



Kulinarischer Weihnachtsgruß aus der Box

Der genussvolle Gruß an Mitarbeiter, Kollegen und Kunden kann auch in diesem Jahr wieder aus der Box kommen. Für alle, die noch eine kurzfristige und sichere Lösung für eine genussvolle Weihnachtsfeier und einen gelungenen Jahresabschluss suchen, hat die KAISERSCHOTE die X-Mas Edition der Genussmomente zum Fest der Feste verfeinert. Ein ganzes Menü oder nur ein gemeinsamer Moment? Wie immer entscheidet der Kunde, und das Team der KAISERSCHOTE sorgt für die individuelle Zusammenstellung der kulinarischen Überraschung aus der Genuss-Box.

Die Bandbreite reicht von kulinarischen Aufmerksamkeiten für einen kurzen, gemeinsamen Genussmoment bis zum festlichen Menü. Hier begeistert der Feinkostcaterer aus Köln mit fein aufeinander abgestimmten Komponenten und kulinarischen Highlights. Zwei Gänge mit aufeinander abgestimmten Komponenten, ein Dessert und dazu ein passendes und außergewöhnliches Getränk? Eine weihnachtliche Burger-Box inklusive Mini-Kochshow als Clip? Oder ein Kuchen im Glas, ein Hauptgang und die berühmten Energy-Balls der KAISERSCHOTE?

Weihnachten ist das Fest der Freude und das Öffnen der Päckchen jedes Mal ein besonderer Moment. Die eigens kreierten und charmant inszenierten Weihnachtsgenuss-Boxen gehören daher als ein Zeichen der Wertschätzung zu anspruchsvollen Live-Streams. Die genüssliche Customer Journey mit der Genuss-Box beginnt mit der Vorfreude auf das Päckchen. Auf einer individuellen Landing-Page kann sich der Empfänger informieren und die Ankunft seines Päckchens mitverfolgen – von der ersten SMS bis zum Öffnen des Päckchens mit der Box, zusammen im Stream oder ganz individuell.

Die KAISERSCHOTE liefert verschiedene Kollektionen der festlichen Genussboxen regional oder bundesweit pünktlich an den Arbeitsplatz oder ins Homeoffice. Unabhängig vom Anlass gehört zu jeder Box ein QR-Code. Bei Abruf erfährt jeder Empfänger von den Köchen der KAISERSCHOTE per Videoclip oder Live-Stream auf charmante Weise die Zubereitung der Genussmomente aus der Box. „Begeistert sind unsere Kunden vom spielerischen Momentum, denn jedes Gericht wird von den Gästen mit einfachen Handgriffen selbst vollendet. Und damit dies auch immer zu 100 Prozent gelingt, gibt es zusätzlich ein kurzes Erklärvideo. Das ist dann auch gleich die Speisekarte in bewegten Bildern“, erklärt André Karpinski, Gründer und Geschäftsführer der KAISERSCHOTE Feinkost Catering, das kulinarische Prozedere.

Bildunterschriften: André Karpinski, KAISERSCHOTE Genuss-Box (Fotos: KAISERSCHOTE,

frei zur Veröffentlichung)

André Karpinski und die KAISERSCHOTE

Um nach dem Abitur die Wartezeit auf einen Studienplatz zu überbrücken, begann André Karpinski 1987 eine Lehre zum Koch in seinem Lieblingsrestaurant. Offenbar erfolgreich, denn schon bald folgten erste Aufträge für die kulinarische Begleitung von B2B-Events und privaten Festen. 1992 entstand daraus das Cateringunternehmen KAISERSCHOTE Feinkost Catering. Das Unternehmen hat sich seither von einem kleinen Traiteur in der Kölner Innenstadt zu einem überregional bekannten Catering-Dienstleister entwickelt, der heute in einer Küchenmanufaktur auf 1.500 qm Nutzfläche in Pulheim-Brauweiler für Business-Events ebenso wie für Privatveranstaltungen erfolgreich tätig ist. Zum Portfolio zählen weiterhin viele Exklusivpartnerschaften mit namhaften Locations im Kölner Raum.

KAISERSCHOTE Feinkost Catering GmbH

Donatusstraße 141

50259 Pulheim-Brauweiler

Ansprechpartner: André Karpinski

T. 0 22 34 / 99 802-0

F. 0 22 34 / 99 802-22

eMail: genuss@kaiserschote.de

Internet: www.kaiserschote.de und www.digital-catering.de

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=3341}

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4270}