

Exklusiver Menüversand für anspruchsvolle Gaumen



ratioform unterstützt auch den international renommierten Berlin Capital Club mit nachhaltigen Isolierboxen aus Stroh dabei, seine Mitglieder mit exklusiven Club-Menüs zuhause zu verwöhnen



Dass die Auswirkungen des Lockdowns auch vor den exklusivsten Häusern nicht Halt machen, das hat auch der Berlin Capital Club als führender Businessclub Deutschlands erfahren. Anstelle eines rauschenden Weihnachtsdiners für die rund 1700 registrierten Mitglieder des Clubs im Gebäudekomplex des Hilton Berlin zu veranstalten, organisierte die Belegschaft rasch den kurzfristigen Onlineversand seiner Feinschmecker-Menüs zu den Mitgliedern nach Hause. Ein Packgespräch mit Patric Neeser, Regional Development Manager des Berlin Capital Club, über die Herausforderungen des Projektes und die gute Zusammenarbeit mit ratioform.

PACKGESPRÄCH **?** Herr Neeser, der zweite Lockdown hat die Weihnachtspläne des Clubs ordentlich durcheinander gewirbelt ...

PATRIC NEESER: »... richtig. Bereits Ende September habe ich gesehen: Das wird nichts mehr mit Weihnachten. Von diesem Zeitpunkt an hieß es, schnell zu improvisieren, denn unsere Mitglieder waren bisher hochexklusive Veranstaltungen mit hochwertigen, mehrgängigen Festtagsmenüs gewohnt. Da galt es eine gut durchdachte Alternative zu finden, um sie auch dieses Jahr gebührend zu verwöhnen.«

? Was war Ihre Idee?

NEESER: »Wir haben gleich die Möglichkeit des Onlineversands der Speisen erkannt und das Projekt ›Weihnachtsfeier@home‹ initiiert. Hierbei haben wir die verschiedenen Menügänge schockgefrostet, vorgekocht, portioniert und einzeln vakuumiert mitsamt Zubereitungsanleitung zu unseren Mitgliedern nach Hause versandt. Firmenbeauftragten uns entweder für virtuelle Weihnachtsfeiern oder ließen die Menüs an die Mitarbeiter für ein festliches Essen mit der Familie senden.«

? Dafür benötigten Sie eine ansprechende Thermoverpackung.

NEESER: »Die richtige Wahl der Verpackung war die nächste Herausforderung, genau. Bei meinen Onlinerecherchen bin ich bei ratioform auf die nachhaltige ›Thermobox aus Stroh terra – Landbox®‹ gestoßen. Die hat mich gleich so angesprochen, dass ich die ratioform-Experten sofort kontaktiert habe.«

? Was hat Sie an der Isolierverpackung so begeistert? War Nachhaltigkeit ein entscheidender Faktor?

NEESER: »Ja, eine Plastikbox oder eine Verpackung aus Styropor hätte ich nicht gewählt. Schon allein aus Platzgründen, denn viel Raum zur Lagerung der Verpackungen haben wir nicht. Da passte es gut, dass die Landbox® faltbar und platzsparend lagerbar ist. Außerdem möchten wir unseren Mitgliedern die hochklassigen Speisen in ausgewählten, exklusiven Verpackungslösungen präsentieren. Diesem Anspruch wird die Isolierbox wegen des 100 Prozent nachhaltigen Materials bestens gerecht. Und die Kühlung der Menüs



PATRIC NEESER
REGIONAL DEVELOPMENT
MANAGER
BERLIN CAPITAL CLUB

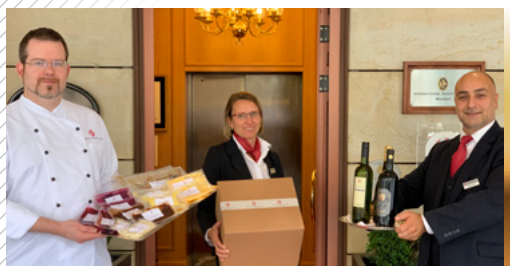
»Der kurzfristige Verpackungsnachschub war mit ratioform immer gesichert.«

