

Traiteur Carl 18.91 - Kleines Budget - großes Catering

27.05.2009, 10:52 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Broich Premium Catering GmbH*

Presseagentur: *SCHRIEVER.AGENTUR FÜR MARKETING, PR & UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION*



Georg W. Broich präsentiert sein neues Konzept 'Traiteur Carl 18.91'

Zukunft braucht Herkunft: Unter der Prämisse geht Georg W. Broich innovative Wege im Premium-Segment und präsentiert in Erinnerung an seinen Ur-Großvater und Firmengründer Carl Broich sein neues Catering-Konzept.

„Als Premium Caterer mit einer über hundertjährigen Firmengeschichte verstehe ich die aktuelle Marktsituation als Herausforderung, die mich dazu anspornt, zeitnah auf die Bedürfnisse meiner Kunden zu reagieren“, erläutert Georg W. Broich sein jüngst geborenes Konzept. Der Spagat zwischen Tradition und Innovation scheint Broich tatsächlich gelungen. Denn mit „Traiteur Carl 18.91“ zeigt der Düsseldorfer Premium Caterer einmal mehr, dass traditionelle Werte und moderne Catering-Konzepte einander nicht ausschließen, sondern ganz im Gegenteil zu perfekten Symbiosen miteinander verschmelzen. „Premium“ bedeute eben erstklassig, nicht zwingend teuer, heißt es bei Broich. Und für 18,91 Euro pro Person bietet Traiteur Carl 18.91 einen Marktplatz kulinarischer Genüsse. „Dabei verspreche ich nicht zu viel, wenn ich behaupte, dass der Name Programm ist“, erläutert Georg W. Broich: „Denn der Traiteur bekochte in Frankreich den Adel und das Großbürgertum. Carl steht für meinen Urgroßvater, der unser Unternehmen einst gründete. Und 18.91 ist nicht nur unser Gründungsjahr, sondern auch der Preis, zu dem wir unsere Gäste zu einer kulinarischen Reise besonderer Art einladen“, so der Premium Caterer.

Der Marktplatz kulinarischer Genüsse

Individualität wird bei Traiteur Carl groß geschrieben. Auf einem Marktplatz kulinarischer Genüsse lädt Traiteur Carl an fünf Marktständen zu den klassischen Traiteur-Speisen ein. Knuspriges Brot, herzhafter Käse, feine Salami in pikanter Vielfalt, luftgetrockneter Schinken und als schmackhafte Ergänzung ein Rillettes laden am ersten Marktstand zum Genießen ein. An der Pasta-Station bereitet Franco Calicchia aus Sizilien direkt vor den Augen der Gäste frische Pasta zu und gewährt damit interessante Einblicke in die italienische Küche. Und wenn großer Geschmack auf zartes Fleisch trifft, dann schickt sich die rheinländische Küche mit knusprig gebratenem Spanferkel-Schinken, deftigen Schnibbelskartoffeln sowie rheinischem Kartoffel- oder Krautsalat an, die Gaumen der Gäste zu verwöhnen. An der nächsten Station genießt man knack-frische Salat - Variationen, vom toskanischen Geflügelsalat mit Kichererbsen bis hin zum Crevetten-Salat mit Zucchini und schwarzen Bohnen, natürlich alle mit marktfrischen Zutaten. An der vorletzten

Station des Marktplatzes dreht sich alles um frische Pilze. Hier machen schmackhafte Maronenchampignons, aromatische Kräuterseitlinge und leicht nussige Trompetenpilze Appetit auf wilde Kräuter und intensives Aroma von Wald und Wiese. Und zum Abschluss des kulinarischen Streifzuges lädt Traiteur Carl zu einer nostalgischen Reise in die Vergangenheit: Hausgemachter Bourbon Vanillepudding und cremiger Schokoladenpudding, serviert in kleinen Weckgläsern, wecken kulinarische Erinnerungen und laden ein, zu einer erfrischenden Begegnung mit exotischen Fruchtchutneys nach Original-Rezepten. Mit Zusatzmodulen präsentiert Traiteur Carl an top je zwei Food-Varianten in den Bereichen Suppe, Sushi, Asia-Wok-Gerichte, Fleisch- und Fischspezialitäten sowie Pasta. Wir können mit Traiteur Carl 18.91 nahezu jeden Kundenwunsch erfüllen? begründet Georg W. Broich die enorme Diversifizierung. Im Hinblick auf die unterschiedlichen Anforderungsprofile der einzelnen Märkte sei dies ein wichtiger Wettbewerbsvorteil, von dem schlussendlich der Kunde profitiere, heißt es in Düsseldorf. Dazu Georg W. Broich: Egal, ob ein asiatischer Softwareproduzent ein neues Produkt lanciert oder ein französischer Autobauer mit einer Roadshow ein neues Modell präsentiert, ob anlässlich einer Pharma-Messe ein Ärztekongress tagt oder ob anlässlich eines Firmenjubiläums regionale Akzente gesetzt werden sollen: Traiteur Carl 18.91 kann in nahezu jedes Veranstaltungskonzept integriert werden. Wir gehen auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein, ganz individuell.

