



Virtual Brown Bag Meeting 2.0

Was ist ein Virtual Brown Bag Meeting 2.0?

In Zeiten der digitalen Meetings und den fehlenden Zufallstreffen in der Kaffeeküche schaffen wir neue Möglichkeiten des harmonischen Miteinander.

Ein klassisches Brown Bag Meeting oder auch Lunchtime Meeting genannt, ist ein informeller Austausch zwischen Kollegen und Geschäftspartnern, bei dem jeder Teilnehmer sein eigenes Essen mitbringt.

dorenburg | event & catering macht daraus das virtuelle Brown Bag Meeting 2.0 und sorgt dafür, dass Ihre Meeting-Teilnehmer Ihr Essen nicht selber mitbringen müssen, sondern vor Start des digitalen Meetings ein Brown Bag 2.0 erhalten. Wir liefern direkt an die Büro- oder Home Office Tür und sorgen so für einen Überraschungseffekt der besonderen Art.

Vorteile unserer Brown Bags 2.0 sind z.B.

- Schaffung eines besonderen Erlebnisses
- Besondere Wertschätzung der Teilnehmer eines virtuellen Meetings
- Schaffung einer besonderen Wertigkeit und einer angenehmen Atmosphäre des Meetings
- Beziehungen auffrischen/ am Leben halten
- Stärkung des Teamgefühls & Verbesserung vom Unternehmensklima
- Motivation von Mitarbeiter
- Schaffung eines kreativen, informellen Rahmen
- Wiedererkennungswert z.B. durch Verwendung Ihrer Firmenfarbe oder Ihres Firmenlogos auf der Verpackung
- Einsparung von Reisekosten, Spesen, Hotelübernachtungen & Locationraummiere +Nebenkosten



Impression

Inhalt eines Brown Bag 2.0

Unsere Brown Bags sind mit hochwertigen Delikatessen bestückt, die sofort oder auf Wunsch mit wenig Aufwand und in wenigen Minuten, verzehrt werden können.

Ob spanische Oliven, frische italienische Pasta oder frisches Sushi... Wir machen es möglich.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie zwei Brown Bag Beispiele sowie Informationen zu unseren Verpackungen, den Versand & Co.

Unsere Brown Bags lassen sich ganz individuell und ganz nach Ihren Wünschen anpassen.



Impression

Brown Bag 1

Klein aber fein ist unser erster Vorschlag für ein Brown Bag 2.0

- 1x Truffle Bite, Grissini mit Sommertrüffel (100g) - kleine dicke Grissinis mit Trüffelgeschmack
- 1x Grüne Oliven mit Frischkäse in Öl, ANEMOS (227g)
- 1x Ppura Pesto Basilico mit Limette und Cashewkernen, **vegan, Bio** - Nur frischer Basilikum wird für dieses Pesto verarbeitet. Dieses hervorragende und intensiv schmeckende Basilikum wird noch kleinblättrig geerntet und ist besonders aromatisch. Hinzu kommen erfrischende Limette und aromatische Cashewkerne.
- 1x Reypenaer VSOP, mind. 24 Monate gereift, Kuhmilchkäse (135g) - Im Käselagerhaus der Affineure Rien und Jan van den Wijngaard, aus dem Jahre 1906 im niederländischen Woerden, werden die Käse zur Reifung gelagert. Die Aromen und Mikroorganismen im alten Käselagerhaus und die natürlichen Klimaschwankungen sorgen für die außergewöhnlich aromatische Geschmacksentwicklung.
- 1x Original Tessiner Feigen Senf Sauce (200ml)
- 1x Lembcke Teegebäck Smör Ör, Butteröhrchen, (100g) - Splittergebäck mit Butter
- 1x Flasche Spätburgunder, Baden (0,25l)

€ 39,00 netto pro Brown Bag zzgl. Versand



Impression

Brown Bag 2

In unserem zweiten Brown Bag finden Sie eine exklusive Auswahl an herzhaften Snacks die wunderbar während dem Meeting genascht werden können. Ergänzt haben wir dieses mit einer frischen Limonade. Zusätzlich finden Sie alles für ein schnell zubereitetes Pastagericht, welches Sie vor dem Meeting oder am Abend zu zweit mit der beigelegten Flasche Wein genießen können.

