

UNSERE SERVICEPARTNER

AREAL BÖHLER

AREAL-BOEHLER.DE



RHEINGECK.DE

PURE
DUESSELDORF

PURE-DUESSELDORF.DE



mise en place

MISEENPLACE.DE



FALKBAUMEISTER.DE



RADEBERGER.DE



BROICH CATERING & LOCATIONS

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

BROICHNEWS

NO. 3

| **BROICH**
BUSINESS CATERING

| **UNSERE SPEISEVIDEOS**
GENUSS IM ZEITRAFFER

| **NEUE LOCATION**
KALTSTAHLHALLE



| **TASTE & FLY**
EINE KULINARISCHE ZEITREISE
UM DIE WELT



| **FOODPOL CONCEPT CATERING**
WE LOVE GOOD FOOD



WILLKOMMEN BEI **BROICH**CATERING&LOCATIONS!

Der Herausforderung uns weiterzuentwickeln und stets neu zu definieren stellen wir uns auch in diesem Jahr wieder. Getreu unserem Motto „Innovation hat Tradition“ bieten wir unseren Kunden keine Konzepte aus der Schublade, sondern maßgeschneiderte Angebote und das seit über 125 Jahren.

Trends nicht nur zu entdecken, sondern zu setzen ist unsere Leidenschaft. Deswegen lassen wir uns immer wieder von neuen Foodkreationen und einzigartigen Locations begeistern und faszinieren.

Nicht nur in diesem Zusammenhang freue ich mich, dass mein Freund Kay Schlichting und Foodpol ab 2017 zur **BROICH**FAMILIE gehören. Kay Schlichting wird unser Unternehmen nicht nur im Bereich Kreativität (Caterer des Jahres 2006) maßgeblich unterstützen, sondern uns auch an den Standorten Hamburg und Berlin repräsentieren.

Perfekte Augenblicke zu verschenken, dank herausragender saisonaler und regionaler Produkte, ungewöhnlicher Locations und eines erstklassigen Services: Das ist es, wofür **BROICH**CATERING&LOCATIONS auch in Zukunft steht.

Ihr Gastgeber

Georg W. Broich

| INHALTSVERZEICHNIS

| S. 4 – 5
FOODPOL

| S. 6 – 7
TASTE&FLY

| S. 8 – 9
BROICH BUSINESS CATERING

| S. 10 – 11
KULINARISCHER GENUSS
IM ZEITRAFFER

| S. 12 – 13
KALTSTAHLHALLE

| S. 14 – 15
LOCATIONMANAGEMENT

WILLKOMMEN – FOODPOL CONCEPT CATERING [AT] BROICH



Foodpol stellt die perfekte Ergänzung zu unseren anderen Marken dar: neben Karl Broich Premium wird Foodpol unsere zweite Premiumlinie.

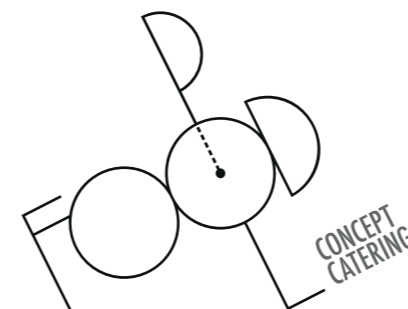
Während Karl Broich Premium Catering gerade auf traditionelle Komponenten und Bestandteile auf höchstem Niveau setzt, überrascht Foodpol mit raffinierten und ungewöhnlichen Kombinationen sowie neuen Interpretationen und Anrichteweisen altbekannter Klassiker.