Die Lösung

- 100 Prozent nachhaltige Isolierverpackung aus Stroh
- Kühlakkus mit Kühlgarantie, auch für längere Versandwege
- umweltfreundliche Flaschenhülsen aus Wellpappe

Der Erfolg

- Einzigartigkeit der Thermoboxen unterstreicht die Exklusivität des Businessclubs
- Lagerplatzersparnis durch Faltpapier der Boxen
- Mitglieder verwenden die Lösung wieder für die eigene Essensabholung
- Boxen sind längerfristig für neue Projekte im Einsatz



Ingo Ehlers, Chef de Cuisine des Berlin Capital Club präsentiert die nachhaltige Verpackung zusammen mit Diana Hundsdörfer, Senior Executive Secretary und Serkan Özcan, Maitre d'hôtel (v.l.n.r.).

ist durch die zwei Kühlakkus, die wir pro Paket hinzufügen, auch über längere Versandwege garantiert. Für den Schutz der Champagner-, Prosecco- oder Weinflaschen verwenden wir zusätzlich Wellpapp-Flaschenhülsen von ratioform.«

Wie haben Ihre Mitglieder auf die Verpackung reagiert?

NEESER: »Sie waren begeistert und haben das Onlineangebot und die Verpackung sehr gut angenommen. Nach und nach gingen an die 1000 Bestellungen ein. Einige Mitglieder waren von der Einzigartigkeit der Thermoboxen aus Stroh und der Kühlleistung so angetan, dass sie mit den Boxen noch einmal zu uns kamen, um sich darin andere Speisen abzuholen. Die Verpackung fand also gleich eine mehrfache Verwendung.«

Wie funktionierte die Zusammenarbeit mit ratioform?

NEESER: »Wunderbar. Schnell nach dem Erstgespräch mit den ratioform-Experten hatte ich ein Verpackungsmuster in den Händen und die Box hat gleich perfekt für den Menüversand gepasst. Da sich die Lieferanfragen bei uns nach und nach steigerten, war uns wichtig, ganz kurzfristig Nachschub geliefert zu bekommen – das hat perfekt mit ratioform geklappt. Der Nachschub war immer gesichert. Das Ganze verlief so erfolgreich, dass wir auch zum Valentinstag Menüpakete versenden – und zu Ostern wird es geschmorte Lammhaxe für die Feier zu Hause geben. Die Landbox® wird uns noch längerfristig in vielen Projekten begleiten.«



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Von der CCA-Gruppe im Jahr 2001 als erster privater Business Club der Metro-pole gegründet, prägt der Berlin Capital Club mit seinem Präsidenten Wolfgang Branoner, Senator a.D., Ehrenpräsidenten Dr.-Ing. E.h. Heinz Dürr, Senior Advisors Klaus Wowerit und Jörg Woltmann und seinen Mitgliedern mit zahlreichen Kontakten sowie umfassenden Aktivitäten das gesellschaftliche Leben der Hauptstadt.

Der Berlin Capital Club versteht sich als exklusives Forum, um im edlen Ambiente geschäftliche Kontakte zu pflegen, anregende Gespräche zu führen oder einfach nur in angenehmer Atmosphäre zu entspannen. Alle Mitglieder sind durch ihre Mitgliedschaft im IAC Netzwerk in fast 250 Clubs in mehr als 40 Ländern weltweit willkommen.

www.berlincapitalclub.de

Ihre Fragen beantworten gerne:

Deutschland:

Andreas Treu
Sales Account Manager
+49 (0)30 / 654889918
a.treu@ratioform.de



Österreich:

+43 (0)1 / 616 23 23
office@ratioform.at



Schweiz:

+41 (0)43 / 411 60 10
beratung@ratioform.ch

