



NORD EVENT – CATERING

Im Herzen Hamburgs, zwischen Fernsehturm, Messegelände und dem Heiligengeistfeld, befindet sich die Cateringküche der Nord Event GmbH: eine perfekt ausgestattete Produktion auf rund 3.000 Quadratmetern Fläche. Hier führt Frank Crivellari als Küchendirektor Regie.

In der hochmodern ausgestatteten Küche wird von der Nudel über das Partybrötchen bis hin zum selbstgeräucherten Fisch, molekularem Fingerfood, dem Firmenlogo aus Eis, Hochzeitstorten und stilvollen Kunstwerken aus Schokolade alles selbst hergestellt, ohne Zugabe von Convenience-Produkten. Ein klarer Qualitätsunterschied zu vielen anderen Cateringbetrieben, den die Nord Event-Kunden zu schätzen wissen.

Zum Team von Küchenchef Frank Crivellari zählen rund 40 Mitarbeiter, darunter eigene Pâtissiers, Bäckermeister und Pastaköche. Die professionelle Küchencrew legt bei jeder Produktion größten Wert auf tagesfrische, qualitativ hochwertige Produkte und die dementsprechende sorgfältige Handarbeit. Crivellari fordert von seinen Mitarbeitern ein hohes Maß an Kreativität und Eigeninitiative bei der Entwicklung und Umsetzung neuer Food-Konzepte, um das Angebot immer wieder um innovative Kreationen erweitern zu können.



Damit die erstklassige Qualität der Speisen auch während des Transports zu den Veranstaltungen erhalten bleibt, wurde ein professionelles Logistikkonzept entwickelt. Die Großküche befindet sich mit ihrem Standort auf dem Fleischgroßmarkt in Hamburgs zentralster Lage und bietet auf diese Weise kurze Transportwege zu allen firmeneigenen Veranstaltungsorten in der Hansestadt. Eine lückenlose Kühlkette und eine hochwertige Organisation garantieren einwandfreie Frische und besten Geschmack der Speisen.

PRESSEKONTAKT:

JOCHEN REICHEL

NORD EVENT GMBH

TELEFON: 040-200064-110

E-MAIL: JOCHEN.REICHEL@NORDEVENT.DE