UNSERE SERVICEPARTNER

PURE-DUESSELDORF.DE

RENT4EVENT.COM

FALKBAUMEISTER.DE

MISEENPLACE.DE

TST-PERSONALSERVICES.COM

BROICH CATERING & LOCATIONS

HANSAALLEE 321 / HALLE 18 | D-40549 DÜSSELDORF
TEL.: +49 211 60 203 – 0 FAX: +49 211 60 203 – 101
BROICH@**BROICH**CATERING.COM **BROICH**CATERING.COM

BROICHNEWS

NO. 2

BAKERS&BUTCHERS
AUSGEZEICHNET MIT DEM CATERER DES JAHRES

GROSSVERANSTALTUNGEN
NATÜRLICH GIBT ES VIELE, DIE GUT KOCHEN KÖNNEN, ABER WIR KÖNNEN AUCH FÜR VIELE GUT KOCHEN

AREAL BÖHLER
DAS WO ENTSCHEIDET ...

UNICOLOUR FOODCONCEPT
NEUES CATERINGCONCEPT

WILLKOMMEN BEI **BROICH**CATERING&LOCATIONS!

In dem Slogan „Wir verschenken Augenblicke“ spiegelt sich das Leitbild unseres Unternehmens wider. Für uns steht das Erleben und Wohlgefühl des Gastes zu jeder Zeit im Mittelpunkt. Unser Anspruch lautet: unaufdringliche Perfektion.

Erstklassige Genussmomente durch herausragende Produkte – saisonal wie regional geprägt; sie bilden die Basis für nachhaltige Food-Arrangements und kulinarische Kompositionen. Perfektes Wohlgefühl und Erleben durch Speisenkonzepte.

So möchten wir – gleichermaßen geprägt von traditionellen Qualitätsmerkmalen wie innovativen Ideen – auch in Zukunft neue Maßstäbe für die Event-Catering- und Location-Branche setzen.

Ihr Gastgeber

Georg W. Broich

INHALTSVERZEICHNIS

S. 4 – 5
LOCATIONMANAGEMENT

S. 6 – 7
GROSSVERANSTALTUNGEN

S. 8 – 9
BROICH PREMIUM CATERING

S. 10– 11
UNICOLOUR

S. 12 – 13
BAKERS&BUTCHERS

S. 14– 15
TRAITEURCARL 18.91

S. 16 – 17
WORLD CONFERENCE CENTER BONN

S. 18 – 19
INTERVIEW MIT LARS WESSEL

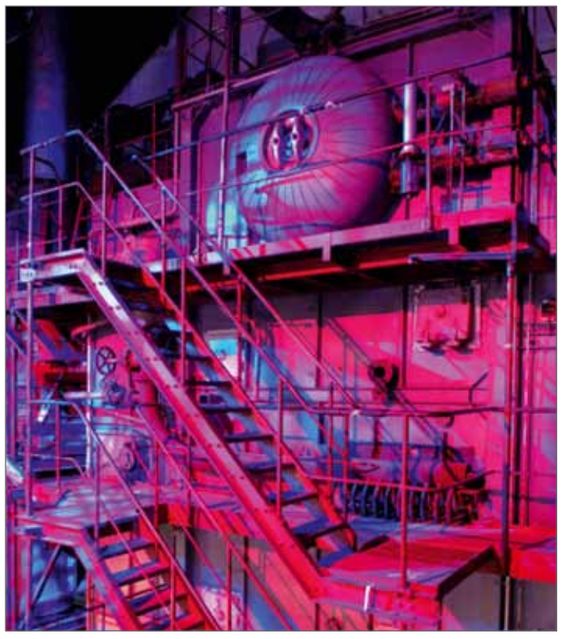
BlachReport
PLATZ 1
EVENTLOCATION-RANKING 2016
DES BLACH-REPORTS

I UNSERE LOCATIONS

I AREAL BÖHLER:

I **ALTE** SCHMIEDEHALLEN:	8.000 m²	– bis	3.900 Personen
I **ALTES**KESSELHAUS:	1.300 m²	– bis	1.000 Personen
I **ALTE**FEDERNFABRIK	1.600 m²	– bis	2.400 Personen
I **HALLE**AMWASSERTURM:	600 m²	– bis	500 Personen
I **GLÜH**OFENHALLE:	400 m²	– bis	300 Personen
I **ALTES**SCHWIMMBAD:	600 m²	– bis	200 Personen

I AREAL BÖHLER: DAS WO ENTSCHEIDET ...



