

Hvad er Kai Thor?

- Kai Thor er sund og inspirerende mad, der bevæger. Vores kokke flytter grænser og forsøger konstant at skabe madoplevelser på en ny og original måde. Både når vi taler om mad til events og arrangementer, og når det drejer sig om den daglige madoplevelse på jobbet. Åbenhed, omhyggelighed og fleksibilitet kendetegner alt, hvad vi beskæftiger os med. Det kræver viden, indlevelse, faglig dygtighed og nysgerrighed, og vi bygger på dialog, så vores kunder kan forvente en leverance, som passer til præcis den situation, maden indgår i.
- Kai Thor er opdelt i Company Food og Event Food – mad til enhver lejlighed.

Hvad er jeres ekspertiser, og hvilke arrangementer arbejder I med?

- At skræddersy gastronomi, hvor der er fokus på at udfordre gæsterne ved at skabe et særligt kreativt gastronomisk univers og udvikle temaer, som spiller tæt sammen med arrangementenes formål og indhold.
- Vi arbejder med respekt for både mennesker, det legende håndværk og de gode friske råvarer, helst lokale, og på det grundlag skaber vi levende madoplevelser så nemt og enkelt som muligt for vores kunder. Sådan skaber vi totale oplevelser til små og store events – inde og ude – i hele Danmark.
- Uanset om det er en konference, reception, firmafest, kick-off eller noget helt andet, kan vi være behjælpelige. Vi laver totalløsninger, men også delløsninger, hvis kunden ønsker at lave noget selv. Alt i køkkenudstyr har vi selv, og derved ved vi også, hvordan udstyret virker, og vi er vant til at arbejde ude af huset. Vi samarbejder med lokationer i hele landet.

Hvad er det unikke ved jeres produkt?

- Vi er en erfaren totalleverandør og klarer arrangementer fra få til mange tusinde kuverter. Vi løfter store logistiske opgaver og har stor erfaring gennem mange år – alt fra menu og underholdning til logistik og lokation. Derudover er vores reaktionstid meget kort. Vi reagerer hurtigt på forespørgsler og kan stadigvæk levere den fleksible løsning.
- Vi samarbejder både med bureauer, lokationer og b2b kunder. Vi skaber løsningen i samarbejde med kunden, så alle kundens behov bliver dækket, og der derfor ikke skal gås på kompromis med noget.

Hvad bringer fremtiden for Kai Thor?

- Kai Thor Event Food arbejder på at få styrket samarbejdet med forskellige lokationer og eventbureauer. Det nyeste samarbejde, vi har indgået, er med DOK5000 (i Odense, red.), hvor vi i år skal have stedet rigtigt op at køre og lave nogle super fede events sammen. Derudover arbejder vi jo i en dynamisk verden, hvor vi hele tiden har gastronomisk udvikling for øje.
- Kai Thor er blevet relanceret med nyt logo, ny hjemmeside og webshop, og derved tror vi også på, at det kan skabe noget mere omtale, og at kunderne kan se, at vi har rykket os en del de sidste 3-5 år. Endvidere har vi udviklet en 'Food & Event book', som forhåbentlig vil øge fokus.

Hvorfor er I partner/sponsor for MPI Denmark?

- At gå med i MPI er nyt for os. Vi så muligheden for igen at kunne komme til at samarbejde med de københavnske bureauer og kunder samt høre, hvad der rør sig på denne side af Storebælt. En del af vores udviklingsplan er at være mere tilstede i København, så man igen ved, hvem Kai Thor er. Endvidere bruger vi mere tid sammen med slutkunderne og vil derfor også gerne lære deres behov at kende og vide, hvordan vi mere aktivt kan komme i direkte dialog med dem.