

Datum
31. Oktober 2019

Pressemitteilung

Berlin Cuisine ist nominiert für den Caterer des Jahres 2019 – in der Kategorie „GreenCatering“

Am 5. November 2019 ist es wieder soweit. Dann prämiert die Redaktion des führenden Branchenmagazins *Cooking + Catering inside* die Caterer des Jahres. In der Kategorie „GreenCatering“ ist auch Berlin Cuisine nominiert – für das Konzept „Sustainable Pleasure“.

Die Idee dahinter: Jedes Essen wird ausschließlich aus regionalen Zutaten zubereitet und in seiner eigenen Schale präsentiert. Dies spart Unmengen Geschirr, Wasser, Zeit und Kosten. Damit setzt Berlin Cuisine neue Maßstäbe für nachhaltiges Handeln in der Catering-Branche. Und zwar nicht nur für sich allein, sondern für alle: Denn „Sustainable Pleasure“ ist als „Open Source“-Konzept zu verstehen. Jedes Catering-Unternehmen kann die Idee kopieren, weiterdenken und vollständig nutzen.

Dass das Konzept auch erfolgreich umgesetzt werden kann, zeigte Berlin Cuisine am 12. August 2019 im Kraftwerk Berlin. Im Rahmen der „Deep Web“-Kunstinstallation präsentierte das Berliner Catering-Unternehmen 190 ausgewählten Gästen seine Idee. Die Köche servierten unter anderem gegrillte Sonnenblumenwurzel mit einem Hummus aus Sonnenblumenkernen in der Blüte einer Sonnenblume. Außerdem füllten sie Eierschalen mit gebackenem Blumenkohl, knuspriger Nussbutter und einer Eigelb-Sauce-Hollandaise. Ein weiteres Highlight waren Kohlrabi-Spaghetti mit Handkäs-Schaum, Kräuterpesto und gerösteten Haselnüssen – angerichtet natürlich in einer Kohlrabischale.

„Das Feedback unserer Gäste war überragend“, war Max Jensen, CEO von Berlin Cuisine, nach der Live-Premiere von „Sustainable Pleasure“ begeistert. „Wir haben eben nicht nur ein Konzept umgesetzt, sondern ein hochaktuelles Thema.“

Bereits 2017 überzeugte Berlin Cuisine die Jury. Damals gewann das Unternehmen den renommierten Branchenpreis zum „Caterer des Jahres“ in der Kategorie „Concepts“. Die Preisverleihung 2019 findet in der Münchner Kongresshalle statt.

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Beusselstraße 44 N-Q Haus 25 / 10553 Berlin

T +49 30 60 98 97 86 0 / F +49 30 60 98 97 86 9
info@berlin-cuisine.com / www.berlin-cuisine.com

Max Jensen
Founder / CEO

M +49 176 22 65 88 70
max.jensen@berlin-cuisine.com

Niklas Babel
Public Relations

M +49 170 661 22 22
niklas.babel@berlin-cuisine.com

Über Berlin Cuisine:

Taste ist immer contemporary. Standard war gestern. Seit 2013 ist Berlin Cuisine ein schnell wachsendes Cateringunternehmen und erfindet Geschmack täglich neu. Für die Zufriedenheit der Kunden geht Berlin Cuisine Hand in Hand mit Kopf durch die Wand, kompromisslos im Anspruch an Qualität und Effizienz. Contemporary Taste und contemporary Service machen dabei die perfekte Dienstleistung aus – vor, auf und nach dem Event. Mit „MyMenu die Digitale Speisekarte“ ist Berlin Cuisine in der Catering-Branche Vorreiter der Digitalisierung. Die Web-App bildet das Food pro Event individuell planbar für die Vorlieben und Intoleranzen der Gäste ab.

Berlin Cuisine – Contemporary Taste.

Max Jensen (Founder / CEO)
Niklas Babel (Head of Digital + Public Relations)
media@berlin-cuisine.com

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Beusselstraße 44 N-Q Haus [25 / 10553](#) Berlin
T [+49 30 60 98 97 86 0](tel:+4930609897860) / F [+49 30 60 98 97 86 9](tel:+4930609897869)
info@berlin-cuisine.com / www.berlin-cuisine.com