

WENN ALLES ANDERS WIRD, KOMMT ES AUF JENE AN, DIE IMMER SCHON VIELES ANDERS MACHEN.
DIE TRENDS SETZEN. UND MAßSTÄBE. DIE VORANGEHEN.
UND NEU DENKEN. EHE BEWÄHRTES VON GESTERN IST.

ES KOMMT AUF UNS AN. AUF BROICH.











DESHALB HABEN WIR EVENT-CATERING NEU GEDACHT.

Und haben grundlegende Veränderungen als Herausforderung angenommen. Um unseren Kunden jetzt und in Zukunft unvergessliche, erlebnisreiche, kulinarisch großartige und sichere Events zu bieten.

Dafür musste ich mit meinem Team das Catering-Rad nicht neu erfinden. Wir haben es nur weiter gedreht. Denn wir legen seit vielen Jahren allergrößten Wert auf Hygiene, Spitzenqualität der Speisen und Wohlbefinden der Gäste. Daher mussten wir diese Selbstverständlichkeiten neu betrachten, anders bewerten und exakt auf neue Sicherheits- und Hygienestandards anpassen. Aber wir mussten sie nicht erst einführen. Weil sie bei BROICH schon lange Standard sind. Weil wir unsere Kreativität mit Konsequenz vereinen. Weil wir das Thema Food Safety schon gelebt haben, als davon noch niemand gesprochen hat.

Zum Beispiel bei unseren drei Food-Konzepten TASTE & FLY, TRAITEUR CARL 18.91 und PURE FIVE.

- I Wir reichen Vorspeisen und Salate in Weckgläsern oder in Retrodosen.
- I Wir stellen komplett zubereitete Speisen an dezentralen Foodstationen zur Verfügung, abgedeckt unter Gloschen.
- I Wir stellen Sicherheitsscheiben da auf, wo sie notwendig sind. Natürlich auch zwischen den Tischen.
- I Wir statten unser Koch- und Serviceteam mit Mundschutz und Handschuhen aus.







## WIR SIND VORBILD. UND WERDEN ES BLEIBEN.

- I All das geht, ohne dass der Gast sich selbst an den Speisen bedient oder mit unserem Team direkt in Berührung kommt.
- I All das geht, weil wir für unsere Foodkonzepte das Keep it simple-Prinzip perfektioniert haben. Denn wenig kann sehr wertvoll sein.
- I All das geht, weil wir uns unserer Verantwortung als Vorbild und Branchenführer bewusst sind.
- I All das geht, weil Sie weiterhin Ihr Vertrauen in uns setzen.
- I Und Ihren Event gerade jetzt, in dieser so anderen Zeit, mit uns veranstalten.

Für Ihre Kunden. Ihre Mitarbeiter. Ihre Familie. Für eine neue Art von kulinarischem Erlebnis. Wir bei **BROICH** realisieren es für Sie.