UNSERE SERVICEPARTNER

AREAL BÖHLER

AREAL-BOEHLER.DE

RHEINGEDECK

RHEINGEDECK.DE

PURE DÜSSELDORF

PURE-DUESSELDORF.DE

mise en place

MISEENPLACE.DE

Falk Baumeister

FALKBAUMEISTER.DE

RADEBERGER GRUPPE

RADEBERGER.DE

AZUL CAFÉ

AZUL.DE

GEROLSTEINER

GEROLSTEINER.DE

BROICH CATERING & LOCATIONS

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

BROICHNEWS

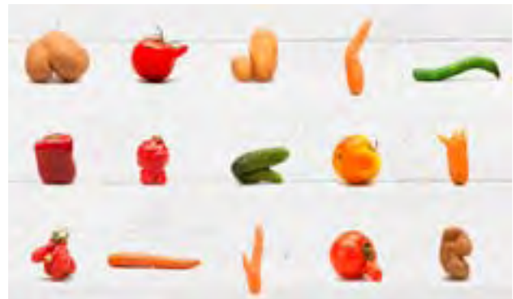
NO. 5

I PASTA FRESCA
ITALIAN BY **BROICH**

I RADSPORTTEAM BORA-hansgrohe
BROICH BETREUT DAS PROFITEAM AUCH 2019

I CATERER DES JAHRES
BROICH FÜR **PURE FIVE** AUSGEZEICHNET

I **ALL OVER POKÉ**
LIFE IS A BEACH



I **QUERFELD**
EIN SPEZIALIST FÜR
NATÜRLICHE SCHÖNHEIT

WILLKOMMEN BEI **BROICH**CATERING&LOCATIONS!

Kennen Sie das auch? Sie halten im Dezember kurz inne und denken: Wow, ging das schnell. Wieder ist das Jahr rum! So geht es vielen Menschen. Auch wir bei **BROICH** nutzen die Zeit gerne, um zurück und voraus zu blicken. Auf bewegte und bewegende gastronomische Monate und Momente.

Bewegend, weil wir in 2018 bereits zum dritten Mal als Caterer des Jahres ausgezeichnet wurden. Mit unserem innovativen Foodkonzept PURE Five haben wir bewiesen, wie wir mit nur wenigen Zutaten, dafür aber umso mehr Leidenschaft großartige Geschmackserlebnisse kreieren. Das überzeugte die Cooking+ und Catering-Inside-Jury. Wir sind stolz auf diese Anerkennung. Gleichsam ist sie ein Ansporn. Wir wollen in der Eventgastronomie noch kreativer, noch innovativer und vielseitiger sein.

Bewegt, weil wir genau deshalb auch niemals stehen bleiben. Sondern immer wieder neue Ideen entwickeln, Kooperationspartner suchen und finden, erfolgreiche Partnerschaften ausbauen. Um Sie und Ihre Gäste beim nächsten Event zu überraschen, zu begeistern, zu verwöhnen. Zum Beispiel mit PASTA FRESCA. Frische, selbst gemachte Pasta, begleitet von fantastischen Antipasti- und Dessert-Variationen. Zum Beispiel mit Frittendog, unserem neuesten Foodkonzept in Kooperation mit FPS Catering in Frankfurt. Hot Dog trifft auf Fritten trifft auf Chili trifft auf Quiche. So geht Trendfood!

Wir bleiben also am Ball. Und das wortwörtlich: Bereits seit 2006 bieten wir als Premiumcaterer im Mönchengladbacher BORUSSIA-PARK den Fußballfans, Vereinspartnern und Gästen feinste kulinarische Genüsse. Um im Bild zu bleiben: Wir gehen nicht nur in die Verlängerung, wir treten auch auf einem neuen Spielfeld an. Mit Eröffnung des H4 Hotels im BORUSSIA-PARK wird **BROICH** gemeinsam mit der Borussia dort für die Gastronomie verantwortlich sein. Immer mit dem Ziel, das auch die Fußballer in der Bundesliga erfolgreich in die Tat umsetzen: oben mitzuspielen.

Das geht nur mit einem starken Team. Mit kreativen Menschen, die jeden Tag leidenschaftlich dafür brennen, unseren Gästen unvergessliche Events zu bieten.
Wir haben dieses Team und dafür bin ich wirklich dankbar. Und wir freuen uns auf Sie im Jahr 2019!

