

WIR MACHEN EVENTS EINMALIG



Kirbergs Köpfe
Culinary Stories
Locations
Auszeichnungen





KIRBERG KICK

UNSERE MISSION: WIR MACHEN EVENTS EINMALIG.

Wenn Kirberg zu Tisch bittet, können sich die Gäste immer auf etwas Besonderes freuen. Denn alles hat diesen speziellen Kirberg Kick: die Culinary Story, die Location, die Deko. So wird mit Kreativität, Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail jeder Event zu einem einzigartigen Erlebnis, das Auftraggeber und Gäste begeistert.

Hinter diesem Erfolg stehen drei Namen: Jutta Kirberg, Thomas Lehmann und, seit 2008, Volker Beuchert. Vor über 35 Jahren taten sich Jutta Kirberg und Thomas Lehmann zusammen: Sie verpflegten gemeinsam internationale Künstler und deren Crews on Tour. Von den Rolling Stones über Luciano Pavarotti bis hin zu den Toten Hosen sind viele auf den Geschmack gekommen. Gig für Gig. Tour für Tour.

Erleben Sie Kirberg Catering – das Mehr an Kreativität, Geschmack und Service.





KULINARISCHE GESCHICHTEN CREATED BY KIRBERG.

Culinary Stories sind kulinarische Geschichten, die wir mit unseren Caterings erzählen: von der Location, über Speisen & Getränke bis zur Deko. Was sie ausmacht? Sie erlauben es, den Wunsch unserer Kunden nach etwas Besonderem innerhalb eines festen und überschaubaren Kostenrahmens zu erfüllen.

Dabei sind unsere Stories durch ihren Gestaltungsspielraum individualisierbar. Wie unsere Culinary Story „Glück auf!“, die wir speziell für unseren Location-Partner Grand Hall ZOLLVEREIN® entwickelt haben. Sie erzählt vom Bergmannsleben und gelebter Industriekultur. Einzigartig und perfekt zugeschnitten auf diesen einen Ort: Die Grand Hall ZOLLVEREIN®. Sie möchten mehr erfahren? Gerne! www.kirberg-catering.de



CULINARY STORIES



KIRBERGS KÖPFE



MIT LOCKERER PERFEKTION ZU GENUSSVOLLEN MOMENTEN.

Unsere Köche verstehen ihr Handwerk: Welterfahren, routiniert und experimentierfreudig sorgen sie für Genuss mit dem besonderen Kirberg Twist. Gelernt haben sie ihr Können bei Sterne-Köchen und ersten Adressen. Ebenso ambitioniert sind unsere Servicekräfte. Sie beherrschen die hohe Kunst des Gastgebens: freundlich und aufmerksam, hilfsbereit und engagiert. Sie alle schaffen für unsere Kunden Genussmomente, an die sich alle gern erinnern.



LOCATIONS

FLORA KÖLN: FÜR DAS GROSSE ERLEBNIS.

Die KölnKongress GmbH präsentiert mit der Flora Köln eine Location der Spitzenklasse, mit Kirberg als exklusivem Catering-Partner. Hier lassen die Räumlichkeiten keine Wünsche offen: Festsaal mit großer Terrasse und Blick in den Botanischen Garten, Bistro und Orangerie, Parksalon, Dachsalon mit Dachterrasse und Blick über die Bäume. Die Räume bieten Platz für bis zu 2.000 Gäste und sind auch einzeln für alle Arten von Events buchbar. Seit ihrer Neueröffnung ist die Flora eine der Event-Adressen in Deutschland. Mehr als 70.000 Gäste, über 195 Veranstaltungen, davon 27 Kongresse und Tagungen, allein in 2019 zeugen davon.

Wunderschön in der Flora gelegen ist auch unser **Gartenlokal Dank Augusta**. Für unsere Gäste der perfekte Ort, unser beliebtes Terrassen-Picknick zu genießen, das auch als Event für bis zu 300 Personen buchbar ist. Dank Augusta wurde 2019 mit dem Award der Gastfreundschaft in Gold ausgezeichnet. Neugierig? Mehr auf dankaugusta.de

KOELNMESSE: RUNDUM-BETREUUNG DURCH ARAMARK & KIRBERG.

