



# RITERRICHARD

*Catering mit Erfolgsrezept*



# Vorstellung RitterRichard

## **Unternehmen**

- Über RitterRichard
- Leistung
- Zielgruppe
- Service / Kapazität

## **Concept Catering**

# Olaf Ritter & Karsten Richard



Kennengelernt haben sich die beiden Gourmetköche im Berliner Restaurant „Borchardt“.

Ihre Wege trennten sich und führten zu Stationen, wie das Restaurant „Bamberger Reiter“ (Berlin), dem „Tantris“ (München), den Hotels „The Dorchester“ (London) und „Park Hyatt“ in Hamburg.

Seit 2006 leben sie, was sie lieben: Professionalität, Persönlichkeit, Kreativität und vor allem – ausgezeichnetes Essen!

# Steckbrief RitterRichard:

Wir servieren kreative Gourmetküche auf Business to Business Events mit durchschnittlicher Kapazität von 400-3.000 Gästen.

Hauptprodukt: Concept Catering

Spezial-Disziplin: Off-Locations

# Kreative Gourmetküche

- Erstklassige, inspirierte Küche mit kreativem Anspruch
- Zitiert wird die exotische Küche genauso wie die Regionalküche
- Marktfrische, erlesene Ausgangsprodukte
- Handgemachte Küche
- Detailliertes und perfektes Arrangement von Speisen und Getränken

# Business to Business

Wir begleiten hochwertige Marken- und Produktpräsentationen für Vertrieb oder Kunden, sowie Zusammenkünfte von Politik oder Wirtschaft. Bei Bedarf auch Luxury- und sogenannte „Secret Dinner“.

# Service & Kapazität

Wir servieren in allen vorstellbaren Varianten:  
von GalaDinner über Live-Cooking-Stations bis Fingerfood.

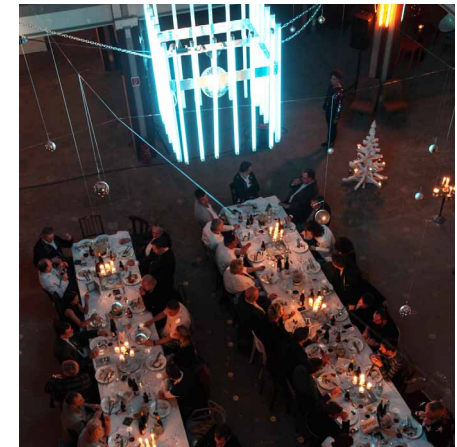
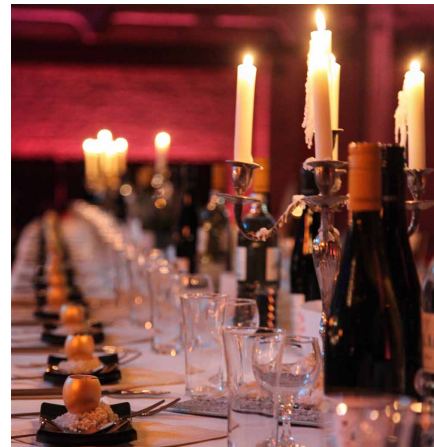
Bei 400 - 3.000 Gästen herrscht bei uns Wohlfühltemperatur.