Ihr *Georg W. Broich*

INHALTSVERZEICHNIS

S. 4 – 5
BROICH – ALS CATERER DES JAHRES 2018 AUSGEZEICHNET

S. 6 – 7
PASTA FRESCA – ITALIAN BY **BROICH**

S. 8 – 9
FRITTENDOG – EXTRAORDINARY FOOD

S. 10 – 11
ALL OVER POKÉ – LIFE IS A BEACH

S. 12 – 13
KOOPERATION MIT RADSPORTTEAM BORA-hansgrohe AUCH 2019

S. 14 – 15
BROICH & BORUSSIA MÖNCHENGLADBACH EINE SPORTLICHE PARTNERSCHAFT

S. 16 – 17
ZUSAMMENARBEIT MIT QUERFELD AB 2019

S. 18 – 19
BROICH & FOODPOL AM SCHLOSSPLATZ 1 IN BERLIN

S. 20 – 21
STADTHALLE WUPPERTAL

S. 22 – 23
MALZFABRIK IN BERLIN

AND THE WINNER IS …

Mit **PURE FIVE** als **CATERER DES JAHRES 2018** AUSGEZEICHNET

BROICH überzeugt „COOKING + CATERING INSIDE"–Jury

Die Überraschung war mindestens so groß wie die anschließende Freude, als Sebastian Remus und Carolin Sasse am 20. November stellvertretend für das gesamte **BROICH**-Team die Auszeichnung zum **„CATERER DES JAHRES 2018"** von der COOKING + CATERING INSIDE-Jury entgegennehmen durften.
Alljährlich prämiert das Fachmagazin in vier Kategorien ausgefallene Geschäftsideen und Food-Angebote, richtungsweisende Restaurant- sowie Standortkonzepte, aber auch erfolgreiche Marketing- und Unternehmensstrategien sowie spannende Neuentwicklungen in den Bereichen Personalentwicklung, Weiterbildung und Teambuilding.
In diesem Jahr fand die Verleihung des renommierten Branchen-Awards bereits zum 16. Mal in der Halle 45 in Mainz statt – und nun schon zum dritten Mal durfte **BROICH**CATERING&LOCATIONS die begehrte Trophäe mit nach Hause nehmen. Mit innovativer Herangehensweise und genussvoller Strategie schaffte das Kreativteam um Remus und Sasse es, Chefredakteur Hans Jürgen Krone und seine Jury von PURE FIVE zu überzeugen und sich in der Kategorie „Cooking" gegen die hochkarätigen Wettbewerber durchzusetzen.
Eine großartige Leistung, auf die Georg Broich sehr stolz ist: „Der Titel ist eine Anerkennung für unser Team und zugleich ein Ansporn, immer wieder aufs Neue unser Bestes zu geben."

PURE FIVE – ein ausgezeichnetes Foodkonzept

Mit **PURE FIVE** stellte **BROICH** wieder einmal unter Beweis, dass es für großartige Geschmackserlebnisse oft gar nicht viel mehr braucht, als den steten Blick nach vorne und die leidenschaftliches Handwerk.
Die moderne „Fünf-Zutaten-Küche" von Jamie Oliver und die puristische „nordique Cuisine" sind perfekte Beispiele dafür – und Inspirationsquelle für **PURE FIVE.**
PURE steht dabei zum einen für den Fokus auf die qualitativ hochwertigen Produkte, den Geschmack und unterschiedlichen Verarbeitungstechniken, zum anderen für die puristische Dekoration und Geschirrwahl, glatte Preise und eine klare Linie.
FIVE hingegen steht 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 angerichtet. Vor allem Letzteres ermöglicht eine unkomplizierte und effiziente Arbeitsweise, mit der dem zunehmenden Fachkräftemangel auf charmante Weise entgegengewirkt werden kann.
Angeboten wird das Konzept in drei verschiedenen Preis-Varianten (35 €, 45 € und 60 €), die stets drei Gänge à drei Speisen enthalten. Diese vereinen auf puristische Art und Weise Einflüsse und Aromen aus allen Küchen der Welt und sind ein Abenteuer für den Gaumen – aber nicht für die Küche.

NEUER PARTNER FÜR HERAUSRAGENDE PASTA

Pasta Fresca – Italian by **BROICH**

Der Geschmack italienischer Leidenschaft

Dass man für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse der italienischen Art nicht immer in die Ferne schweifen muss, hat **BROICH** Dank einer neuen Zusammenarbeit wieder einmal unter Beweis gestellt. Denn das Gute liegt manchmal näher, als man denkt! In diesem Fall in Düsseldorf-Derendorf: Hier betreibt Dirk Piepenbrink die 1988 gegründete Nudelmanufaktur „Pasta Fresca“.

Das vierköpfige Team verschreibt sich einer besonders genussvollen Mission: Pasta nach italienischem Originalrezept und mit traditionellem Handwerk herzustellen. Hierfür kommen nicht nur die hochwertigsten Zutaten, sondern auch eine Original Trafila aus Bronze zum Einsatz, die den vielfältigen Teigwaren ihre einzigartige Form und Struktur verleiht. Darüber hinaus sind es der Verzicht auf chemische Zusätze, das ausdauernde Mischen des Teiges sowie die frische Produktion auf Anfrage und die verschiedenen Individualisierungsmöglichkeiten, die die hausgemachten Tagliatelle, Fazzoletti und Ravioli von „Pasta Fresca“ zu etwas ganz Besonderem machen – und die Georg Broich und Burkhard Schmitz auf den ersten Biss überzeugten. So waren die pure Frische, liebevolle Handarbeit und herausragende Qualität der Teigwaren nicht nur der Grund für eine Zusammenarbeit mit der Düsseldorfer Manufaktur, sondern auch Inspiration für ein großartiges neues Foodkonzept.

