BROICHNEWS

NO. 6

I PURE FIVE MEETS UNICOLOUR
GANZ EINFACH IHRE FARBEN

I CØFFE
DIESE LEIDENSCHAFT IST ECHT DIE BOHNE

I #285JAHREBROICH
VON DER TRADITION ÜBER DIE INNOVATION
BIS HIN ZUR PERFEKTION

I **ERWEITERUNG DER GESCHÄFTSLEITUNG**
ZWEI SPITZEN? NEIN,
SONDERN SPITZE IM TEAM

I **AREAL BÖHLER**
SEIT 20 JAHREN SCHLÄGT HIER
DAS HERZ DER EVENTS

INHALTSVERZEICHNIS

04
#285JAHRE**BROICH** –
VON DER TRADITION ÜBER DIE INNOVATION BIS HIN ZUR PERFEKTION

06
PURE FIVE MEETS UNICOLOUR –
GANZ EINFACH IHRE FARBEN

08
AREAL BÖHLER –
SEIT 20 JAHREN SCHLÄGT HIER DAS HERZ DER EVENTS

10
ERWEITERUNG DER GESCHÄFTSLEITUNG –
ZWEI SPITZEN? NEIN, SONDERN SPITZE IM TEAM.

12
FOODPOL CONCEPT CATERING –
PREMIUM CATERER & KREATIV-AGENTUR

14
ALL SEATED –
DIE GESAMTE EVENT-PLANUNG IN 3D

16
GOOGLE STREET-VIEW –
VIRTUELL DURCH DIE HALLEN SPAZIEREN

18
#EFP – EUROPEAN BUSINESS PARTNERS
WISSEN BÜNDELN. TRENDS SETZEN.

20
CØFFE –
DIESE LEIDENSCHAFT IST ECHT DIE BOHNE

22
BAR | EVENT | SERVICE –
DIE **BROICH**HOSPITALITYGROUP BEGRÜSST EIN NEUES
ERFRISCHENDES MITGLIED

WILLKOMMEN BEI DER BROICHHOSPITALITYGROUP,

„Alles kommt zu dem, der warten kann.“ – mit diesen Worten meines Freundes Herbert Watterott beschreibe ich unser **BROICH**JAHR.

Zum einen, weil unsere **BROICH**WELT wenig Stillstand kennt, sondern durch unsere Kunden, Partner und Mitarbeiter fortwährend in Bewegung gehalten wird. Zum anderen, weil sich in jener Phase eines unser Hauptcharistika widerspiegelt: die Fähigkeit vorausschauend zu denken sowie die daraus resultierende Eigenschaft, Trends zu setzen, Vorbild zu sein und sich am Puls der Zeit zu bewegen.

Appropos Zeit: „Wohin ist die eigentlich verflogen?“ – das frage ich mich, wenn ich an unsere Jubiläen dieses Jahr denke: Bereits seit 285 Jahren ist die Familie **BROICH** Gastgeber und wir feierten den 80. Geburtstag meines Vaters, Karl Broich, der Anfang der 1970er Jahre anfing neben seiner eigenen Metzgerei auch Partyservice anzubieten. 1979 schloss er dann seine Metzgerei und konzentrierte sich nur noch auf den Partyservice. Dafür erntete er sehr viel Hohn und Spott seiner Metzgerkollegen – war es nicht nur eine sehr mutige Entscheidung, sondern – aus heutiger Perspektive betrachtet – die absolut richtige Entscheidung. Ein weiteres Jubiläum, über das wir uns in 2019 sehr gefreut haben: vor fast genau 20 Jahren stiegen wir mit der Eröffnung des Alten Kesselhauses ins Eventcatering ein.

Das sind Jahre voller spannender Erlebnisse, großer Herausforderungen und einzigartiger Erfahrungen. **BROICH** ist enorm gewachsen, hat sich gewandelt und zählt mittlerweile zu den TOP-100 der deutschen Gastronomieunternehmen. Diese Entwicklung verdanken wir nicht nur unseren Kunden und Partnern, sondern vor allem unseren Mitarbeitern. Hierzu zählen viele neue Gesichter, aber auch viele Gesichter, die seit den Anfängen von **BROICH**PREMIUMCATERING mit dabei sind. Engagement und Tatendrang, Fachwissen und Leidenschaft – das sind Attribute, die unsere Mitarbeiter auszeichnen. Das wissen wir zu schätzen und zu würdigen, z.B. durch die Beförderungen dreier unserer Bereichsleiter zur Geschäftsleitung in 2019.

Mit unserer Expertise wollen wir uns aber nicht abschotten, sondern wir versuchen Synergien zu schaffen. Deshalb freue ich mich sehr über die Gründung von #EFP: gemeinsam mit Verenice Vandewall begleite und berate ich Kunden aus dem Foodservice Sektor beim Erschließen neuer Märkte.

