

BROICHNEWS

NO. 4

| PURE FIVE
LESS & SIMPLE

| WELTKLIMAKONFERENZ
GROSSVERANSTALTUNG MIT ROUTINE

| TÄGLICH BROT
WAS BROT SO ALLES KANN ...



| GRAND DÉPART
DER GESCHMACK DER
TOUR DE FRANCE



| CULINARIA
ZUWACHS FÜR DIE
BROICHFAMILIE



WILLKOMMEN BEI **BROICH**CATERING&LOCATIONS!

Ein altes Jahr mit zahlreichen Events, Erlebnissen und Erfolgen liegt hinter uns – ein neues, voller frischer Ideen steht uns bevor. Getreu dem Motto „Zukunft braucht Herkunft“ wollen wir als Traditionsunternehmen 2018 dort weitermachen, wo wir 2017 geschmackvoll aufhörten: Mit nachhaltig produzierten Zutaten, maßgeschneider-ten Catering-Konzepten, höchster Qualität und unvergesslichen Veranstaltungsmomenten.

Dabei wollen wir immer wieder den Blick über den Tellerrand hinaus wagen und uns mit unseren neuen Premiumkonzepten FOODPOL und KARL BROICH auf die Suche nach neuen Trends begeben. Besonders stolz sind wir auch auf unser neues PURE FIVE-Konzept, das sich durch puristische Präsentation und fokussierte Küche auszeichnet, und unser „TÄGLICH BROT“, mit dem wir zu unseren Bäckerei-Wurzeln zurückkehren und der traditionellen „Stulle“ neues Leben einhauchen wollen. Aber wer Qualität, Service und Genuss auf hohem Niveau bieten will, braucht auch kompetente und inspirierende Partner. Deshalb freuen wir uns sehr ab dem kommenden Jahr ein weiteres Mitglied in der **BROICH**FAMILIE begrüßen zu können: Die CULINARIA GASTRONOMIE-GRUPPE | WUPPERTAL. Zusätzlich zu der mehrheitlichen Beteiligung an CULINARIA wird es noch eine strategische Neuausrichtung im Jahr 2018 geben. Wir werden alle Engagements der klassischen Gastronomie unter der neuen Marke **BROICHSSIEBZEHN34** zusammen zu fassen, und so unsere bisherigen Geschäftsbereiche Messe-Catering und Point of Sale vereinen.

All das lässt sich jedoch nur mit einem starken Team, kreativen Köpfen und inspirierten Fachkräften an der Seite erreichen. Deshalb wird auch 2018 der Fokus unserer **BROICH**AKADEMIE auf der Schulung, Weiterbildung und Ausbildung unserer Mitarbeiter liegen. So ermöglichen wir nicht nur unseren Gästen, sondern auch unseren Mitarbeitern perfekte Event-Erlebnisse.

Und darauf freuen wir uns!

Ihr Gastgeber

Georg W. Broich

I INHALTSVERZEICHNIS

- I S. 4 – 5
GRAND DÉPART
- I S. 6 – 7
WELTKLIMAKONFERENZ, BONN
- I S. 8 – 9
CULINARIA
- I S. 10 – 11
FOODKONZEPT PURE FIVE
- I S. 12 – 13
FOODKONZEPT TÄGLICH BROT
- I S. 14 – 15
BROICHSSIEBZEHN34
- I S. 16 – 17
BROICH IM DEUTSCHEN
SPORT & OLYMPIA MUSEUM
- I S. 18 – 19
BROICHAKADEMIE
- I S. 20 – 21
VORSTELLUNG KAI NEUMANN



DER GESCHMACK DER TOUR DE FRANCE

Corporate Food von **BROICH**

UNICOLOUR – einfarbig, aber nicht eintönig

Die diesjährige Tour de France startete mit dem Grand Départ in Düsseldorf. Ebenfalls am Start: **BROICH**CATERING&LOCATIONS. Zwar nicht auf dem Fahrrad, dafür aber mit Event-Catering an verschiedenen Stationen entlang der Strecke. Im VIP-Bereich auf dem P3 an der Messe Düsseldorf erwartete rund 2.500 Gäste getreu dem Motto „Das Rheinland in den Farben der Tour“ zu jedem Trikot der Tour farblich angepasste Speisen aus dem **UNICOLOUR** Konzept.

