



### KAISERSCHOTE liefert Genuss aus der Box für hybride Events

Wenn Digitales mit dem Realen verschmilzt, liefert KAISERSCHOTE Feinkost Catering eine genüssliche Liaison und begleitet die Reise in die neue Welt der Live-Kommunikation mit kulinarischem Storytelling aus der Box und am Buffet. Überall und gleichzeitig können alle Teilnehmer die Komponenten eines hybriden Caterings genießen – inspirierend und nachhaltig durch ihre Präsentation in Einweck-Gläsern. „Das Sortiment unserer GENUSSMOMENTE ist speziell dafür konzipiert, sowohl die kulinarische Betreuung der Präsenz Gäste in der Location oder im Studio als auch die der zugeschalteten Gäste im Livestream gleichzeitig zu ermöglichen“, erklärt André Karpinski, Gründer und Chef bei KAISERSCHOTE Feinkost Catering.

Inszenierte Genussmomente gewinnen bei Streaming-Events zunehmend an Bedeutung. „Ein individueller Genussmoment, der in das Storyboard des Streams dramaturgisch passend eingefügt wird, trägt wesentlich zum Erfolg bei. Er trägt zum Gemeinschaftsgefühl bei, fungiert als Cliffhanger, transportiert eine Botschaft transportieren und ist natürlich ein ‚Gute Laune Moment‘, der die Customer Journey charmant emotionalisiert“, so André Karpinski. Das beginnt mit der Vorfreude bei der Wahl zwischen „Beef“ und „Veggie“, geht über die Ankündigung „Dein Päckchen ist auf dem Weg zu Dir!“ bis zum gemeinsamen „Genussmoment“, der alle Teilnehmer zu Gästen macht.

Basis für das Hybrid-Catering ist das mit dem BrandEx Award 2021 prämierte Konzept von „Genussmomente.zusammen.digital.genießen“. Die eingeweckten Gerichte sind neu gedacht, unkompliziert im Handling, günstig und durch ihre lange Haltbarkeit Deutschland- und EU-weit zu versenden. Für eine nachhaltige Herstellung forschte und tüftelte die Küchen-Crew der KAISERSCHOTE am Prinzip des Einweckens fein aufeinander abgestimmter Menükomponenten und integrierte zahlreiche Detailverbesserungen.

Das Ergebnis ist ein Event-Catering mit gleichen Menüoptionen für Gäste im Studio und im Homeoffice. Teilnehmer im Live-Stream bekommen die Genussbox „ready to eat“, vor Ort gibt es ein hundertprozentig Corona-konformes Catering mit recyclebaren Einzelverpackungen. Foodwaste und Kosten lassen sich gleichzeitig durch das Prinzip des Einweckens erheblich reduzieren. Garantiert ist für alle Teilnehmer eine hochwertige Qualität der Speisen, eingeweckt und neu gedacht in den Kollektionen „Frühling/Sommer“, „Herbst/Winter“ und „Lokale Helden“.

Auf Wunsch entwickelt die KAISERSCHOTE auch ein individualisiertes Themencatering als kulinarische Begleitung einer Veranstaltung – sowohl für den Live-Moment als auch in den Genussboxen.

Bildunterschrift: Hybrides Catering (Foto: 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](mailto:genuss@kaiserschote.de)

Internet: [www.kaiserschote.de](http://www.kaiserschote.de) und [www.digital-catering.de](http://www.digital-catering.de)

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4399}