BROICH denkt weiter und bewegt sich am Puls der Zeit: das zeigt sich nicht zuletzt auch an der Einführung der cloudbasierten Eventplattform „Allseated“ aus den USA sowie der Weiterentwicklung von FOODPOL CONCEPT CATERING.

Ich freue mich auf ein weiteres bewegendes Jahr ganz nach dem Motto:
„Let´s keep on rocking!“

Ihr Gastgeber, Georg W. Broich

WIE ES WAR. WIE ES IST. UND WARUM.

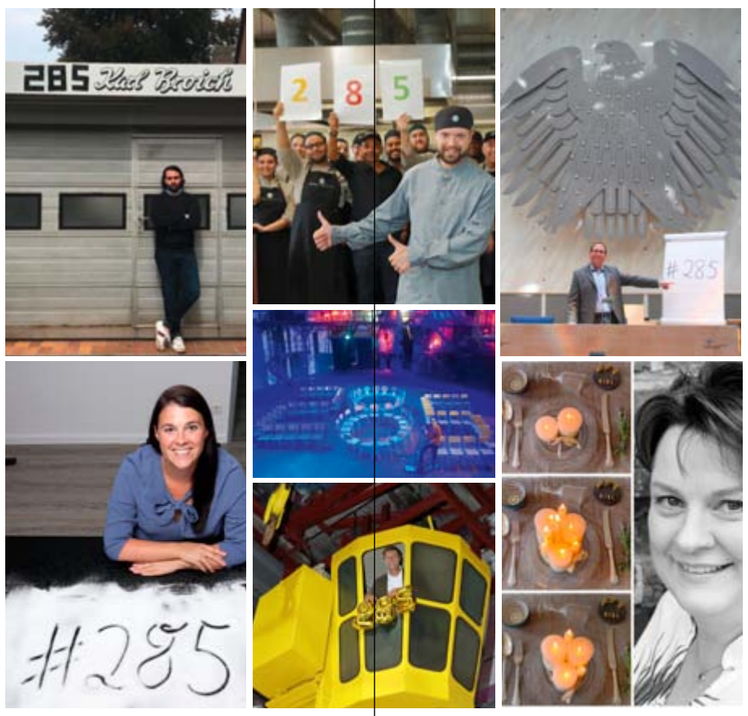
#285JAHRE**BROICH** – von der Tradition über die Innovation bis hin zur Perfektion

Es gibt Dinge, die kann man nicht lernen. Die hat man. So wie die Leidenschaft, die Passion für das, was man tut. Die einen auszeichnet, antreibt, besser macht. Und dahin bringt, genau der Gastgeber zu sein, den die Kunden brauchen. Der zuverlässig ist. Der die Tradition bewahrt und zugleich immer wieder neu denkt. Der Trends setzt. All das macht **BROICH** seit 285 Jahren. Seit die Familie Broich, zuvor bereits in der Gastronomie tätig, im Jahr 1734 in Kapellen Erft den Gasthof „Drei Könige“ gründete. Neue Wege zu gehen, hat die Unternehmerfamilie schon immer ausgezeichnet. Auch Carl Broich, der 1891 in Düsseldorf seine eigene Metzgerei eröffnete.

2018 als **Caterer des Jahres** ausgezeichnet.

Und natürlich Georg W. Broich, der das Unternehmen 1987 in vierter Generation übernahm und den einstigen Partyservice mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft in ein renommiertes Cateringunternehmen verwandelt hat, das Jahr für Jahr Trends setzt und mit seinen Foodkonzepten immer wieder Kunden, Mitarbeitende sowie die gesamte Cateringbranche überzeugt.

Das zu den Top-100 der deutschen Gastrounternehmen zählt. Das nicht nur im Jahr 2018 als **„Caterer des Jahres“** ausgezeichnet wurde. Und darüber hinaus unter anderem die „Bio-Zertifizierung der GfRS (Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH) sowie die Auszeichnung **„Green Globe“**, das führende Nachhaltigkeitszeichen für die Eventwirtschaft, erhalten hat.



Mitarbeitende sind das Herz des Unternehmens

Was macht diesen Erfolg aus? Natürlich die 150 Mitarbeitenden, von denen viele dem Unternehmen seit Jahren treu sind und fast schon zur Familie gehören. Natürlich auch das, was das Unternehmen für diese Mitarbeiter tut, etwa indem es sie mit Führungs- und Teamtrainings permanent weiterbringt, weil es von innovativen, leistungsstarken, ideenreichen Menschen profitiert, die heute schon an den Gastro- und Eventtrends von morgen arbeiten. Und die den Kunden getreu dem Unternehmensmotto unvergessliche Augenblicke schenken, die individuelle Erlebnisse erschaffen und einzigartige Momente kreieren, sodass sich jeder rundum sorglos fühlt.