# Service & Kapazität



# Service & Kapazität: Off Locations

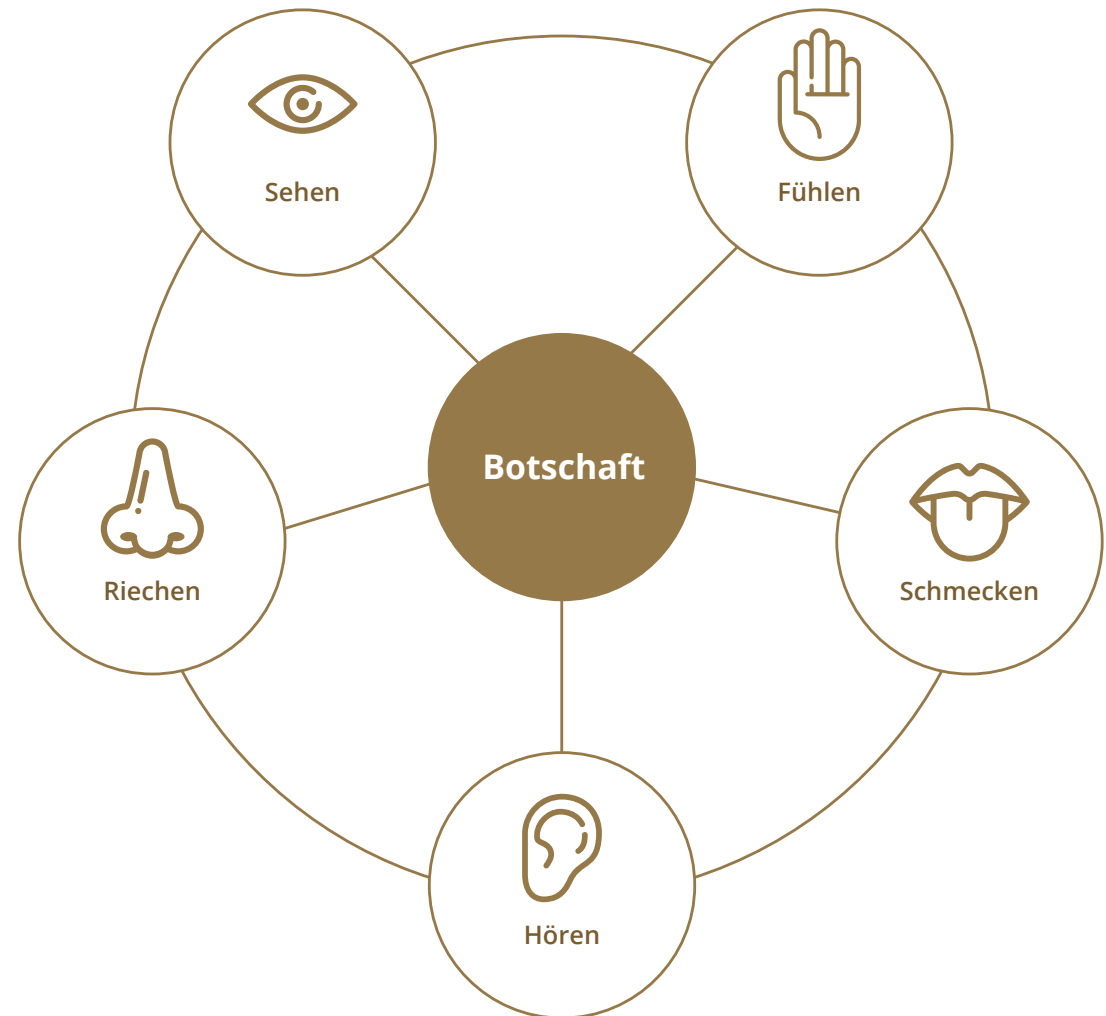
RitterRichard installiert ein In-Restaurant für eine Nacht in einem alten Fabrikgebäude oder kocht für einen Sommerevent inmitten der Natur. Es gibt kaum einen Ort, an dem es RitterRichard nicht gelingt seine Gäste mit frischem leckeren Essen bewirten.



# Concept Catering: Planung für alle Sinne

Beim Concept Catering wird eine Inszenierung geplant in Bezug auf:

- ein Produkt
- eine Dienstleistung
- ein Unternehmen



# Concept Catering – Beispiel: Der essbare Wald



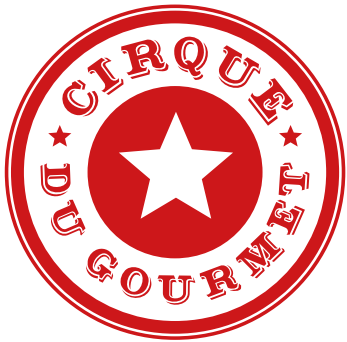
# Concept Catering - Beispiel: Streetfood Market

