

D7793 E 11 2022

Eine Marke der
dfv Mediengruppe

foodservice

MÄRKTE MENSCHEN MARKEN | FACHMAGAZIN FÜR PROFESSIONELLE GASTRONOMIE



JAHRE

**Ihr Branchenmagazin feiert Jubiläum:
Zahlen, Daten, Fakten aus den vergangenen Jahrzehnten**



Ihr Eventcatering-Unternehmen steht für Kreativität und exzellente kulinarische Inszenierungen. In den 80er-Jahren mit Künstler-Catering für Rockbands gestartet, zählt Jutta Kirberg heute zu den namhaften Playern im Markt. Bis zum Coroneinbruch versorgte die Unternehmerin mit rund 80 Mitarbeitern die Besucher von internationalen Messen und Kongressen, bewirtete Firmen und Konzerne bei Veranstaltungen wie der IAA oder Journalisten und Politiker beim G20-Gipfel in Hamburg. Für ihren Innovationsgeist und die Idee des Corporate Food – hierbei geht es darum, eine Marke kulinarisch erlebbar zu machen – hat Kirberg bereits diverse Auszeichnungen bekommen.

„1982 haben die Rolling Stones für mich und Kirberg alles ins Rollen gebracht“, sagt die Gründerin der Kirberg GmbH über ihren Einstieg ins Catering-Geschäft. Als Lehramtsstudentin übernahm sie damals den Job, Mick Jagger und seine Band im Münchener Stadion zu verpflegen. Weitere Aufträge im Musikbusiness folgten. Jutta Kirberg gründete ihre eigene Firma und ging auf Tour: Mit BAP, Tina Turner, David Bowie oder den Toten Hosen. Dem Musikbusiness immer noch verbunden, richtet sie mit ihrem Team heute Events aller Art aus – von 50 bis zu 5.000 Personen.

Als passionierte Gastgeberin hat die gebürtige Kölnerin nie allein nur das Essen, sondern das gesamte Drumherum einer Veranstaltung im Auge. „Gutes Essen braucht eine Inszenierung – so wie Livemusik die Bühnenshow braucht“, lautet ihr Credo. An ihrem Job schätzt sie die gestalterischen Möglichkeiten, aber auch die Zusammenarbeit mit Menschen. Genau hinzuhören, was ihre Kunden wünschen, ist für sie eine grundlegende Voraussetzung ihrer Arbeit. „Kein Event ist wie das andere. Es geht immer darum, etwas Unverwechselbares zu liefern. So wird jede Veranstaltung zu etwas Besonderem.“

Ob Kirberg Tische baut, die wie Torten aussehen, ein Buffet im Hochregallager inszeniert oder Fischspeisen in Kaviardosen und Sardinenbüchsen auf Palettenstapeln präsentiert: Die Ideen tragen stark die Handschrift der kreativen Unternehmerin, die sich intensiv mit Esskultur und aktuellen Ernährungstrends befasst und über den Tellerrand hinweg in andere Branchen schaut. Inspiration für ihr tägliches Tun findet sie in der Kunst, im Design, im Sport, auf Reisen oder beim Gang durch die Stadt. Anders zu sein als andere ist eines der Erfolgsgeheimnisse ihrer Kölner Firma. Ein weiteres: Offen zu sein für Neues und nach vorn zu schauen auf das, was die Gäste morgen mögen. „Üppige Buffets mit Champagner und Austern wie in den 80ern sind längst passé. Heutige

Die Kreative



KIRBERG CATERING

START 1982 mit Künstler-Catering für die Rolling Stones

1993 Gründung der Kirberg Catering Fine Food GmbH

GESCHÄFTSFÜHRER Jutta Kirberg, Thomas Lehmann,
Volker Beuchert und Jochen Hackmann

UMSATZ 2019 11,0 Mio. €

LOCATIONS Flora, Köln (exklusiv), zahlreiche Partner-
locations in der Region wie z.B. Harbour Club und Design
Post, Köln, Grand Hall, Zeche Zollverein Essen, Station
Airport Düsseldorf, The Frame Düsseldorf, (Preferred
Partner)

GASTRONOMIE „Dank Augusta“ (Flora, Köln), Haus
Diepental, Leichlingen, Kurhaus Bad Honnef (Betreiber
und Caterer)



Mick Jagger von den Rolling Stones erfrischt die Zuschauer während eines Konzerts in Köln 1982 mit Wasser.

© image/Sven Simon

Events sind bedachtsamer, von Gesundheit und dem Anspruch auf Nachhaltigkeit geprägt. Neben Aspekten wie Herkunft und Qualität gilt es auch immer individueller werdenden Ess-Stilen gerecht zu werden.“

Zukunftsfähigkeit und Entwicklung sind wichtige Themen für die Profi-Gastgeberin. Im Laufe der Zeit hat Jutta Kirberg, die ihre Firma zusammen mit Thomas Lehmann, Volker Beuchert und Jochen Hackmann führt, immer neue Geschäftsfelder erschlossen und ein liquides Unternehmen aufgebaut. Meilensteine auf dem Weg zum Erfolg waren nicht nur der G20-Gipfel in Hamburg, sondern auch die Kölner Flora, die Kirberg seit 2014 exklusiv als Event-Location betreibt – inklusive Bewirtschaftung des Gartenlokals „Dank Augusta“. Seit 2017 ist Kirberg zudem Catering-Partner der Kölner Messe für den Kongress- und Veranstaltungsbereich.

Die Bereitschaft zur Veränderung und der Mut, die Dinge anzupacken – diese Charaktereigenschaften kamen Jutta Kirberg auch in der Coronazeit zugute. Die Pandemie erschütterte ihr in nahezu 40 Jahren aufgebautes Eventcatering-Unternehmen in den Grundfesten. „Wir waren über Monate quasi abgeschaltet. Da muss man entscheiden, ob und wie man weitermacht und die Firma durch die Krise führt.“ Die zielstrebige Unternehmerin steuert mit frischen Ideen dagegen: Mit Speisen aus dem Glas liefert sie – nachhaltig verpackte – Mitarbeiterverpflegung in Kölner Büros, schickt ihre Köche für private Cooking-Events zu den Kunden nach Hause oder bietet mit den „Cooking Dates“ Online-Kochevents für Mitarbeiter und Privatpersonen an. Mit der Kirberg Manufaktur hat sich die Firmenchefin sogar einen lang gehegten Traum erfüllt und eine eigene Produktlinie kreiert. All diese und weitere Aktivitäten dienen dazu, Zusatzeinnahmen zu generieren, mit Kunden und Geschäftspartnern in Kontakt zu bleiben und den Mitarbeitern eine Perspektive zu geben. Das Gros ihrer Mitarbeiter sei bisher geblieben. „Wir haben ein Spitzenteam“, ist Kirberg dankbar. Und setzt alles daran, dass dies so bleibt.

Ulla Dammer

„1982 haben die Rolling Stones für mich und Kirberg alles ins Rollen gebracht.“