Auf dem Areal Böhler in Düsseldorf bietet **BROICH**CATERING&LOCATIONS außergewöhnliche und spannende Locations von 350 – 14.100 m²: **ALTE**SCHMIEDEHALLEN, **ALTE**FEDERNFABRIK, **ALTES**KESSELHAUS, **HALLE**AMWASSERTURM und seit Sommer 2014 die **GLÜH**OFENHALLE mit 400 m² Außenbereich.

Aber damit nicht genug: Ab Sommer 2016 wird eine weitere Location das **ALTE**SCHWIMMBAD mit 600 m² Eventfläche zur Verfügung stehen. Aktuell wird die in den 1920er Jahren erbaute Halle renoviert. Die Location, die bis in die späten 1980iger Jahre den Böhler Werken als Betriebsschwimmbad diente, lässt sich in zwei gleich große Teile von jeweils 300 m² teilen; dort können Veranstaltungen mit bis zu 200 Gästen durchgeführt werden. Es ist nicht nur das einzigartige Ambiente der ehemaligen, top-restaurierten Industriehallen, womit das Areal Böhler bei Veranstaltern punktet, es ist auch der hohe Grad an Flexibilität, der hier mit fünf Hallen geboten wird. Perfekt ergänzt wird das Locationangebot durch die hohe Event-Catering-Kompetenz. „Wir bieten unseren Kunden einen entscheidenden Mehrwert, denn Planer von Veranstaltungen bekommen bei uns alles aus einer Hand. Top-Locations und Top-Catering“, erklärt Gastgeber Georg W. Broich. Hinzu kommen als weitere Vorteile eine gute Erreichbarkeit und eine große Anzahl an Parkmöglichkeiten.

Mit diesen Vorteilen ist der Location Award-Gewinner 2013 in der Kategorie „Location für Großveranstaltungen – über 1.000 Personen“ nicht nur für zahlreiche Messe-Veranstalter ein zuverlässiger Partner in der Region NRW.

NATÜRLICH GIBT ES VIELE, DIE GUT KOCHEN KÖNNEN, ABER WIR KÖNNEN AUCH FÜR VIELE GUT KOCHEN

„Natürlich gibt es viele, die gut kochen, aber wir kochen auch für viele gut! Das ist unsere Leidenschaft, das beherrschen wir in Perfektion“, so ein Statement von Georg W. Broich auf die Frage, welche Kompetenzen den Erfolg des Caterers ausmachen.
Egal ob es um Tagungen, Messen oder andere Veranstaltungen geht, allen Veranstaltern und Teilnehmern – und das können gut und gerne auch bis zu 15.000 Personen sein – sollen auf diese Weise ideale Voraussetzungen für erfolgreiche, kommunikative und inspirierende Meetings geboten werden und das für jedes Budget.

Unter dem Geschäftsbereich **BROICH**SPORTSHOSPITALITY werden Sportveranstaltungen und begleitende Events betreut – **BROICH** ist beispielsweise Vertragscaterer im Stadion von Borussia Mönchengladbach und im Eisstadion der Krefelder Pinguine. Aber auch in unseren Locations auf dem Areal Böhler finden viele Großveranstaltungen statt, bei denen **BROICH**CATERING&LOCATIONS für seine Kunden mit modernen Cateringkonzepten und viel Fingerspitzengefühl Erlebniswelten schafft und höchsten Ansprüchen gerecht wird. Diese Kulisse wurde 2013 mit dem Location Award in der Kategorie „Location für Großveranstaltungen“ ausgezeichnet.

