

Ohne Herzblut geht's nicht

Feiern und Tagungen sind im Gastgewerbe eine wichtige Einnahmequelle. Das gilt insbesondere für Hochzeitsfeiern. Dabei müssen viele Räder ineinander greifen. Wichtigster Faktor ist immer der Mensch.

Text: Thomas Klaus

Friederike Mauritz dürfte eigentlich gar nicht mehr aus dem Feiern herauskommen. Die 1. Vorsitzende des Bundes deutscher Hochzeitsplaner hat nämlich wahrlich Grund zur Freude: Für Hochzeiten wird immer mehr Geld ausgegeben. Nach Angaben des Bundes liegen die Durchschnittskosten zwischen 10.000 und 15.000 Euro – und das mit eindeutig steigender Tendenz. Allerdings muss diese Zahl mit Vorsicht genossen werden, weil es weder lupenreine Statistiken noch eine klare Definition von Hochzeitsausgaben gibt.

Hohe Ausgabebereitschaft der Gäste

Fest steht: Hochzeiten werden heutzutage wesentlich opulenter und individueller gefeiert als noch vor wenigen Jahren. Die Ausgabebereitschaft ist hoch. Die gut situierten Kunden von Friederike Mauritz zum Beispiel greifen besonders tief in die Tasche, investieren im Durchschnitt zwischen 20.000 und 30.000 Euro.

Grund zur Freude hat jedoch nicht nur die Hochzeitsplanerin aus Frankfurt am Main. Begeistert dürften auch Gastronomen und Hoteliers sein, die mit dem vermeintlich schönsten Tag des Lebens in ihren Räumlichkeiten Kasse machen wollen. „Die Hälfte der Ausgaben für Hochzeiten entfällt auf Loca-

QUELLE: WWW.FOTO.MOLLEKER.DE/STOCK.ADOBE.COM



Für den schönsten Tag des Lebens: Friederike Mauritz ist Vorsitzende des Bundes deutscher Hochzeitsplaner.





QUELLE: PRIVAT

Jedes Detail ist wichtig: Der Gasthof Okelmann ist auf Hochzeiten spezialisiert.



QUELLE: PRIVAT

Begeistert von Hochzeiten: Kristin Okelmann (vorn) im Kreise ihrer Familie.

tions inklusive Catering“, will Friederike Mauritz das Gastgewerbe motivieren.

Doch der Umsatz fällt niemandem in den Schoß. Viele Details müssen beachtet, das individuelle Profil des Hauses strikt berücksichtigt werden.

„Ohne Herzblut funktioniert das alles nicht“, spricht Kristin Okelmann der Hochzeitsplanerin Mauritz aus der Seele. Im Gasthaus Okelmann's in Warpe bei Nienburg/Weser ist Kristin Okelmann für die Veranstaltungs- und Hochzeitsplanung zuständig.

Liebe, Freude und Ausgelassenheit

Nach eigenen Worten war Kristin Okelmann schon als Kind fasziniert von all den traumhaften Hochzeiten, die im elterlichen Betrieb stattfanden, und entdeckte schon damals ihre Berufung. Die Gastronomin ist IHK-geprüfte Eventmanagerin für Hochzeiten. Sie schwärmt: „Es macht mich glücklich, wenn vor allem beim Ehrentanz diese besondere Stimmung spürbar ist. Die Liebe, die Freude und die Ausgelassenheit. Heiraten ist eben ein einmalig schönes Ereignis und es ist wundervoll, dass wir unseren Teil dazu beitragen können.“

Dieser »Teil« – er setzt sich bei Okelmann's aus einer Reihe von Details zusammen. Zum Beispiel sollte die Blumen- und Tischdekoration ebenso harmonieren wie das frisch aus regionalen Zutaten vorbereitete Hochzeitsmenü. Weil eine moderne Hochzeit aus diversen Programmpunkten besteht, müssen Kristin Okelmann und das Servicepersonal stets auf

der Hut sein: „Flexibilität ist angesagt, wenn etwa eine Rede länger dauert als geplant oder eine Band nun doch auf der Terrasse spielen will.“ Grundsätzlich sei es ratsam, „stets einen Plan B für bestimmte Eventualitäten in der Hinterhand zu haben – zum Beispiel, wenn die Stimmung abfällt oder das Kleid der Braut plötzlich doch zu lang zum Tanzen ist“. Geht es um Events im Gastgewerbe, sind Hochzeiten ein unverzichtbarer Faktor. Aber natürlich sind sie nicht der einzige Anlass zum Feiern. Die Palette ist bunt. Unter anderem gehören runde Geburtstage, Taufen und Konfirmationen in dieses Spektrum.

