



Geschäftsführer Kadir Soytürk (Mitte) und sein Team sind zukünftig für die gastronomische Versorgung in der Messe Bremen und der ÖVB-Arena zuständig. Foto: Lars F. Solwak

Anzeige

Speisen wie im Restaurant

Ab August neuer Caterer in der Messe Bremen und ÖVB-Arena

Die „geschmackslabor messe & eventcatering GmbH“ ist künftig für die gastronomische Versorgung der Besucher, Aussteller und Veranstalter der Messe Bremen und ÖVB-Arena zuständig. Das Catering-Unternehmen versorgt Schulen und Kindergärten zwischen Weser und Elbe sowie in Berlin, kocht für Altenheime und Betriebskantinen. Ebenso sind die Bremerhavener auf sportlichen und kulturellen Großveranstaltungen im In- und Ausland im Einsatz, organisieren Hochzeiten, zelebrieren Live-Cookings auf Firmenjubiläen oder stellen Equipment und Personal für Events aller Art zur Verfügung.

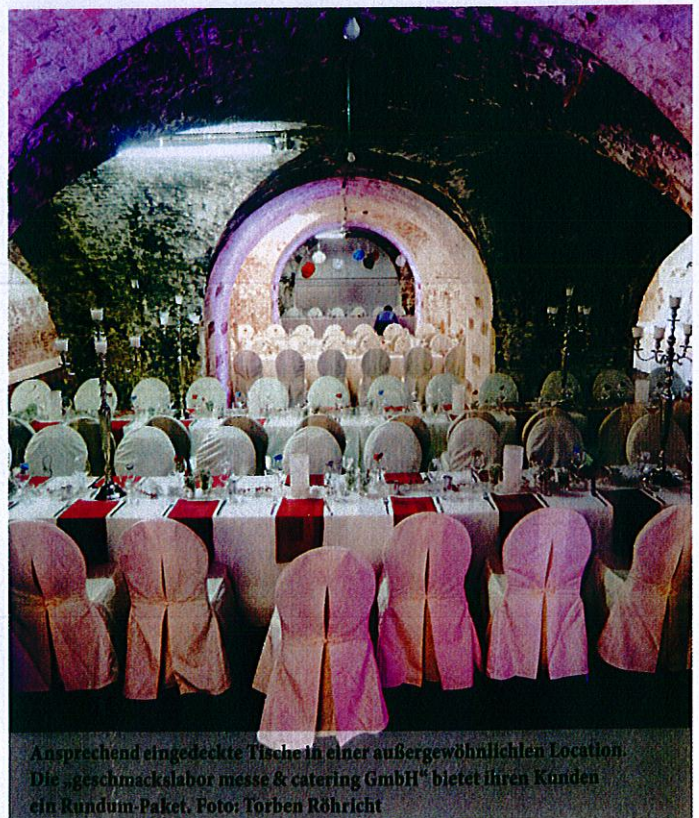
„Das Catering in unserem Haus wird alle zehn Jahre neu ausgeschrieben. Gemeinsam mit Anheuser-Busch InBev, die die Gastronomie-rechte halten, haben wir den Zuschlag für die beste Bewerbung Kadir Soytürk mit seinem Unternehmen 'geschmackslabor' gegeben“, sagt Hans Peter Schneider, Geschäftsführer der Messe Bremen und ÖVB-Arena. „Spaß an gutem und gesundem Essen zeichnet die Arbeit des 'geschmackslabors' aus“, so Schneider. „Mit Kadir Soytürk haben wir einen Caterer gewonnen, der kulinarisch immer am Puls der Zeit ist.“ In der neuen Wirkungsstätte stoßen 27 neue Kollegen zum bisher sechzigköpfigen 'geschmackslabor'-Team.

„Den Messebesuchern wollen wir moderne Verkaufsstände mit vielfältigen, guten Produkten bieten“, erläutert Kadir Soytürk sein Konzept. Currywurst mit Pommes sei zwar ein Dauerbrenner, aber gerade in der Streetfood-Szene gebe es viele innovative Ideen. „Wir gehen mit der Zeit und arbeiten gerne mit kundigen Partnern zusammen, etwa Burger-Experten, die in Foodtrucks wahre Meisterwerke zaubern.“ Für den Unternehmer, der auf eine 26-jährige Karriere in der Gastro-Szene zurückblickt, sind Köche Künstler. Deren Können soll dazu beitragen, dass sich auch die Teilnehmer von Kongressen und Fachmessen wie im Restaurant fühlen, wenn sie in den Hallen speisen. „Ob veganes Menü oder zünftiges Haxen-Büffet – für uns zählen die individuellen Wünsche der Veranstalter.“ Dazu gehören für den Bremerhavener auch ein aufmerksamer Service und das richtige Ambiente.

Gleiches gilt für die ÖVB-Arena: „Auch hier haben wir immer den jeweiligen Gast im Blick. Den Fans zum Beispiel von André Rieu wollen wir mit ausgesuchten Weinen und Käsespezialitäten etwas anderes bieten als den Zuschauern des Hallenfußballturniers in den Weihnachtsferien“, erzählt Soytürk. Dazu gehöre auch, das 'Beck'Stage'

nach Konzerten zu öffnen. „Statt sich die Wartezeit auf den nächsten Zug im Bahnhof vertreiben zu müssen, können die Besucher dann bei uns zum ‚Nachprogramm‘ einkehren.“

Auch für die Zeit außerhalb von Veranstaltungen tut sich etwas für die Bremer. Nach den Sommerferien ist die Bremer Mittagstischszene um eine Adresse reicher. Wenn mittags der große Hunger kommt, gibt es mit dem 'Beck'Stage' in der ÖVB-Arena eine neue Möglichkeit, zwischen Bürgerpark und Hauptbahnhof zu schlemmen. In der Kantine für jedermann können die Gäste zwischen zwei täglich wechselnden Essen wählen. Jede Woche stehen neue Speisen auf dem Menüplan.



Ansprechend eingedeckte Tische in einer außergewöhnlichen Location. Die „geschmackslabor messe & catering GmbH“ bietet ihren Kunden ein Rundum-Paket. Foto: Torben Röhrich