Das Food-Konzept **UNICOLOUR** ist für seine farblich perfekt aufeinander abgestimmten Speisen bekannt. Das Besondere hierbei: **BROICH** schafft kulinarische Highlights, ganz ohne Farb- und Zusatzstoffe und ausschließlich mit natürlichen, hochwertigen Zutaten. Passend zur Tour de France im schönen Rheinland gibt es – neben zahlreichen Vorspeisen, Desserts und Food-Stationen – u.a. Salat von Sellerie und Weißkohl mit Tranchen von gepökelter Ochsenbrust in dezenter Weiß („Maillot Blanc“), Düsseldorfer Senfrostbraten vom Weiderind auf Erbsen-Minzpüree in frischem Grün („Maillot Vert“), Angolotti mit cremigem Ziegenfrischkäse, geschmolzenen gelben Möhren und Kräuterschaum in kräftigem Gelb („Maillot Jaune“) und Panna-Cotta von der Kokosnuss mit marinierten Himbeeren in auffälligem Rot („Maillot à pois rouges“).



BROICHCATERING.COM
Official Caterer



BORA
hansgrohe
German Professional Cycling




MAILLOT VERT: Düsseldorfer Senfrostbraten vom Weiderind auf Erbsen-Minzpüree in frischem Grün

Offizieller Caterer des World Tour Radsport Teams BORA–hansgrohe

Bei der diesjährigen Tour de France, war **BROICH** nicht nur für das VIP-Catering des Grand Départ zuständig, sondern betreute auch diverse Veranstaltungen des Radsport Teams BORA – hansgrohe. Dabei kam Georg Broich mit Ralph Denk, dem Teamchef und Inhaber von BORA – hansgrohe ins Gespräch und man merkte schnell, dass einige gemeinsame Nenner beim Thema gesunde, leistungsfördernde Ernährung vorhanden sind. Aus den Gesprächen entstand die Idee, den von Ralph Denk eingeschlagenen Weg, seine Sportler intensiv rundum zu betreuen, gemeinsam weiter voran zu treiben.

So steht man jetzt am Start einer Kooperation. Die aktuellen Teamköche werden nun an rund 150 Renntagen von Christian Willrich, der schon viele Jahre das Team Gerolsteiner während der Rennen betreut hat, und Kollegen unterstützt. Denn besondere Leistungen sollen durch individuelle Ernährungspläne, die tagtäglich neu auf den Sportler und dessen Bedürfnisse abgestimmt werden, erzielt werden. So sollen Verbrauch und Bedarf perfekt ausgeglichen werden. Man hofft durch die Bündelung des gemeinsamen Know Hows eine noch erfolgreichere Saison 2018 zu absolvieren.



Hoher Besuch in Bonn

Vom 6. – 17. November 2017 fand in Bonn die Weltklimakonferenz statt. In unserer Partnerlocation, dem *World Conference Center Bonn*, traf sich alles, was Rang und Namen hat. Auch 25 Staatsoberhäupter waren anwesend. So gaben beispielsweise Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier, Bundeskanzlerin Angela Merkel und der französische Staatspräsident Emmanuel Macron ihre Statements zum Klimawandel ab. Vierzehn Tage lang wurde diskutiert. Ein interkultureller Austausch von 196 Nationen. Dies stellte ein weiteres Großereignis für das Cateringteam rund um Georg Broich dar.

Die *Weltklimakonferenz COP 23* ist die erste Weltklimakonferenz, die nachweislich umweltfreundlich organisiert wird. Alle Umweltauswirkungen der Konferenz wurden so gering wie möglich gehalten. Dies betraf auch das Catering, für das das Team von Georg Broich genaue Vorgaben erhielt. So waren 60 Prozent der Speisen vegetarisch, Fleisch und Fisch wurden nur in zertifizierter Bio-Qualität eingesetzt und 40 Prozent aller Zutaten stammten aus der Region. Natürlich wurden auch Lebensmittelabfälle so weit wie möglich vermieden. Um Einwegbecher zu vermeiden, erhielt jeder Teilnehmer eine Trinkflasche aus recyceltem Material und konnte sich somit während der Konferenz an den Wasserspendern versorgen.



BROICH mittendrin

BROICH war sowohl für das Gästecatering als auch für das Konferenzcatering zuständig. Das Gästecatering umfasste die Bewirtung von zwei Kantinen, zwei Food Courts, sechs Coffee Spots und einem Restaurant, zudem das Konferenzcatering, die Bewirtung von individuellen und kurzfristigen, gesonderten Veranstaltungen. Insgesamt handelte es sich hierbei um 82 Veranstaltungen. In der ersten Woche besuchten 4.000 bis 6.000 Gäste die Konferenz, in der zweiten Woche 9.000 bis 11.000 Personen. Insgesamt wurden rund 9.500 Croissants, 2.400 Brezel, 11.500 Hauptgerichte, sowie 16.000 Beilagen und 3.300 Sandwiches, 280 Vollkornbrote und 32.200 Kaffeespezialitäten seitens **BROICH** verkauft.

