

Seit über 30 Jahren ist Broich Premium Catering am Messestandort Düsseldorf der zuverlässige Partner für Aussteller und Veranstalter. Aber nicht nur in Düsseldorf – bundesweit agiert das Catering-Unternehmen auf internationalen Messen. In diesem Jahr hat das Team von Georg W. Broich seine Kernkompetenzen weiter geschärft. Birgit Schnitzler, verantwortlich für die strategische Vertriebsplanung, will in diesem Zuge dem Messe- und Kongressmarkt verstärkt als Partner für innovatives Messe- und Kongress-Catering zur Seite stehen.

Frische Food-Varianten für Messen und Kongresse

FLEXIBILITÄT UND FRISCHE SIND IM MESSE- UND KONGRESS-CATERING GEFRAGT

Mit der Produktfamilie **Traiteur Carl 18.91** sorgt das Traditionsunternehmen für individuelle Messebewirtung. „Dabei verspreche ich nicht zu viel, wenn ich behaupte, dass der Name Programm ist“, erläutert Georg W. Broich: „Denn der **Traiteur** bekochte in Frankreich den Adel und das Großbürgertum. **Carl** steht für meinen Urgroßvater, der unser Unternehmen einst gründete. Und **18.91** ist nicht nur unser Gründungsjahr, sondern auch der

Preis, zu dem wir unsere Gäste zu einer kulinarischen Reise besonderer Art einladen“, so der Premium Caterer.

INDIVIDUALITÄT LÖST EINHEITS-KÜCHE AB

Anstelle der altbekannten Messe-Bockwurst im Backoffice profitieren Veranstalter und Aussteller bei Broich Premium Catering von frischem Essen. Unterschieden wird gleich in mehrerer Hinsicht. **Traiteur Carl – das Frühstück** bietet individuelle Frühstücksvarianten. **Traiteur Carl – das Fingerfood** eignet sich hervorragend für

die Standbewirtung oder etwa für Messe-Events. Und **Traiteur Carl – das Gesamtpaket** enthält ein Rundum-sorglos-Programm. Erhältlich sind die Food-Varianten als Standcatering, Messe-Restaurant und natürlich für die Messeparty. Gerade durch sein Portfolio an bundesweiten (Partner-)Locations kann Georg W. Broich für Messe-Events abseits der Messen interessante Synergien abbilden.

ANGEBOTE AUS EINZEL-MODULEN

Innovative, maßgeschneiderte Catering-Konzepte müssen den zeitgemäßen

ANZEIGE

FORUM AM SCHLOSSPARK

DER IDEALE RAHMEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

KONGRESS- UND KULTURZENTRUM LUDWIGSBURG

Fachkongresse, Tagungen, Publikumsmessen, Tanzbälle, Hauptversammlungen, Kick-off-Meetings, kulturelle Highlights, Firmenfeste und Gala-Events ... Nur einige von vielen Veranstaltungsmöglichkeiten im Forum oder in der ARENA-Ludwigsburg, für die wir ein maßgeschneidertes Ambiente und einen perfekten Rundum-Service bieten.

Wir veranstalten Erfolge!

Telefon 07141/910 39-15/-16/-17 · www.forum.ludwigsburg.de

 LUDWIGSBURG



© Broich Premium Catering – Düsseldorf

VERBAND & TAGUNG



© Broich Premium Catering – Düsseldorf

Bedürfnissen der Gäste in jeglicher Form entgegenkommen“, erläutert Broich die Philosophie hinter **Traiteur Carl 18.91**. Mit individuellen Einzel-Modulen können Speisen-, Getränke-, Personal-, Mobiliar- und Dekorationsmodule beliebig miteinander kombiniert werden. Auch im Hinblick auf die Getränkebars bietet **Traiteur Carl 18.91** schon mit geringem Budget eine große Vielfalt an. Kunden wählen aus zwei Varianten. Die klassische Variante ist bereits in das Gesamtpaket integriert. Sie beinhaltet Weiß- und Rotwein, Bier sowie Wasser und ein Heißgetränk. Optional sind Prosecco, Champagner, zusätzliche Softgetränke sowie feine Café-Spezialitäten und Digestif hinzubuchbar.

KUNDEN PROFITIEREN VON MASSGESCHNEIDERTEN NACHHALTIGKEITSKONZEPTEN

Nachhaltigkeit spielt bei modernen Messe-Catering-Konzepten eine große Rolle. Als traditionsgeführtes Familienunternehmen legt man bei Broich Premium Catering besonders viel Wert auf diese Thematik. Dazu gehört die kontinuierliche Auseinandersetzung mit ökologischen und ökonomischen Fragen. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, hat der Premium Caterer maßgeschneiderte Nachhaltigkeitskonzepte entwickelt. Dazu gehören regionale Produkte, die – wenn möglich – rein biologisch angebaut werden. Georg W. Broich bevorzugt fair gehandelte Waren und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Der Caterer sorgt außerdem für eine umweltgerechte Entsorgung seiner Abfälle. Für die kontinuierliche Arbeit und das transparente Handeln wurde Broich Premium Catering bereits mehrfach ausgezeichnet. „Und genau diese Auszeichnungen verstehen wir als Anstoß, unser verantwortliches Handeln im Sinne unserer Kunden und der nächsten Generationen fortzuführen“, sagt Georg W. Broich.

INNOVATIVES BUCHUNGSKONZEPT IM INTERNET

Dass sich moderne Catering-Konzepte bei Broich nicht ausschließlich um kulinarische Erlebnisse drehen, auch das zeigt das Düsseldorfer Familienunternehmen mit seinem Konzept **Traiteur Carl 18.91**. „Wir wollen Catering auch mit kleinem Budget zum nachhaltigen Kunden-Erlebnis machen, das ist uns mit diesem Konzept mehr als gelungen. Aber wir gehen einen Schritt weiter. Denn als Premium Caterer

wollen wir unseren Kunden einen Mehrwert an Transparenz in der Zusammenarbeit bieten. Aus diesem Ansporn heraus haben wir ein Online-Buchungstool entwickelt, das Maßstäbe setzt. Veranstaltungsplaner können auf www.traiteur-carl-1891.com die einzelnen Module transparent kalkulieren. Mit nur wenigen Klicks haben unsere Kunden die für sie wichtigen Zahlen und Fakten, die sie dann effizient in ihre Kalkulationen integrieren können. Natürlich steht jederzeit einer unserer Mitarbeiter mit Rat und Tat zur Seite, um ein individuelles Angebot zu besprechen.“ ■

WEITERE INFOS

→ www.traiteur-carl-1891.com

CCE Congress Center Essen



Das Profil
unserer Kunden?
**Anspruchsvoll,
kostenbewusst, treu.**

Ihr
Rundum-Sorglos-
Service:



+49.(0)201.72 44-878/-879 | www.cc-essen.de