Individuelle Angebote aus Einzel-Modulen

Innovative, maßgeschneiderte Catering-Konzepte müssen den zeitgemäßen Bedürfnissen der Gäste in jeglicher Form entgegenkommen?, erläutert Broich die Philosophie, die zur Produktentwicklung Traiteur Carl 18.91 geführt hat. Mit individuellen Einzel-Modulen können

Speisen-, Getränke-, Personal-, Mobiliar- und Dekorationsmodule beliebig miteinander kombiniert werden. Von 200 bis 500 Personen bietet Traiteur Carl 18.91 standardisierte Preismodule ab ? 18,91 pro Person. Die erste Variante beinhaltet dabei alle Traiteur-Speisen, die Basis-Ausstattungsmodule zzgl. Geschirrpauschale - inklusive Auf- und Abbau, Ausgabepersonal sowie Köche. Das ?Rundum-Sorglos-Gesamtpaket? bringt Traiteur Carl 18.91 bei einer Veranstaltungsdauer von fünf Stunden mit standardisierten Preismodulen für 200-500 Personen ab jeweils ? 59,95 mit. Hier sind alle Leistungen inkludiert: Speisen, Getränke, Geschirr, Service, Mobiliar und Dekor. Jede Verlängerungsstunde ist für ? 9,50 pro Person möglich. Für Veranstaltungen mit einer Teilnehmerzahl unter 200 Personen kalkuliert Traiteur Carl 18.91 ganz individuell.

Die große Freiheit individuell zu genießen

Auch im Hinblick auf die Getränkebars bietet Traiteur Carl 18.91 schon mit geringem Budget eine große Vielfalt an. Kunden wählen aus zwei Varianten. Die klassische Variante ist bereits in das Gesamtpaket integriert. Sie beinhaltet Weiß- und Rotwein, Bier sowie Wasser und ein Heißgetränk. Optional sind Prosecco, Champagner, zusätzliche Softgetränke sowie feine Café-Spezialitäten und Digestif hinzu buchbar.

Hochmotiviert und freundlich: Der Service

Selbstbedienung entspricht dem Zeitgeist, aber auch der Full-Service ist für bestimmte Veranstaltungsformate nach wie vor unerlässlich. Im Gesamtpaket enthalten sind Auf- und Abbau, ein Abhol- und Abräumservice sowie Köche. Ein Full-Service-Angebot ist optional buchbar.

Das Auge isst mit ? Traiteur Carl schafft ein Ambiente auf höchstem Niveau

Damit der optische Rahmen dem Konzept der Veranstaltung entspricht, bietet Traiteur-Carl zwei hochwertige Ausstattungsvarianten an. Traditionell kommt der Traiteur mit Marktständen, Bier- und Stehtischen sowie einem weiß-blauen Dekor im Gepäck zur Veranstaltung. Diese Ausstattung ist im Gesamtpaket enthalten. Optional ist eine stylische Variante u.a. mit modernen Buffetelementen, Banketttischen, weißen Hussen, Designmöbeln und Hightables hinzu buchbar. Da auch in punkto Ausstattung die Kundenwünsche im Mittelpunkt stehen, wird Individualität auch hier groß geschrieben. Wer also für sein Konzept beispielsweise traditionelle Bierzeltgarnituren mit stylischen Hussen benötigt, für den hält der Traiteur natürlich auch diese Option bereit.