Eine besondere Herausforderung stellte zudem die Bewirtung von Kunden aus den unterschiedlichsten Regionen der Welt mit den unterschiedlichsten kulinarischen Voraussetzungen dar. Doch gerade die Diversität und das gemeinsame Ziel etwas verändern zu wollen, verliehen der Konferenz eine positive und kraftvolle Atmosphäre und machten den Reiz dieser Veranstaltung aus.



BROICH BETEILIGT SICH an CULINARIA GASTRONOMIEGRUPPE | WUPPERTAL

Zuwachs für die **BROICH**FAMILIE

Die **BROICH**HOSPITALITYGROUP hat Zuwachs mit der Beteiligung an dem Catering- und Gastronomiebetrieb CULINARIA Gastronomiegruppe | Wuppertal bekommen. Aus der Anfangs lediglich geplanten strategischen Kooperation entwickelte sich aufgrund der sich aufzeigenden positiven Synergieeffekte eine wesentlich engere Zusammenarbeit als anfangs gedacht. Schlußendlich kam es somit nicht nur zur angestrebten Kooperation, sondern zu einer Beteiligung von **BROICH** an CULINARIA.

Die CULINARIA steht für herausragende Küche, leidenschaftliches Gastgebertum und außergewöhnliche Event-Locations im Bergischen Land.

Das 1995 von Wolfgang vom Hagen gegründete Unternehmen mit Sitz im Herzen Wuppertals hat sich auf die Organisation und Ausrichtung eindrucksvoller Event-Highlights sowie die exklusive Betreuung von Konzert-Gastronomien spezialisiert. Zu dem ausgezeichneten Locationportfolio von CULINARIA gehören die HISTORISCHE STADTHALLE inklusive des hauseigenen Restaurants ROSSINI, die BRASSERIE im Opernhaus, das SCHLOSSGUT im Schloss Lüntenbeck, die Gastronomie OKAVANGO im Wuppertaler Zoo und das Mitarbeiterrestaurant CASINO der STADTSPARKASSE WUPPERTAL.

„Unser erklärtes Ziel ist es Synergie-Effekte, vor allem in den Bereichen Gastronomie, Personalentwicklung, Einkauf und Vermarktung zu schaffen. Hier wird es eine enge Zusammenarbeit geben. Außerdem werden wir CULINARIA bei dem Markteintritt in das Schul & Kita Catering mit BIOLOGISCH unterstützen. Innerhalb der **BROICH**HOSPITALITYGROUP wird das neue Mitglied einen wichtigen Platz einnehmen.“, so Georg Broich über die

Beteiligung an dem Unternehmen. „Wer Qualität, Service und Genuss auf hohem Niveau bieten will, braucht kompetente und inspirierende Partner. Wir freuen uns sehr ab dem kommenden Jahr ein weiteres Mitglied in der **BROICH**FAMILIE begrüßen zu können.“



„Wir haben uns in der Geschäftsleitung vor längerer Zeit entschlossen, die CULINARIA breiter aufzustellen und vor allem im Bereich Business- und Schul-catering zu wachsen. Dazu braucht man spezielles Know How, das in dem notwendigen Umfang bei der CULINARIA nicht vorhanden ist. Das ist einer der Gründe, der mich Anfang 2017 veranlasst hat, das Gespräch mit Georg Broich zu suchen. Aber auch in anderen Bereichen, wie in der Produktion, im Einkauf und im Marketing gibt es vielfältige Synergien. Das allerwichtigste ist jedoch, dass die Philosophie beider Familienunternehmen sehr gut zueinander passt: Wir sind beide leidenschaftliche Gastgeber mit großem Qualitätsbewusstsein und hoher Wertschätzung für unsere Mitarbeiter. Dies alles hat schließlich zu der Entscheidung geführt, die Zukunft gemeinsam anzugehen. Ich freue mich – auch im Namen meiner Tochter Vivien Köhn, meines Kollegen Carsten vom Bauer, sowie aller Mitarbeiter der CULINARIA – auf die Zusammenarbeit mit Georg Broich, seinen Kollegen aus der Geschäftsleitung und allen Mitarbeitern.“ betont Wolfgang vom Hagen den Mehrwert für sein Unternehmen.