Keine Veranstaltung ist wie die andere, denn unsere

Kunden fordern Flexibilität und Kreativität. Mit Recht. Somit ist es für uns selbstverständlich Trends nicht nur zu entdecken, sondern auch zu setzen. Von originellem Fingerfood bis hin zu ausgefallenen Living Buffets oder individuellen Flyings – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Mit Foodpol genießen Sie Catering auf höchstem Niveau – chic, modern, individuell und vor allem nie langweilig oder eintönig. Erfahren Sie mehr über das Konzept und die Marke dahinter:

FOODPOLCATERING.COM



KAY SCHLICHTING



EINE KULINARISCHE REISE UM DIE WELT



TASTE & FLY und seine Vorteile für Ihre Veranstaltung:

- | Es geht weg vom klassischen Buffetaufbau, wie Sie ihn bisher kennen.
- | Die Gäste können zwischen den Buffets umher schlendern und kulinarische Spezialitäten entdecken. Somit bilden sich keine Warteschlangen an den Buffets und die Gäste können sich austauschen und unterhalten.
- | Live-Cooking-Stationen sorgen für ein besonderes Catering Erlebnis.
- | Klassische Speisen aus fernen Ländern lassen Ihre Gäste in Erinnerungen an Reisen und Urlaube schwelgen.
- | Vorspeise und Dessert werden in stylischen Retro-Dosen serviert, die sich gut zum im Stehen essen eignen – perfekt für Großveranstaltungen!



Dass **BROICH**CATERING&LOCATIONS auf Events aller Art mit einem erstklassigen Catering begeistert, ist längst bekannt. Nun hat sich das Düsseldorfer Unternehmen erneut ein ganz besonderes Foodkonzept einfallen lassen:

TASTE & FLY nimmt die Gäste mit auf eine kulinarische Weltreise und sorgt für geschmackliche Highlights aus nahen und fernen Ländern. Das neue Foodkonzept von **BROICH**CATERING&LOCATIONS stellt dem Kunden insgesamt fünf verschiedene, regionaltypische Konstellationen zur Auswahl. So darf sich an drei Buffets bedient werden, die alle ein anderes Land und seine typischen Speisen, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, präsentieren. Das Konzept ist so vielseitig wie ökonomisch, denn es eignet sich insbesondere für Kunden mit einem geringen Budget.

Drei kleine Buffets – große Vielfalt

Bei **TASTE & FLY** sind Vorspeise und Dessert in der stylischen Retrodose angerichtet, während die Hauptspeise

den Gästen entweder an einer Livecookingstation oder im K-Pot angeboten wird. Auch beim Aufbau ist der Name Programm. Neben dem Buffet werden passende Flugzeug-Trolleys aufgebaut, in denen Vorspeise und Dessert präsentiert werden. Je nach Veranstaltung haben die Kunden somit die Möglichkeit, diese Speisen auch vom Personal servieren zu lassen.





I AUSZÜGE UNSERER SPEISEKARTE:

- I Falaffelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip und Salat
- I Kürbiscurry in cremiger Kokosmilch mit Kichererbsen und Basmatireis
- I Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und kleinem Salat
- I Coq au vin rouge mit Perlzwiebeln, Speck und kleinen Kartoffeln

I MIT UNSEREM BUSINESS CATERING GENUSSVOLL DURCH DEN ARBEITSTAG



Wir lieben Vielfalt! So möchten wir mit unserem Produktangebot alle Gäste eines Betriebsrestaurants gleichermaßen erreichen. Wir bieten Mitarbeitern und Gästen leichtes & bekömmliches, gesunde und vitaminreiche Küche mit marktfrischem Gemüse, knackigen Salaten, vollwertige und vegetarische Speisenkomponenten. Wir bieten Gerichte nach Tradition der Region: Himmel und Äd sowie Eintöpfe lassen Vergessenes neu entdecken. Schnitzel & Co, die allseits beliebte Currywurst und kohlenhydrat- und energiereiche Pasta-Gerichte runden den Speiseplan ab.

Jeder eben so, wie er gerade mag!

Vom gesunden Start in den Tag über ein reichhaltiges Mittagessen bis zum süßen Kuchen am Nachmittag mit Kaffeespezialität – unsere Gäste sind jederzeit herzlich willkommen! Ob im ansprechend dekorierten Betriebsrestaurant, in der gemütlichen Kaffee Lounge oder To Go. Mit unserem Konzept bieten wir Ihnen ein Betriebs-

restaurant mit Authentizität und Flexibilität.