Das neue PASTA FRESCA-Konzept

Ab sofort dreht sich bei **BROICHs** PASTA FRESCA alles – wie der Name schon verrät – um eins: Nämlich um PASTA! Und diese wiederum dreht sich in den verschiedensten Formen und Varianten um die Gabeln der Gäste.

Serviert werden hier Pastagerichte aus drei unterschiedlichen Preiskategorien, bei denen selbstgemachte Nudelsorten in verschiedenen Modulen auf frisches Gemüse, aromatische Füllungen und Saucen treffen und an Live Cooking-Stationen serviert werden.
Neben Garganelli mit Tomaten und Kapern oder Cappellacci mit Seeteufel, Edamame und Salbeisauce gibt es dabei auch verschiedene überbackene – sowie direkt aus dem Parmesanlaib servierte Varianten.
Abgerundet wird das Ganze von optional ergänzbaren Antipasti- und Dessert-Kreationen, die von einer frischen Rucola-Limonen-Pinienkern-Kombination bis hin zu neu interpretiertem Tiramisu mit roten Früchten und Schokolade reichen. Diese können ganz nach „Gusto“ flexibel mit dem jeweiligen Pasta-Hauptgericht kombiniert werden.

BROICH erweitert die Kooperation mit FPS-Catering aus Frankfurt mit dem dritten gemeinsamen Foodkonzept

Kann gesundes Essen in Schule und Kita richtig gut schmecken? Na BIO-LOGISCH! Das beweisen die Frankfurter Catering-Profis von FPS und **BROICH** schon seit einigen Jahren. Abwechslungsreich, vollwertig und lecker ist das Essen, das beide Unternehmen in enger Zusammenarbeit für Schulen und Kindertagesstätten zubereiten.

Und was ist der nächste naheliegende Schritt, wenn man feststellt, wie ähnlich man tickt? Genau: die Kooperation ausweiten, sie vertiefen.

Deshalb werden **BROICH** und FPS im Jahr 2019 mit drei gemeinsamen Foodkonzepten weiter Maßstäbe im Event-Catering setzen. Das erste gemeinsame Konzept wurde bereits im Jahr 2016 erarbeitet und lief damals noch unter zwei unterschiedlichen Markennamen: bei **BROICH** wird es unter der Marke Taste & Fly und bei FPS unter Fresh & Ready angeboten. Aufgrund der Beliebtheit des Konzeptes und den Synergieeffekten für beide Caterer, wurden nun neben dem bereits etablierten Foodkonzept, zwei neue Konzepte entwickelt: das von der hawaiianischen Küche inspirierte ALL OVER POKÉ und Frittendog, das voll auf attraktives Trendfood setzt.

Bei Frittendog ist der Name Programm:

Vier verschiedene Hot-Dog-Kreationen wie z. B. der „Düsseldog“ mit Sauerkraut, Düsseldorfer-Löwensenf-Wurst, Killepitsch-Schmorzwiebeln und Uerige Altbiersauce treffen auf Premium-Fritten aus französischen Kartoffeln, begleitet zum Beispiel von einem vegetarischen Chili sowie köstlichen Vor- und Nachspeisen. Von Mini-Burgern bis hin zur Kokosmilch-Mousse.

Frittendog wird die jetzt schon enorme Vielfalt an Foodkonzepten von **BROICH** noch einmal erweitern. Und steht sinnbildlich für hohe Flexibilität: Es eignet sich für Events mit 50 Gästen ebenso wie für über tausend.

frittendog
EXTRAORDINARY FOOD

ALL OVER POKÉ

Life is a Beach …

Genuß auf hawaiianische Art

Stellen Sie sich vor, Sie könnten den Sommer immer haben. Das ganze Jahr. Entspanntes Strandleben. Sonne. Wärme. Und natürlich:
Purer, frischer, gesunder Genuss. Klingt gut? Ja dann … reisen Sie doch mit uns nach Hawaii! Und entdecken Sie gemeinsam mit Ihren Gästen, wie wir die japanische Küche und die der US-Westküste zu einem Erlebnis verschmelzen, an das Sie sich noch lange erinnern werden.

Die Hauptrolle bei unserem neuen Foodkonzept ALL OVER POKÉ spielt buntes Bowlfood, das kalifornisches Gesundheitsbewusstsein, hawaiianische Gelassenheit und japanische Kochkunst miteinander vereint und auf Hawaii längst ein Nationalgericht ist. Das Besondere an diesem Food-Trend ist das Anrichten der einzelnen Zutaten wie roh mariniertem Fisch, Reis, Salat, Gemüse und einer variablen Zahl Toppings in einer kleinen Schüssel, der Bowl.

Bevor es auf die große Geschmackswelle geht, bietet AIR-ALOHA aus dem Fly-Trolley serviert dazu das perfekte Warm-Up:
Die Fingerfoodteile, wie z. B. Avocado mit geraspelter Passionsfrucht auf Süßkartoffelchip oder Shrimp-Tatar mit Mango und Sesam auf luftigem Tapioka Chip, werden live vor den Augen der Gäste auf dem Fly-Trolley vom Service angerichtet.