Neben den mehrheitlichen Beteiligungen an FOODPOL CONCEPT CATERING und der GB – CONSULTING ist die Beteiligung an CULINARIA ein logischer Schritt und wesentlicher Baustein, um das stetige Wachstum von **BROICH** voran zu treiben und noch stärker – bundesweit und international – am Cateringmarkt wahrgenommen zu werden. Dazu gehört unter anderem den Markteintritt CULINARIAs in das Schul- & Kita Catering, den man im kommenden Jahr gemeinsam anstrebt.





FOODKONZEPT PURE FIVE

Simple & less by **BROICH**CATERING.COM



PURE FIVE – immer wieder neue Akzente ...

... in der Event-Cateringwelt zu setzen, in der es schon fast alles gibt, ist eine große Herausforderung. Dass das im Hause **BROICH** Tradition hat, wissen wir – ansonsten würde **BROICH** es nicht schaffen, sich nach 125 Jahren immer wieder neu zu erfinden. Wie wichtig aber gerade diese Innovationen und Trends für das Unternehmen sind, sieht man vor allem daran, dass für Georg Broich dieses Thema Chefsache und er mit Passion und Leidenschaft dabei unterwegs ist. Ob in europäischen Metropolen, wie Kopenhagen, London und Paris, zieht es ihn auch, über den großen Tech nach Las Vegas, New Orleans oder Florida, um persönlich Ausschau nach neuen Trends zu halten. Dieses Jahr verbrachte er unter anderem, auf Einladung seines Freundes und Kollegen **Frank Lantz** (Taste Please) ein Wochenende in Kopenhagen. Dort besuchten die beiden alle möglichen Hotspots vom Streetfoodmarket, dem RAW42°, über ein Smørrebrødskonzept bis hin zum Höhepunkt, dem Besuch des Restaurants „Geranium“. Dort lud **Rasmus Kofoed** – ehemaliger Sous Chef von Frank Lantz, heute hochdekorierter Sternekoch und Inhaber des „Geranium“ – Georg Broich ein, am Chefs Table zu sitzen und so konnte er sich intensiv mit dem 3-Sterne-Koch austauschen. Dabei wiederholte sich das Thema der puristischen „[nordique] Cuisine“; ähnliche Trends gibt es auch in London und Barcelona.



Feinste Zutaten, pur präsentiert

Zu Hause in Düsseldorf wurde gemeinsam mit dem Kreativteam um Sebastian Remus und Carolin Sasse an einem neuen Foodkonzept gearbeitet. Witzigerweise brachte Carolin Sasse bei einem Meeting das neue Kochbuch „5-Zutaten-Küche – Quick & Easy“ von Jamie Oliver mit. Dies stellte die perfekte Ergänzung zu Georg Broichs gesammelten Eindrücken aus London und Kopenhagen dar. So führte letztendlich die Kombination der puristischen Küche mit der 5-Zutaten-Küche zu der Entwicklung des Foodkonzeptes „PURE FIVE“.

Es ist die perfekte Kombination aus Schlichtheit und Exklusivität – und der Beweis dafür, dass es für perfektes Catering nicht viel mehr braucht, als hervorragende Speisen und leidenschaftliches Handwerk. PURE steht dabei für eine auf das Wesentliche konzentrierte Präsentation der Speisen, puristische Dekoration und Geschirrwahl, glatte Preise, eine klare Linie und natürlichen, puren Genuss. FIVE für die Anzahl der benötigten Handgriffe, um den Teller anzurichten. Denn mit lediglich fünf Handgriffen werden die Speisen vor Ort finalisiert und live am Buffet, in schlichten schwarzen Bowls oder auf grauen Tellern in geometrischen Formen angerichtet, flankiert von reduzierten, natürlichen und gläsernen Dekoelementen.



TÄGLICH BROT

Traditionell & bodenständig

Brot-Variationen aus dem Hause **BROICH**

Dass Georg Broichs Kindheit durch die elterliche Metzgerei geprägt wurde, ist bekannt. Doch was die meisten nicht wissen, ist, dass ihn das Thema Brot auch bereits seit frühester Kindheit begleitete.

Seine Mutter Beate stammt nicht nur von einer, sondern gleich von zwei Bäckerfamilien ab: den Forsts aus Wevelinghoven und den Mohrens aus Jüchen.

