

Caterer Kirberg „rockt“ Flora

Kölnkongress vergibt Konzession für die Gastronomie



Das Grundgerüst mit Zierfeilern im imposanten Saal steht, in wenigen Wochen wird das Dach der „Flora“ errichtet. (Fotos: Gauger)

Von MARTINA WINDRATH

Der rote Teppich war gestern in der künftigen Küche der Flora ausgerollt, Heizstrahler und Kürbissuppe sorgten für Wärme im zugigen Rohbau. Im Untergeschoss werden die neuen Caterer sich einrichten und ab 2014 für das leibliche Wohl der Gäste sorgen. Kölnkongress-Geschäftsführer Bernhard Conin verkündete die Entscheidung für die Vergabe der Konzession über die gastronomische Bewirtschaftung der Flora Köln: Die Kirberg GmbH, „Catering Fine Food“, aus Bergisch Gladbach wird neuer Gastronomie-Partner und die Riehler Location in Sachen Genuss „rocken“.

Jutta Kirberg und ihr Team startete 1982 mit einer Rock'n'Roll-Küche für die Rolling Stones und gründete 1993 das Unternehmen. Es wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem 2010 als Caterer des Jahres, und ist bundesweit tätig, etwa für Großveranstaltungen von namhaften Unternehmen für 2500 Gäste wie kleinere Events, vom Rock am

Ring bis zum Tetrapak-Jubiläum. „Egal ob Chef, in der Küche oder beim Service: du musst lieben, was du tust, und diese Liebe an die Gäste weitergeben“, lautet die Philosophie des Genuss-Betriebs mit rund 45 festen Mitarbeitern und 200 Teilzeitkräften, so die Mitgesellschafter Thomas Lehmann und Volker Beuchert, hoch erfreut über die Entscheidung.

Umbau und Sanierung der Flora „gehen gut voran, man ist in der Zeit und im Kostenrahmen“, meldete Conin mit Blick auf die Baufortschritte. „Wir gehen davon aus, dass die Flora im Frühjahr 2014 wieder eröffnet werden wird.“ In den nächsten drei bis vier Wochen wird mit der aufwendigen Dachkonstruktion begonnen.

Noch ist viel zu tun, aber

nach der viermonatigen „offenen und transparenten Ausschreibungsphase“ ist man einen Schritt weiter: „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Kirberg“, so Conin.

Mit externen Fachberatern wurde das dreistufige Verfahren durchgeführt. Zuerst wurden 23 Interessenten aufgefordert, Teilnahme-Anträge einzureichen, neun gingen ein. Die Bewerber wurden auf ihre fachliche und technische, wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit geprüft, fünf erfüllten alle Voraussetzungen. Dazu gehören auch nötige Investitionen durch den Caterer in Höhe von rund 1,5 bis 2 Millionen Euro für Kücheneinrichtung und Inventar. Dann waren Konzepte für eine Hochzeitsfeier für 100 Gäste, ein Weihnachtsessen für 500 Gäste und einen Großkongress gefordert, vier wurden vorgelegt. Am Ende gab es Probe-Essen. Am 2. Oktober fiel die Entscheidung klar für Kirberg. Er bietet die ganze gastronomische Bandbreite für Events von der Abifeier bis zum Medizinerkongress.



Es ist angerichtet: Kölnkongress-Chef Conin serviert mit Volker Beuchert und Thomas Lehmann von Kirberg (v.l.) Kostproben.