Fünf phantastische Foodkompositionen in bester Qualität in eine Schüssel gepackt. Inspiriert vom hawaiianischen Ursprung und nach langer

Erprobungszeit geschmacklich und optisch perfektioniert gibt es die Bowls nur genau so und nicht anders:

FISH-BOWLS
Mahalo Salemona:
Lachs I Avocado I Mango I Paprika I Reis I Soja-Kräuter-Ingwer
Swim with the big fish:
Thunfisch I Wakame I Edamame I Cashews I Reis I Chili Ingwer Ananas

MEAT BOWLS
Waikiki Beach Chick:
Hähnchen I Mango I Zucchini I Kaiserschoten I Quinoa-Reis I Hibiskus-Kokos
Spicy Kilauea: Rind I Avocado I Enoki Pilze I Erdnüse I Quinoa-Reis I Sesam

VEGGI BOWLS
Oahu Green Paradise:
Tofu I Avocado I Zucchini I Sojabohnen I Quinoa-Reis I Erdnuss-Wasabi-Kokos

SWEET BOWLS
Schoko-Kokos: Kokos I Schoko I Ananas I Kirsch
All night long: Energyball I Aprikose I Macadamia I Passionsfrucht

Und, spüren Sie schon das kulinarische Fernweh? Kein Wunder.
Denn Life is a Beach!

STARKE PARTNER LEBEN DEN RADSPORT

BROICH betreut das BORA-hansgrohe Profiteam auch in 2019

Die Erfolgsgeschichte geht weiter:

Nachdem unser Küchenchef Christian Willrich bereits in der Saison 2018 weltmeisterlich gut für die BORA-hansgrohe Radsport-Profis gekocht hat, geht die großartige Zusammenarbeit mit dem Team in die nächste Runde. Sehr zur Freude der zahlreichen erfolgreichen Fahrer wie Pascal Ackermann, Peter Sagan oder Sam Bennett, die bei vielen wichtigen Rundfahrten in diesem Jahr mehrere Etappen für sich entschieden, unter anderem beim Giro d'Italia oder der Tour de Suisse. Die Traditionsrundfahrt Rund um Köln gewann Sam Bennett im Juni überzeugend nach 4:53 Stunden. Und bescherte seinem BORA-hansgrohe-Team damit einen echten Prestigeerfolg.

ride.natural: Wer auf nachhaltigen Erfolg setzt, fährt damit gut.

Können, Erfahrung, Leidenschaft, gepaart mit echter Nachhaltigkeit – das ist das Erfolgskonzept von BORA-hansgrohe. Dabei geht es um viel mehr als sportliche Höchstleistung. Ernährung und Gesundheit, Fortschritt und Leistung, Leidenschaft und Persönlichkeit sind die drei tragenden Säulen der ride.natural-Philosophie von BORA-hansgrohe. Eine biologische, leistungsoptimierende Ernährung für die Fahrer ist dabei ganz selbstverständlich.

von links nach rechts: Marcus Burghardt – Deutscher Meister,
Christian Willich – Broich Küchenchef, Peter Sagan – Dreimaliger Weltmeister

Ebenso wie ein absoluter, hundertprozentiger Einsatz des Teams. All das immer im Einklang mit natürlichen Ressourcen, bei gleichzeitigem achtsamem Umgang mit der eigenen Gesundheit. Auf die Balance kommt es an. Regeneration und Entspannung müssen immer im richtigen Verhältnis zur enormen Belastung stehen, der sich die Profis stellen.

Gemeinsam wachsen. Gemeinsam erfolgreich bleiben.

Das gelingt den Fahrern auch deshalb auf so beeindruckende Weise, weil sie die Teamarbeit leben. Und sich leidenschaftlich für den Sport, die Sponsoren, die Medien sowie die Fans engagieren. So wie auch das gesamte Team, die Trainer, der Stab. Wertschätzung, Hingabe, der Blick für jeden Einzelnen und die ganz besonderen Charaktere machen BORA-hansgrohe aus.
All das vereint sich zu einer authentischen, werteorientierten Identität.
Die beste Voraussetzung, um sich gemeinsam weiterzuentwickeln, zu verbessern, zu wachsen. Um auch in Zukunft in der internationalen Spitze im Radrennsport erfolgreich zu sein. Wir sind stolz darauf, auch im nächsten Jahr ein Teil dieses Teams sein zu dürfen.

BROICH & BORUSSIA

Eine sportliche Partnerschaft geht in die nächste Runde

Seit über sieben Jahren betreut **BROICH** nun schon das VIP- und Logen-Catering im Stadion von Borussia Mönchengladbach – eine erfolgreiche Kooperation, die nun ausgebaut werden soll. Denn mit der Eröffnung des H4 Hotels im BORUSSIA-PARK wird **BROICH** gemeinsam mit der Borussia dort für die Gastronomie verantwortlich sein. Während die Borussia sich um den Service am Gast und die Getränke kümmert, wird **BROICH** sich für die Küche verantwortlich zeigen.