Ab dem 3. Januar 2017 ist es soweit und **BROICH** wird die Museumsgastronomie des Deutschen Sport & Olympia Museums in Köln übernehmen.

Außerdem wird das Konzept ab Februar 2017 in dem Betriebsrestaurant des GOB in Krefeld umgesetzt.





- BEISPIELE UNSERER AKTUELLEN SPEISENVIDEOS**
- KARL BROCH PREMIUM**
Panna Cotta | Ziegenfrischkäse | Brioche | Shisho-Kräutersalat
 - UNICOLOUR**
Lila Flanksteak | Trüffelkartoffeln | Urmöhre | Cassis
 - BAKERS & BUTCHERS**
Getrüffeltes Rebhuhn | Sherry | Katalanischer Spinat
| Saubohnenpüree | Salzmandel-Tapenade
 - TRAITEUR CARL 18.91**
Ikarimi-Lachs | pochierter Apfel | Kresse-Salat | Bronzefenchel

KULINARISCHER GENUSS IM ZEITRAFFER



Wir möchten Ihnen einen exklusiven Einblick in die Welt unseres Premium Caterings bieten. Diese Möglichkeit eröffnen appetitanregende Videos auf unserem persönlichen YouTube-Kanal. Schnelllebig wie das Medium selbst, sind die Videos im Zeitraffer gestaltet, in denen Sie das Anrichten der Speisen Step-by-Step sehen können. Ob ländertypische Spezialitäten aus unserem Konzept **TASTE & FLY** oder wahre Delikatessen unseres **KARL BROICH PREMIUM CATERINGS** – jeder Teller ist

ein kleines Meisterwerk. Denn wie heißt es immer? Das Auge isst mit!

Facettenreiche Feinheiten mit Fingerspitzengefühl!

Dank seines innovativen und nachhaltigen Cateringkonzeptes schafft es Gastgeber Georg W. Broich immer wieder Kunden, Veranstalter, Firmen und Privatpersonen mit seiner qualitativ hochwertigen Arbeit und Zutatenauswahl zu begeistern. Ob regionale Küche oder internationale Spezialitäten, in den richtigen Händen kann – wie unsere Videos zeigen – aus jeder noch so unscheinbaren Komponente, jedem kleinen Blättchen und jeder feinen Paste eine kreative Köstlichkeit entstehen. Das Geheimnis sind die Liebe zum Detail, das Fingerspitzengefühl und die leidenschaftliche Handarbeit unseres filmreifen Catering Teams.



BROICHCATERING&LOCATIONS
auf YouTube.com



I DAS AREAL BÖHLER ERHÄLT LOCATIONZUWACHS



I KALTSTAHLHALLEN



QUADRATMETERZAHL:

KALTSTAHLHALLE I aktuell 3.200 m²

KALTSTAHLHALLE II später 12.000 m²

TAGESLICHT: Ja

PERSONENZAHL: 3.900 –

höhere Personenzahlen auf Anfrage



Bereits seit Sommer 2016 kann das erste Schiff der neu renovierten **KALTSTAHLHALLEN** mit rund 2.400 Quadratmetern als neue Eventlocation auf dem AREAL BÖHLER gemietet werden. Das zweite Schiff wird voraussichtlich Ende des Jahres fertig gestellt.

Wie alle Locations auf dem AREAL BÖHLER, sind auch die **KALTSTAHLHALLEN** zukünftig eine ideale Kulisse für Kongresse, Tagungen, Kick-Offs und Produktpräsentationen. Durch ihre Nähe zur **HALLEAMWASSERTURM** und den **ALTENSCHMIEDEHALLEN**, bieten die **KALTSTAHLHALLEN** mit Hilfe von Zeltverbindungen eine Fläche von bis zu 20.000 Quadratmetern und sind somit eine optimale Location für Indoor- und Outdoor- Events. Das seit einigen Monaten zur Verfügung stehende erste Schiff hat, wie auch die **ALTENSCHMIEDEHALLEN**, einen glanzversiegelten Boden erhalten. Während der vorherige Betonboden noch durchschimmert, sorgt die Versiegelung für stilvolles Industrieflair. Neue und moderne Fenster lassen viel Tageslicht in die **KALTSTAHLHALLEN** fallen und machen sie somit zu einer großartigen Location für ganztägige Events.