All das mit einem Georg W. Broich an der Spitze, der mit seinem Engagement, seinem Gespür für die Partnerunternehmen, seinen Ideen und seinem Mut auch 285 Jahre nach der Firmengründung immer wieder Maßstäbe setzt in hochwertiger Gastronomie und außergewöhnlichem Event-Catering für jeden Anlass. Immer mit einem Ziel: Die Menschen auf höchstem Niveau kulinarisch zu begeistern. Nach 285 Jahren mehr denn je.

GANZ EINFACH IHRE FARBEN

Zwei beliebte Foodkonzepte werden zu einem: Pure Five trifft auf Unicolour

Konsequent einfach – das ist Pure Five. Natürliche, pure Genusskreationen mit exakt fünf Handgriffen. Vor Ort, live am Büffet zubereitet. Fertig ist der Genussteller oder die Bowl.

Konsequent auf Ihr Unternehmen zugeschnitten – das ist Unicolour. Ein Corporate Food-Konzept mit einem kompletten Menü in den Farben der Firma.

Was beide Konzepte verbindet? Sie kommen seit Anfang 2018 jeweils so gut an, dass **BROICH** sie jetzt kombiniert. Die Vorteile von Pure Five und die wunderbare Einfachheit treffen auf die konsequente Einfarbigkeit von Unicolour. Und die auf diese Weise zubereiteten und inszenierten Speisen werden zu echten Megastars. Optisch wie geschmacklich. Zumal nach wie vor rein natürliche und feinste Zutaten verwendet werden.

Grüner Start, schwarzer Hauptgang, knallgelber Nachtisch

Die Menüs in absoluter Spitzenqualität, die preislich etwa zwischen 45 und 60 Euro liegen werden, sehen dann zum Beispiel so aus:
Zunächst eine grüne Vorspeise aus Kopfsalat und Highland Cattle mit Meerrettich, Erbse und Brunnenkresse.
Oder die orangene Variante aus Lachs & Süßkartoffel mit Takuwan, Miso und Shitake.
Purer Hauptspeisengenuss in Schwarz? Kein Problem mit Beef Ribs mit Honig-Shiraza-Glaze, Trüffel-Kartoffel-Sticks und schwarzem Knoblauch.
Und als knallgelben Abschluss verwöhnt **BROICH** die Gäste mit Passionsfrucht & Honig mit Ananas, Sanddorn und Kardamon. Das sind nur einige Speisenbeispiele für die geniale **BROICH**-Kombination aus Pure Five und Unicolour.
Ein Genussunikat hoch zwei.

AREAL BÖHLER: SEIT 20 JAHREN SCHLÄGT HIER DAS HERZ DER EVENTS

1.500 Veranstaltungen. 750.000 Gäste.
Die Zahlen sprechen für sich.

Was hätte sich vor 20 Jahren wohl besser für die Feuertaufe des AREAL BÖHLERS als moderne Eventlocation geeignet, als – genau, der 60. Geburtstag von Karl Broich! Die unvergessliche Feier war seinerzeit der Beginn einer neuen Ära für das AREAL, das bereits 1914 im niederrheinischen Büderich erbaut wurde.
Mit der Eröffnung des ALTEN KESSELHAUSES stieg **BROICH** 1999 ins Locationmanagement ein. Und das AREAL BÖHLER feiert als erste Eventlocation eine Renaissance, die gleichsam der Beginn einer beispiellosen Erfolgsstory ist. Denn in den Folgejahren entwickelte es sich immer weiter zum Schauplatz für fantastische Veranstaltungen aller Art mit zahlreichen hochkarätigen Firmenevents, After-Work-Partys und Produktpräsentationen. In dieser Zeit besuchten dort rund 750.000 Gäste die insgesamt 1.500 Veranstaltungen, allein einhundert waren es in diesem Jahr.

Die spannende Kulisse des AREALS erregte weit über Düsseldorf hinaus Aufsehen

Es gehörte zu den ersten Umwidmungen von Industriekultur zur Eventfläche in Deutschland. Etwa zeitgleich entstanden der Nordpark in Duisburg und die Zeche Zollverein in Essen. Als Pionier und Visionär blickt Georg W. Broich auf 20 erfolgreiche Jahre zurück. Im September 2000 verlegte er sein Catering-Unternehmen auf das AREAL und konnte dessen gesamte Entwicklung hautnah begleiten. Weitere Veranstaltungshallen kamen hinzu, wie z.B. die SCHMIEDEHALLEN, die FEDERNFABRIK und die KALTSTAHLHALLE. Ein Mieter nach dem anderen bezog die Gebäude und sorgte für den erwünschten Mix an Gewerben. „Dass einmal alles so schön und so groß werden würde, hätte ich mir nicht erträumt“, sagt Georg W. Broich und betont die gute partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Standortverwaltung und dem Besitzer voestalpine.