Dass **BROICH** ein starker Partner ist, wenn es um erstklassige Event-Gastronomie und Sports Hospitality geht, stellt der Premiumcaterer bereits seit 2006 im BORUSSIA-PARK unter Beweis. In den heiligen Hallen des niederrheinischen Traditionsclubs verwöhnt **BROICH** regelmäßig Fußballfans, Vereinspartner und Gäste diverser Veranstaltungen. Dass **BROICH** als kulinarischer Allrounder aber auch ganze Restaurantbereiche betreiben kann, bestärkte Borussia nur noch mehr darin, den Premiumcaterer für sein aktuelles Hotelprojekt ins Boot zu holen und dem Team um Georg Broich die Küche des neuen Projektes im BORUSSIA-PARK vertrauensvoll in die Hände zu geben.

Neuer Hotspot für Fußballfans

Im November 2016 begannen unter der Leitung des Architekturbüros „sop“ die Arbeiten zwischen dem Stadion und dem Fohlenplatz für den Gesamt-Neubaukomplex der Borussia, in dem unter anderem das Hotel der H-Hotel-Gruppe angesiedelt ist. Die Eröffnung ist für Anfang 2019 geplant.

Angrenzend an das Trainingsgelände errichtete Borussia ein Internatsgebäude für die Nachwuchsabteilung. Geplant ist auch den Lizenzspielerbereich und den Medienbereich im Stadion auszubauen.

Moderne Kulinarik für ein modernes Hotel

Wie das gesamte Konzept des Hotels, sollen auch die kulinarischen Angebote des Hauses durch geschmackvollen Charme und sportliches Design überzeugen. So dürfen sich Hotel- und Außerhausgäste zum einen auf ein vielfältiges Frühstücksbuffet freuen, welches in der ehemaligen Sportsbar gladbach** angeboten wird.

Zum anderen auf das Restaurant „Büchsenwurf“, in dem **BROICH** die Gäste mit wechselndem Mittagstisch und einer Abendkarte mit hochwertigen, saisonalen Gerichten verwöhnen wird.
Beide Räumlichkeiten – kurz FohlenSportsbar – sind vom Hotel ebenerdig zu erreichen.

Das H4 Hotel Mönchengladbach im BORUSSIA-PARK wird zur idealen Adresse für Fußballfans und Business-reisende. Darüber hinaus gilt es mit seinen 131 modernen, komfortablen Zimmern und Suiten, sowie der angrenzenden großen Borussia Erlebnis-Welt, dem Fanshop und einem umfassenden gastronomischen Angebot schon jetzt als Hotspot für Rheinland-Reisende.

AUF DIE INNEREN WERTE KOMMT ES AN!

BROICH freut sich auf die Zusammenarbeit mit Querfeld ab 2019

Ein Spezialist für natürliche Schönheit

Aufgrund des Schönheitswahns der Lebensmittelindustrie und EU-Normen landen bis zu 30% der Ernte nicht auf unseren Tellern. Der Grund: Obst und Gemüse muss schön sein, sonst isst es niemand. Dass Geschmack jedoch keine Frage des Aussehens ist und krumme Möhren, knubbelige Tomaten oder zu kleine Kirschen genauso lecker und gesund sind, wie ihre genormten Vertreter, beweist das Berliner Unternehmen Querfeld.

In Zusammenarbeit mit Bauern und Erzeugern aus der Region, macht das Team um Geschäftsführer Frederic Goldkorn seit 2016 im Raum Berlin und München jenes „quere“ Obst und Gemüse wieder salonfähig, das für den Handel ungenügend erscheint. Ihr Ziel: Lebensmittelverluste zu reduzieren, ein Zusatzeinkommen für Erzeuger zu schaffen und Bio-Qualität zu günstigen Preisen verfügbar zu machen.
Ein Konzept, das sich nicht nur bei Kantinen, Caterern und Manufakturen zunehmender Beliebtheit erfreut, sondern auch 2016 mit dem „Zu gut für die Tonne!“-Bundespreis ausgezeichnet wurde – und Georg Broichs Aufmerksamkeit erregte. Denn die Themen Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein spielen auch im Alltag von **BROICH** eine wichtige Rolle. Und so wird der Premiumcaterer ab 2019 begeisterter Abnehmer von Paprika, Möhren, Kartoffeln, Tomaten und verschiedenem Obst der neuen Querfeld-Zweigstelle in Mönchengladbach.

Nicht nur krummes Gemüse ist zu gut für die Tonne!

Bereits seit Jahren engagiert sich Georg Broich persönlich gegen Lebensmittelverschwendung. Er weiß genau, wie wertvoll Lebensmittel sind und möchte dies auch schon den Kleinsten vermitteln. So wird das „Obst und Gemüse mit kleinen Besonderheiten“ von Querfeld schwerpunktmäßig im Schul&Kita Bereich eingesetzt, um Kindern früh für das Thema des umweltbewussten Genusses zu sensibilisieren und zu zeigen, dass die Optik den Geschmack nicht beeinträchtigt.