Auf dem Gelände der Koelnmesse sind wir gemeinsam mit dem Cateringunternehmen Aramark für gastronomische Angebote und Services zuständig. Wir betreuen Veranstaltungen, Tagungen, Kongresse, Standparties und Special Events und inszenieren sie mit unverwechselbarer Handschrift.



AUSGEZEICHNET UND NACHHALTIG



Kirberg GmbH

Deutz-Mülheimer Straße 109
51063 Köln
info@kirberg-catering.de
kirberg-catering.de

Kirberg in der Flora Köln

Am Botanischen Garten 1a
50735 Köln
flora@kirberg-catering.de
kirberg-catering.de / flora-koeln



AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT
BESTE SPEISE- UND GETRÄNKEKARTEN | 2019

**BlachReport
Eventcatering-Ranking
1. Platz 2017**



IN GOLD



NOMINEE 2014



ERFAHRUNG, DETAILLIEBE UND KREATIVITÄT SIND ZUTATEN DES ERFOLGSREZEPTS.

1993 bündelte das Duo Kirberg/Lehmann seine kulinarischen Fähigkeiten und gründete die Kirberg GmbH. 2019 verzeichnete das Unternehmen mit knapp 100 festangestellten Mitarbeitern mehr als 12 Millionen Euro Umsatz. Die Basis des Erfolgs: Kontinuierliche Weiterentwicklung, zielgerichtetes Engagement, kreative Kochkunst und unerschöpflicher Ideenreichtum. Für ihr Engagement zu Genuss & Kulinarik wurde Jutta Kirberg 2019 von Kölntourismus zur Genussbotschafterin Kölns ernannt.

Kirberg ist langjähriger Partner internationaler Unternehmen, fest etabliert auf dem deutschen Markt und mehrfach ausgezeichnet. Zu den Auszeichnungen gehören u. a.: BrandEx Award 2020, Caterer des Jahres 2019, 2016 und 2010, Platz 1 im BlachReport Eventcatering-Ranking 2017, Leaders of The Year 2015, Nominierung Location Award mit der Flora Köln 2015, LECA Award 2012.

VERANTWORTUNG, DIE SCHMECKT.

Kirberg Catering setzt als Bio-zertifiziertes Unternehmen auf Frische, Qualität und Herkunft bei der Auswahl und Zubereitung der Speisen und Getränke. Dabei handelt Kirberg in der Verantwortung, effizient zu wirtschaften und die Umwelt zu schonen. Und das heißt u. a.: energiesparende Produktion, präzise Transportplanung, regionale Erzeuger sowie Entscheidung für saisonale Produkte, wann immer es möglich ist.

Kirberg zeigt Haltung in vielen Details: naturbelassenem Steinsalz, Nose-to-Tail-Verarbeitung, fairer Bio-Kaffee, wo immer es geht, Strohhalme aus Maisstärke, Einweggeschirr aus natürlichen Rohstoffen und „Nein“ zu Käfighaltung. Und, Verantwortung inspiriert zu kreativem Upcycling, wie z. B. Dekoration aus Emaille, Buffets aus gebrauchten Industrieregalen, Pralinen auf ausrangierten Löffeln, Flaschen in ausgedienten Zinkwannen.

Kirberg schätzt und fördert Vielfalt und schafft ein Umfeld, in dem Mitarbeiter ihre Talente, Kreativität und Innovationskraft frei entfalten können. Auszubildende zu fördern und ihnen ein Forum zu bieten, sehen wir als wichtigen Teil unserer Verantwortung als Ausbildungsbetrieb. Unsere Überzeugung: Die Ausbildungsqualität von heute ist für die gastronomische Qualität von morgen entscheidend.



BIO ZERTIFIZIERUNG



DEUTSCHLAND WIRD
KÄFIGFREI

DEUTSCHLAND
WIRD KÄFIGFREI



Ernährungsrat
Köln und Umgebung

ERNÄHRUNGSRAT
KÖLN



EU-ZULASSUNG



EU ORGANIC
CERTIFICATION



HACCP-KONZEPT



ARBEITSSCHUTZ