



Kirbergs Personalmanagerin Rabea Tussing wurde zu den Besten gekürt. Foto Kirberg Catering



**KIRBERG  
CATERING  
FINE FOOD**

## Kirberg-Personalmanagerin zu den Besten gekürt

*Rabea Tussing wurde im Rahmen der Fortbildungsprüfung von der IHK ausgezeichnet. Zur Unterstützung von Küche, Buchhaltung und Lager hat der Caterer des Jahres 2010 drei neue Fachkräfte eingestellt.*

Rabea Tussing hat ihre Fortbildungsprüfung zur Betriebswirtin von der IHK im Jahr 2010 mit großem Erfolg bestanden und wurde zu „Den Besten“ gekürt. Bereits 2008 absolvierte sie eine Weiterbildung zur Fachwirtin für die Messe-, Tagungs- und Kongresswirtschaft als Jahrgangsbeste und wurde von der IHK Düsseldorf geehrt. Im Hause Kirberg Catering ist Rabea Tussing seit 2008 für das Personalmanagement verantwortlich. Die Betriebswirtin plant mit ihrem Know-how nicht nur den Einsatz des Kirberg-Services bei Events vor Ort – sie koordiniert und rekrutiert das Kirberg-Team. Sie sorgt mit großem Engagement dafür, dass alle gerne zur rechten Zeit am rechten Platz sind. Im diesem Frühjahr hat der „Caterer des Jahres 2010“ drei weitere neue Mitarbeiter eingestellt. So erhalten die Küche, die Buchhaltung und das Lager tatkräftige Unterstützung.



(Von links nach rechts) Neu bei den Kirberg-Profis: Thomas Ottke, Alexander Schütze und Dirk Wolf.

Fotos Kirberg Catering

Der Demeichef de Partie, Thomas Ottke, bereichert die kirbergsche Küchenbrigade hauptsächlich in der Pâtisserie. Nach seiner Koch-Ausbildung im renommierten Düsseldorfer Radisson SAS führte sein Weg zu Jörg Müller nach Westerland auf Sylt, wo er seine Liebe zur Pâtisserie fand. Hier bei Kirberg Catering zaubert er heißeste Versuchungen für die Gäste. Damit aus Zahlen kein Salat wird, steht der Kirberg-Prokuristin Hilla Bachmann seit April 2011 Alexander Schütze zur Seite. Der gelernte Steuerfachangestellte regelt den Zahlungsverkehr von Kirberg und ist für die Finanzbuchhaltung zuständig. Dirk Wolf unterstützt seit ebenfalls Mitte April als Event-Logistiker die Crew im Lager.

**Kirberg Catering Fine Food** ist ein deutschlandweit agierendes Unternehmen und langjähriger Partner internationaler Top-Unternehmen für ein Paar und ganz viele Gäste. Kirberg betreibt mit dem Restaurant Schloss Morsbroich eine eigene Gastronomie und ist Preferred Partner der Eventlocations KölnSKY und bauwerk köln. Mit 25 Jahren Erfahrung, einem eingespielten Planungsteam und eigenem Pool an erfahrenen Kellnern und Köchen, ist der Genusslieferant auf dem deutschen Markt fest etabliert und mehrfach ausgezeichnet: Caterer des Jahres 2010, Kategorie Food-Konzepte & Ausstattung | Conga Award 2009 für die Top 10 im Messe- und Eventservice | red dot design award 2009 für Kirbergs Momente #1 | Auszeichnungen aus dem eigenen Restaurant Schloss Morsbroich: Gault Millau | Feinschmecker | Schlemmer Atlas | Marcellino's | tour de menu-Gewinner Köln 2010