

Catering-Partner des Eventmanagements ausgezeichnet

Praline auf Suppenlöffel

Das Catering-Unternehmen Kirberg ist mit dem Leca Award in Gold ausgezeichnet worden. Seit Jahren sorgt es in Teamarbeit mit dem Eventmanagement der REWE Group für innovative Food-Konzepte. So auch beim Management Meeting 2012 - mit Suppen in Dosen, Brot in Papiertüten und verbogenen Suppenlöffeln.



Jutta Kirberg (3.v.l.) und Frank Bartels (4.v.l.) nahmen die Auszeichnung in Mannheim entgegen

Seit Jahren sind sie in Sachen Catering ein bestens erprobtes Team und immer auf der Suche nach innovativen Ideen für die Kollegen der REWE Group: die Kirberg GmbH und das Eventmanagement der REWE Group. Jetzt wurde die Zusammenarbeit sogar prämiert. Für ihr innovatives Corporate Food-Konzept zum REWE Group Management-Meeting 2012 erhielten die Kulinarik-Künstler Kirberg am 9. November den Leca Award in Gold für bestes Event Catering. Vergeben wurde die begehrte Auszeichnung vom Verband Direkte Wirtschaftskommunikation e.V. Kirberg-Geschäftsführerin Jutta Kirberg nahm gemeinsam mit Frank Bartels, Leiter Event- und Travelmanagement REWE Group, die Auszeichnung im Rosengarten Mannheim persönlich entgegen.

„Nachhaltigkeit und Authentizität wurden in dem Konzept mit einem Augenzwinkern und viel Blick fürs Detail umgesetzt“, lautete das Statement der Jury. „Unaufgeregt und konsequent, humorvoll und charmant“ – so das Votum zu Bars aus Palettenstapeln, Suppen in Dosen, Brot in Papiertüten und an der Wand fixierten rechtwinklig verbogenen Suppenlöffeln, auf denen Pralinen gereicht wurden. Insgesamt ein Konzept, das perfekt umgesetzt worden war und deshalb vollkommen ungekünstelt wirkte.

„REWE ist ein mutiger Kunde“

„Es ist schön, Kunden zu haben, die zusammen mit ihrem Caterer mutig neue Wege gehen und uns fordern und vertrauen“, so Jutta Kirberg. „REWE ist ein solcher Kunde. Darüber freue ich mich sehr, und dafür bin ich dankbar. Und natürlich bin ich auch schon aufs nächste Mal gespannt.“

Frank Bartels, Leiter Event- und Travelmanagement REWE Group, betonte: „Mit dem Catering-Konzept für den Event ‚Streetlife‘ hat Kirberg den Nachhaltig-

keitsgedanken unseres Unternehmens auf den Punkt gebracht - konzeptionell, kulinarisch und stilistisch.“

Nicht nur beim REWE Group Management Meeting zeigen Bartels und seine Partner Mut für Innovationen und Kreativität: Rund 500 Veranstaltungen organisiert und betreut das Event- und Travelmanagement-Team jedes Jahr. Darunter zahlreiche Meetings, Messeauftritte und Veranstaltungen quer durch alle SGen, aber auch Mitarbeiterfeste wie Weihnachtsfeiern und die Karnevalsparty an Weiberfastnacht.

„Für uns ist es immer ganz wichtig, dass unsere Gäste zufrieden sind“, freut sich Bartels jedes Mal über das positive Feedback. So auch beim Management Meeting 2012. „Alle waren rundum begeistert, denn sie konnten an diesem Abend den Spirit der REWE Group mit allen Sinnen genießen.“ ■

„Unaufgeregt und konsequent, humorvoll und charmant“ – so lautete das Votum zum Konzept mit Bars aus Palettenstapeln, Suppen in Dosen und Brot in Papiertüten