So schnupperte er auch schon früh den Duft frisch gebackenen Brotes, hörte viele Geschichten von harter Arbeit in der Bäckerei, genauso wie lustige Anekdoten aus dem „Backes“ – der Backstube –, wenn Samstagabends dort gefeiert und getanzt wurde. Aber auch, daß seine Mutter bis zu ihrer Hochzeit jeden Morgen Brötchen ausfuhr oder dass Tante Magda auf dem Weg zu einem Kunden mit dem DKW-Dreirad in der Kurve umkippte und die liebevoll produzierten Torten dann dahin waren. Geprägt durch all diese Geschichten, aber auch durch die Liebe zum Brot selber, entschloss sich Georg Broich ein Konzept mit dem Fokus auf Brot zu entwickeln. So entstand das neue Konzept „täglich Brot“.



Was Brot so alles zu bieten hat ...

Das Konzept bietet eine Auswahl an verschiedenen Variationen. Unter anderem „brotige“ Snacks im Weckglas oder die Stullen-Station, bei der rustikale Holzfällerlaibe, Bauernbaguettes und Hafer-Malz-Kröstchen mit Faßbutter oder hausgemachtem Frischkäse bestrichen und mit regionalen Schinken und Wurstspezialitäten sowie Gouda und Alpenbergkäse belegt werden. Eben Stullen, wie Großmutter sie einst schmierte. Auch hier schauen wir über den Tellerrand hinaus, so hauchen wir der Bruschetteria mediterranes Flair ein. Geröstete Ciabattas mit verschiedenen Tapenaden und hauchdünnen Scheiben von Parma Schinken und Mortadella oder fruchtig-saftige Tomaten Mozzarella di Buffalo. Auch unsere französischen Nachbarn geizen nicht mit ihren Köstlichkeiten. So bietet die Boulangerie knuspriges Landbrot, Olivenbaguette und fluffiges Brioche, hierzu Beurre demi-sel oder Kräuter-Crème-fraîche, saftiger Jambon oder würzige Baguettesalami, cremiger Brie und Ziegenkäse – mehr Frankreich geht nicht. Zur kühleren Jahreszeit kommt noch ein weiteres kulinarisches Highlight hinzu, der Bread Bowl. Deftige Eintöpfe und Suppen werden in der Breadbowl, einem Sauerteig-Roggenmischbrot, serviert. Praktisch: hier kann die Suppentasse gleich mitgegessen werden. Brot ist so wandelbar und findet sich überall wieder, bei uns auch im Dessert. Ob Brotpudding oder Pumpernickelcrème mit fruchtigem Touch, sie bilden den perfekten Abschluss.



BROICHSSIEBZEHN34

Restaurant-Catering als neue Marke fest etabliert



BROICHSSIEBZEHN34

George Washington war gerade zwei Jahre alt, in Preußen saß König Friedrich Wilhelm I. auf dem Thron und die französische Revolution war noch über 50 Jahre entfernt, da wurde 1734 in Kapellen Erft der Gasthof „Drei Könige“ durch die Familie **BROICH** gegründet. Zwar sind die **BROICHs** wohl schon länger in der Gastronomie tätig, doch dies ist die erste Restauration, die belegt werden kann.

Da es aber auch schon im 19. Jahrhundert den Generationenkonflikt gab, entschloss sich Carl Broich, der Ur-Großvater von Georg Broich, das elterliche Gasthaus zu verlassen, Metzger bei einem Onkel in Düsseldorf zu lernen und eröffnete dann 1891 seine eigene Metzgerei.

An die nun fast 300 Jahre alte Tradition anknüpfend, entschloss sich Georg Broich alle Engagements der klassischen Gastronomie unter einer Marke zusammen zu fassen, um die Positionierung für Kunden verständlicher zu machen.

Ob Kaffeemobil, Snack Point, Self-Service-Restaurant oder á la carte-Restaurant, alles läuft unter der Marke **BROICHSSIEBZEHN34** zusammen.



BROICHSSIEBZEHN34.DELI

Dass **BROICH** auch in Sachen Messe-Verpflegung immer aktiver wird, zeigen zahlreiche Events aus diesem Jahr. Premiere für **BROICHSSIEBZEHN34** war dann auf der Kunstmesse „Art Düsseldorf“. Dort verköstigte der Premium Caterer im November knapp 40.000 Besucher nicht nur in zwei VIP Bereichen, drei Self-Service-Restaurants, sondern auch in einem **BROICHSSIEBZEHN34** Pop-up Restaurant. Dort legte **BROICH** großen Wert darauf den Geschmack vieler Gäste zu treffen: Deshalb fanden sich auf der Speisekarte regionale Spezialitäten, internationale Leckereien sowie beliebte Klassiker, zum Beispiel auch aus den Foodkonzepten BAKERS&BUTCHERS oder TRAITEUR CARL wieder. Ebenso wurden schon Teile der COP23 im World Conference Center in Bonn mit über 30.000 Teilnehmern unter **BROICHSSIEBZEHN34** durchgeführt. Als nächste Messe wird dann auch die Modemesse Gallery und Gallery Shoes unter dem Konzept **BROICHSSIEBZEHN34** laufen.