Aber auch bei Firmenevents und der Sports Hospitality soll mehr Vielfalt der Natur auf dem Teller landen. Ein saisonal und regional orientierter Einkauf von Produkten sowie ein besonders ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln, Energie und anderen Verbrauchsgütern sind für das gesamte Team sowieso eine Selbstverständlichkeit.

SO ANDERS GEHT PREMIUM

Mit FOODPOL CONCEPT CATERING ist **BROICH** unter anderem auch am SCHLOSSPLATZ 1 in Berlin im Einsatz.

Vielfalt auf höchstem Genussniveau bieten

– das ist für die **BROICH**HOSPITALITYGROUP von ganz entscheidender Bedeutung. Und die Premiumlinie FOODPOL ist der beste Beweis dafür, wie sich das von Event zu Event im Sinne der Kunden optimal realisieren lässt. Raffinierte und ungewöhnliche kulinarische Kreationen, dazu ganz neue, überraschende Interpretationen von klassischen Gerichten, die zudem innovativ inszeniert werden – dafür steht FOOPOL CONCEPT CATERING. Ob originelles Fingerfood oder Flying Buffet, das Catering ist immer exakt auf die Veranstaltung zugeschnitten. Trends nicht entdecken, sondern selber setzen, lautet die Maxime. Damit ergänzt FOODPOL kongenial die Karl BROICH Premiumlinie, die verstärkt auf traditionelle Küche setzt.

BROICH & **Foodpol** überzeugten bei dem absoluten Premiumevent

Was FOODPOL leisten kann, davon überzeugten sich in diesem Mai zum Beispiel die hochkarätigen Gäste und Redner beim Global Solutions Summit. Diese internationale High Level-Konferenz fand in der Location am SCHLOSSPLATZ 1 statt, mit der **BROICH** als Locationpartner zusammenarbeitet.

Vertreter aus 100 Ländern diskutierten dort im Rahmen des T20 Treffens über Lösungen für globale Herausforderungen und die Inhalte für den G20 Gipfel. Hochkarätige Teilnehmer waren unter anderem Angela Merkel, Außenminister Heiko Maas und Finanzminister Olaf Scholz.

Das ist der SCHLOSSPLATZ 1

Neues Wissen zu schaffen, um Gesellschaft und Wirtschaft zu fördern, darum geht es am SCHLOSSPLATZ 1. Dies ist die exklusive Adresse der privaten Wirtschaftsuniversität ESMT Berlin im Herzen Berlins. Leadership, Innovation und Analytics sind die Schwerpunkte der Studiengänge. Aber die Business School ist viel mehr als eine Hochschule. Sie versteht sich als Schnittstelle zwischen Politik, Wirtschaft und Wissenschaft und ist auch deshalb eine beliebte und hervorragend ausgestattete Location für Veranstaltungen auf höchstem Niveau. Wer innovativ, anders und quer denkt, braucht dafür eine gesunde, reichhalte Ernährung. Dafür sorgt **BROICH** zusammen mit FOODPOL mit seiner Expertise.
„Das ehemalige Staatsratsgebäude der DDR zählt zu meinem persönlichen Lieblingslocations. Nicht nur wegen der außergewöhnlichen Architektur, sondern vor allem wegen der geschichtsträchtigen Atmosphäre.“, so Lars Wessel, Geschäftsführer von Foodpol und Bereichsleiter bei **BROICH**, über den SCHLOSSPLATZ 1.

BROICH & CULINARIA

Rückblick auf ein Jahr voller Highlights

Ein mehr als positiver Start in die Partnerschaft

Seit einem Jahr nun schon besteht die Partnerschaft zwischen der **BROICH**HOSPITALITYGROUP und der CULINARIA Gastronomiegruppe in Wuppertal. Der richtige Zeitpunkt für ein kurzes Resümee:
Ein großer und wichtiger Meilenstein für die enge Zusammenarbeit der beiden Unternehmen ist der geglückte Markteintritt der CULINARIA in das Schul&Kita Catering mit BIOLOGISCH. Durch die Unterstützung von **BROICH** werden nun auch in Wuppertal die ersten beiden Schulen mit diesem zukunftsorientierten Ernährungskonzept betreut.

Ein weiterer Schwerpunkt der Zusammenarbeit im vergangenen Jahr war die Personalentwicklung.
Die intensive Betreuung hat die Basis geschaffen, um sich in den Bereichen Gastronomiekonzepte und Einkauf mit der CULINARIA in der Zukunft sicher aufzustellen. Rundum also ein mehr als positiver Start in die Partnerschaft.

Aus dem Locationportfolio der CULINARIA möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe die Historische Stadthalle vorstellen:
Die Historische Stadthalle Wuppertal zählt zu den geschichtsträchtigen Veranstaltungsorten Deutschlands und verfügt gleichzeitig über die moderne und funktionelle Technik, die Konferenzen und Events wie Universitäts- und Abi-Bälle zu einem besonderen Erlebnis werden lassen. Mit der originalgetreuen Restaurierung der historischen Bausubstanz wurde in den 1990er Jahren der Grundstein für den Erfolg gelegt. Seit der Wiedereröffnung 1995 hat sich die Historische Stadthalle einen wichtigen Platz in der Veranstaltungsbranche erarbeitet und beherbergt seitdem auch die, von Wolfgang vom Hagen gegründete, CULINARIA Gastronomiegruppe.