Positive Prognosen

Abgerundet wird das Veranstaltungsgeschäft durch Tagungen. Dieser Bereich ist ebenfalls lukrativ. Das geht zum Beispiel aus dem jüngsten »Meeting- und EventBarometer« hervor. Dabei handelt es sich um die einzige Studie zum Veranstaltungsmarkt, die sowohl den Kongress- als auch den Eventbereich untersucht. Erstellt wurde das Barometer vom Europäischen Institut für Tagungswirtschaft (EITW).

Es heißt in der Studie: „Auf dem deutschen Veranstaltungsmarkt entwickeln sich Angebot und Nachfrage weiterhin auf hohem Niveau.“ Im Jahr 2016 hätten 3,02 Millionen Veranstaltungen mit 394 Millionen Teilnehmern stattgefunden.

Die Prognosen für die Zukunft sind laut EITW sowohl für Feierlichkeiten als auch für Tagungen insgesamt positiv. Im Hinblick auf die Buchungssituation im laufenden Jahr und die künftige Entwicklung des Veranstaltungsmarktes zeigen sich die Anbieter sehr zuversichtlich.

59,3 Prozent der befragten Anbieter schätzen die zukünftige Entwicklung des Veranstaltungsmarktes positiv ein. Damit fällt die Prognose im Vergleich zum Vorjahr sehr viel positiver aus. Damals lag der Anteil der positiven Erwartungen bei 46,9 Prozent.

Aus der Praxis



QUELLE: HOTEL BACKENKÖHLER



QUELLE: HOTEL BACKENKÖHLER

„Extras im Angebot, die nicht jeder hat“: Im Hotel Backenköhler in Ganderkesee werden in jedem Jahr zahlreiche Hochzeiten gefeiert.

Hotel Backenköhler in Ganderkesee

So wichtig köstliches Essen und gutes Equipment bei Tagungen und Feiern zweifellos sind – Cerstin Vosteen hält den »Faktor Mensch« für noch bedeutsamer. Die Maxime der Chefin vom Hotel Backenköhler in Ganderkesee im niedersächsischen Landkreis Oldenburg: Die rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in dem 52-Zimmer-Haus der 3,5-Sterne-Kategorie sollen Spaß bei der Arbeit haben und mehr Lebensqualität genießen dürfen. Das überträgt sich dann auch auf die Gäste. Cerstin Vosteen führt den bereits 1835 gegründeten Betrieb zusammen mit ihrem Mann Uwe. Im September haben beide Nägel mit Köpfen gemacht. Seitdem ist das Restaurant montags bis sonnabends nur noch für Hotelgäste geöffnet. Lediglich an den Sonntagen kann jedermann in dem Haus einkehren.

Mehr Menschlichkeit und Wertschätzung

Lebensqualität der Beschäftigten als ein Gradmesser – das sei in der Branche keinesfalls gang und gäbe, beobachtet Cerstin Vosteen. Die Entscheidungsträger seien für die persönlichen Bedürfnisse der Mitarbeiter zu wenig aufgeschlossen, zu wenig offen für die Veränderungen im Bewusstsein der Menschen. Doch diese Veränderungen würden die Branche reichlich durcheinander schütteln, ist die Unternehmerin überzeugt. Denn die jungen Leute, die zukünftig in Gastronomie und Hotellerie das Sagen hätten, seien anders eingestellt als die jetzige Chef-Generation: „Für sie ist Karriere weniger wichtig. Stattdessen wollen sie mehr Spaß am Leben und bei der Arbeit.“

Die Suche nach der persönlichen Erfüllung und „weniger Hamsterrad am Arbeitsplatz“, nach mehr Wertschätzung und Menschlichkeit „in einem herausfordernden Arbeitsumfeld“ sei kein Privileg der Angestellten. Cerstin Vosteen: „Jeder Mensch hat einen Anspruch darauf, und das gilt ebenfalls für die Chefs.“

Folgerichtig haben sich das auch Cerstin und Uwe Vosteen zu Herzen genommen. Uwe Vosteen liebt das Klavierspielen und Komponieren, hatte aber bisher kaum Zeit dafür. Das ist nun anders geworden. Der 55-Jährige hat sogar mittlerweile seine erste CD veröffentlicht.

Drei Hochzeiten an den Sonntagen

Derweil hat sich Cerstin Vosteen als Achtsamkeitstrainerin qualifiziert. Ihre »Zeitwende-Akademie« hat im Hotel Backenköhler Quartier bezogen. Das, was Cerstin Vosteen bisher in Ausbildungsgängen und Seminaren über Persönlichkeitsentwicklung und Stressbewältigung erfahren und gelernt hat, fließt in den Alltag ein.