Eine kleine aber feine Differenzierung wird es bei dem Konzept aber trotz allem geben: die Snackpoints werden unter **BROICHSSIEBZEHN34.DELI** geführt. Der DELI-Bereich soll nochmal den Unterschied zwischen der Konzeption und Umsetzung eines Pop-up-Restaurants und der einer Tagesgastronomie, wie es sie im Deutschen Sport & Olympia Museum gibt, verdeutlichen. Somit sollen klassische Snackpoints von höherwertigen Gastronomiebereichen abgegrenzt werden, um eine klare Differenzierung zu schaffen.



BROICH IM DEUTSCHEN SPORT & OLYMPIA MUSEUM

Tagen & Feiern in sportlicher Atmosphäre

@Dieter Jacobi

Dynamik, Action und Emotionen unter einem Dach vereint

Seit Beginn des Jahres gehört das Deutsche Sport & Olympia Museum als Partnerlocation zum facettenreichen Location-Portfolio von **BROICH**. Es ist die Kölner Topadresse, wenn es um außergewöhnliche Businessveranstaltungen mit besonderer Atmosphäre geht. Hier wird Sport gelebt – oder anders: Hier sind Emotionen spürbar.

Ob Kongress, Workshop, Tagung, Produktpräsentation oder Gala – der olympische Gedanke lässt sich mit dem Business-Event verbinden. Motivation, Fairplay, Leistung und Leidenschaft lassen sich wunderbar auf die Dynamik einer Firmenveranstaltung übertragen.

Der kostenlose Besuch in der Dauerausstellung und verschiedene Aktiv- und Teambuildingprogramme lassen sich leicht in Business-Events integrieren. Gerne darf es auch richtig sportlich zugehen – z.B. im Boxring mit einer Trainingseinheit mit einem echten Lizenztrainer.

On top kommt der Blick auf den Rhein und die historische Architektur der alten Zoll- und Lagerhalle. Dabei ist es egal, ob 30 oder 1.000 Gäste feiern möchten, **BROICH** steht auf den vielfältigen Innen- und Außenflächen als offizieller Location-Partner zur Seite.



Highlight über den Dächern Kölns

Was das Deutsche Sport & Olympia Museum vor allem für Business-Events so reizvoll macht? Die sportliche Motivation, Leistung und das Fairplay, die in jedem Detail des Museums stecken, lassen sich wunderbar auf jede Veranstaltungsart übertragen. Laden Sie Ihre Geschäftspartner doch zu einem exklusiven Meeting im Boxring ein oder wecken Sie beim Kick Off-Termin den Teamgeist auf der Tartanbahn zwischen Fußballlegenden und Eissportprofis!

Neben emotionalen Highlights aus dem Sport rundet **BROICH** jedes Event mit vielfältigen Catering-Konzepten kulinarisch ab – sei es mit einem ausgewogenen Sportbuffet, frischem Fingerfood oder einem Dinner in mehreren Gängen.

Es darf noch einen Hauch exklusiver sein? Dann erleben Sie das spektakuläre Großevent „Kölner Lichter“ in einzigartiger Rheinlage. **BROICH** und das Sportmuseum ermöglichen jedes Jahr im Juli den idealen Rahmen, um unter freiem Himmel auf dem Dach des Deutschen Sport & Olympia Museums das große Höhenfeuerwerk zu genießen. Begleitet von Gaumenfreuden und Getränken ist der VIP-Status garantiert. Ein tolles Erlebnis, welches in Erinnerung bleiben wird.

BROICHAKADEMIE

WISSEN worauf es ankommt ..



Wer immer tut, was er schon kann,
bleibt immer das, was er schon ist.

Henry Ford

Gerade junge Arbeitnehmer und Hochqualifizierte wollen mehr von ihrem Job als das monatliche Gehalt. Von der Vereinbarkeit von Familie und Beruf über Gesundheitsmanagement bis hin zu sozialem und gesellschaftlichem Engagement schauen Mitarbeiter sehr genau hin, in welchen Bereichen sich Arbeitgeber engagieren. Als eines der führenden Cateringunternehmen Deutschlands legt **BROICH**CATERING&LOCATIONS viel Wert auf die Aus- und Fortbildung seiner Mitarbeiter. So wurde bereits im Jahr 2008 die **BROICHAKADEMIE** ins Leben gerufen. Im internen Schulungs- und Seminarangebot des Unternehmens werden alle Mitarbeiter je nach Tätigkeitsumfeld in verschiedensten Bereichen gefördert – vom HACCP-Hygienekonzept bis zum Zeitmanagement.