Aber nicht nur in unseren eigenen Locations setzen wir Maßstäbe. So haben wir im November 2015 für einen Kunden ein Firmenevent in Kirchlengern auf dem Unternehmensgelände mit 6.000 Gästen umgesetzt. Wir kümmern uns um Eventformate jeder Größenordnung. Dabei sind wir der zuverlässige Leistungspartner für Großveranstaltungen, von der Planung über die Umsetzung bis hin zur Nachbetreuung.

BlachReport

PLATZ 2
EVENTCATERING-RANKING 2016
DES BLACH-REPORTS

DIE SPEISEN

Vorspeise
In Limonenöl konfierter Kabeljau mit Mango-Avocadorelish, Maracujacoulis und Kräuter-Kresse Salat

Hauptgang
Geschmorte Backe vom Hereford Rind mit Bohnenkernen, karamellisierte Balsamico-Pastinaken und Sellerie-Mousseline

Dessert
Cheesecake mit roten Waldfrüchten, Buttercrumble und Zitronenmelisse

QUALITÄT AUS TRADITION

Welchen Anlass es auch immer gibt, für den Kunden ist es ein besonderer – und so wird er auch bei **BROICH**PREMIUMCATERING betrachtet: Gemäß dem Motto „Wir verschenken Augenblicke" inszeniert **BROICH** mit innovativen Cateringkonzepten, erstklassigem Service und einer perfekt abgestimmten Logistik Events auf Premium-Niveau. Wir stimmen unser kulinarisches Konzept feinfühlig auf Ihre Wünsche ab und sorgen für den perfekten Ablauf vor Ort – egal ob bei Ihnen zuhause oder in der Location Ihrer Wahl. Die Frische der Speisen und die darauf perfekt abgestimmten Getränke sind für uns so wichtig, wie das Lächeln unserer Mitarbeiter und die Makellosigkeit des Geschirrs – eine Veranstaltung ist für uns eben mehr als nur die einfache Summe aller Teile.

Unser Küchenchef Christian Willrich verbindet wie kaum ein anderer die traditionelle mit der neuen deutschen Küche. Aus hochwertigen Produkten von geprüften Lieferanten, saisonal und regional ausgewählt, erstellt Christian Willrich kreative und ausgefallene Food-Kompositionen. Um Ihren und unseren Ansprüchen gerecht zu werden, gestaltet er auf Basis Ihrer Ideen und Wünsche ein individuelles Speisenkonzept für Ihre Veranstaltung. Denn mit einem Angebot bzw. einer Veranstaltung ist es wie mit einem Maßanzug, welcher auf seinen Träger individuell zugeschnitten und angepasst wird.

CORPORATE FOOD

DIE SPEISEN

UNICOLOUR FOOD CONCEPT

Vorspeise
WEISS Jacobsmuschel I Rettich I Apfel
GRÜN Tafelspitz I Kürbiskern I Kräutersalat

Zwischengang
ROT Languste I Paprikarisotto I Hummerbutter

Hauptgang
LILA Flanksteak I Trüffelkartoffel I Urmöhre
ORANGE Entenbrust I Süßkartoffel I Fingermöhren

Dessert
GELB Dulce Schokolade I Bergamotte I Passionsfrucht
LILA Cassis I Feige I Joghurt
ORANGE Sanddorn I Orange I Bulgur

Mit unserem neuen Konzept **UNI**COLOURFOOD setzen wir nicht nur kulinarische, sondern auch farbliche Akzente. Wir kreieren individuelle Gerichte unter der Berücksichtigung Ihrer Firmenfarben, Ihres Logos, Ihrer Produkte und setzen Ihre Firmenphilosophie, Ihre Marken- und Ihre Unternehmenswerte kulinarisch in Szene. Somit gelangt Ihr Unternehmen im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde!