Erfolg braucht mehrere starke Schultern

Nachhaltig gemeinsam erfolgreich sein – das AREAL BÖHLER ist dafür ein Paradebeispiel. Mit Patric Gellenbeck ist dort aktuell ein renommierter und ausgewiesener Experte für die Vermietung der SCHMIEDEHALLE und der KALTSTAHLHALLE verantwortlich. Er hat vor seinem Wechsel dorthin selbst für **BROICH** gearbeitet. Und kooperiert wiederum sehr eng mit Lars Wessel, der als Mitglied der Geschäftsleitung bei **BROICH** für die Vermietung der anderen Hallen verantwortlich ist. Ein kongeniales Duo, das gemeinsam dafür sorgen wird, dass auch für die nächsten 20 Jahre die Weichen im AREAL BÖHLER auf Erfolg gestellt sein werden und dort noch viele tausend Menschen begeistert tagen und feiern dürfen.

ZWEI SPITZEN? NEIN, SONDERN SPITZE IM TEAM

BROICH erweitert die Geschäftsleitung auf fünf Mitglieder.
Lars Wessel, Nicola Schillings und Claus Meinen sind neu dabei.

Noch mehr Ideen entwickeln. Innovationen gemeinsam umsetzen. Wesentlich effizienter arbeiten.

Das geht, da waren sich die **BROICH**-Geschäftsführer Georg W. Broich und Burkhard Schmitz Anfang des Jahres einig, noch viel besser in einem Team aus Spitzenkräften.

Deshalb haben sie die Geschäftsleitung um drei Mitglieder erweitert.
Lars Wessel, Nicola Schillings und Claus Meinen.
Und das sind die drei:

Lars Wessel

So kann eine Firmenkarriere aussehen. Bereits im Jahr 2000 fing Lars Wessel als Aushilfe bei **BROICH** an, begann zwei Jahre später seine Ausbildung zum Veranstaltungskaufmann und lernte einige Locations bestens kennen: Nicht nur die Alte Seilerei in Meerbusch und die Vulkanhalle in Köln, sondern unter anderem auch die Humboldtbox in Berlin, den Nürburgring und das AREAL BÖHLER.
2010 wurde er dann mit dem „Hospitality Career Award“ für Nachwuchs-Führungskräfte ausgezeichnet.

Für das Team Düsseldorf und das AREAL BÖHLER übernahm er 2013 die Abteilungsleitung, wurde vier Jahre später Bereichsleiter bei **BROICH** für die Region Rhein-Ruhr und ist seit 2018 Geschäftsführer von Foodpol. Sowie seit dem Frühjahr 2019 auch Mitglied der Geschäftsleitung und Prokurist bei **BROICH**.
Privat verbringt er gerne Zeit mit seiner Frau und seinen drei Töchtern, spielt Fußball, läuft und fährt Rad.

Nicola Schillings

Sie liebt es Gastgeberin zu sein und lebt den Sport: Nicola Schillings kommt ihren größten Leidenschaften sowohl privat als stolze Mutter eines Sohnes als auch beruflich als kaufmännische Leitung mit Prokura bei **BROICH** nach. Hier trägt sie seit 2019 Verantwortung für Küche, Logistik, Sports und die gesamte Verwaltung.

Wie Lars Wessel begann auch Nicola Schillings im Jahr 2000 bei **BROICH** in den Düsseldorfer Hallen – damals als F&B Managerin mit federführender Zuständigkeit für die Warenwirtschaft und das F&B Controlling.
Nach einer Auszeit baute sie zunächst als Freelancerin das Controlling auf und übernahm 2006 dann dessen Leitung. Bis sie 2015 die Bereichsleitung des Controllings inklusive des gesamten Küchenbereichs übernahm, war sie außerdem für Partnerlocations, den Sports-Bereich und die Küchenadministration zuständig.
Die Controlling-Expertin bezeichnet ihren Job als zweite „Home-Base“, in der sie sich wohlfühlt und entfalten kann.

Claus Meinen

Bereits 2007 hat er bei **BROICH** angefangen – und übernahm das Locationmanagement im Feierabendhaus in Hürth sowie Verantwortung für das Catering im WORLD CONFERENCE CENTER BONN.
Drei Jahre später wurde er bei **BROICH** Abteilungsleiter für die Region Köln-Bonn, zudem übernahm er auch die Leitung der Vulkanhalle.
Zu einem seiner größten Erfolge zählt der Gewinn der Ausschreibung für das Catering im WORLD CONFERENCE CENTER BONN 2014. Klar, dass er in der Folge für dessen Eröffnung und den Ausbau als eigenständige Betriebsstätte verantwortlich zeichnete.
Claus Meinen wurde 2018 zum Bereichsleiter für Köln und Bonn befördert, wodurch sich sein Verantwortungsbereich um den UN-Campus in Bonn und das Deutsche Sport- und Olympia-Museum in Köln erweiterte.
Seit Frühjahr 2019 ist er bei **BROICH** Prokurist und Mitglied der Geschäftsleitung. In seiner Freizeit engagiert er sich ehrenamtlich in der Freiwilligen Feuerwehr Köln.

