

Köstlichkeiten ohne Grenzen

delicio – der Catering-Service der Bayer Gastronomie – bietet für jeden Anlass das passende Konzept, inklusive Full Service an jedem Ort

Kleine und große Feste müssen gelingen, damit sie bei Gast und Gastgeber in positiver Erinnerung bleiben. Für diese Anlässe hält die Bayer Gastronomie mit delicio das Know-how vor. Ein Service mit vielen Stärken für jedermann: »Wir gehören nicht nur zu den führenden Caterern in Deutschland, sondern zeichnen uns vor allem durch Vielseitigkeit, Erfahrung und Flexibilität aus. Das Catering-Geschäft ist ein wichtiges Standbein unseres Unternehmens und hat im Rahmen des Gesamtkonzepts einen großen Stellenwert«, betont Roland Schütz, Leiter der Kasinobetriebe.



Full Service aus einer Hand

Wer delicio bestellt, braucht sich als Gastgeber keine Gedanken über die kulinarische Versorgung und die Qualität seiner Speisen zu machen, sondern kann ganz entspannt die Feier genießen: Von kalten und warmen Kleinigkeiten wie Suppen-snacks und Canapés, über mehrgängige Menüs und regionale Spezialitäten bis hin zu Imbiss und Buffets aller Art sowie Getränken: Alles wird frisch an den gewünschten Ort geliefert. Dazu stehen dem Unternehmen mehrere Fahrzeuge mit entsprechenden Kühleinrichtungen zur Verfügung. Kooperationen mit Partnerunternehmen garantieren die termingerechte Lieferung auf die Minute genau, auch wenn die Nachfrage einmal hoch ist. »Verlässlichkeit und Flexibilität sind für uns ein absolutes Muss«, erklärt Schütz. Genauso wie Full Service: Auf Wunsch unterstützt die Bayer Gastronomie auch bei der Komplettplanung von Großevents wie z.B. Sommerfesten, stellt Mobiliar




wie Stühle, Tische, Tanzparkett und Bühnenpodeste zur Verfügung. Auch Geschirr, Besteck und Gläser können mitgeliefert werden. Fachleute sorgen für die passende Dekoration. »Dabei gehen wir auf jeden individuellen Wunsch ein«, so Schütz. Bei Hauptversammlungen, Messen oder Tagen der offenen Tür können die Veranstalter voll auf die langjährige Erfahrung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ihre Professionalität bauen – und das alles zu marktgerechten Preisen.

Auch die internen Kunden an den Chempark-Standorten in Leverkusen, Dormagen und Krefeld-Uerdingen profitieren von der perfekten Infrastruktur und der professionellen Kompetenz in Sachen »Außer Haus-Gastronomie«: Unter dem Motto »delicio delight« sorgt das Unternehmen für den Konferenz-Service. Ob Meetings mit Gästen, Abteilungsfeiern oder das Meeting mit Mitarbeitern: delicio delight liefert schnell und unkompliziert die gewünschten Speisen, Fingerfood oder Snacks sowie Getränke direkt in den Konferenz- oder Veranstaltungsraum.

Für alle Fragen und Buchungen sowie die konkrete Planung gibt das Veranstaltungsbüro (Tel. +49 (0) 214.302 46 66) gerne Auskunft. Eine Catering-Mappe, die über das komplette Leistungspaket informiert, steht als Download unter www.bayer-gastronomie.de (Button »Catering«) zur Verfügung. Damit jede Feier zum stressfreien, köstlichen Vergnügen wird.

Weitere Informationen unter: www.bayer-delicio.de

Delicacies without boundaries

 *All-sized events must be successful to remain fresh in the minds of the host and guests. That's why Bayer Gastronomie presents its know-how in the form of »delicio«, a catering service for everyone. When ordering delicio you need not worry about supply and quality of the foods. Sit back, relax and await the punctual delivery of fresh snacks, such as soups & canapés, multi-course menus and regional specialties, finger foods, buffets & beverages. »Reliability and flexibility are an absolute must«, explains Roland Schütz, director of operations. Bayer Gastronomie can completely organize any large event, including furniture, crockery, cutlery, glasses, dance floors and stages. www.bayer-delicio.de*