



Die KAISERSCHOTE liefert Genussboxen für 2.800 Teilnehmer

Corona macht Abstand nötig, schließt aber gemeinsamen Genuss nicht aus. Ein Pharmakonzern, der ganz vorn im Rennen um den Corona-Impfstoff liegt, entschied sich deshalb für eine kulinarische Versorgung durch das Team von KAISERSCHOTE Feinkost Catering und veranstaltete mit Unterstützung des Kölner Unternehmens sein virtuelles Mitarbeiterfest für 2.800 Teilnehmer.

Zum Auftakt erhielten die Teilnehmer des virtuellen Events alle Zutaten für ein gemeinsames Kocherlebnis. Im Fokus stand Zubereitung eines Drei-Gänge-Menüs, virtuell erklärt durch die Moderatoren der KAISERSCHOTE, deren Köche verantwortlich zeichneten für die Konzeption und ihre Umsetzung des kulinarischen Entertainments. Die Zutaten des Menüs wurden in 800 Kisten verschickt, darunter Menüanleitungen, kleine Präsente und Infomaterialien des Konzerns für seine Mitarbeiter. Insgesamt 16 verschiedene Schachtelkombinationen unter Berücksichtigung und Kennzeichnung von Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten und veganen/vegetarischen Präferenzen versendete die KAISERSCHOTE an die jeweiligen Aufenthaltsorte der Teilnehmer.

Schrittweise und charmant angeleitet, bereiteten die rund 2.800 Mitarbeitenden des Konzerns drei Frischegänge zu. Diese waren teilweise fast fertiggestellt, teilweise entstanden sie gemeinsam im Rahmen des virtuellen Mitarbeiterfestes. Eigens für diese Veranstaltung hatte der Kölner Caterer eine perfekt durchchoreografierte Kochshow entwickelt, die per Livestream an alle Teilnehmer zu Hause übertragen wurde. Im Studio selbst agierte André Karpinski gemeinsam mit drei Konzern-Managern.

Der digitale Mitarbeiterabend startete mit einem gemeinsamen Begrüßungsgetränk – Sekt plus Wasser plus X. Danach ging es für die virtuellen Gäste an den Herd, um den Hauptgang „Gebackenes Ofengemüse mit einem kleinen Kuchen aus Linsen und Steinpilzen“ zuzubereiten. In der folgenden Wartezeit vollendeten die Konzernmitarbeiter die bereits vorbereitete Vorspeise: Cranberry Twister mit einem Karottensalat in Salzkaramell. Den süßen Abschluss bildeten schließlich die „Orangen-Zabaillon, knusprige Himbeeren und Pfannkuchenchips.

Dazu André Karpinski von der KAISERSCHOTE: „Im Zuge der Corona-Krise haben wir bereits verschiedene exklusive Genussboxen mit unterschiedlichen Kollektionen entwickelt. Alle Gerichte sind hergestellt nach von uns perfektionierten und verfeinerten Prinzipien des Einweckens und bestehen aus fein aufeinander abgestimmten Menükomponenten. Fester Bestandteil ist unser Catering-Entertainment. Wer unsere Kochshow per QR-Code abrufen, erfährt auf unterhaltsame und kurzweilige Art von den Köchen der KAISERSCHOTE per Video-Clip oder Live-Stream die Zubereitung der Genussmomente aus der Box.

Bildunterschrift: Genuss aus der Box für virtuelle Events jeglicher Coleur von der KAISERSCHOTE (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=4341}

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4342}

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4343}