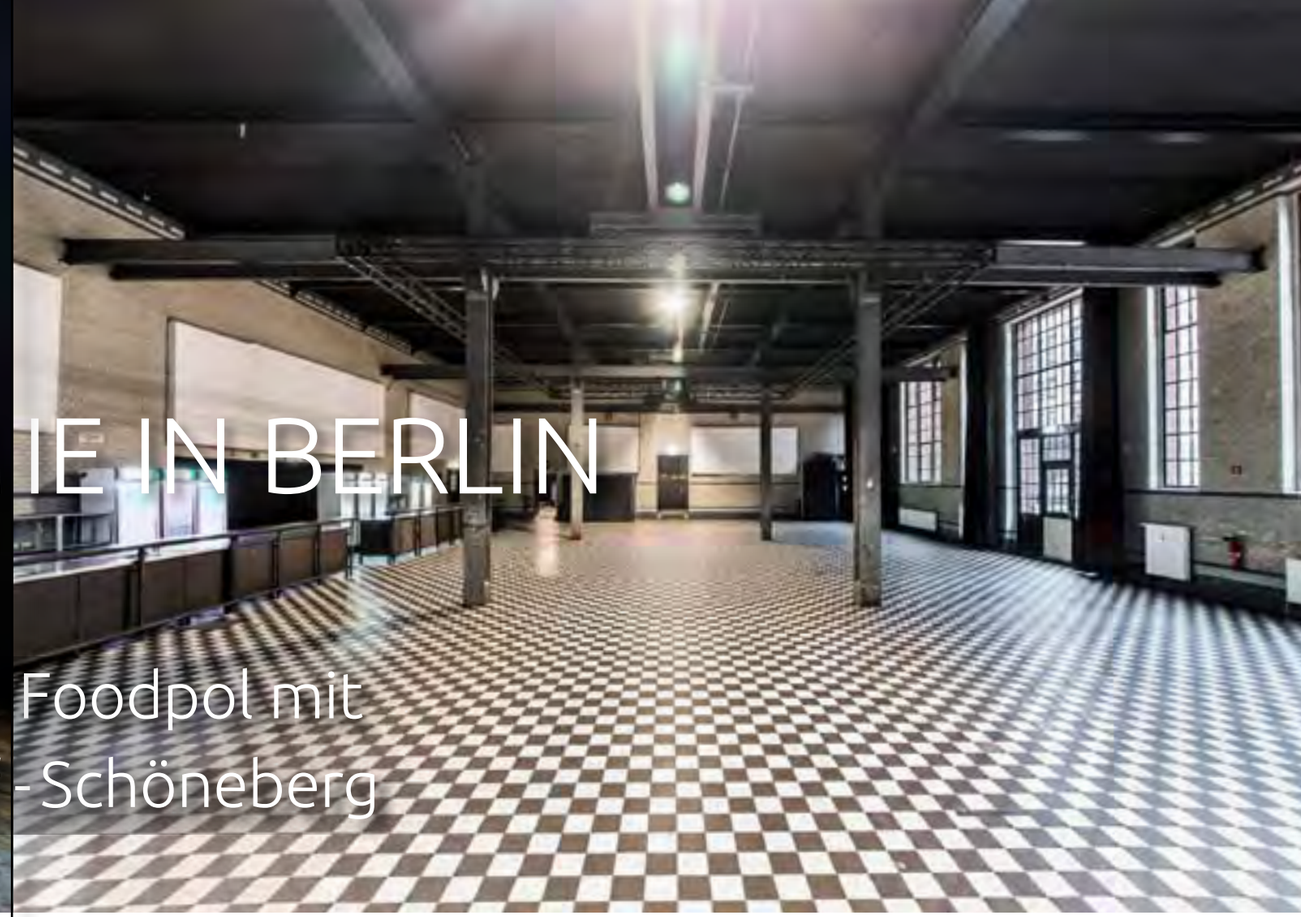
Kommen Sie mit auf die Entdeckungsreise in die Historische Stadthalle in Wuppertal.

Beim Eintritt in die festliche Wandelhalle, erlebt der Besucher der Stadthalle zwischen majestätischen Granitsäulen, Wandmalereien und Stuckaturen ein stilvolles Willkommen.
Von der Wandelhalle gelangt man in den Großen Saal. Der Große Saal hat Platz für bis zu 1.500 Gäste und wird von Künstlern aus aller Welt, wegen seiner phänomenalen Akustik, gerühmt. Der Offenbach Saal mit seinen vergoldeten Reliefs und Spiegeln ist hell und geschmackvoll gestaltet. Wie vor gut 100 Jahren ist der Offenbach Saal für Bankette und Buffets, angrenzend an den Großen Saal, bestens geeignet. Unabhängig vom Wetter öffnet die lichtdurchflutete Gartenhalle das Erdgeschoss zum schönen Stadthallengarten.
Hinaus zum Public Viewing oder Firmenevents in Festzelten – im Garten unter alten Platanen feiert es sich vor der herrschaftlichen Kulisse besonders gut.

