

# C. Otto Caterings

---

## Brandfood

„Wie Sie Ihre Zielgruppe auf den  
Markengeschmack bringen -  
Erfolgsrezepte für Degustatorik“

Christian H. Otto  
Repräsentant und Director Events  
C. Otto Caterings

---

**Feine Feste, Pure Events & Locations**

## C. Otto Caterings

---

- Event :: Catering
- Sports :: Catering
- Messe :: Catering
- Location :: Catering
- Eventpersonal-Leasing
- Logistik im In- und Ausland
- Gründungsmitglied der Leading Event Caterer Association (LECA)
- Dozent an verschiedenen Heidelberger Instituten

### Unser Credo:

Ideen, Visionen und CI von Marken durch eine adäquate  
Degustatorik zu kommunizieren

# C. Otto Caterings

---

## Multisensorisches Marketing

Verlängerung von CI und CD (Formen, Farben)  
eines Unternehmens bzw. einer Marke  
in ein multisensorisches Erlebnis  
für die Zielgruppe.

## C. Otto Caterings

---

Wer auffallen will, muss was für das Auge bieten.  
Aber auch Hören, Riechen, Tasten und Schmecken  
beeinflussen in hohem Maße die Wahrnehmung.

Unser Gehirn verarbeitet die gleiche Botschaft,  
die uns zeitgleich über mehrere Sinne erreicht,  
schneller und bis zu 10-fach intensiver  
als ein isoliert ankommendes Signal.

## C. Otto Caterings

---

### Visuelles Empfinden

80 % unserer Sinneswahrnehmungen über das Auge

- Die Speisen und Getränke selbst
- Die Art der Präsentation
- Die Farben: hell/dunkel, sanft/grell.
- Die Wirkung: Fleischfarben, Obst und Gemüse.
- Die Getränke: Inhalt und Form des Glases oder der Flasche

# C. Otto Caterings

---

Visuelles Empfinden

... ein Klassiker



# C. Otto Caterings

---

## Visuelles Empfinden

Über die Optik einer Speise lassen sich die Firmenfarben und Logoformen wiederholen und so eine positive Empfindung zur Marke herstellen



# C. Otto Caterings

---

## Geruchs- und Geschmackssinn

- Geruch und Geschmack interagieren und beeinflussen sich gegenseitig.
- Ein Mensch kann Tausende von Gerüchen erkennen und im Gedächtnis behalten, aber nur vier Geschmackrichtungen: süß, sauer, bitter und salzig
- Emotionen rufen Assoziation an spezielle Gerüche hervor
- „sich riechen können“: zwischenmenschliche Beziehungen

# C. Otto Caterings

---

## Geruchs- und Geschmackssinn im Catering

Der Geschmackssinn schließt auf Frische, auf angenehm oder unangenehm, überraschend anders.



## C. Otto Caterings

---

### Tastsinn (haptischer Sinn)

Der Geschmackssinn schließt auf Frische, auf angenehm oder unangenehm, überraschend anders.



# C. Otto Caterings

## Gehörsinn

Audio-Logo und Firmen-Jingle gehören fest zum Marketing-repertoire

Beim Catering umzusetzen durch

- schlürfen
- knackiges Gemüse (z. B. rohe Möhre, Stangensellerie)
- angenehmes Grundgeräusch



# C. Otto Caterings

---

## Eine Case: PURE PAINTED AND FLAVORED

Bekannte Bekleidungsmarke sucht bei Shopeinweihung nach außergewöhnlicher Cateringinterpretation:

Sous vide gegarte Lammkeulen an blauem gekugeltem Kartoffelstampf

Season Coloured:

- Grünlack: Basilikumpüree
- Gelblack: Curry und Curcuma
- Rotlack: getrocknete Tomaten & Paprika
- Blaulack: Kernöl und Blaukraut

Dessert:

- Winterkirschen mit blauem Curacao
- Mohnkugel mit rotem Pfeffer
- Lebkuchengnocchi mit schwarzer Lakritze
- Cocosperlen mit Gelber Zitrone

## C. Otto Caterings

---

Gemeinsame Case:

Entwicklung eines multisensorischen Konzepts

Schaffen Sie eine Verbindung zwischen Food und Marke, die der Zielgruppe immer in angenehmer Erinnerung bleibt...

... ohne dass die Zielgruppe es merkt

... sich automatisch der Produkte bedient

Wie soll die Aussage lauten?

In welcher Form wird das finale Produkt angeboten?

Wie wird das Umfeld eingebunden?

Mit welcher Intention soll der Gast die Veranstaltung verlassen?

---

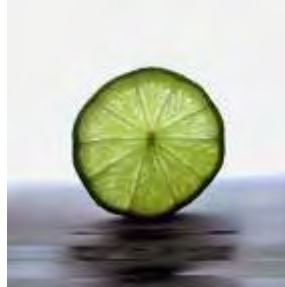
**Feine Feste, Pure Events & Locations**

# C. Otto Caterings

---

## Mögliche Assoziationen

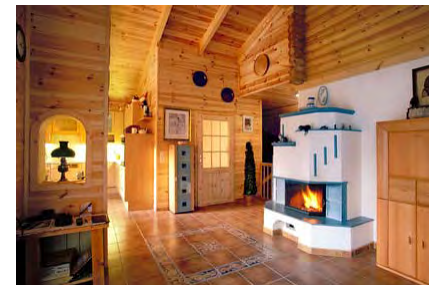
Reinheit



Dynamik



Gemütlichkeit



---

**Feine Feste, Pure Events & Locations**

# C. Otto Caterings

---

## Kontakt

**C. Otto Caterings**  
**Feine Feste, PURE EVENTS & Locations**

Büroadresse:

Max-Berk-Str. 6

69226 Nußloch

Fon: 0 62 24 - 99 17 0

Fax: 0 62 24 - 99 17 17

[info@co-caterings.de](mailto:info@co-caterings.de)

[www.co-caterings.de](http://www.co-caterings.de)

Sitz des Unternehmens:

69226 Nußloch

Inhaberin Claudia Otto