



## **PRESSEINFORMATION**

**Stuttgart, 17. Mai 2019.**

### **Kirberg Catering gewinnt mit DANK AUGUSTA den Award der Gastfreundschaft 2019 in Gold.**

Das Gartenlokal DANK AUGUSTA in der Flora Köln, betrieben vom Cateringunternehmen Kirberg, wurde in Stuttgart mit dem „Award der Gastfreundschaft“ in Gold ausgezeichnet. Die Preisverleihung fand am 17. Mai im Mercedes Benz Museum in Stuttgart vor mehr als 300 Gästen statt. Gekürt wurden die besten Speise- und Getränkekarten 2019 von einer hochkarätigen Jury, bestehend aus Ingrid Hartges (Geschäftsführerin DEHOGA Bundesverband), Thomas Bettcher (Soda GmbH), Anke Hargreaves (Einkaufsleiterin Blockhouse Gruppe AG), Christine Woltmann (COPERAMA) und Andreas Vogel (GEVA GmbH). Dabei überzeugte das Gartenlokal Dank Augusta die Jury auf der ganzen Linie mit seiner durchdachten und wunderschön gestalteten „Picknick-Karte“ sowie seinem außergewöhnlichen Picknick-Konzept und belegte damit den ersten Platz (Gold). Der zweite Platz (Silber) ging an Meat Market aus Hamburg, der dritte (Bronze) an das Hotel „Das Weitblick“ aus dem Allgäu.

#### **Das Picknick-Konzept des Dank Augusta**

Kirberg Catering zeigt mit seinem Picknick-Konzept kreative Handschrift. So gibt es im Dank Augusta Herzhaftes und Süßes in Gläsern im Picknick-Style verpackt. Jeder Gast bekommt hier seine eigene Picknicktasche, die er sich an der Bar nach seinen Wünschen befüllen lässt. Mit dem Konzept Dank Augusta, das auch mit dem „Caterer des Jahres“ ausgezeichnet wurde, gelingt es Kirberg Catering einen modernen Ort in historischem Ambiente und ein Gastronomie-Erlebnis zu schaffen, das Menschen fasziniert. Wo, wenn nicht in Köln mit seiner jungen experimentierfreudigen Food-Szene, lässt sich ein derartiges Konzept, das mit konventionellen Gastro-Regeln bricht, umsetzen. „Wir finden es super, dass das was wir tun auch anderen gefällt! Es ist eine Wertschätzung unserer Arbeit und darüber freuen wir uns. Die Anerkennung durch eine Auszeichnung, wie den Award der Gastfreundschaft, schafft auch eine besondere Wahrnehmung bei den Gästen. Damit leisten wir einen Beitrag, der auch auf die Qualität und Wertigkeit der Gastronomie im Allgemeinen einzahlt,“ freut sich Jutta Kirberg, die im April zur Genussbotschafterin Kölns ernannt wurde, über die Auszeichnung.

## **Unternehmen Kirberg Catering**

Seit über 35 Jahren krönt die Kirberg GmbH jeden Event mit Genuss. 1982 legte Jutta Kirberg mit der Bewirtung der Rolling Stones, im Müngersdorfer Stadion in Köln, den Grundstein für Kirberg Catering. Seitdem ist das Unternehmen zu einer Größe im deutschen Event-Catering gewachsen und Impulsgeber der Branche.

Als leidenschaftliche Gastgeberin sorgt sie dafür, Freude und Genuss gleichsam zu vermitteln. Sie setzt bei ihrer täglichen Arbeit auf bewährte Zutaten: Qualität, Kreativität und Begeisterung. Einen Schwerpunkt setzt die zielstrebige Geschäftsfrau dabei bevorzugt auf die außergewöhnliche und besondere Inszenierung mit dem Ziel, Events einmalig zu machen.

Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen. U.a. wurde Kirberg 2016 für das Gartenlokal Dank Augusta mit dem „Caterer des Jahres“ vom Fachmagazin „Catering Inside“ ausgezeichnet. Erst im April wurde Jutta Kirberg für ihr hohes Engagement zu Genuss und Kulinarik zur Genussbotschafterin von Köln ernannt.

In der Flora Köln ist Kirberg seit 2014 exklusiver Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH und betreibt das Gartenlokal Dank Augusta auf der Südterrasse.

Seit 2017 ist Kirberg GmbH Catering-Partner der Koelnmesse für den Kongress- und Veranstaltungsbereich als Partner von Aramark.

Pressekontakt Kirberg GmbH

Simone Lenz

Marketing & PR | Kirberg GmbH

Deutz-Mülheimer Str. 109, 51063 Köln

s.lenz@kirberg-catering.de, Tel: +49 221 284 8209

Anlage: 3 Bilder. Fotocredits: © **HANNAHKONDA Fotografie**



Jury und Gewinner Award der Gastfreundschaft



vlnr: Jutta Kirberg, Simone Lenz, Kirberg Catering, Nicolas Limbach Meatmarket Hamburg, Josef Vitasek, Sky Bar im Weitblick, Allgäu