Dass sich sowohl Cerstin als auch Uwe Vosteen ihre Lebensträume erfüllen, ist nicht schlecht für das Business, im Gegenteil. Cerstin Vosteen spricht von freigesetzten Energien, die den Betrieb beflügeln können: „Jetzt macht die Arbeit erst recht Spaß. Wer selbst erfüllter lebt, strahlt

das in alle Bereiche aus.“ Bei Backenköhler konzentriert man sich inzwischen neben der Beherbergung auf das Geschäft mit Tagungen und Veranstaltungen. Dafür stehen elf Veranstaltungsräume bereit. Veranstaltungen mit mehr als 700 Personen lassen sich problemlos meistern. Von April bis Oktober sind Hochzeitsfeiern an den Wochenenden die Haupteinnahmequelle – „ein lukratives Segment mit hoher Ausgabebereitschaft“. An Sonnabenden werden in der Regel zwei, oft sogar drei Hochzeiten gefeiert.

Gast muss sich in besten Händen fühlen

„2016 wurden bei Backenköhler so viele Hochzeiten gefeiert wie nie zuvor und 2017 entwickelt sich vergleichbar“, bilanziert Uwe Vosteen. Die Renovierung der Köhlerdiele und des Chalets mache sich positiv bemerkbar und habe das Einzugsgebiet vergrößert: „Knapp ein Drittel der Brautpaare stammt inzwischen aus Bremen.“

Im Hotel Backenköhler in Ganderkesee werden in jedem Jahr zahlreiche Hochzeiten gefeiert. Eine Besonderheit: In dem Hotel werden zusätzlich freie Hochzeiten zelebriert. Es sind ungefähr 20 pro Jahr. Dabei fühlen sich die Gäste von der Lage des reetgedeckten und liebevoll eingerichteten Landhauses angezogen. Schließlich liegt das in idyllisch-ländlicher Umgebung direkt am Wald. Für das Geschäft mit Hochzeiten gilt nach Überzeugung von Cerstin Vosteen das Prinzip der Überraschungen in besonderem Maße. „Wir bieten Extras an, die nicht jeder hat“, erläutert die Unternehmerin. Besondere Dekorationen und ausgefallene Räumlichkeiten, die besser seien als erwartet, könnten für Aha-Effekte sorgen. Bereits bei den ersten Absprachen und Beratungsgesprächen müsse der Gast das „absolute Gefühl haben, dass er in besten Händen ist“.

Interaktive Formate im Tagungsbereich

Cerstin Vosteen zufolge hat die Angebotspalette bei Hochzeiten im Hotel Backenköhler bewusst eine große Spanne, damit sich jeder die Feier leisten kann.

Für Tagungen trifft nach Auffassung von Cerstin Vosteen ebenfalls zu, dass der Gastgeber besser sein sollte als erwartet. „Die Kompetenz des Teams ist außerordentlich gefragt“, sagt sie. Bei Backenköhlern wird sogar ein Haustechniker beschäftigt.

Ein Muss sind Flip-Charts und Metaplan-Wände in großer Stückzahl, diverse Beamer und HDMI-Kabel, Tontechnik mit Mischpult, Mikrofone und Headsets – und selbstverständlich ein reibungsloser Internetzugang mit Wlan. Nach den Erfahrungen von Cerstin Vosteen sollten Laptop, Tablett, Videokamera und Fotoapparat nicht fehlen – ebenso wie Moderatorenkoffer, Verlängerungskabel und Leinwände in unterschiedlichen Größen. Die Räume müssen ausreichend mit Tischen und Stühlen ausgestattet, verdunkelbar und klimatisiert sein. Mit Equipment lasse sich in diesem Bereich ebenfalls für Überraschungen sorgen, betont Cerstin Vosteen. In dem Hotel in Ganderkesee besteht zum Beispiel die Möglichkeit für interaktive Formate wie Open Space, Barcamp und Warp Conference.



QUELLE: THOMAS KLAUSE

Konzentration auf das Veranstaltungsgeschäft: Cerstin und Uwe Vosteen führen das Hotel Backenköhler in Ganderkesee.

Aus der Praxis



QUELLE: PARK HOTEL/DORINT



QUELLE: PARK HOTEL/DORINT

Bereit für Feiern im exklusiven Rahmen: Das Park Hotel ist in Bremen mit fünf Sternen das erste Haus am Platz.

Park Hotel Bremen: Fünf Sterne als Hürde

Karsten Kenneweg muss beim Thema »Geschäftsfeld Catering« eine besondere Herausforderung meistern. Denn er ist Direktor des Park Hotels in Bremen. Das ist mit seinen fünf Sternen das erste Haus am Platz.