PREMIUM-CATERER & KREATIV-AGENTUR

Das **BROICH**-Partnerunternehmen Foodpol entwickelt sich weiter

Geniale Cateringkonzepte im Premiumsektor mit kulinarischen Genüssen auf höchstem Niveau – so haben die Kunden das Unternehmen FOODPOL in den vergangenen Jahren kennen und schätzen gelernt. Die beiden Geschäftsführer Lars Wessel und Kay Schlichting gehen nun den nächsten Schritt und entwickeln FOODPOL konsequent weiter.

Unterstützung bei Planung, Konzeption, Ausschreibung

„Natürlich werden wir dem Catering nicht den Rücken kehren. Wir werden nur nicht mehr der reine Caterer sein, sondern uns auf Konzeption und Beratung konzentrieren.“, erklärt das Duo. Das heißt: FOODPOL wird zur Kreativ-Agentur, natürlich mit Schwerpunkt in der Gastronomie. Und als solche wird sie ihre Kunden, darunter Caterer oder Partneragenturen, bei Eventplanungen sowie auch bei Ausschreibungen unterstützen. Und das sowohl, wenn ein Gastronomie-unternehmen selbst an einer solchen teilnehmen möchte, als auch, wenn es diese veranstaltet.

FOODPOL entwickelt dafür individuelle Konzepte, die bis ins kleinste Detail ausgearbeitet sind. Nicht nur das: Während eines Catering-Projektes oder einer Ausschreibung steht das FOODPOL-Team seinen Kunden permanent als Ansprechpartner zur Verfügung, passt ein Konzept an, hilft bei der Weiter-

entwicklung. Ganz wichtig dabei: Kreativität und Flexibilität in der Event-planung mit einer hochwertigen, nachhaltigen Küche zu verbinden.
Da kommen natürlich die verschiedenen Foodkonzepte ins Spiel, auf die sich FOODPOL in den vergangenen Jahren spezialisiert hat. Ob Fingerfood, Flying Buffet, Living Buffet, das gesetzte Gala Menü oder auch ein Pop Up Konzept sowie stationäre Restaurant-Konzepte für Neueröffnung – die Vielfalt ist grenzenlos, die Individualisierungsmöglichkeiten sind es auch.

Genügend Know-how und Erfahrung bringen Lars Wessel und Kay Schlichting aus den vergangenen Jahren mit. FOODPOL wird sich sehr flexibel aufstellen und in der Beratung, Konzeption und Planung auch weiterhin mit **BROICH** kooperieren – aber nicht ausschließlich. Falls es der Kunde wünscht, vermittelt FOODPOL auch andere Caterer aus seinem Netzwerk.

Wie das neue Konzept ausschaut, darüber informiert die neue Website: www.foodpol.catering

FOODPOL CONCEPT CATERING

IMAGINE TOGETHER! DIE GESAMTE EVENT-PLANUNG IM VIRTUELLEN RAUM IN 3D

Hallo, Zukunft: **BROICH** stellt alle Eventlocations demnächst virtuell dar. Die cloudbasierte Eventplattform Allseated aus den USA macht es möglich.

Geht nicht, gibt's nicht! Dies ist nur einer von vielen Leitsätzen bei **BROICH**. Kein Wunder also, dass Georg W. Broich Anfang des Jahres begeistert dem Ruf ans Advisory Board Team des amerikanischen Unternehmens Allseated gefolgt ist. Denn das macht in den Staaten schon seit einiger Zeit das möglich, wovon in Deutschland noch mancher träumt. Broich nicht, er macht lieber. Ebenso wie unter anderem David Anderman, ehemaliger COO und General Counsel bei Lucasfilm, der ebenso, wie Mindy Weiss, die in Beverly Hills & New York unter anderem für ihre kreative Partyplanung bekannt ist, zum Advisory Board Team der amerikanischen Tech Company gehört. So, und was macht Allseated jetzt so besonders? Mittels Matterport Scans werden VR-Räume in höchster Auflösung zur cloudbasierten Locationbegehung virtuell abgebildet und können anhand der SAAS-Anwendung dynamisch und live mit Bestuhlung geplant werden. In Zukunft kann man sich per Webmeeting mit allen Gewerken in den **BROICH** Locations auf dem Böhler Areal treffen. Site Inspections einsparen, CO_2 neutrale Eventplanung und Fehlplanungen reduzieren – der Mehrwert liegt auf der Hand: Es revolutioniert die gesamte Eventplanung. Nicht weniger.