2014

Mit der Neuausrichtung des Unternehmens auf profitables Wachstum kam die Herausforderung auf, wie ein Umsatzwachstum von mehr als 10% im Jahr mit gut ausgebildeten Mitarbeitern und Führungskräften ausgestattet werden kann.

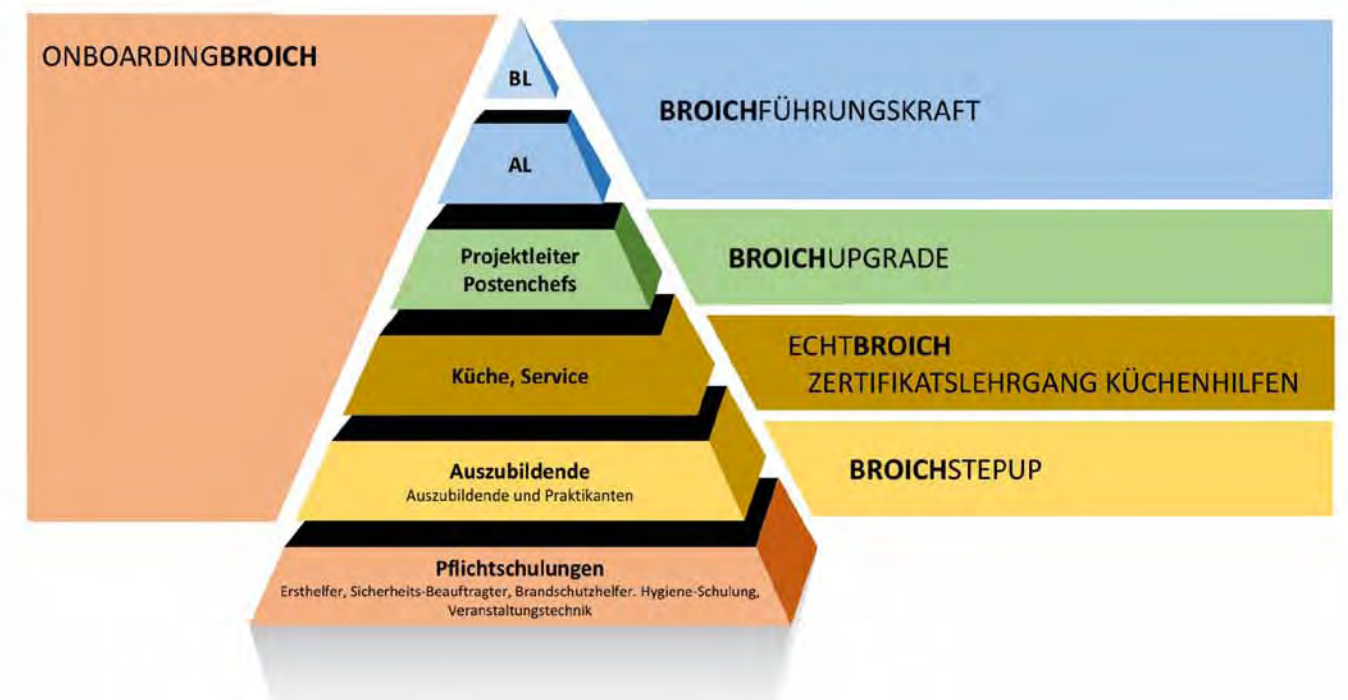
Die **BROICHPYRAMIDE** wurde eingeführt und die Mitarbeiter und Führungskräfte kontinuierlich trainiert und gecoacht. Mit der **BROICHFÜHRUNGSKRAFT** wurde ein Schulungskonzept realisiert, bei dem jede Führungskraft eine modulare Weiterbildung durchläuft. Mit **BROICHUPGRADE** wurde ebenfalls ein modulares Weiterbildungskonzept für den Vertrieb implementiert. Das Onboarding-Programm für neue Mitarbeiter sorgt für einen strukturierten und ganzheitlichen Start in das Unternehmen und mit **BROICHSTEPUP** werden die 23 Auszubildenden des Unternehmens intern gefördert. Abgerundet wird die **BROICHAKADEMIE** weiterhin durch Pflichtschulungen wie Hygieneunterweisungen, Ersthelfer, Sicherheit, Brandschutz usw.