Das gewisse Dilemma: Fünf Sterne sind zwar zweifellos eine feine Sache, und Kenneweg möchte sie nicht missen. Aber sie können auch Hemmungen aufbauen. Der 42-Jährige möchte diese Barrieren, die von einem Besuch der Luxusherberge abschrecken, insbesondere in den Köpfen der Einheimischen niederreißen. Schließlich will das zur Dorint-Gruppe gehörende Park Hotel verstärkt die Einheimischen ansprechen, die sich einmal oder des Öfteren »etwas gönnen möchten«. Einer der Beweggründe bei Dorint: »40 Prozent unseres Geschäftes werden innerhalb Bremens generiert.«

Vor diesem Hintergrund setzen Kenneweg und sein Team auf neue Veranstaltungsformate, bei denen das ungewöhnliche Ambiente des Hotels zum Tragen kommen soll. Das liegt nämlich malerisch am Bürgerpark und am Hollersee. Von der Terrasse aus ist der See zum Greifen nahe. Neu ist beispielsweise das Premium-Grillen am Hollersee unter dem Motto »BBQ in the park«, das von Juni bis August jeden Donnerstag in der Zeit von 18 bis 21 Uhr ausgerichtet wird. Bei dem Event »Offener Weinkeller« wird speziell an die Freunde des Rebensaftes gedacht, bei »Musik & Licht am Hollersee« ein stimmungsvoller Konzertabend arrangiert.

Neuer Schliff

Das Geschäft mit Feiern und Tagungen soll durch umfangreiche Baumaßnahmen beflügelt werden. Komplett beendet sind sie erst 2018. Dann werden insgesamt drei Millionen Euro investiert sein. Neben dem Aufhübschen der Zimmer und Suiten wurden der komplette Veranstaltungsbereich mit großem Festsaal und zwei kleinen Sälen renoviert sowie die Veranstaltungstechnik entscheidend verbessert. Für bis zu maximal 500 Personen stehen insgesamt zehn Konferenz- und Tagungsräume zur Verfügung. Sie sind zwischen 11 und 420 Quadratmeter groß. Die Tagungsräume lassen sich etwa für Ausstellungen und Präsentationen von Autohäusern sogar mit Personenkraftwagen befahren.

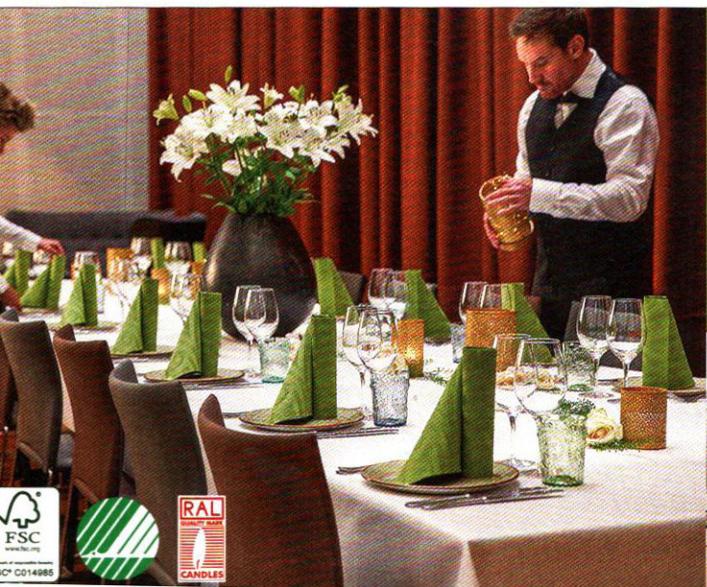
Der weitläufige Hotelgarten am Hollersee eröffnet für Empfänge, Barbecues, Incentives und Rahmenprogramme zusätzliche Möglichkeiten. Und die historische, 285 Quadratmeter große Kuppelhalle mit Marmorsäulen und Kamin, direktem Ausblick auf den Hollersee und Zugang auf die Terrasse hat bei Feiern und Tagungen den Charakter eines exklusiven Treffpunktes.

Zu der höheren Attraktivität des Park Hotels soll ferner das gastronomische Angebot beitragen. Der Direktor versichert: »Wir kochen zwar auf Sterne-Niveau, streben aktuell aber keine Sterne an.« Die Umbauschritte erfolgten und erfolgen angesichts des besonderen Charakters des Hotels äußerst behutsam. Immerhin stammt das palastartige Gebäude aus dem 19. Jahrhundert. Nach Überzeugung des Direktors war der neue Schliff jedoch unvermeidlich. Die Wettbewerbsfähigkeit des Hauses muss erhalten bleiben – in einem breitmischen Markt, der nach Einschätzung manches Beobachters übersättigt ist.



QUELLE: PARK HOTEL/DORINT

Luxus pflegen, aber keine Barrieren errichten: Direktor Karsten Kenneweg muss eine große Herausforderung meistern.