Gemeinsam planen – per Online-Plattform

Sämtliche von **BROICH** betriebenen Locations wurden bereits für die ausgeklügelte Allseated-Plattform aufgenommen und Realview-Räume erstellt. Das Ergebnis ist sofort auf AllSeated zu entdecken! Die kollaborative Cloudlösung macht es möglich: jeder Planer kann sich registrieren, einloggen und loslegen. Das **BROICH**-Event-Team gemeinsam mit dem Kunden, Veranstalter oder auch dem Service- und Gastroteam die Veranstaltung in Echtzeit planen. Ohne dass man sich dafür zwingend treffen muss, sondern komplett digital. Jeder greift per Zugang von seinem PC oder Mobilgerät aus auf die Plattform zu und kann zum Beispiel den Aufbau einer Bühne, das Stellen der Tische, Büffets und vieles Weitere virtuell planen. Für die **BROICH**-Kunden erleichtert das nicht nur die gesamte Vorbereitung; diese wird auch viel transparenter. Gemeinsam Ideen entwickeln und direkt online testen? Kein Problem. Zumal beliebig viele Locations und Räume dargestellt werden können. In 2D und in 3D.

Gästelisten, mobiles Check-in und mehr

Allseated kann aber noch viel mehr. Tischplatzierungen planen und Gästelisten anlegen sowie verwalten, live Platzierung und natürlich auf Wunsch ein Rund-um-die-Uhr-Monitoring, um zu gewährleisten, dass auch alles technisch rund läuft – das bietet das neue System. Es wird die Planung und Durchführung jeder Art von Event deutlich vereinfachen und dabei helfen, diese Events noch einzigartiger, noch passender, noch unvergesslicher zu machen.

VIRTUELL DURCH DIE HALLEN SPAZIEREN

Das **AREAL BÖHLER** ist dank Google-Street-View-Technik online erlebbar

Das ALTE KESSELHAUS und die ALTE FEDERNFABRIK. Die SCHMIEDEHALLE und die GLÜHOFENHALLE. Hier trifft seit 20 Jahren schon Industriekultur auf moderne Eventlocation. Auch die KALTSTAHLHALLE zählt seit einigen Jahren auf dem AREAL BÖHLER dazu. Wie wäre es, wenn jeder, der dort gerne seine Feier veranstalten möchte, schon vorher einen Einblick in die einzelnen Locations bekommt?
Das hat sich Georg W. Broich auch gefragt. Und schnell eine Antwort gefunden. Per Google Street View wurden sämtliche Hallen des AREAL BÖHLERS gefilmt, technisch nachbearbeitet und visualisiert, sodass nun jeder dort einen kleinen Online-Spaziergang machen kann.

Lust auf einen Einblick? Dann einfach einen der folgenden QR-Codes scannen. Die führen zum jeweiligen virtuellen Hallenrundgang. Viel Spaß beim Entdecken!

ALTE**FEDERNFABRIK**

ALTE**SCHMIEDEHALLE**

ALTES**KESSELHAUS**

GLÜHOFENHALLE

HALLEAM**WASSERTURM**

KALTSTAHLHALLE

AREAL**BÖHLER**

BROICHCATERING.COM

WISSEN BÜNDELN. TRENDS SETZEN. GASTRONOMIE AUF EIN NEUES LEVEL HEBEN

Georg W. Broich berät und begleitet seine Kunden gemeinsam mit weiteren Experten beim Erschließen neuer Märkte – mit #EFP

Sie kennen einander schon seit einiger Zeit. Und haben auch bereits erfolgreich zusammengearbeitet. Die Rede ist von Verenice Vandewall und Georg W. Broich. Bereits im Jahr 2009 haben sie ihr Wissen, ihre Kompetenzen und Erfahrungen gebündelt. Damals, bei einem französischen Unternehmen, das sich auf Produkte für Feinkost für die Gastronomie spezialisiert hat, verantwortete Verenice Vandewall die Region BENELUX und DACH, während Georg W. Broich für ebendiese Region erster Markenbotschafter des Unternehmens wurde.

Jeder ging seinen Weg

Nach ihrer gemeinsamen Zeit baute Verenice Vandewall beim Unternehmen Didess das Marketing und den Vertrieb so erfolgreich auf, dass Didess zum führenden belgischen Anbieter von Gebäck für die Gastronomie wurde. Und sie war Managing Director bei „R&D Foodrevolution“, das seinerseits wiederum von den kulinarischen Innovatoren Rudi van Beylen, Dirk Peeters und Albert Adrià initiiert wurde. Und das durch Gault Millau in Belgien in 2016 als Culinary Innovators des Jahres gewählt wurde. Georg W. Broich wiederum entwickelte **BROICH** Catering & Locations stetig weiter, setzte immer wieder neue Ideen für Foodkonzepte, Eventcatering und Sports-Catering um und wurde unter anderem 2018 zum **„Caterer des Jahres“** gewählt.

