



DAS IST DER PERFEKTE CATERER

In Zeiten wie diesen sind viele auf der Suche nach einem **zusätzlichen Verdienst**. **Full-Service Caterings** sind die **ideale Lösung** für alle, die ihre Bilanz aufbessern wollen. Von der **Gabel bis zur Deko** – wir zeigen Ihnen, was Sie dazu wissen müssen.

Text: Katharina Wolschner

Man will das Thema ja nicht überstrapazieren, aber die Krise trifft alle. Viele Firmen sind daher nicht mehr bereit, ihre Feiern in teuren Restaurants abzuhalten. Genau dasselbe gilt für Privatveranstaltungen. Und das ist Ihre Chance. Immer mehr Firmen setzen auf durchorganisierte Events, bei denen im schönen und individuellen Rahmen gutes Essen serviert wird. Bieten Sie maßgeschneiderte Lösungen an und verdienen Sie damit zusätzliches Geld. Worauf Sie achten sollten und wie es auch den „kleinen“ Gastronomen gelingt, in die Catering-Szene einzusteigen, verraten wir Ihnen hier.

Fotos: Shutterstock, Lisa Romerein



Ein Caterer muss alles servieren können: von der Schnitzelsemmel bis zu Kaviar mit Kartoffeln.

Wolfgang Puck

Sternekoch und Edel-Caterer bei den Oscar-Awards in Hollywood
www.wolfgangpuck.com

1 Kann jeder Betrieb auch zusätzlich zum Cateringunternehmen werden?

Ja. Doch es gilt nicht einfach, unüberlegt loszulegen, sondern mit Bedacht zu handeln. Machen Sie im Vorfeld Erkundigungen, ob oder welche Caterer es in Ihrer Nähe gibt und welche Packages diese im Angebot haben. Einige Profi-Caterer raten dazu, Caterings erst einmal als Nebengeschäft laufen zu lassen, damit man sich einen guten Über-

wenn man auch Zeit hat, zum Beispiel am Ruhetag des Restaurants.“ Überlegt man, richtig professionell ins Geschäft einzusteigen, gibt Stefan Marquard folgenden Tipp: „Versuchen Sie, ein eigenes Küchen- und Serviceteam auf die Beine zu stellen. Und lassen Sie die Organisation der Events immer über eine Person laufen. Diese hält den Kontakt mit den Kunden vom ersten bis zum letzten Gespräch. Das schafft Vertrauen auf der Kundenseite und hilft Ihnen, sich auf das Wichtigste zu konzentrieren: das Essen.“

2 Wie kann ich mich richtig positionieren?

Zu wissen, welche Kunden Sie ansprechen wollen und vor allem, wie groß Ihre Events werden können, ist von großer Bedeutung für den Erfolg Ihres Unternehmens. Hier gilt die Faustregel: Kleine Betriebe, kleine Feste

Die **wichtigste Eigenschaft** bei einem Caterer: Er muss einfach **gut kochen** können!

blick verschaffen kann. „Vorsicht ist aber geboten, wenn man sich nicht mehr auf das Tagesgeschäft konzentrieren kann“, weiß Alexander Eichinger, erfolgreicher Caterer und einer der Großen im Business, „daher anfangs nur dann ein Catering anbieten,

– große Betriebe, alle Feste. Denn es lohnt sich nicht, eine Veranstaltung für 500 Personen auszurichten, wenn Ihnen die Kapazitäten dazu fehlen. Was die Auswahl der Caterings betrifft, sind sich alle Profis einig: „Man muss für alle Arten von Caterings offen ▶

Mit mehr als 1500 Möbelstücken, 3500 Messewänden, unzähligen Traversen, Ton- und Lichtequipment, Bodenbelägen, Dekorationen, Pflanzen u.v.m. zählt System Box zu den größten Messebauern Europas.



Von edlen Mietmöbeln für Lounges ...



... über ansprechende Systemstände ...



... bis hin zu maßgeschneiderten Messeständen.



Wenn Sie den optimalen Messeauftritt suchen: Wir haben die Lösung!



System Box Messebau

T: +43 (0)664/37 64 577 | F: +43 (0)316/22 51 18
office@system-box.com | www.system-box.com

Die besten Managementtipps zum Nachlesen auf www.rollingpin.eu

ROLLING PIN
Das internationale Fachmagazin für Karriere & Erfolg in der Gastronomie, Hotellerie und Eventbranche
JOBS & BUSINESS



Das perfekte Catering: detaillierte Planung, geniales Essen und guter Kaffee.

>> mieten oder kaufen

Geschirr, Besteck, Gläser

Ein gewisses Basisset sollte vorhanden sein, unabhängig davon, wie oft Caterings veranstaltet werden. Denn dann lässt sich auch kurzfristig ein kleines Event organisieren. Außerdem ist es hilfreich, nicht zu 100 Prozent von den Lieferanten abhängig zu sein, denn so kommt es bei Lieferungsengpässen zu keinen größeren Schäden.

Personal

Perfekt wäre natürlich eigenes Personal für die Eventveranstaltungen. Denn ein absolutes No-go ist es, das Stammpersonal aus dem Resaurant abzuziehen und damit dort den Service zu vernachlässigen. Ideal ist es daher, das Personal aus einer Agentur anzumieten, um bei Zufriedenheit immer auf dieselben Personen zurückgreifen zu können. Hat sich das Cateringunternehmen gut entwickelt, kann man diese dann fest einstellen.