Im Obergeschoss gelegen, ist der Mendelssohn Saal der zweitgrößte Raum des Hauses. Ihn schmücken filigrane Engel- und Sphinx-Stuckaturen. In Kombination mit den beiden benachbarten Majolika Sälen setzt er der Fantasie der Eventplaner kaum Grenzen. Die beiden Majolika Säle verdanken ihre Namen den farbenprächtigen Bildern aus Porzellan-Fayencen an ihren Stirnwänden, die „Die Gaben der Erde“ und „Die Gaben des Meeres“ darstellen.

Im Souterrain der Historischen Stadthalle betreten Sie das Rossini. Das à-la-carte-Restaurant ist die Genuss-Location vor oder nach den Abendveranstaltungen im Großen Saal und der perfekte Ort für Veranstaltungen vielfältiger Art. Heute nimmt die Historische Stadthalle mit über 500 Veranstaltungen und mehr als 200.000 Besuchern pro Jahr eine Spitzenposition im europäischen Vergleich ein. Auch für die CULINARIA Gastronomiegruppe ist die Historische Stadthalle nicht nur ein Veranstaltungshaus der besonderen Art, hier entstehen neben den Speisen für Tagungen und Großevents auch die Kreationen für das außer Haus Catering.

CULINARIA
CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE



DER EVENTGASTRONOMIE IN BERLIN EIN DENKMAL GESETZT

Seit 2018 kooperieren **BROICH** und Foodpol mit der Malzfabrik in Tempelhof - Schöneberg

Es war einmal …

… und so lange ist es noch gar nicht her, dass in Berlin Tempelhof-Schöneberg Malz getrocknet und gelagert wurde. Über acht Jahrzehnte, bis zum Jahr 1996.
Das Faszinierende: Das riesige Areal der einst größten Malzproduktion Europas hat heute eine komplett neue Bestimmung gefunden. Weil es ganz neu erfunden wurde.
Und so versprüht das einzigartige Gebäude-Ensemble an allen Ecken einen unwiderstehlichen Charme. Industrieanlagen aus einer anderen Zeit, ein Inventar aus mehreren Epochen und historische Straßen vereinen sich zu einer neuen alten Welt, der man sich nicht entziehen kann. Konnte Georg Broich auch nicht, als er die Malzfabrik vor zwei Jahren entdeckte. Inzwischen ein Industriedenkmal, ist die alte Fabrik der Schultheiss-Brauerei zur Heimat und zum Kommunikationszentrum diverser Unternehmen und Projekte aus der Kreativ-, Kunst- und Kulturbranche avanciert – und die Event-Location schlechthin, wie der Unternehmer sofort erkannte und darum das **BROICH**-Location-Portfolio erweiterte.

„Wir sind sehr glücklich über die Kooperation, die wir Anfang 2018 mit der Malzfabrik geschlossen haben“, unterstreicht Georg Broich, „denn mit unserem erfahrenen Gastronomie- und Catering-Team können wir hier Evens ausrichten, welche all jene, die sie erleben dürfen, wohl so schnell nicht vergessen werden.“
Die Events vor Ort werden von dem **BROICH**-Partner Foodpol betreut, welcher mittlerweile sowohl sein Büro als auch die Produktionsstätten in der Malzfabrik hat.

Einzigartige Vielfalt an fantastischen Räumlichkeiten

Von der riesigen Maschinenhalle für bis zu 800 Personen über das Sonnendeck für 100 Gäste bis zu „Tankraum“ oder „Rostlaube“ für die Feier im kleinen Kreis mit zehn oder zwölf Personen – die insgesamt neun Gebäude, mal mit langen Fluren und von

Tageslicht durchflutet, mal mit tageslichtunabhängigen Räumen, bieten nicht nur eine riesige Gesamtfläche von über 27.000 qm. Sondern vor allem eine bemerkenswerte Vielfalt. Auch, was die Art der Events angeht. Hochzeit oder Jubiläum?
Großes Unternehmensevent oder Innovationday zur Präsentation neuer Produkte? Workshops, Messen, Fotoshootings oder Dreharbeiten? In der Malzfabrik wird alles möglich, und das indoor wie outdoor. Denn die Außenanlagen bieten mit über 15.000 qm Fläche ebenfalls mannigfache Möglichkeiten, sich kreativ zu entfalten. Oder einfach genial zu feiern.

Auf jede Eventgröße eingestellt

Dass dabei kulinarisch wirklich alles stimmt und bei den Food- und Getränkekonzepten keine Wünsche offen bleiben, dafür sorgen unsere erfahrenen Catering-Teams. Diese sind sowohl auf kleine wie auf große Events optimal eingestellt und schaffen es immer wieder aufs Neue, die kulinarischen Genüsse auch kongenial in der einmaligen Kulisse des Industriedenkmals in Szene zu setzen. Denn das Auge isst bekanntlich mit!