#EFP
EUROPEAN FOODSERVICE PARTNERS

Erfahrungen an Talente von morgen weitergeben

Wie das so ist in der Branche: Aus den Augen verliert man sich nie. Was lag also näher, als die Erfahrungen aus weiteren zehn erfolgreichen Jahren in der Gastroszene gemeinsam zu nutzen – und das eigene wertvolle Wissen weiterzugeben? Das machen Broich und Vandewall mit **#EFP**. Sie beraten und begleiten ihre Kunden bei der Erschließung neuer Märkte. Und das nicht irgendwie: Natürlich geht es dabei insbesondere um Marketing und Vertrieb, aber ganz intensiv nimmt das Duo mit seinem Team auch die Produkt- und Konzeptentwicklung in den Blick. Ebenso wie das Trendscouting.

Wer mit ungewöhnlichen Gastro- und Eventkonzepten durchstarten will, der braucht das perfekte Team. Mitarbeiter, die die Vision der Gründer mittragen und umsetzen. Deshalb hilft **#EFP** auch beim Recruiting und beim Teambuilding. Und sorgt so gleichsam dafür, dass sich die Gastroszene in Europa immer wieder neu erfindet. Weil sie sich einfach etwas traut. In hochwertiger Gastronomie und außergewöhnlichem Event-Catering für jeden Anlass. Immer mit einem Ziel: Die Menschen auf höchstem Niveau kulinarisch zu begeistern. Nach 285 Jahren mehr denn je.

DIESE LEIDENSCHAFT IST ECHT DIE BOHNE

BROICH beteiligt sich am Spezialitätencafé CØFFE und plant weitere Filialen

Das Herz des Kaffees schlägt am Düsseldorfer Carlsplatz in den ehemaligen Räumen eines alten Reformhauses, dessen Tradition weiterlebt. Vereint mit einem neuen, modernen skandinavischen Stil. Das hat seinen Grund, denn das CØFFE, dies zeigt schon die Schreibweise, zelebriert das skandinavische Kaffeehandwerk. Chef-Barrista Tuffi macht hier nicht einfach nur Kaffee. Er bietet seinen Gästen ganz neue Eigenkreationen an. **BROICH** liebt den Duft und Ge-schmack dieser köstlichen Koffeinkreationen und hat sich mit 20 Prozent am CØFFE beteiligt. Die anderen Anteile hält unter anderem Kristinn Gunnarsson, der Gründer von Yomaro. Wie das so ist:
Über einen gemeinsamen Bekannten kam der Kontakt zustande. Mit Sicherheit bei einem guten Kaffee.

Die starke Marke weiter stärken

Und **BROICH** denkt bereits weiter: Zum einen wird der exquisite Kaffee bereits bei allen Barverkäufen und den meisten Veranstaltungen angeboten. Und zum anderen lässt sich solch ein schönes Spezialitätencafé wie am Carlsplatz in Düsseldorf auch anderswo eröffnen. Damit immer mehr Menschen vom CØFFE begeistert werden können und die Marke weiter gestärkt wird. Drei weitere Filialen sind bereits geplant.

Eins werden sie alle gemeinsam haben:
Sie bieten außergewöhnlichen Kaffeegenuss auf skandinavische Art.

Es duftet schon …

… herrlich nach frisch aufgebrühtem Kaffee!
Im Zuge einer weiteren Maßnahme der Markenstärkung werden die Produkte des Spezialitätencafès bereits im gesamten Barverkauf sowie im Eventgeschäft von **BROICH** angeboten. Hochwertige Kaffeekreationen sollen die Herzen der Veranstaltungsbesucher im Fluge erobern und das charakteristische skandinavische Flair auf Messen und anderen Events verbreiten.

