

## **Presseinformation**

### **Kinder backen für Kinder: Erlös der Cookie Decorating Party von Dahlmann Catering geht an SOS Kinderdörfer**

(München 3. Dezember 2012) Dahlmann Catering, einer von Deutschlands führenden Anbietern von Event-Catering im Premium-Segment, hatte am gestrigen 1. Advent zur Cookie Decorating Party ins Daily Highlight in München eingeladen. Rund 40 Kinder haben in der großzügigen Event Location verschiedenstes Weihnachtsgebäck phantasievoll verziert und damit Kindern geholfen, die es nicht so gut haben im Leben: Der Unkostenbeitrag ging als Spende für die SOS Kinderdörfer.

Das weihnachtliche Dekorieren der Plätzchen erfreute sich bei den Kleinen größter Beliebtheit. Ausgestattet mit Schürzen und allerlei Zutaten konnten die Kinder ihrer Fantasie freien Lauf lassen und das Weihnachtsgebäck nach Lust und Laune dekorieren. Mit dabei war auch die Schauspielerin Lisa Martinek, die mit ihren beiden Töchtern Ella, Clara und Mann Giulio Ricciarelli Lebkuchen verzierte. Die anwesenden Eltern waren begeistert von der Kreativität ihrer Sprösslinge und halfen fleißig mit.

Ulrich Dahlmann, Gründer und Eigentümer, von Dahlmann Catering zu dieser Veranstaltung: „Mit dieser Initiative meiner Frau Evelyn können wir auf unkomplizierte Art auch den Kindern ein wenig helfen, die schwierigere Startvoraussetzungen im Leben haben. Die Kinder von Freunden unseres Hauses haben sich so richtig ins Zeug gelegt und einen wunderbaren Nachmittag verbracht.“

#### **Über Dahlmann Catering**

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week.

Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem integrierten Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz.

Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem „Daily Highlight“ auch eine eigene Event Location.