Wir entwickeln für Sie ganze Menüs, Buffets oder Flying-Gerichte, die individuell auf die Bedürfnisse und Farben Ihrer Corporate Identity abgestimmt sind.
Aber nicht nur bei der Auswahl der richtigen Speisen beraten wir Sie gerne, sondern unterstützen Sie auch bei der Auswahl der richtigen Dekoration und des Mobiliars. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – mehr müssen wir Ihnen eigentlich gar nicht sagen.

Hinzu kommt, dass wir als mittelständisches Unternehmen schnell auf Ihre Vorstellungen reagieren können. Das heißt: Wir gehen nicht nur gerne auf Ihre Wünsche ein, sondern können sie auch kurzfristig umsetzen.
Sollten Sie den Hauptgang also statt in Lila lieber in Blau servieren wollen, sprechen Sie uns einfach an und wir finden gemeinsam die richtige Zusammenstellung für Ihr Event! Wir geben Ihren kreativen Ideen Form und Farbe!

AUSGEZEICHNET IN DER
KATEGORIE FOODKONZEPTE

DIE SPEISEN

Rheinische Tapas

Vorspeise serviert:
Rheinisches Carpaccio vom Tafelspitz

Hauptgang an einzelnen Live-Cooking-Stationen:
„Himmel un Äd“ mit Blootwoosch
Rheinische Suurbrode
Zander auf der Haut gebraten

Dessert: Wie bei Mama früher ...
Lauwarmer Milchreis
Fürst Pückler: Erdbeer, Vanille & Schokoladen Espuma
„Beate´s“ Herrenspeise

ISS NIX, WAS OMA NICHT GEKOCHT HÄTTE

Aufgabenstellung war es, für unseren Kunden, nicht wie in den letzten Jahren auch „einfach nur“ eine Messe-Party in einem Brauhaus auf die Beine zu stellen, sondern „mal was anderes“ bieten zu können. Trotzdem sollte die Veranstaltung den bodenständigen Charakter der vergangenen Jahre beibehalten. Es musste ein Weg gefunden werden, die Kernkompetenz Catering in ein kreatives, stylishes Konzept zu bringen.
Georg W. Broich kam schnell der Gedanke in Richtung Pop-up Restaurant zu konzipieren.

Einziger Einwand der Kundin „... ja, aber witzig ...“. Die Antwort darauf war schnell gefunden: Rheinisch aber stylish. Gerichte wie man sie von der Speisekarte eines jeden Brauhauses kennt, modern angerichtet und beeindruckend präsentiert.

Daraufhin begann die Planung: Traditionelle, regionale Speisen in Premium Qualität effektvoll präsentiert, gepaart mit den modernen Essgewohnheiten der Kunden, kleine Portionen von unterschiedlichen Gerichten kosten und verzehren und dabei noch kommunikativen Austausch mit anderen Gästen pflegen. All diese Anregungen galt es zu einem repräsentativen „Paket zu schnüren“.

Nach dem Motto „Iss nix, was Oma nicht gekocht hätte“ kreierten wir für unseren Kunden ein Speisenkonzept mit bodenständigen regionalen Speisen wie „Himmel un Äd mit Blootwoosch“, „Rheinischer Suurbrode“ oder „Halve Hahn“. Aus diesem reinen Speisenconcept wurde aufgrund der sehr positiven Resonanz die Marke BAKERS&BUTCHERS.

MARKTPLATZ KULINARISCHER GENÜSSE

GEWINNER DES
ICA CATIE AWARDS
Catered Arts Through Innovative Excellence
2012

MAISON Traiteur Carl 18.91

UNSERE KLASSIKER

DAS BROT | DER KÄSE | DIE SALAMI | DAS RILLETTE | DER SCHINKEN

DER SALAT Knack-frische Salatvariationen mit marktfrischen Zutaten

DIE PASTA Frische, hausgemachte Spaghettini aus dem Parmesanlaib, serviert an köstlichem Trüffelöl.