die leckersten Streetfood-Rezepte der Welt - gesammelt von RitterRichard

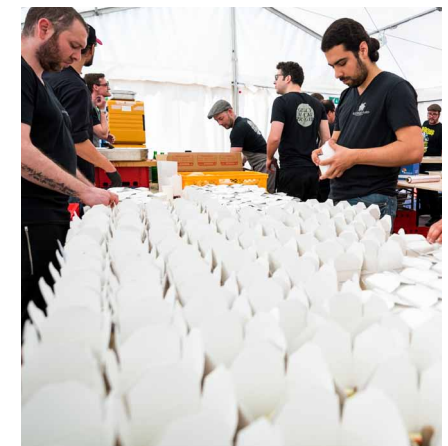


# Concept Catering – Beispiel: Streetfood Market

die leckersten Streetfood-Rezepte der Welt - gesammelt von RitterRichard

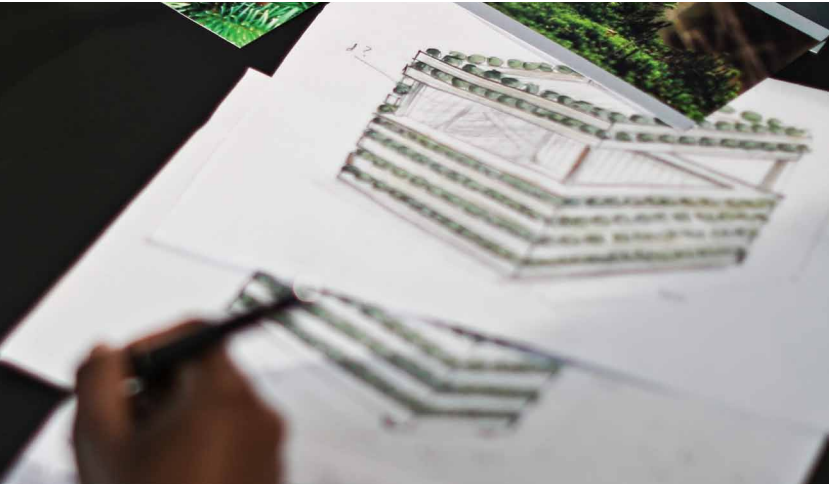


- echtes Streetfood-Market-Feeling
- Hoher Ausstoß auch bei Großveranstaltungen
- Barista-Stationen
- Flying Fingerfood Service
- Drinks aus „Take Away Coolern“



# Concept Catering – Beispiel: Streetfood Market

Erweiterung um die Themen Sport, Gesundheit und Leichtigkeit



# Concept Catering – Beispiel: La Famiglia



# Ablauf Concept Catering

BRIEFING (WARM UP TASTING)



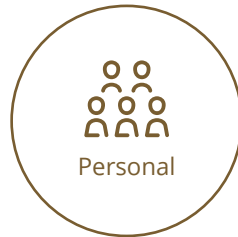
IDEENFINDUNG & PLANUNG



Speisen



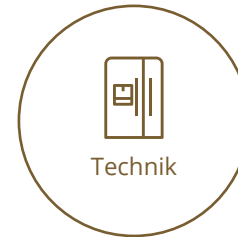
Getränke



Personal



Logistik



Technik



Ausstattung



THE PROOF OF CONCEPT



UMSETZUNG

# Concept Catering

## **Vorteile für Sie:**

- Gewinnen Sie mehr Pitches
- Erhöhen Sie die Kundenbindung
- Erweitern Sie ihr Angebot um gastronomische Kreativleistungen

## **Vorteile für Ihren Kunden:**

- Nachhaltigere Wirkung der Botschaft

# Zusammenfassung:

- **ideenreiche Gourmetküche**  
frisch & handgemacht, gehobene Präsentation
- **spezialisiert auf die Begleitung von Firmenevents (B2B)**
- **Normale Kapazität: 400 bis 3.000 Personen**
- **Off-Locations möglich**  
an Orten ohne Strukturanbindung
- **Concept-Catering** (Option)  
Speisen und deren Präsentation werden  
eigens kreiert - passend zur Botschaft des Events

# Inspiration



Erfahren Sie mehr über RitterRichard  
in unserem Kundenmagazin unter:  
[www.ritterrichard.de/magazin.html](http://www.ritterrichard.de/magazin.html)

Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!