

Rückraum Mitte

Die perfekte Position für Norbert Ripka



RipkaCatering



Jeder der schon einmal Gastgeber einer Party war, stand anfangs vor der Frage: Schmiere ich die Brötchen selbst oder hole ich mir professionelle Unterstützung? Time-Out stellt ein regionales Catering-Unternehmen vor und sprach mit Inhaber Norbert Ripka.

Time-Out: Herr Ripka. Wie sind Sie eigentlich dazu gekommen, sich mit einem Catering-Unternehmen selbstständig zu machen?

Norbert Ripka: Ich bin gelernter Koch und Küchenmeister, und wollte meine eigenen Ideen verwirklichen. Da bot sich die Selbstständigkeit ein.

Was versteckt sich hinter Ripka-Catering?

Wir sind ein leistungsstarkes Catering-Unternehmen und sorgen bei Festlichkeiten verschiedenster Größen für die gastronomische Betreuung.

Egal Ob Menü oder Büfett, auf Hochzeiten, Firmenfeiern oder Großveranstaltungen. Ein romantisches Dinner für zweit liegt uns

genauso am Herzen wie ein umfassendes Messe-Catering.

Was zeichnet Ihrer Meinung nach Ihr Unternehmen aus?

Ganz einfach: Qualität und Flexibilität. Unser umfassendes Know-how garantiert einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung, auf spontane Änderungen können wir uns schnell einstellen. Unser hoher Anspruch garantiert einen entsprechend hohen Standard.

Wo kann man Sie demnächst antreffen?

Am 27. Mai sorgen wir auf einer Schiffswerft der Warnemünder Nordic Yards-Werft für das leiblich Wohl, ebenso am 15. Juni auf dem Hoffest der Handwerkskammer Schwerin.

Nun noch etwas persönliches: Was essen Sie privat am liebsten?

Das ist schwer zu sagen, aber als Mann des Nordens esse ich natürlich Fisch sehr gern.