DIE PILZE Frisch aus der Pfanne, abgeschmeckt mit feinen Gewürzen, serviert Ihnen unser Koch die edlen Pilzsorten an frischen Kräutern.

DER SPANFERKELSCHINKEN
Knusprig gebratener Spanferkelschinken mit deftigen Schnibbelkartoffeln, rheinischem Kartoffel- oder Krautsalat.

DAS DESSERT Hausgemachter Bourbon Vanillepudding und cremiger Schokoladenpudding, serviert im Weckgläsern mit exotischen Fruchtchutneys.

„KLEINES BUDGET – GROSSES CATERING“

Die Idee, die hinter der Marke **TRAITEUR**CARL18.91 steht, ist so einfach wie genial. Da aufgrund der Finanzkrise ab 2007 die Budgets für Events allgemein erheblich gekürzt wurden, sollte eine Lösung gefunden werden, bei der man auf Genuss nicht verzichten musste, die aber deutlich preiswerter war, als bisher bewährte Angebote. Eine Lösung, die Kunden und Cateringunternehmen gleichermaßen zufriedenstellen sollte. Eine Herausforderung, der sich das Catering-Team von **BROICH**CATERING&LOCATIONS mit großer Leidenschaft und viel Kreativität gestellt hat. Es wurde ein tragfähiges Konzept entwickelt, das beste Qualität gewährleistete, dabei wenig kostenintensiv war und bei Kunden dennoch eine hohe Begehrlichkeit weckte. Ein Konzept, das Kunden Geld sparte und begeisterte – unsere Marke **TRAITEUR**CARL18.91. Der modulare Aufbau lässt sich in nahezu jedes Veranstaltungsformat integrieren.

Ob regional geprägt oder facettenreich inszeniert, **TRAITEUR**CARL18.91 bietet ein hohes Maß an Individualisierung. Im Rahmen des Erlebnis-Caterings „Der Marktplatz“ bieten wir DAS SPEISENPAKET, DAS GESAMTPAKET, DEN KLEINEN TRAITEUR, DAS FRÜHSTÜCK, DIE LUNCHBOX und DAS FINGERFOOD. Daneben gibt es spezielle Arrangements wie DEN WEIHNACHTSTRAITEUR oder saisonale Konzepte. Überzeugen Sie sich selbst …

WORLDCCBONN: TAGEN IN NEUEN DIMENSIONEN

©WORLDCCBONN

©WORLDCCBONN

Direkt am Rhein gelegen und ein außergewöhnlicher Veranstaltungsort: Das World Conference Center Bonn, das aus dem ehemaligen Plenarsaal des Deutschen Bundestages und dem neu eröffneten Hauptgebäude besteht.

Seit Juni 2015 erweitert das neue Hauptgebäude das Raumangebot des Bonner Kongresszentrums. Moderne Architektur und beste Ausstattung machen alle Arten von Veranstaltungen für bis zu 5.000 Personen möglich. Konferenztechnik und ICT-Infrastruktur entsprechen den höchsten Ansprüchen. Ein Glasdach überspannt das großzügige Foyer des Hauptgebäudes.

Der große Saal bietet 3.500 Teilnehmern in Reihenbestuhlung Platz. Eine Erweiterung um zusätzliche 700 Plätze ist durch einen abtrennbaren kleineren Saal möglich. Es stehen außerdem vier jeweils unterteilbare Konferenzräume mit separaten Foyer-Bereichen zur Verfügung. Die Rheinpassage verbindet das Hauptgebäude mit dem Plenargebäude. Der ehemalige Plenarsaal des Deutschen Bundestages ist eines der schönsten Parlamentsgebäude der Welt: Im ehemaligen Plenarsaal tagten die Bundestagsabgeordneten von 1992 bis 1999. Seit 1999 wird das Gebäude als Kongresszentrum genutzt. Der Plenarsaal bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 1.230 Personen. Das World Conference Center Bonn befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Campus der Vereinten Nationen. Die Museumsmeile mit Haus der Geschichte, Kunstmuseum und Kunst- und Ausstellungshalle ist in wenigen Minuten zu Fuß erreichbar. Die Nähe zur Autobahn und die gute Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel garantieren eine gute Erreichbarkeit.

