



Frische Impulse für die Mitarbeiterverpflegung

Unter dem Motto „Gemeinsam stärker“ haben die beiden Unternehmen KAISERSCHOTE und A&Z Foodmanufaktur eine umfangreiche Kooperation gestartet. Ziel ist eine qualitative Vielfalt der Mitarbeiterverpflegung, um für den täglich wiederkehrenden Gast im Betriebsrestaurant den Besuch immer wieder zum Erlebnis zu machen. „Wir wollen dabei“, so KAISERSCHOTE Chef André Karpinski, „sowohl die Attraktivität der Angebote erhöhen als auch die tägliche Wohlfühlatmosphäre in den Betriebsrestaurants steigern“.

Das soll unter anderem durch moderierte Live-Cooking-Aktionen vor Ort und kreative, trendorientierte Rezeptideen erreicht werden, die A&Z und die KAISERSCHOTE gemeinsam entwickeln. Michael Haupt, geschäftsführender Gesellschafter der A&Z Foodmanufaktur, hat dabei hohe Erwartungen an die Expertise der KAISERSCHOTE als Eventcaterer. „Kulinarische Trendthemen und ihre Inszenierung sind bei der KAISERSCHOTE Teil des Daily Business. Ich bin mir sicher, dass wir in dieser Kooperation viel dazulernen und dabei der Mitarbeiterverpflegung neue Impulse geben können“. Aber auch für die KAISERSCHOTE entsteht ein Mehrwert. André Karpinski: „Wir bekommen durch die Zusammenarbeit die Möglichkeit, eigens für die A&Z produzierte Produkte und Kreationen ebenfalls zu nutzen und unser Produkt-Portfolio zu erweitern. Ebenso sind wir in der Lage, eigene Produktideen bei den A&Z-Lieferanten und -Partnern herstellen zu lassen, für deren Fertigung bestimmte Mengengrößen erforderlich sind. Außerdem können wir uns durch die Präsenz in den A&Z Betriebsrestaurants den täglich über 4.000 Gästen als Feinkost-Caterer für Events empfehlen und so neue Kunden gewinnen.“

Gemeinsam wollen beide Unternehmen insbesondere vegetarische und vegane Gerichte mit regionalen Zutaten für die Gemeinschaftsverpflegung kreieren, die jeweils als Aktionsgerichte auf einem speziellen Porzellan am sogenannten „Feinschmecker-Tag“ in den Betriebsrestaurants angeboten und besonders beworben werden. Geplant sind beispielsweise Mailingaktionen, Infos im Intranet, Roll-ups, Flyer, Speisekarten und Tischaufsteller.

Der erfolgreiche Kick-off der Kooperation fand bereits im Betriebsrestaurant des Bundesministerium für Bildung und Forschung in Bonn statt – präsentiert und moderiert durch André Karpinski. Dabei wurden die Gerichte und ihre Bestandteile detailliert vorgestellt. Künftig

übernimmt die Präsentation am „Feinschmecker-Tag“ dann jeweils ein Mitarbeiter der KAISERSCHOTE oder der A&Z Foodmanufaktur im Wechsel.

„Wir freuen uns auf die gemeinsamen Projekte mit A&Z Foodmanufaktur und weitere Anfragen und Aufträge, die daraus für uns entstehen“, meint dazu André Karpinski, der die Idee zur Kooperation gemeinsam mit Ralf Mandt, ebenfalls geschäftsführender Gesellschafter der A&Z Foodmanufaktur, entwickelte. Durch die Zusammenarbeit wollen sie Möglichkeiten nutzen, die für das einzelne Unternehmen nicht oder nur sehr schwer umsetzbar wären. Einen Wettbewerb untereinander gibt es nicht, weil KAISERSCHOTE und A&Z in unterschiedlichen Marktsegmenten tätig sind. KAISERSCHOTE Feinkost Catering ist als inhabergeführtes Unternehmen seit vielen Jahren in Köln und dem Umland im Privat- und Business-Event-Catering etabliert. Über 800 Veranstaltungen pro Jahr mit bis zu 3.000 Gästen werden vom Team der KAISERSCHOTE kulinarisch begleitet. Ebenfalls inhabergeführt ist die A&Z Foodmanufaktur, die für ihr Engagement, in der Gemeinschaftsverpflegung und dem Betriebscatering schwerpunktmäßig regionale, saisonale und ökologische Produkte zu verarbeiten, bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Die A&Z bekocht täglich circa 4.200 Mitarbeiter in 16 Betrieben an den Standorten Bonn, Köln und Düsseldorf.

Bildunterschrift: André Karpinski von der KAISERSCHOTE (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

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=3341}