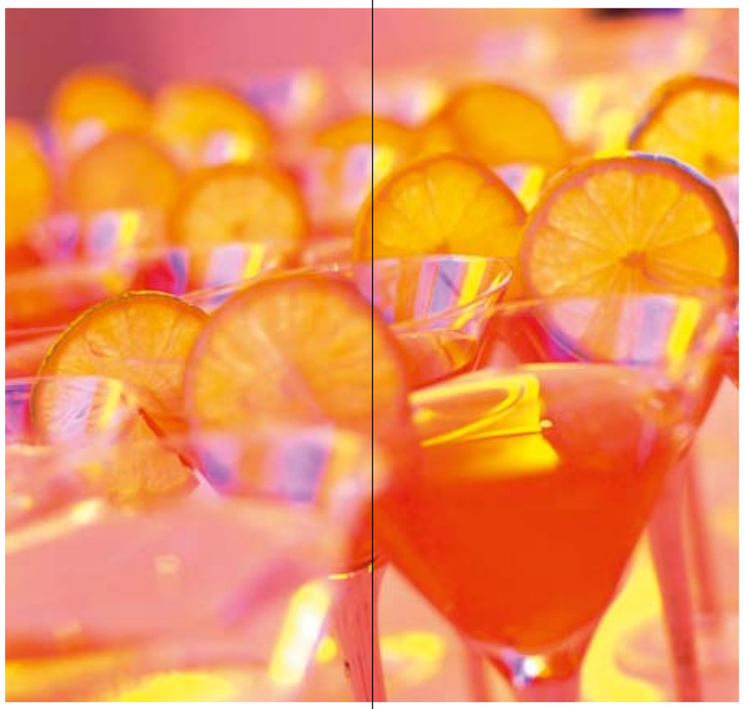
BAR | EVENT | SERVICE

Die **BROICH**HOSPITALITYGROUP begrüßt ein neues erfrischendes Mitglied

Bar | Event | Service – der perfekte Partner in Sachen Cocktail- und Baristaservice

Spritzig, erfrischend und exklusiv: so lässt sich das neue Unternehmen „Bar | Event | Service“ und dessen umfangreiches Portfolio beschreiben. Dahinter stecken Chris Hilger, Max Turzer und Georg W. Broich, die einander schon seit Jahren kennen und sich vor einiger Zeit dazu entschieden, Freundschaft und Business miteinander zu vereinen.

Kühle Cocktails? Frisch aufgebrühter Kaffee? Oder ein fruchtiger Smoothie? Das Dienstleistungs- und Produktportfolio des neu gegründeten Unternehmens ist vielfältig und lässt sich in vier Hauptbereiche aufgliedern: die Bereiche Cash- und Messegeschäft, Cocktail- und Baristaservice sowie Refreshment umfassen ein umfangreiches Speisen- und Getränkeportfolio, das von A wie Amaretto über F wie Focaccia bis hin zu Z wie Zitronenlimonade reicht. Den vierten Bereich bildet der Event- und Messesupport: hier dreht sich alles um das richtige Equipment, eine strategische Logistik sowie exzellenten Service.



Mit „Bar | Event | Service“ erweitert die **BROICH**HOSPITALITYGROUP die Vielfalt der Unternehmensbeteiligungen um ein weiteres erstklassiges Unternehmen, das für exzellenten Service, ausgezeichnete Produkte und hohe Flexibilität steht und den Fokus auf das Bar- und Messegeschäft setzt. Somit stellt es die perfekte Ergänzung zu den anderen Beteiligungen, die in der **BROICH**HOSPITALITYGROUP gebündelt werden, dar. Ob Privat- oder Kundenparty, Get-Together oder Produktpräsentation: die Dienstleistungen der „Bar | Event | Service“ passen zu jeder Art von Veranstaltung und können an die verschiedensten Gegebenheiten angepasst werden.

Ein Versprechen, auf das Georg W. Broich sehr stolz ist: „Flexibilität und Expertise sind Aspekte, die seitens unserer Kunden immer mehr an Relevanz gewinnen. Mit dem breiten Spektrum, das „Bar | Event | Service“ mit ihren Dienstleistungen und Produkten abdeckt, haben wir die Möglichkeit, auf individuelle Wünsche und Bedingungen unserer Kunden einzugehen. Unsere Expertise baut mit Wissen aus der Cateringbranche und dem Barista- und Cocktailservice aufeinander auf, sodass wir Kompetenzen nicht nur teilen, sondern auch bündeln.“

BAR | EVENT | SERVICE

UNSERE SERVICEPARTNER

AREAL BÖHLER

AREAL-BOEHLER.DE

RHEINGEDECK.DE

BAR | EVENT | SERVICE

BAREVENTSERVICE.COM

CØFFE
Am Carlsplatz

AZUL CAFÉ

AZUL.DE

PURE DÜSSELDORF

PURE-DUESSELDORF.DE

GEROLSTEINER
Das Wasser mit Stern

GEROLSTEINER.DE

mp
mise en place

MISEENPLACE.DE

PROFIMIET
Ihr Partner für Non-Food-Catering

PROFIMIET.DE

FALK BAUMEISTER
STRUCTURES

FALKBAUMEISTER.DE

RADEBERGER GRUPPE

RADEBERGER.DE

EVENT | RENT
Event- & Exhibition-Equipment

EVENTRENT.DE

BROICH CATERING & LOCATIONS

HANSAALLEE 321 / HALLE 18 | D-40549 DÜSSELDORF

TEL.: +49 211 60 203 – 0 | BROICH@**BROICH**CATERING.COM