



FRANK CRIVELLARI
KÜCHENMEISTER
NORD EVENT GMBH – CATERING PRODUKTION

Seit 2007 setzt Küchenmeister und Kosmopolit Frank Crivellari durch seine internationale Erfahrung neue Maßstäbe in der Cateringküche der Nord Event GmbH. Der Küchenchef mit italienischen Wurzeln stand schon in den Metropolen Mexiko City, Taipeh, Budapest, Tokio, Prag, Warschau, Paris und London für renommierte Häuser am Herd.

Seine kulinarische Laufbahn begann 1996 mit einer Ausbildung bei Sternekoch Arndt Feye im Bremer Traditionshotel „Zur Post“. In den folgenden Jahren kochte er für das „BMW Internationale Hamburger Derby“, erkundete die Kochkultur auf Menorca, ließ sich von der Küche Italiens inspirieren und leitete ein 15-köpfiges Küchenteam in Indien. Während seiner anschließenden Tätigkeit als selbstständiger Messe-Caterer wurde Feinkost Käfer auf den Spitzenkoch aufmerksam und engagierte ihn für Großprojekte an der Rennstrecke in Bahrain, im Berliner Reichstag und schließlich in der Münchner Zentrale. Trotz seiner Tätigkeiten im Ausland verschlug es Crivellari immer wieder nach Hamburg. In der Hansestadt machte er sich zuletzt einen Namen als Sous Chef im Restaurant „Doc Cheng’s“ des Traditionshauses Fairmont Hotel „Vier Jahreszeiten“.



Anfang 2007 erfüllten sich für den Spitzenkoch neue berufliche Perspektiven als Küchenchef der Nord Event GmbH. Gemeinsam mit Geschäftsführer Hans-Christoph Klaiber konnte er seine Vorstellung von einer perfekten Gourmet-Cateringküche realisieren.

Die Produktionsfläche der Küche wurde innerhalb eines Jahres auf eine Größe mehr als 3.000 m² verdoppelt. Seit dem Umbau steht der 40-köpfigen Küchencrew der Nord Event GmbH hochmodernes Equipment zur Verfügung, das sogar einen eigenen Räucherofen zur Herstellung von Räucherfisch umfasst. Auf die Verwendung von Convenience-Produkten wird hingegen verzichtet – von der einzelnen Nudel bis zur einzelnen Praline wird unter der Leitung des Küchendirektors alles selbst hergestellt.