

Geschmackslabor kreiert Themen Geschmack für VIPs

Ihre größte Herausforderung bisher war in Mönchengladbach ein Jugendcamp des THW mit 50.000 Teilnehmern. Aber die Sixdays verlangen dem Geschmackslabor als neuer Caterer der ÖVB-Arena noch mehr ab. Die vom gebürtigen Bremer Kadir Soytürk (46) im Jahr 2007 gegründete Firma muss ihre Dienstleistung auf 40.000 Quadratmetern abliefern. Bei den Sixdays sind das in erster Linie die 1500 VIPs im Logenbereich, täglich werden zusätzlich in Halle 4.1 über 700 Gäste mit dem traditionellen Kohl- und Pinke-

lessen versorgt. Für den Logenbereich im Innenraum ist Tobias Haß zuständig, die Premiumlogen in der Tribüne werden von Viola Themann betreut. Das Küchenteam um Direktor Thomas Langerbeck und Kai Tietjen (Küchenchef Messe Bremen und ÖVB Arena) will in diesem Jahr auf der Empore im Foyer neue Wege gehen. So werden unterschiedliche Themenbereiche (u.a. Italien, Spanien, Deutschland) mit dementsprechenden Speisen mit ansprechender Deko kreiert - damit es den VIPs bei den Sixdays so richtig schmeckt.



Thomas Langerbeck steht als Küchendirektor in der Teamarbeit immer vorn: Die Sixdays sind auch für ihn eine neue Herausforderung.

Die Bandbreite des gastronomischen Vermögens reicht von professionellem Firmenevent-Catering, Catering von sportlichen Großveranstaltungen, Konzerten (wie zum Beispiel Böhse Onkelz), Festivals und Märkten bis hin zur Kita- und Schulpflege. Darüber hinaus tritt das Geschmackslabor selbst erfolgreich als Veranstalter von Motto-Partys, Varietédarbietungen und Abibällen auf.

„Aber wir können auch in anderen Bereichen unsere hohen Qualitätsstandards und die Professionalität beweisen“, ist Firmenchef Kadir Soytürk überzeugt.



Eishockey-Fan Kadir Soytürk und sein Sohn Bennet (spielt bei den Eisbären Berlin) trafen nach dem Heimspiel der Fischtown Pinguins gegen die Augsburg Panther (4:2-Sieg) Stürmer Marian Dejdar (r.).

Die Lorenz Gruppe ist der Spezialist

Seit nunmehr fast 30 Jahren (Jubiläum ist im Herbst 2017) ist das Bremer Unternehmen Klaus Lorenz GmbH mit Hauptniederlassung in Ritterhude am Markt. Der Anspruch der Firmengruppe (dazu gehört u.a. Lorenz Asbest und AllTroSan) heute und in der Zukunft: Umwelt- und Klimaschutz durch nachhaltige Sanierung nach Brand- und Wasserschäden sowie Dekontamination/Schadstoffbeseitigung incl. Wiederherstellung. Es ist das größte kombinierte inhabergeführte Sanierungs- und Verwertungsunternehmen in Deutschland.

derlassungen in ganz Deutschland geschaffen. Die Ritterhuder sind Spezialisten für die Sanierung von Brandschäden, Wasserschäden, Explosionsschäden und Umweltschäden. Der Firmenslogan „ALS WÄRE NICHTS PAS-SIERT“ ist vielseitig verwendbar, bei Pferdeliebhaber Klaus Lorenz setzt der Kunde immer aufs richtige Pferd.

Wie zum Beispiel die Stadtgemeinde Bremen. Vor kurzem wurde nach einem Brandschaden die Sporthalle auf der Findorffer Bezirkssportanlage wiedereröffnet, saniert von Klaus Lorenz. Immer mehr in den Fokus gerückt ist zum Beispiel die qualifizierte Schimmelpilzsanierung. Auf diesem Gebiet wird häufig mit dem Trocknungsspezialisten AllTroSan GmbH & Co. KG, dessen Mitinhaber Dr. Baumann ist, und der Lorenz Asbest GmbH kooperiert, da dort ein exzellentes Geräteequipment zur Verfügung steht. Auch die Asbestsanierungen und -entsorgungen sind seit 1989 ein wichtiges Standbein in der Firmengruppe geworden. Last but not least bietet die Klaus Lorenz GmbH ein erfolgreiches Verwertungskonzept für Waren aus Schadenfällen an. Dafür stehen mehr als 5.000 m² Verkaufsfläche für Endverbraucher und über 10.000 m² Lagerhallen am Standort Bremen/Ritterhude zur Verfügung.

Klaus Lorenz ist die Erfolgsgeschichte schlechthin: Aus vier Mitarbeitern im Gründungsjahr 1987 hat der Vater von Zwillingen (Antje und Susanne) Unternehmen mit ca. 180 fest angestellten Mitarbeitern und mehreren Nie-



Ein erfolgreicher Unternehmer: Klaus Lorenz und seine Ehefrau beim Besuch der Bremer Sixdays.



DEFTIGER WINTERGENUSS

BREMER GRÜNKOHL MIT KASSLER, KOCHWURST, PINKEL & SALZKARTOFFELN
AB 13,90 EUR

GRÜNKOHLBUFFET
22,50 EUR PRO PERSON

GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG UNTER TEL.: 0421.69.640.823
ODER PER EMAIL AN SALES BREMEN@BAUM-BREMEN.DE ENTGEGEN



COURTYARD
Marriott

BREMEN

COURTYARD BY MARRIOTT® BREMEN
THEODOR-HEUSS-ALLEE 2
28215 BREMEN

TEL.: 0421.69.640.0
SALES BREMEN@BAUM-HOTELS.DE
 WWW.LLOYDS-BREMEN.DE