



Mit über 2000 Gästen aus der TV- und Mediabranche ist Ende Juni 2019 in den MMC-Studios in Köln mit den Screenforce Days ein bedeutender Branchenevent über die Bühne gegangen. Screenforce ist eine Initiative der TV-Vermarkter aus Deutschland, Österreich und der Schweiz für Fernsehen und Bewegtbild – die Veranstaltung Screenforce Days vereint die Spitzenvertreter der dort organisierten Unternehmen und dient dem Networking und der Präsentation der Programm-Highlights der kommenden TV-Saison.

Das Catering für den Event lieferte die KAISERSCHOTE um Gründer und Geschäftsführer André Karpinski. An zwei Tagen bewirtete das Feinkost-Cateringunternehmen unter der Leitung des neuen Head of Operations der KAISERSCHOTE Sebastian Remus mit einem 100-köpfigen Team die Gäste – zum Frühstück, zum Lunch und zum Dinner. Außerdem galt es, die Crew der Screen Force Days rund eine Woche lang mit Speisen und Getränken zu versorgen.

Konzeptionell war für den Event kreative Expertise gefragt, sollten doch kulinarische Themen neu gedacht und umgesetzt werden. Die KAISERSCHOTE entwickelte dafür sechs Foodcourts und setzte das Angebot in einen kulinarischen Kontext. Regionale Spezialitäten wie Roastbeef vom Eifeler Rind wurden unter dem Motto „Home“ gespiegelt, der Themenbereich „Pure“ setzte den letzten Spargel des Jahres mit Parmesancreme und Kresse auf die Speisekarte und in der Sektion „Free“ ging es um vegane und vegetarische Speisenkonzepte wie knackiges Blumenkohlgemüse mit spritziger Zitrone und ausgereiftem Schafskäse.

Bildunterschrift: Catering der KAISERSCHOTE bei den Screenforce Days (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

T. 0 22 34 / 99 802-0

F. 0 22 34 / 99 802-22

Ansprechpartner: André Karpinski

eMail: m.genuss@kaiserschote.de

Internet www.kaiserschote.de

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=3909}

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=3910}

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=3911}