Von außen wurden die Hallen und das Dach komplett gesandstrahlt. Das zweite Schiff wird voraussichtlich noch im Dezember dieses Jahres seine Renovierung hinter sich haben. Es erhält eine neue Trägerstruktur samt neuem Dach. Eine akustische Trennung zwischen beiden Schiffen macht die **KALTSTAHLHALLEN** zur perfekten Kulisse für zweigeteilte Veranstaltungsabläufe. Wie in allen anderen Hallen ist auch hier eine Heizung sowie schnelles WLAN vorhanden.



AREAL BÖHLER: DAS WO ENTSCHEIDET ...

AREAL BÖHLER

I KALTSTAHLHALLE I aktuell:	3.200 m ² – bis 3.900 Personen
I KALTSTAHLHALLE II später:	12.000 m ² – auf Anfrage
I ALTE SCHMIEDEHALLEN:	8.000 m ² – bis 3.900 Personen
I ALTESKESSELHAUS:	1.300 m ² – bis 1.000 Personen
I ALTEFEDERNFABRIK:	1.600 m ² – bis 2.400 Personen
I HALLEAMWASSTURM:	600 m ² – bis 500 Personen
I GLÜHOFENHALLE:	400 m ² – bis 300 Personen

AREAL BÖHLER LOCATIONMANAGEMENT



KALTSTAHLHALLEN
AREAL BÖHLER | DÜSSELDORF



ALTESCHMIEDEHALLEN
AREAL BÖHLER | DÜSSELDORF



ALTESKESSELHAUS
AREAL BÖHLER | DÜSSELDORF



ALTEFEDERNFABRIK
AREAL BÖHLER | DÜSSELDORF



HALLEAMWASSTURM
AREAL BÖHLER | DÜSSELDORF



GLÜHOFENHALLE
AREAL BÖHLER | DÜSSELDORF

AREAL BÖHLER Locations treten unter neuer Marke **AREAL BÖHLER LOCATIONMANAGEMENT** auf:

Die sieben Eventlocations auf dem AREAL BÖHLER werden ab sofort unter der Marke AREAL BÖHLER LOCATIONMANAGEMENT auftreten.

Damit vereinigen sich das AREAL BÖHLER und **BROICHLOCATIONS** zu einem einheitlichen Außenaufttritt. „Mit dem gemeinsamen Markenauftritt ist die Anmietung der Locations für die Kunden zukünftig weit-aus transparenter und einfacher, da er nicht mehr mit zwei verschiedenen Firmennamen konfrontiert wird“, erklärt Patric Gellenbeck, der zusammen mit **BROICH** Bereichsleiter Lars Wessel für das Locationmanagement auf dem AREAL BÖHLER verantwortlich ist.

Dieses hat eine Gesamtfläche von knapp 20.000 Quadratmetern und Platz für fast 10.000 Personen. Die Vermietung der **ALTESCHMIEDEHALLEN** und der **KALTSTAHL-**

HALLEN erfolgt über Böhler, die restlichen vier Locations – **HALLEAMWASSTURM**, **ALTEFEDERNFABRIK**, **GLÜHOFENHALLE** sowie das **ALTESKESSELHAUS** werden von **BROICHCATERING&LOCATIONS** vermietet.

Auch für die kulinarische Versorgung auf Events wird weiterhin das Düsseldorfer Unternehmen zuständig sein. Darüber hinaus können Kunden nach wie vor alle Locations in Kombination buchen.