2016

... wurde die **BROICHAKADEMIE** mit **ECHTBROICH** erweitert. **ECHTBROICH** nimmt von Jahr zu Jahr aktuelle Themen von **BROICH** auf. Für das erste Jahr wurden das Business Catering mit Ideen und Innovationen zur Steigerung der Tischgastquote, Kundenbindung mit System, die Professionalisierung des Einkaufes und Themen des Vertriebs aufgenommen und qualifiziert. Mit **ECHTBROICH** überprüft das Unternehmen kontinuierlich die Entwicklungen des Wachstums und sorgt für den permanenten Blick über die Tellerrand, um Best Practices für **BROICH** zu nutzen. Auch externe Fortbildungsangebote, die durch die IHK oder die Berufsgenossenschaft durchgeführt werden, zählen mittlerweile zu dem Angebot der **BROICHAKADEMIE**.

2017 / 2018

Aktuell wird an der Umsetzung eines Zertifizierungs-Lehrganges zum Jungkoch gearbeitet. Das starke Wachstum erfordert einen permanenten Bedarf an Köchen. Mit dem Zertifizierungs-Lehrgang werden Küchenhilfen zu Jungköchen ausgebildet und gefördert.



KAI NEUMANN

Vom Fashionist zum Küchenchef

Seit fast einem Jahr gehört der Concept Caterer FOODPOL nun schon zu **BROICH**CATERING&LOCATIONS. Heute möchten wir Ihnen den kreativen Kopf in der Küche vorstellen: Küchenchef Kai Neumann.

Schon während seiner Kindheit entwickelte Kai Neumann eine Leidenschaft für das Kochen. Von seiner Großmutter, die gelernte Küchenchefin war, guckte er sich vieles ab. Dennoch begann er seine Berufslaufbahn zunächst im Modebereich. Als gelernter Kaufmann arbeitete er für verschiedene Modedesigner, u.a. Paul Smith. Doch die Leidenschaft für das Kochen verlor er nie und so war er nebenbei in verschiedenen Restaurants tätig.

Seit 1996 realisierte er in Berlin, bis heute noch seine Wahlheimat, zahlreiche Koch- und Fashion-Projekte. Wie sein eigenes Küchenzimmer, ein Raum im dritten Stock einer alten Fabrik in Berlin Kreuzberg, das nur aus einer langen Tafel und einem Herd bestand. Die Berliner waren begeistert und trafen sich von nun an hier zu gemeinsamen Abendessen in Wohnzimmer-Atmosphäre. Exklusiver ging es zum 70. Geburtstag der berühmten Fotografin Herlinde Koelbl zu. Ihr Leben kochte er in einem acht Gänge Menü.



Einfach kann jeder ...

2004 landete er dann zum ersten Mal bei einem Cateringunternehmen. Bei „The Foodists“ war er als Creative Chef für die außergewöhnliche und molekulare Küche verantwortlich. Seit 2009 ist Kai Neumann nun Küchenchef von FOODPOL und gehört somit zum Urgestein des Unternehmens.

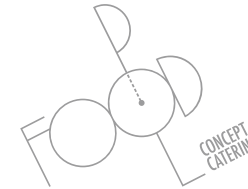
Auch Kai, der 2014 übrigens bei der Sat1 Sendung „The Taste“ teilnahm und im Finale als Joker kochte, hat sich unseren „11 Fragen an ...“ gestellt, zu lesen auf der FOODPOL Website unter:

www.foodpolcatering.com





BROICHHOSPITALITYGROUP.COM



BROICHCATERING.COM



CONCEPTION | CATERING | CONSULTING



CULINARIA

CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE



Karl Broich
PREMIUM CATERING
SEIT 1891



MAISON
Träster Carl 18.91



täglich Brot

BROICHS  **SIEBZEHN34**



LESS & SIMPLE BY
BROICHCATERING.COM

AREAL BÖHLER
LOCATIONMANAGEMENT



BROICHSPORTSHOSPITALITY

UNICOLOUR
FOOD | CONCEPT

UNSERE SERVICEPARTNER



AREAL BÖHLER

AREAL-BOEHLER.DE



RHEINGEDECK.DE



PURE
DUSSELDORF

PURE-DUESSELDORF.DE



mise en place

MISEENPLACE.DE



FALKBAUMEISTER.DE



RADEBERGER.DE



AZUL.DE



GEROLSTEINER.DE



BROICH CATERING & LOCATIONS

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