GOOD FOOD MOOD

GOOD TIMES

Wo gegessen und getrunken wird, da kommen Menschen zusammen, es entstehen Momente, die in Erinnerung bleiben. Eine ideenreiche Dekoration unterstreicht diesen Moment, macht ihn zum Erlebnis für alle Sinne. Wir von Duni liefern das richtige Wohlfühlambiente, wir liefern goodfoodmood.

ELEGANT. PRAKTISCH. NACHHALTIG.

Womit dürfen wir Ihnen weiterhelfen?
Duni GmbH, Telefon 05461 82-632, www.duni.de



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®



Foodtrends stets im Visier

Cateringaktivitäten setzen eine genaue Beobachtung der kulinarischen Entwicklungen voraus. Jüngere Gäste stellen andere Anforderungen ans Essen als ältere. Angenehm Überraschendes punktet dagegen bei allen.

Text: Thomas Klaus

M

ichael Bahn ist als Küchendirektor der Rauschenberger Catering & Restaurants GmbH mit

Sitz in Fellbach bei Stuttgart gleich für drei verschiedene Restaurantkonzepte verantwortlich. Im Restaurant »Pier 51« in Stuttgart sind hochwertiges Fleisch und Seafood einschließlich Lebend-Hummer die Kernkompetenz. Das Restaurant »Cube« (Stuttgart) hat sich leichtem Cross-over und einer „Gastronomie mit Wow-Effekten“ verschrieben und das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant »Goldberg« in Fellbach bei Stuttgart widmet sich der sehr gehobenen Gastronomie – Michael Bahn skizziert es mit den Begriffen Cross-over und multikulturell.

Unverfälschter Geschmack gefragt

Für alle drei Restaurantkonzepte beobachtet Bahn eine Entwicklung: „Weg von vielen Komponenten auf dem Teller, hin zum unverfälschten Geschmack.“ Die Optik auf dem Teller darf sich hier durchaus anpassen: Eine filigrane Art und Weise des Anrichtens demonstriert einen sorgsamem Umgang mit Zu-



taten. Sie wird vom Gast mit Wertschätzung bedacht.

Nach Auffassung Bahns steht nach wie vor das Thema der Regionalität hoch im Kurs, und das könnte Eins zu Eins auf Fingerfood und Snacks übertragen werden. „Im Snackbereich sind bei der Darreichungsform Lollis und Tartelettes stark im Kommen – wie auch neue Präsentationsformen bekannter Klassiker, zum Beispiel kleine, in Würfel geschnittene Sandwiches am Spieß, die mit Pastrami-Frischkäse und Trüffel oder mit in Anis gebeiztem Lachs mit Miso-Mayonnaise belegt werden.“

Knusprige Cornets und Tartelettes mit Topfing von Tartar und Creme von Gemüse,

hochwertigem Fisch- und Fleischtartars oder Zwiebeltarte im Tartelette kombinieren verschiedene Texturen – kross und cremig. Ziegenkäsepralinen mit verschiedenen Toppings, wie Gelee von Roter Bete, Honig-Apfel sowie Kräuter und bunten Pfeffersorten, gehen in die Richtung Food Pairing.

Salatbar gehört zur perfekten Party

Bei Food Pairing werden solche Aromen harmonisch kombiniert, die in den Köpfen vieler Menschen zunächst einmal gar nicht zusammenpassen – Lachs und Lakritz etwa, Muffins und Blauschimmelkäse, Kaffee und Knoblauch, Blumenkohl und Schokolade. Weil der Low-Carb-Trend mit einer kohlenhy-



Küchendirektor Michael Bahn von Rauschenberger Catering & Restaurants hält nichts von überladenen Tellern.

QUELLE: HUG

dratarmen Ernährung nach Ansicht von Michael Bahn nach wie vor relevant ist, muss nicht automatisch eine Beilage gereicht werden. Die mediterrane Küche habe weiterhin starken Zuspruch, so der Küchendirektor. Darauf antwortet Rauschenberger Catering & Restaurants mit Kreationen wie »Marinierte gelbe Oxshenherztomate mit zweierlei Essig-

ty dazu«, meint Alexander Rohrberg. Der Koch und Leiter des Chefmanship Centre von Unilever Food Solutions in Hamburg ist als Fachberater für Produkt-Lösungen angestellt. Zuvor arbeitete der studierte Food-Service-Manager unter anderem im Elysee-Hotel in Hamburg und verwöhnte in Dubai die Gaumen von Scheich-Familien.



