

## Breiter aufgestellt mit eigener Produktlinie

## Kirberg für zu Hause

Mit der Kirberg Manufaktur erweitert der Eventcaterer seine Geschäftsfelder um den gehobenen Food Convenience Markt. Gleichzeitig kommen die neuen Produkte auch kreativ bei Events zum Einsatz. Was verbirgt sich hinter der Kirberg Manufaktur?

  
ANNA HABENICHT



**K**risen können Geliebtes bedrohen, sie können aber auch ein Katalysator für Wandel und Weiterentwicklung sein. Kirberg Catering hat die Pandemiezeit dazu genutzt, das Konzept für ein weiteres Geschäftsfeld zu entwickeln. Die Idee dabei ist, die Kirberg-Philosophie „Kochen und Kreativität“ in Koch- und Grillsaucen, Chutneys, Fruchtessigen, Fruchtaufstrichen und Sirupe für zu Hause zu übersetzen. Mit der Kirberg Manufaktur wurde die Umsetzung einer unternehmerischen Idee forciert, die schon länger in den Köpfen der Verantwortlichen geisterte. Hiermit beweist das Unternehmen auch in Krisenzeiten den Mut und den unternehmerischen Willen, sich weiterzuentwickeln und auf veränderte Trends und Rahmenbedingungen einzugehen. „Wir sind dafür bekannt, dass wir

mit der Zeit gehen und die Wünsche unserer Kunden ernst nehmen“, erklärt Jutta Kirberg, Geschäftsführerin Kirberg Catering. „Ich bin auf Veranstaltungen oft gefragt worden: ‚Wo kann ich das kaufen, das ist sooo lecker?‘ Das war unsere Motivation, nicht nur eigene Produkte zu entwickeln, sondern sie auch mit allem Drum und Dran zur Marktreife zu bringen. Somit gibt’s Kirberg jetzt auch endlich für zu Hause.“

## Die Kirberg Manufaktur entsteht

Ausgangspunkt für die Idee war die selbstkritische Auseinandersetzung mit der eigenen Unternehmensidentität und der eigenen Marke. Wofür steht Kirberg Catering, was zeichnet die Marke aus, und wie kann diese

„DNA“ in ein neu formuliertes Produktangebot übertragen werden? Wichtige Bestandteile der Markenanalyse sind u.a. die erstklassige Produktqualität und die kreative Überraschung in Form von ungewöhnlichen, auch mutigen Rezepturen und Inszenierungen. Diese Facetten galt es, mit der neuen Produktidee zu transportieren und in jeder Hinsicht erlebbar zu machen.

Entstanden ist eine ganze Range an Produkten, die prägende Begleiter von Rezepten oder Speisen sind. Die Produkte werden ausschließlich in Gläsern angeboten und über verschiedene Online-Shops, den stationären Feinkosthandel und die Hotellerie und Gastronomie vertrieben.

## Kreativer Einsatz beim Event

„Im Herzen sind und bleiben wir Caterer. Als die fertigen Manufaktur-Gläser vor uns standen, war es also kein Wunder, dass plötzlich viele Ideen für den unmittelbaren Event-Einsatz entstanden“, erläutert Jutta Kirberg. So werden einzelne Produkte im Catering gezielt in die Menüs integriert, werden auf diese Weise für die Gäste geschmacklich und sichtbar erlebbar.

Aus den hochwertigen Produkten entstehen Give-aways, die den Veranstaltern neue Möglichkeiten bieten, das Event noch länger im Kopf der Gäste zu verankern. Die Gäste nehmen zum Abschluss des Events die Kulinarik als Produkt mit nach Hause, erhalten dazu Rezeptkarten, um damit eigene Speisen oder Getränke zuzubereiten und z.B. mit Freunden oder Familie zu genießen. Über das „Mitnehmensel“ aus der Kirberg Manufaktur bleibt das

Event nachhaltig in Erinnerung, denn über das kulinarische Erlebnis wird weiter darüber berichtet.

So kann beispielsweise das leckere Curry bei der Veranstaltung mit der Kokos-Curry-Limet-

**Die Frühstückstüte weckt schöne Erinnerungen an den Abend zuvor.**



Fotos: Anna Lischetzki; Christian Köster; Johannes Dreuw



**Neu bei Kirberg: Koch- und Grillsaucen, Chutneys, Fruchtessige, Fruchtaufstriche und Sirupe für zu Hause.**

ten-Kochsauce von Kirberg auch zu Hause zubereitet werden. Mit Kirbergs Wacholder-Yuzu-Sirup, der als Cocktail mit Sekt und einem Schuss Gin zum Empfang auf dem Event gereicht wurde, verwöhnen die Teilnehmenden zu Hause sich selbst und ihre eigenen Gäste. Denkbar ist auch, zum Abschied der Veranstaltung – am späten Abend – den Gästen eine Frühstückstüte mit einem Fruchtaufstrich aus der Kirberg Manufaktur, einem Päckchen Butter und einer frisch gebackenen Brioche aus Kirbergs Patisserie zu überreichen. So ist die Veranstaltung am nächsten Morgen beim Frühstück weiterhin präsent. ●

**i**

## Zum Verschenken

**Auch zum Verschenken an Kund:innen, Geschäftspartner:innen und Mitarbeitende z. B. zum Jahresausklang eignen sich die Produkte der Kirberg Manufaktur. Den Sirup gibt’s z. B. als Geschenk-Set mit einer Flasche Ginsanity. Auch für individuelle Wünsche steht Kirberg mit Rat und Tat zur Seite und übernimmt sogar den Versand. Neben dem eigenen Webshop sind Kirbergs Manufaktur-Produkte im stationären Feinkosthandel und in ausgewählten Online-Shops erhältlich. Fertige Geschenk-Sets und weitere Inspirationen findet man unter:**  
**[www.kirberg-manufaktur.de](http://www.kirberg-manufaktur.de)**