



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Pressemitteilung

Kirberg präsentiert „The Taste of Events“ auf internationaler Fachmesse

Kreativität in der Küche und an der Tafel: Bei der „Best of Events International“ in den Dortmunder Westfalenhallen gibt der Top-Caterer aus Bergisch-Gladbach am 22. und 23. Januar 2014 Einblicke in seine Eventkonzeptionen und lädt die Standbesucher zum kreativ-kulinarischen Austausch ein.

Bergisch Gladbach, 21. Januar 2014 – Der Messeauftritt von Kirberg beim führenden Branchentreff für Wirtschaftskommunikation, Live-Marketing, Veranstaltungs-Services & Kongress steht unter dem Motto „The Taste of Events“. Der Caterer verwöhnt seine Besucher mit ausgewählten Speisen rund um das Thema „Black & White“. Dabei setzt Kirberg auch auf die Inszenierung: So werden zum Beispiel Frischkäsepralinen im Pumpnickelmantel und Mozzarella mit schwarzen Oliven auf Schachbrettern gereicht. Für süße, schwarz-weiße Momente sorgt eine Candybar mit Lakritz und weißen Mäusen.

„Wir haben uns für dieses Duett entschieden, weil es eine kontrastreiche Verbindung ist, die sich gut einprägt. Schwarz und Weiß verhelfen einander zu mehr Aufmerksamkeit“, erläutert Geschäftsführerin Jutta Kirberg das Messekonzept.

Neben den kulinarischen Genüssen geht es am Kirberg-Messestand selbstverständlich auch um Kommunikation und Networking. Dafür reserviert der Caterer eigens eine ganze Tafelwand, die mit kulinarischen Assoziationen, Rezeptideen und Grafiken Impulse für Gespräche geben und Lust auf Genuss machen soll. Auch die Standbesucher können auf der Tafel ihrer Kreativität freien Lauf lassen. „Hier auf der Messe bietet die Wand einen Eintritt in die Kommunikation mit unseren Besuchern. Unser Ziel ist immer, unsere Kunden zu involvieren und in unsere Arbeit einzubeziehen. Mit unseren Cateringkonzepten möchten wir bei Events eine nachhaltige Wirkung schaffen. Dafür sind Gespräche und gutes Zuhören genauso wichtig wie Kreativität und eine erstklassige Küche. Intensive Kommunikation unterstützt uns dabei, auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen – wie Schwarz und Weiß eine Liason eingehen und sich gegenseitig stärken“, erklärt Jutta Kirberg.



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Mit seinem Auftritt in Halle 4, Stand D.10 ist das Unternehmen bereits zum dritten Mal bei der Messe dabei. „Für uns als Event-Caterer ist die Teilnahme an der ‚Best of Events International‘ ein fester Termin im Kalender. Hier kommen wir direkt mit potentiellen Kunden und Partnern ins Gespräch und geben ihnen die Gelegenheit, sich in die kulinarische Welt von Kirberg „hineinzuschmecken“, so Simone Lenz, Marketingleiterin bei Kirberg.

Insgesamt treffen in Dortmund über 400 Aussteller aus der Eventindustrie zusammen, um ihre neue Produkte und Dienstleistungen vorzustellen und Kontakte zu knüpfen. Die Veranstalter rechnen mit knapp 10.000 Besuchern.

Die Kirberg GmbH feierte 2012 ihr 30-jähriges Bestehen und zählt zu den erfolgreichsten deutschen Caterern. Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen, wie den LECA Award 2012 und belegte zweimal in Folge, 2011 und 2012, den dritten Platz im Eventcatering-Ranking des BlachReports. 2010 wurde Kirberg Catering der Titel „Caterer des Jahres“ vom Fachmagazin „Catering inside“ für das Konzept Corporate Food verliehen. Ab Sommer 2014 sorgt Kirberg als Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH für das leibliche Wohl in der Flora Köln. Das Unternehmen arbeitet für Konzerne wie Adesso AG, AXA, CITROËN, Hubert Burda Media, Porsche Consulting und REWE Group. Es setzt kulinarische Akzente auf weltweiten Messen, wie der internationalen Möbelmesse imm, und im Motorsport, wie bei der Deutschen Tourenwagen-Meisterschaft (DTM) oder der FIA World Rally Championship (WRC). Darüber hinaus bewirbt Kirberg Catering seit zwölf Jahren die Musiker von „Rock am Ring“, Deutschlands größtem Musikfestival.

Pressekontakt

DIE PR-BERATER GmbH

Kathrin Bartsch

Worringer Str. 22

50668 Köln

T +49 (0)221 283 24-118

F +49 (0)221 283 24-222

bartsch@dieprberater.de