Profistimme



QUELLE: PRIVAT

Helmut Kammerer, Unternehmensberater, Coach, Dozent und Buchautor mit dem Schwerpunkt Gastgewerbe

„Die Leistung des Caterers ist Teil von etwas Größerem und muss deshalb 100-prozentig stimmen, damit auch das Größere, wie zum Beispiel die Spitzenpräsentation der Firma anlässlich des Jubiläums, 100-prozentig stimmt. Ein Abendessen in einem Restaurant lässt sich wiederholen, aber das 100-jährige Firmenjubiläum nicht. Ein zähes Schnitzel kann man gegen ein anderes austauschen, einen 50. Geburtstag nicht. Die besondere Verantwortung des Caterers liegt daher im großen Vertrauen, das der Kunde ihm entgegen bringt. Denn der Cateringkunde vertraut dem Dienstleister das vielleicht Wichtigste an, was er hat: seine Reputation, seinen guten Namen.“

kann. Neben Häppchen und Schnittchen werden kalte und warme Speisen im Mini-Format offeriert.

Schweinebauch mit Hummerkraut und Weintrauben – das ist eine der vielen Variationen, die beim Flying Bufett groß heraus kommen kann. Für die Trauben empfiehlt der Unilever-Koch, sie sollten in einen Ipsi gegeben und mit CO₂-Patronen begast werden. Schließlich werden sie in Gläser gefüllt und mit einer Smokepipe beraucht. Das Begasen ähnelt dem Räuchern des Schweinefleisches.

Sous vide entlastet in stressigen Phasen

Rohrberg rührt ebenfalls für eine freundliche Einstellung zu Sous Vide die Werbetrommel: „Meine Erfahrungen damit sind rundherum erfreulich.“ Die Köche werden durch einfaches Handling und die Gäste durch den intensiven Geschmack überzeugt. Zubereitungsmethoden, wie Sous vide, aber zum Beispiel



QUELLE: TIMMER

Fachkundige Unterstützung für Kollegen: Koch Alexander Rohrberg hilft bei Unilever-Seminaren anderen Köchen auf die Sprünge.

Möglichkeiten des Flying Buffets

Nach den Vorstellungen Rohrbergs können die Gäste unter dem Motto »Shake it« Wildkräutersalat, Croutons, Nüsse, Kerne, Sprossen und Kresse nach ihren persönlichen Ideen miteinander mischen. Dazu passen Zitronen-Vinaigrette mit grünem Tee oder cremiges Himbeerdressing. Geschmacksfördernd, praktisch und optisch ansprechend zugleich ist es, wenn der Salat aus verschließbaren Gläsern gegessen werden kann.

Alexander Rohrberg ist nicht nur Salatfan, sondern auch ein bekennender Anhänger des Flying Bufetts. Bei dem werden die Speisen so angerichtet, dass man sie aus der Hand beziehungsweise mit einem Besteckteil essen

en, cremige Burrata und Mini-Basilikum«, »Vitello Tonnato auf unsere Art« mit rosa gebratenem Kalbsrücken und roh mariniertem Thunfisch, gebackenen Kapernäpfeln und Kirschtomaten-Marmelade.

„Eine Salatbar gehört zu einer perfekten Par-



QUELLE: PRIVAT

„Investitionen rechnen sich bei effizienter Anwendung sehr schnell!“, Experte Benedikt Zangerle setzt sich für schlagkräftige Küchentechnik ein.

auch das Schnellkühlen und Schockfrostern sowie Cook and Chill, entzerren Produktion und Service. Sie sichern die Qualität und entlasten die Mitarbeiter.

Benedikt Zangerle ist ein ausgewiesener Küchentechnik-Experte. Seit 2013 ist der ehemalige Küchenchef als selbstständiger Fachberater, Küchencoach und Trainer für die Gastronomie in seiner Heimat Österreich und in Deutschland tätig. „Bei modernen Zubereitungsmethoden wie Sous vide und anderen“, führt Zangerle aus, „ist zudem ein verbesserter Wareneinsatz ein positiver Aspekt, der nicht geringgeschätzt werden sollte. Damit rechnen sich die Investitionen bei effizienter Anwendung sehr schnell“.

So argumentiert Zangerle nicht zuletzt als Partner der Green Chefs und Berater von United Against Waste. Beide Zusammenschlüsse fühlen sich besonders der Reduzierung von Lebensmittelabfällen verpflichtet.

Profistimme



QUELLE: BANKALTERA

Andrea Schmitz leitet das Fullservice-Cateringunternehmen Altera.