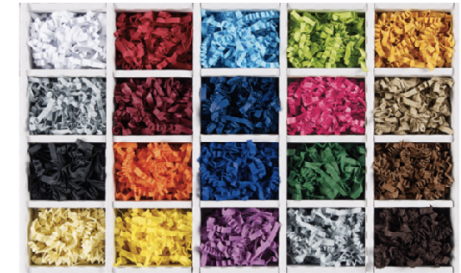
- 1x Truffle Bite, Grissini mit Sommertrüffel (100g) - kleine dicke Grissinis mit Trüffelgeschmack
- 1x Grüne Oliven mit Zitronentrüffel (350g)
- 1x Saucisson - Salamiwurst mit Kräutern der Provence (135g) - Bestens marmorierte Salami, gehüllt in die bekannte Mischung aus getrocknetem Rosmarin, Thymian, Majoran und Bohnenkraut.
- 1x 16 Monate alter Grana Padano, 1te Qualität (350g) - Durch eine langsame Trocknung und seine Reifung bis zu 16 Monaten, zeichnet er sich aus. Er ist zart und delikat, süßlich und pikant.
- 1x Reypenaer VSOP, mind. 24 Monate gereift, Kuhmilchkäse (135g) - Im Käselagerhaus der Affineure Rien und Jan van den Wijngaard, aus dem Jahre 1906 im niederländischen Woerden, werden die Käse zur Reifung gelagert. Die Aromen und Mikroorganismen im alten Käselagerhaus und die natürlichen Klimaschwankungen sorgen für die außergewöhnlich aromatische Geschmacksentwicklung.
- 1x Original Tessiner Feigen Senf Sauce (200ml)
- 1x Princess and the Pea® Original mit Ballaststoffen, Erbsendrink, (1l) - Die vegane, laktosefreie Milch-Alternative können Sie pur trinken oder ins Müsli, zum Kaffee und beim Kochen verwenden.
- 1x Amerigo Ragù storico alla bolognese, (200g) - historische Bolognesesauce
- 1x Frische Tagliarini m. Ei Sassella, (500g) - Bandnudeln 4mm
- 1x Lembcke Teegebäck Smör Ör, Butteröhrchen, (100g) - Splittergebäck mit Butter
- 1x Flasche 2018 Riesling, trocken, Weingut Kranz, Pfalz (0,75l) - Fruchtlige Eleganz, animierende Säure, typisches Zitrusaroma, prägnanter Abgang mit elegantem Finish.
- 1x Flasche Fentimans Rose Lemonade (0,25l) - Erfrischung wie auf einem Rosenbett. Kostbares Rosenöl aus dem Tal der Rosen in Zentralbulgarien gibt dieser Limonade das blumige Aroma und die sanft rosige Färbung.

€ 60,00 netto pro Brown Bag zzgl. Versand



Verpackung

Unsere Brown Bags 2.0 werden sorgfältig in braunen Faltkartons verpackt und für den Versand vorbereitet. Als Füllmaterial nutzen wir neben Polsterchips auch SizzlePak. SizzlePak besteht aus Papier, welches in kleine Streifen in Ziehharmonikaform geschnitten wurde und in vielen Farben erhältlich ist. Gern schauen wir nach einer passenden Farbe, welche Ihrer Firmenfarbe ähnelt.



Schritt 1:
Frische, leicht verderbliche Lebensmittel, welche gekühlt werden müssen, kommen zusammen mit einem Kühlakku in eine Styroporbox.



Schritt 2:
Die Styroporbox sowie die restlichen Lebensmittel werden mit Füllmaterial z.B. Polsterchips sicher in den Karton gelegt.



Schritt 3:
Der Karton wird mit Füllmaterial komplett gefüllt, so dass alle Hohlräume gefüllt und die Ware besser geschützt wird.



Schritt 4:
SizzlePak kommt zum zusätzlichen Schutz abschließend in den Karton.



Schritt 5:
Hier könnte z.B. Ihre Grußkarte oben aufgelegt werden.

Versand

Die Versandmöglichkeiten sind von Ihrer Speisenauswahl abhängig. Ungekühlte, lagerfähige Lebensmittel können 1-2 Werktage vor Ihrem Meeting angeliefert werden und es gibt bis zu 3 Zustellversuche.

Frische, leicht verderbliche Lebensmittel empfehlen wir mit einer garantierten Zustellung eines vorher definierten Werktages. In dem Fall gibt es 1 Zustellversuch*. Diese Liefervariante kann mit einer fixen Lieferzeit z.B. bis 14.00Uhr ergänzt werden.

* Im Falle der Nichtzustellung werden wir, auf Wunsch, das Paket an einen karitativen Partner übergeben.

Der Versandpreis ist von verschiedenen Faktoren abhängig und liegt zwischen € 5,00 - € 19,00 netto pro Paket.

Zu unseren Logistikpartnern gehört unter anderem der Kurierdienst GO! General Overnight & Express Logistik GmbH.



Impression

Datenschutz

Der Schutz personenbezogener Daten hat für uns oberste Priorität. Nachfolgend finden Sie Informationen über Maßnahmen, die wir von dorenburg | event & catering intern sowie mit unseren Partner getroffen haben.

- Verschwiegenheitsverpflichtungen
- Einhaltung der Sicherheitsstandards des Auftraggebers
- Zutrittskontrolle bei Räumlichkeiten von dorenburg | event & catering sowie bei unseren Partnern
- Zugangskontrolle zu den Datenverarbeitungssystemen
- Zugriffskontrolle auf personenbezogene Daten
- Weitergabekontrolle bei der Übertragung oder Speicherung von Daten
- Datenschutz-Management
- Garantierte Löschung der personenbezogenen Daten bei dorenburg | event & catering und beim Versandpartner, nach dem Versand



Impression

Ihre Ansprechpartner

Wir sind für Sie da.

Bei unseren aufgeführten Brown Bags 2.0 handelt es sich um erste Vorschläge und Anregungen. Gern können wir diese individuell und ganz nach Ihren Wünschen befüllen.

Auch Ganztagsverpflegungen sind möglich. z.B.: Morgens ein Müsli, zum Lunch Sushi und am Abend ein leckeres Pastagericht, hervorragende Käse- & Wurstvariationen ergänzt mit einem Cremant. Das alles und einiges mehr befindet sich in unserem Tagesverpflegungs-Brown Bag.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.



Nathalie Radke

Tel.: 0049 (0) 3327 - 740 777 1

Mobil: 0049 (0) 160 96270319

Email: nathalie.radke@dorenburg-event.de



Anja Dorenburg

Tel.: 0049 (0) 3327 - 740 777 1

Mobil: 0049 (0) 173 6008032

Email: anja.dorenburg@dorenburg-event.de