Kunden profitieren von maßgeschneiderten Nachhaltigkeitskonzepten

Nachhaltigkeit spielt bei modernen Catering-Konzepten eine große Rolle. Als traditionsgeführtes Familienunternehmen legt man bei Broich Premium Catering besonders viel Wert auf diese Thematik. Dazu gehört die kontinuierliche

Auseinandersetzung mit ökologischen und ökonomischen Fragen. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, hat der Premium Caterer maßgeschneiderte Nachhaltigkeitskonzepte entwickelt. Dazu gehören regionale Produkte, die - wenn möglich - rein biologisch angebaut werden. Georg W. Broich bevorzugt fair gehandelte Waren und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Der Caterer sorgt außerdem für eine umweltgerechte Entsorgung seiner Abfälle. Für die kontinuierliche Arbeit und das transparente Handeln wurde Broich Premium Catering bereits mehrfach ausgezeichnet. ?Und genau diese Auszeichnungen verstehen wir als Anstoß, unser verantwortliches Handeln im Sinne unserer Kunden und der nächsten Generationen fortzuführen?, sagt Georg W. Broich.

Innovatives Buchungskonzept im Internet

Dass sich moderne Catering-Konzepte bei Broich nicht ausschließlich um kulinarische Erlebnisse drehen, auch das zeigt das Düsseldorfer Familienunternehmen, das heute über 100 feste Mitarbeiter zählt, mit seinem Konzept Traiteur Carl 18.91. ?Wir wollen Catering auch mit kleinem Budget zum nachhaltigen Kunden-Erlebnis machen, das ist uns mit diesem Konzept mehr als gelungen. Aber wir gehen einen Schritt weiter. Denn als Premium Caterer wollen wir unseren Kunden einen Mehrwert an Transparenz in der Zusammenarbeit bieten. Aus diesem Ansporn heraus haben wir ein Online-Buchungstool entwickelt, das Maßstäbe setzen wird. Veranstaltungsplaner können auf www.traiteur-carl-1891.com die einzelnen Module transparent kalkulieren. Mit nur wenigen Klicks haben unsere Kunden die für sie wichtigen Zahlen und Fakten, die sie dann effizient in ihre Kalkulationen integrieren können. Natürlich steht jederzeit einer unserer Mitarbeiter mit Rat und Tat zur Seite, um ein individuelles Angebot zu besprechen

Traiteur Carl hat die Zeichen der Zeit erkannt

Mit einem Mehrwert an Individualität, Nachhaltigkeit und Transparenz geht Traiteur Carl 18.91 an den Markt. Dass großes Catering dabei auch mit kleinem Budget möglich ist, trifft genau den Zeitgeist und zeigt darüber hinaus, dass man bei Broich Premium Catering versteht, worauf es dem Kunden von heute ankommt. Partnerschaftliches Denken und Handeln spielt bei Traiteur Carl 18.91 eine zentrale Schlüsselrolle. Das spiegelt sich nicht zuletzt im innovativen Buchungsmodul wieder. Probieren Sie es mal - auf www.traiteur-carl-1891.com.

Portrait

Broich Premium Catering zählt zu Deutschlands führenden Event-Catering-Unternehmen und verfügt bundesweit 12 eigene sowie zahlreiche Partner-Locations für individuelle Meeting- und Incentive-Konzepte. Dass sich Broich Premium Catering seit Jahren auf der Poolposition unter deutschen Caterern befindet, steht spätestens fest, seitdem wir die Tower-Lounge des Nürburgrings betreiben. Und bereits 2009 wird der Umbau des Nürburgrings mit einem Investitionsvolumen von 150 Millionen Euro zu einer Erlebnisregion fertiggestellt werden, deren gastronomische Betreuung wir ebenfalls übernehmen werden. Unser 1891 gegründetes Unternehmen beschäftigt rund 100 Mitarbeiter. Die Kooperation mit starken Partnern gehört seit jeher zu unserer Firmenphilosophie. Mit diesen Synergien bieten wir unseren Kunden einen essentiellen Mehrwert an Services. Unser Haus ist Gründungsmitglied der BCP (Bonn Conference Partners) sowie Mitglied des GCB (German Convention Bureau e.V.).

Weitere Infos:

SCHRIEVER.AGENTUR FÜR MARKETING, PR & UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

Hans Schriever

T: +49 211 5413607

E: hans.schriever@schriever.ag

News-ID: 313048 • Views: 229 (Stand: 03.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/313048/Traiteur-Carl-18-91-Kleines-Budget-grosses-Catering.html>