„Ein Stück ist immer so gut wie seine Darsteller. Darum vergleiche ich Catering oft mit einer Theaterpremiere. Immer wieder eine phantastische Herausforderung, die wir immer in Bestbesetzung angehen. Für einen grandiosen Schlussapplaus, der am Ende aber nicht uns gehört, sondern dem Event gelten soll.“

Kulturspezifische Kundenansprache

Kulinarische Blicke über Länder- und Nationalitätengrenzen können sich gleichermaßen lohnen. Die Wissenschaftler des Gottlieb Duttweiler Institutes (GDI) steuern in ihrer 2017 publizierten Studie »Restaurant 2025 – Sieben gastronomische Trendthesen« in diese Richtung, indem sie vor dem Hintergrund der Migration nach Deutschland eine „kulturspezifische Kundenansprache und Angebotsgestaltung“ anmahnen. Konkret: „Während Pizza, Kebab, Sushi und Thai-Curry schon zum Alltag gehören, findet man afrikanisches, persisches oder afghanisches Essen noch etwas seltener.“

HUG-Mann Keller und anderen Fachleuten ist klar: Das Angebot an Speisen und Getränken ist auch im Catering für Veranstaltungen und Events einem ständigen Wandel unterworfen. „Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen ändern sich und die Ansprüche der jüngeren Gästeklientel im Catering unterscheiden sich



Die schnelle Handhabung mit dem Essen ist im Cateringgeschäft wichtig. Kleine Gläser oder Schälchen eignen sich daher bestens.

Mit Schwarzfärbem überraschen

Und in welchen Profiküchen ist der Nachholbedarf besonders groß? Eindeutig im Catering, behauptet der Experte. Das läge an den oft sehr schwierigen Situationen an den jeweiligen Veranstaltungsorten sowie an veralteter Küchentechnik und unmodernen Zubereitungsmethoden. Zangerle: „Aber auch in diesem Segment lassen sich zum Beispiel durch die Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln mit der Sous vide-Methode die Überproduktionen auf ein Minimum reduzieren. Der Vorteil ist die schnelle, immer frische Verfügbarkeit der Ware vor Ort.“ Was nicht gebraucht werde, bleibe kalt und werde – gekühlt – wieder zurückgenommen. „Die Gäste wollen angenehm überrascht werden“, bestätigt René Keller, seines Zeichens Leiter Export Foodservice bei HUG – und hat zur Illustration ein persönliches Erlebnis parat: „Mein gutes Beispiel ist der Einsatz von Kohle zur Schwarzfärbung von Lebensmitteln. Vor einigen Wochen wurde ich selbst in einem Restaurant überrascht. Denn der Service brachte ein Arrangement mit zwei



Einstimmen auf ein anstrengendes Event: Andrea Schmitz von Altera-Catering bereitet ihr Team vor.

schwarzen Elementen als Amuse Gueule. Wir als Gäste waren aufgefordert herauszufinden, welches der beiden die echte Kohle war und welches das mit Kohle geschwärzte Brot.“ Solche Aktionen, verdeutlicht Keller, sorgten für Gesprächsstoff am Tisch und bauten die kulinarische Spannung für das weitere Menü auf.

von denen der älteren“, erläutert Michael Schmitz. Er ist zusammen mit seiner Frau Andrea Inhaber des Hotels Altera in Oldenburg. Dessen Cateringabteilung wird von Andrea Schmitz geleitet, einer gelernten Hotelfachfrau mit Leitungserfahrungen in der deutschen Hotellerie. Und die kann sich über ei-

nen Mangel an Aufträgen nicht beschweren. Als Fullservice-Caterer ist das Unternehmen bundesweit aktiv.

Free from-Entwicklung nicht zu vernachlässigen

Die jüngeren Altera-Gäste freuen sich zum Beispiel darüber, „dass das traditionelle Porzellangeschirr Stück für Stück von kleinen Schälchen abgelöst wird“. Und sie sind Schrittmacher für einen interessanten Trend, der Schmitz auffällt: Balagan wird immer öfter gewollt. Dabei bestellen mindestens zwei Gäste einfach quer durch die Karte und können von allem probieren. Das Wort ist russisch und bedeutet so viel wie Chaos. Bei Altera-Catering wird es mit „genussvollem Durcheinander“ übersetzt.

Es sind eher die jüngeren Menschen, die im Catering nach vegetarischen und veganen Speisen verlangen und sich als Treiber der Free from-Entwicklung erweisen. Sie umfasst



Ein Freund angenehmer Überraschungen: Rene Keller ist Leiter Export Foodservice bei der HUG AG.

Fleischfreiheit, Zuckerfreiheit, Laktosefreiheit, Glutenfreiheit und den Verzicht auf Zusatzstoffe. Der Trend spiegelt sich unter anderem in immer mehr gluten- und laktosefreien Produkten wider. Die langsame, aber stetige Resonanz in punkto „Free from“ führen Ernährungsexperten und Branchenkenner neben dem gesundheitlichen Aspekt auf zeitgeistige und lebensphilosophische Gesichtspunkte zurück. Die Lebensumstände und die Welt als solche werden komplexer. Parallel dazu wollen Menschen einen Gegenpol setzen, in dem sie sich intensiv mit den von ihnen konsumierten Lebensmitteln befassen und bei ihnen zusätzliche Funktionen erwarten. So soll Sicherheit erlangt werden, die an anderer Stelle oft vermisst wird. ●

Interview

„Man muss halten, was man verspricht“

Wolfgang Finken, Geschäftsführer des Party Service Bundes Deutschland e.V., sieht die Zukunft der Cateringbranche rosig. Denn eins kann das Internet nicht bieten: Geschmackserlebnis und den Kontakt von Angesicht zu Angesicht.



