

Kölner Caterer begleitet Hybrid- und Digitalevents mit Genussboxen

Der Kölner Eventcaterer KAISERSCHOTE ist beim diesjährigen Branchen-Contest „Caterer des Jahres 2020“ nominiert für den Preis in der Kategorie „New Normal“. Seit 2003 vergibt Cooking + Catering Inside die Auszeichnung zum „Caterer des Jahres“. In diesem Jahr wurden die Kategorien „Corporate“, „Green Catering“ und „New Normal“ ausgelobt. Die Preisverleihung findet am 9. Dezember 2020 auf virtueller Ebene statt.

In der Kategorie „New Normal“ wird eine neunköpfige Jury die Auszeichnung erstmals vergeben und reagiert damit auf die Kreativität und das Engagement der Cateringunternehmen hinsichtlich der Auswirkungen der Corona-Krise auf ihr Kerngeschäft. „New Normal“ beschreibt Konzepte und Geschäftsideen, mit denen Caterer auf die virusbedingte Entwicklung reagierten und ihr Geschäft auf eine neue Basis stellten.

Beworben hat sich die KAISERSCHOTE mit seinen digitalen Genussmomenten, die für jedes digitale Veranstaltungsformat das passende Catering bieten. Der Ausbruch der Corona-Pandemie und die daraus resultierenden Konsequenzen zwangen das Cateringunternehmen zu einem großen Schritt in Richtung Hybrid- und Digital-Events. Daraus entstand das jetzt nominierte Konzept zur Begleitung digitaler Veranstaltungen. Seit dem Start liefert KAISERSCHOTE Feinkost Catering die Genussmomente bundesweit in Boxen an die Teilnehmer digitaler oder hybrider Veranstaltungsformate. Die Gerichte entstehen nach dem von André Karpinski verfeinerten Prinzip des Einweckens ausgewählter und fein abgestimmter Komponenten.

Entwickelt hat die KAISERSCHOTE drei Genussmomente für digitale Veranstaltungen: Box öffnen und sofort genießen, Box öffnen und die Mahlzeit mit dem gelieferten Gimmick vollenden und Box öffnen und gemeinsam loskochen. Jedes Gericht wird von den Köchen der KAISERSCHOTE in einer Mini-Kochshow erklärt, entweder als Live-Stream oder als Video-Clip, der sich durch das Abrufen des QR-Codes auf der Verpackung öffnet. Mit den Genussboxen liefert André Karpinski in Zeiten fortdauernden Abstandhaltens eine neue Form des Zusammenseins und eine zeitgemäße Geste der Wertschätzung, denn „nichts verbindet mehr als eine gemeinsame Mahlzeit – das gilt ganz besonders für diese sehr schwierigen Zeiten“, erklärt André Karpinski.

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