Gürzenich Köln: KölnKongress Gastronomie GmbH sorgt für kulinarische Genüsse

Gürzenich Köln: KölnKongress Gastronomie GmbH sorgt für kulinarische Genüsse

Seit 1. April 2017 sorgt die KölnKongress Gastronomie GmbH für kulinarische Genüsse in historischem Umfeld

Die im September letzten Jahres gegründete KölnKongress Gastronomie GmbH übernahm zum 1. April 2017 den gastronomischen Betrieb des Gürzenich Köln vom bisherigen Betreiber Blatzheim-Betriebe und sorgt so für einen reibungslosen Übergang – Kontinuität und Innovation inklusive.

Die langjährige Erfahrung im Veranstaltungsgeschäft hat KölnKongress dazu bewogen, den Gastronomiebetrieb im Gürzenich selbst zu übernehmen. „Durch die strategische Partnerschaft mit der Koelnmesse haben wir einen starken Partner an unserer Seite, um das neue Geschäftsfeld zu bearbeiten“, so Bernhard Conin, Geschäftsführer der KölnKongress GmbH und der KölnKongress Gastronomie GmbH – der sich selbst als „Gastgeber für Gastgeber“ versteht. Zahlreiche Synergien zwischen Veranstaltungsvermarktung und der Gastronomie werden sich positiv auf die Kunden und Gäste im Gürzenich auswirken. Gesellschafter der neu gegründeten GmbH sind zu 51 % die KölnKongress GmbH und zu 49 % die Koelnmesse GmbH.

Stephan Förster leitet im Gürzenich das Team um Geschäftsführer Bernhard Conin

Die Umsetzung des Gastronomiekonzepts verantwortet Stephan Förster (39). In seiner Funktion als Geschäftsbereichsleiter ist er der Ansprechpartner für Kundenanfragen rund um das gastronomische Serviceangebot. Der gelernte Koch und Diplom-Kaufmann verfügt über 15 Jahre operative Erfahrungen in Küche, Service und Management, sein Studium absolvierte er an der Universität zu Köln. Als Senior Consultant war er zuletzt in der auf Gastronomie spezialisierten Unternehmensberatung K&P für Messen, Kongresszentren, internationale Konzerne und gastronomische Betriebe tätig.

Unterstützt wird Stephan Förster von Philippe Gruwez, der als langjähriger Betriebsleiter der Blatzheim-Betriebe KölnKongress weiterhin zur Verfügung steht. Er ist bereits seit Jahrzehnten für die Gürzenich Gastronomie tätig und ist mit den Gegebenheiten und Abläufen des Hauses vertraut wie kein anderer.

Küchenchef Axel König verwöhnt die Gäste mit traditioneller rheinischer Küche und klassischen Rezepturen, die fester Bestandteil im Speisenangebot bleiben. „Auf einige Überraschungen darf man aber zukünftig gespannt sein“, so Bernhard Conin, „die Gastronomie im Gürzenich soll behutsam weiterentwickelt und das Getränkeangebot entsprechend angepasst werden.“ Das Gastronomiekonzept soll dem Gürzenich-Motto „Tradition trifft Moderne“ folgen. Es basiert auf regionalen und saisonalen Produkten – Kreativität, Nachhaltigkeit und Trends bilden eine Symbiose mit bewährter hoher Qualität.

Durch den Betriebsübergang bleibt das erfahrene Personal dem Gürzenich treu, alle Mitarbeiter werden übernommen und sorgen auch zukünftig für den gewohnt hohen Küchen- und Service-Standard.

Weitere Informationen finden Sie zukünftig unter

***www.koelnkongress-gastronomie.de*.**

Quelle und Foto: KölnKongress GmbH – Marketing, Vertrieb & Kommunikation