QUELLE: PRIVAT

Hat die Cateringbranche Zukunft?

Davon bin ich fest überzeugt. Und dafür sprechen alle Zahlen. Alles in allem hat die deutsche Cateringbranche 2016 einen Umsatz von rund 8,3 Milliarden Euro erzielt – bei einem Gesamtumsatz des Gastgewerbes von 80,9 Milliarden Euro; und sie hat knapp 165.000 Menschen beschäftigt. Es ist ja im Übrigen auch so, dass Catering kein Geschäft ist, das in das Internet verlagert werden könnte. Klar, im Internet werden Kontakte geknüpft und Auftragnehmer beziehungsweise Auftraggeber gefunden. Und der Bereich Internet und hier insbesondere das Gebiet Social Media darf als Kundengewinnungs- und Kundenbindungsinstrument auf keinen Fall unterschätzt werden. An dieser Stelle ist sicherlich bei manchen Unternehmen Nachholbedarf vorhanden, zum Teil sogar ein erheblicher. Allerdings leben Catering und Partyservice in starkem Maße von den direkten persönlichen Beziehungen von Angesicht zu Angesicht – und davon, dass sich Geschmackserlebnisse nicht in das Internet verlagern lassen.

Was muss ein Unternehmer beachten, der in das Cateringgeschäft inhouse einsteigen will?

Am Anfang solcher Aktivitäten sollte die Frage stehen, welche Zielgruppe mit welchen Konzepten angesprochen werden soll. Natürlich muss das, was dann versprochen wird, auch gehalten werden können. Gegebenenfalls kann es helfen, wenn ein Netzwerk gebildet wird, sodass Partner bestimmte Lücken schließen können, die der Gastronom oder Hotelier hat. Ein Beispiel ist Livemusik, die bei Events oft verlangt wird. Bestimmtes technisches Equipment, das für Cateringaktivitäten unter Umständen zusätzlich benötigt wird, kann man auch mieten.

Was unternimmt Ihr Verband, um Unternehmern der Branche die Arbeit zu erleichtern?

Eine ganze Menge! In unserem Tagesgeschäft spielt die individuelle Beratung der Unternehmer eine sehr große

Rolle. Das Spektrum der Fragen und Themen, die dabei aufgegriffen und behandelt werden, ist vielfältig. Und wir versuchen, zusammen mit unseren zahlreichen Netzwerkpartnern die richtigen Antworten zu geben. Wichtig ist natürlich ebenfalls, dass die Unternehmer auf dem neuesten Stand sind und bleiben, was Trends und Entwicklungen betrifft – aber auch, was neue Produkte, Schulungsangebote und ähnliche Punkte angeht. An dieser Stelle haben wir unsere Aktivitäten deutlich ausgebaut: Wir informieren auf unserer Homepage täglich neu und wir sind auf Facebook präsent. In diesem sozialen Netzwerk teilen wir regelmäßig mit, was aus unserer Sicht von Bedeutung für unsere Branche und ihre Unternehmer ist.

Das klingt nach viel Arbeit.

Sicherlich. Wir liegen in unserer Geschäftsstelle in Bremen nicht auf der faulen Haut. Insbesondere die Netzwerkarbeit ist zeitaufwändig, aber das ist ein Aspekt, der auch mir persönlich besonders am Herzen liegt. Der Party Service Bund Deutschland e.V. hat mit zahlreichen Firmen Kooperationsverträge geschlossen – und davon profitieren unsere Mitglieder zum Beispiel in Form von Rabatten ganz konkret. Darüber hinaus arbeiten wir mit diversen Akteuren der Branche schlagkräftig zusammen. Auf diese Weise holen wir für die Unternehmer ein Maximum an Verbesserungen bei den Rahmenbedingungen heraus.

Herr Finken, welche Pläne hat Ihr Verband für das Jahr 2018 geschmiedet?

Neben unserer individuellen Beratung und Unterstützung in Einzelfällen und der kontinuierlichen Lobbyarbeit gegenüber der Politik wollen wir 2018 die Zahl der Betriebe erhöhen, die mit unseren Qualitätssternen zertifiziert werden. Ferner bauen wir unser Schulungsangebot aus – in Zusammenarbeit mit diversen Partnern.

Das Interview führte Thomas Klaus.