäftsführer, absolvierte seine Ausbildung bei Stefan Marquard, dem „Vater“ der so genannten „Jungen Wilden“, perfektionierte sein Können bei Wolfgang Pade und verfeinerte es im *The Manor Restaurant* in New Jersey, USA. Küchenchef Mark Deitelhoff profitierte in seinen Lehrjahren von Jörg Müller auf Sylt. Danach sammelte er Erfahrung im *Imperial* im *Schlosshotel Bühlerhöhe*, im *La Frasca* in Kassel, im *Schlosshotel Cecilienhof* in Potsdam sowie im *Werner-Senger-Haus*, Limburg/Lahn.

Für frischen Wind sorgt die Zusammenarbeit mit externen Köchen. „Wir haben gute Kontakte zu der Sterne- und der Szene-Gastronomie und pflegen diese Verbindungen regelmäßig, sodass wir auch dort auf sehr gutes Know-how zurückgreifen können“, sagt Jutta Kirberg. Aktuell arbeitet *Kirberg Catering Fine Food* beispielsweise mit Alfons Schuhbeck im *Capitol Theater* in Düsseldorf im Rahmen der Dinnershow „Last Christmas“ zusammen.

Bereits im Jahr 2003 stieg *Kirberg Catering Fine Food* mit dem Restaurant *Schloss Morsbroich* in die stationäre Gastronomie ein. Dank der Zusammenarbeit mit einer Kölner Galerie gibt es hier auch Kunst in Form von wechselnden Ausstellungen. Das Restaurant ist von Dienstag bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet und bietet 70 Innen- und 100 Terrassenplätze. Neben dem à la carte-Geschäft kümmert

## AUF EINEN BLICK

### Kirberg Catering Fine Food

**Gründung:** 1984

**Geschäftsführende Gesellschafter:**

Jutta Kirberg, Thomas Lehmann, Volker Beuchert

**Küchendirektor:** Volker Beuchert

**Küchenchef Event-Catering:**

Mark Deitelhoff

**Mitarbeiter:** 40 Festangestellte, 200 Aus-  
hilfskräfte

**Geschäftsbereiche:**

- Event-Catering „für ein Paar bis ein paar Tausend“

- Restaurant Schloss Morsbroich in Leverkusen (Küchenchef: Jürgen Stöppel)

**Aktionsradius:** Schwerpunkt in der Region, auf Wunsch europaweit

**Firmensitz:** Gewerbehof 18, 51469 Bergisch Gladbach

[www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de)

sich Küchenchef Jürgen Stöppel mit vier Köchen, fünf Servicekräften und zwei Administrationsangestellten um Tagungen und Bankette für bis zu 100 Gäste. Serviert wird eine kreative Küche mit mediterranem Touch, für die Jürgen Stöppel mit seiner Weißen Brigade vor allem allen auch regionale und saisonale Produkte und Spezialitäten verarbeitet.

Das Restaurant zählt regelmäßig zu den Teilnehmern des Festivals „tour de menu“, das in und um Köln jährlich im Spätsommer stattfindet. In vergangenen Jahr verwöhnten insgesamt 32 beteiligte Restaurants die Festivalgäste und wurden von ihnen bewertet. Erfreulich: Das Team *Schloss Morsbroich* erreichte

dabei bereits zum zweiten Mal Platz zwei. „Unser Restaurant bekommt regional sehr viel Aufmerksamkeit“, freut sich Chefin Jutta Kirberg. „Das kommt uns im Catering natürlich sehr zugute.“ Vom Know-how-Transfer profitieren beide Geschäftsbereiche ebenso wie von den jeweiligen Geschäftsbeziehungen zu Kunden und Lieferanten.

Auch unternehmensintern gibt es wichtige Synergieeffekte. „Trends, die wir im Catering erfolgreich umsetzen, greifen wir in unserem Restaurant natürlich auf – und umgekehrt“, so Jutta Kirberg. Diese Strategie ist erfolgreich. Das Restaurant trägt inzwischen einen fünfprozentigen Anteil zum Gesamtumsatz des Unternehmens bei. Die Philosophie soll die Marktposition als regionaler Event-Profi, der auch überregional mit Erfahrung und Know-how punktet, weiter stärken: „Arbeit muss Spaß machen“, betont Jutta Kirberg und sagt über ihre Erfolgsstrategie: „Qualität und Erfolg machen Spaß.“

● CORNELIA LIEDERBACH