

MESSEN

FAMAB-Sustainability Summit 2017 - ein Rückblick

KUNDENNEWS

Caterer des Jahres 2017

Bei FLORIS werden schon jetzt die Geschenke verpackt

Weihnachtsspecials: freuen Sie sich auf die besinnliche Zeit des Jahres

Weihnachten auf dem Dach

Weihnachtsschmaus mit Z Event & Catering

Caspar, Balthasar und Melchior rufen zur Weihnachtsfeier auf

Weihnachten in der FILDERRHALLE

Rauschenberger's Supper Club - Winteredition

Weihnachten im Schönbusch

simINN Flugsimulator

Streetfood zur Weihnachtszeit

Schräglage punktet zur Weihnachtszeit

Weihnachtlicher Kochkurs mit menufaktur Kochschule

NEWS ARCHIV

News Archiv

Caterer des Jahres 2017

18. 10. 2017 - Spannende Konzepte, verdiente Nominierungen und erfolgreiche Sieger standen dieses Jahr auf der Bühne beim Award zum Caterer des Jahres 2017. Der am 10. Oktober 2017 in der Flora Köln verliehene Award wird jährlich von der Redaktion des Fachmagazins Catering Inside vergeben, dem Fachmagazin für die Cateringbranche.

Neun Nominierte durften sich mit ihren innovativen Konzepten präsentieren, die nicht vielseitiger hätten sein können. Dabei wurde in fast allen Konzepten auch auf aktuelle Cateringtrends und Problemfelder unserer Branche eingegangen, zu denen uns die Nominierten innovative Lösungen präsentierten.

Kofler & Kompanie präsentierten sich mit Pret a Diner – The Dining Experience, **Rauschenberger Eventcatering** mit ihrem erfolgreichen Konzept Garden Eden. Beide Unternehmen setzten damit ein Zeichen, dass es heute nicht nur auf die Kulinarik ankommt, sondern Kunden immer öfter ein Gesamtkonzept inkl. Dekoration, Ambiente, Beleuchtung etc. buchen möchten.



„Normalerweise kommen die Kunden auf uns zu und wir erstellen ein Konzept nach deren Wünschen und Vorstellungen. Bei Garden Eden haben wir uns diesmal ein stimmiges Konzept einfallen lassen und bieten dieses den Kunden für Ihre Veranstaltung an. Somit setzen wir einen neuen Trend, bei dem wir eine Eventrichtung vorgeben, die der Kunde als Gesamtkonzept buchen kann.“ sagt Natascha Müllerschön, Gesellschafterin und dezidierte Nachfolgerin von Jörg Rauschenberger.

Broich Catering fiel mit seiner „Broich Akademie“ auf. In einer Zeit, in der ein Arbeitskräftemangel die Branche beherrscht, setzt das Unternehmen auf interne Ausbildungsmöglichkeiten und findet somit für sich eine Lösung.

Nachhaltigkeit und Regionalität wurde bei **Rose Catering / Tress Gastronomie** groß geschrieben und einmal mehr bewies **aveato Catering** mit aKitchen, dass sie im Bereich Digitalisierung einer der Trendsetter unter den Caterern sind.

Das Rennen machten schlussendlich **aveato Catering** aus Berlin mit ihrem Digitalisierungskonzept aKitchen, mit dem alle Arbeitsschritte in der Catering Küche unterstützt werden, **Tress Gastronomie** mit ihrer Positionierung im Bereich Nachhaltigkeit und **Berlin Cuisine** mit ihrem Konzept THE TASTE, bei dem sowohl die unterschiedliche Wahrnehmung von Geschmack als auch die internationale Food-Kultur in einem Catering Konzept vereint werden. „Wir betrachten unser Catering als Event im Event und schaffen so unvergessliche Momente für den Gast“ sagte Max

Jensen, Geschäftsführer von Berlin Cuisine in deren eingespieltem Video und setzte damit ein Zeichen dafür, dass es trotz allem Schnick und Schnack doch auch immer auf gute und ehrliche Zutaten ankommt.

Ein rundum gelungener Abend, bei dem alle Trends, die die Cateringbranche bewegen, aufgezeigt wurden. Kaspar Althaus, Vorstand von aveato Catering, fasst den Abend mit sehr treffenden Worten zusammen: „Man sieht es bei den Nominierten, es geht zum einen Richtung rural, zurück zur Natur, nachhaltig. Zum anderen in Richtung Digitalisierung. Beides ergänzt sich auf eine spannende Art und Weise, das finde ich toll.“

Kirberg Catering gelang es übrigens ganz hervorragend, bei einer Veranstaltung, bei der sich alles auf einer eher theoretischen Ebene ums Essen dreht, last but not least auch unsere Geschmacksknospen kulinarisch zu verwöhnen.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website des Fachmagazins [Catering Inside](#).

In Verbindung stehende Artikel:

- Weihnachtsspecials: freuen Sie sich auf die besinnliche Zeit des Jahres - 04.10.2017
- Caspar, Balthasar und Melchior rufen zur Weihnachtsfeier auf - 26.09.2017
- Rauschenberger's Supper Club - Winteredition - 25.09.2017
- Be seduced by GARDEN EDEN – Ein Abend in Rauschenberger´s Supper Club - 05.08.2016



Die Nominierten



Alexander Schad und Kaspar Althaus, Vorstand aveato Catering mit Karin Wollfromm, Inhaberin Catering Guides



Glückliche Sieger - Sebastian Flesch (Pressesprecher) und Rio Leonhardt (Küchenchef) Berlin Cuisine



Kirberg Catering



Kirberg Catering



Kirberg Catering



Flora Köln