Weitere Informationen finden Sie unter
www.worldccbonn.com

©WORLDCCBONN

©WORLDCCBONN

CHARMANT & ENTSPANNT

Lars Wessel fasziniert es besonders, ein Projekt buchstäblich von A bis Z zu betreuen, es vom ersten Kundengespräch bis hin zum Event wachsen zu sehen. „Der Kunde, der mit einem Lächeln im Gesicht seine Zufriedenheit beteuert, ist Tag für Tag mein ganz besonderer Ansporn“, sagt Wessel. Schon in der Schule hat ihn die Veranstaltungs-Organisation interessiert, sodass die Ausbildung zum Veranstaltungskaufmann eine logische Konsequenz war. Bereits zu Schulzeiten arbeitete der 33-jährige für **BROICH**, damals noch als Aushilfe. Einen Karriere-Kick bekam Lars Wessel durch Georg W. Broich, der ihm sehr früh große Verantwortung übertrug. So war er bereits als Auszubildender alleinverantwortlich für die damalige Broich-Location ALTE SEILEREI. Auch der Aufbau und die Leitung des neuen Nürburgring-Caterings, eines Messecaterings in Indien sowie weiterer Veranstaltungen mit mehreren tausend Gästen waren Herausforderungen, denen sich Lars Wessel gerne stellte. Dabei habe ihm nach eigener Aussage „der extreme Spaß an der Arbeit immer geholfen, aber auch die Lust, sich selbst einzubringen“. Für diese ausgezeichneten Leistungen wurde er 2010 mit dem Hospitality Award geehrt.

Sein Charisma und vor allem die Ruhe in Stress-Situationen machen den heutigen Abteilungsleiter für die Bereiche Düsseldorf / Rhein / Ruhr, wozu auch das Areal Böhler in Düsseldorf gehört, zu einem absoluten Sympathieträger. Sein Bereich mit insgesamt 18 Mitarbeitern zählt zu den umsatzstärksten des Unternehmens.

6 Fragen an Lars Wessel:

Eine perfekte Veranstaltung für mich ...
wenn alle Gewerke perfekt ineinander übergehen und der Kunde ein wunderbares Event erlebt, so dass die Erwartungen unserer Kunden stets übertroffen werden.

Menschen führen bedeutet ...
Jeden Tag voll dabei sein, ein offenes Ohr zu haben, immer fair zu handeln, Mitarbeiter fordern und fördern und dabei die Ziele fest im Auge zu behalten.

Junge Menschen, die sich für eine Ausbildung zum Veranstaltungskaufmann / zur Veranstaltungskauffrau entscheiden, müssen ...
Spaß an der Sache haben, gerne mit Menschen zusammen arbeiten , flexibel sein, sich schnell auf neue Situationen einstellen können, kommunikativ sein, wissen, dass oft gearbeitet wird, wenn die Freunde etwas unternehmen möchten. Und bei uns natürlich: Freude an leckerem Essen haben.

Meine größte berufliche Herausforderung ...
Die Abteilung Düsseldorf Außer Haus und Abteilung Locations Areal Böhler zusammen zur neuen Abteilung Team Düsseldorf zu „formen“, die Ausrichtung des Caterings zum IAC in Hyderabad (Indien).

Wie erreichen Sie die vorgegebenen Ziele ...
Ziele erreicht man nur gemeinsam, wenn man eine super Mannschaft hat auf die man sich verlassen kann.

Was hätten sie gemacht, wenn Sie nicht zu Broich gekommen wären ...
Eindeutig, ich wäre Mathe- und Physik-Lehrer geworden.