Dekoration

Dieses Feld ist weit gefächert. Klassische Dekorationen wie Kerzenständer, Vasen oder Tischtücher sollten auf jeden Fall angekauft werden. Ausgefällene Artikel sollten gemietet werden. Denn was macht man mit einer Piraten-Dekoration, die im nächsten Jahr wieder out ist? Das sind leere Kosten- und Staubfänger.

Kostenfrage

Wenn man Caterings professionell betreiben möchte, dann muss man einiges investieren. Mieten ist nur dann billiger, wenn Events nicht regelmäßig abgehalten werden. Besser einmal groß investieren, als immer ein bisschen..



Ein Caterer muss eine Devise haben: Top-Qualität, egal in welchem Klassement.

Alexander Eichinger
Adventurecaterer
www.catering.at

sein. Sich nur auf eine Sparte zu konzentrieren, wäre völlig falsch.“ Mike Köberl, der für die Academy Awards, besser bekannt als die Oscar-Verleihung, gemeinsam mit Wolfgang Puck die Caterings ausrichtet, bringt es auf den Punkt: „Wenn Sie den Leuten nicht das geben können, was sie wollen, dann wird sich das herumsprechen und im Endeffekt Ihr Geschäft ruinieren. Heute sind Generalisten gefragt und weniger die Spezialisten.“

3 Wie kann ich für mein Unternehmen werben?

Ein toller Internetauftritt ist heutzutage von immenser Wichtigkeit, schließlich ist das Internet mittlerweile zum Informationsmedium Nummer 1 geworden. „Ein- bis zweimal im Jahr sollte man auch sogenannte Prestige-Caterings veranstalten. Also Events, bei denen man zwar nichts verdient, die aber dafür in aller Munde sind“, meint Marquard. Auch Eichinger ist der Meinung,

dass Prestige-Caterings ab und an gut für das Unternehmen sind, doch „nicht mehr als 2 bis 3 Mal im Jahr, ansonsten droht ein schlechter Ruf.“ Aber die beste Werbung ist und bleibt ein gelungenes Catering. „Stellen sich Aha-Erlebnisse auf Events ein, dann kann man sicher sein, dass Folgeaufträge kommen werden“, verrät Marquard.

4 Worauf muss man neben Essen und Trinken noch achten?

Caterings, die heute bestellt werden, zählen zu den sogenannten Fullservice-Caterings. Man organisiert und plant das komplette Event – von der Vorspeise bis hin zum Kronleuchter. Die Planungsphase und die intensive Beratung des Kunden sind maßgeblich am Erfolg des Caterings beteiligt. Die Suche nach der perfekten Location, die Koordination des Fuhrparks, Behördengänge, das Aussuchen und Anbringen der Dekoration



Wenn ein Catering toll läuft, dann bringt es 1 bis 2 Nachfolgaufträge.

Stefan Marquard
Eventcaterer
www.stefanmarquard.de

und jegliche Infrastruktur sind zu regeln. Wenn man oft Caterings bietet, ist es daher von Vorteil, eine feste Location zu haben. Das erspart viele Mühen und Botengänge. Ein gerne vergessener Punkt auf der Liste sind die grafischen Arbeiten: Einladungen, Menükarten und auch Hinweisschilder.

5 Welche sind die größten Fehler, die man machen kann?

„Der größte Fehler ist bestimmt, wenn es zu wenig Essen gibt oder Wein und Bier ausgehen“, ist sich Köberl sicher, „so toll kann das ganze Drumherum gar nicht sein, dass man danach keine schlechte Publicity hat. Unterm Strich geht es beim Catering nur ums Essen.“ Darum ist es wichtig, vorher (!) alle Eventualität durchzuspielen und auch noch einmal am Vortag des Caterings nachzufragen, wie viele Personen nun wirklich kommen werden.

6 Was gilt es bei der Logistik zu beachten?

„Das ist ein Punkt, der von vielen Neulingsteigern unterschätzt wird“, meint Marquard, „ein persönlicher Vorabcheck



Aus der Marquard-Küche: Kalter Radieschen Latte Macchiato mit Wurstsalatschaschlik.

ist unumgänglich.“ Erkundigen Sie sich bei diesem Rundgang gleich, wie es mit Wasser, Strom oder Zusatzaggregaten aussieht, ob der Zugang ebenerdig ist oder ob es einen Lift für den Transport vom Küchenbereich in den Gästebereich gibt. Klärt man das im Vorfeld ab, bleiben große Überraschungen beim Event aus.

7 Gibt es einen Trend, bei dem man mitziehen kann?

Die Gäste wollen immer weniger die klassischen 3 Gänge, sondern sie bevorzugen kleine Häppchen, von denen aber auch ausreichend vorhanden sein muss. „Am besten läuft ein Catering, wenn der Gast – immer und egal von welchem Platz aus – Essen und Trinken in seiner unmittelbaren Nähe hat“, spricht Marquard aus Erfahrung. Was deutlich gestiegen ist, ist die Frage nach regionalen Produkten und nach extravaganter Kicks. „Beim Adventure Catering bieten wir auch Molekularstationen an“, so Eichinger. „Auch Trendprodukte wie Nespresso Kaffee sind ein wahrer Umsatzbringer.“ Prinzipiell gilt: „Der einzige Trend, der niemals vergeht, ist die absolut perfekte Qualität der verwendeten Produkte. Besser ein bisschen teurer sein, aber dafür um Längen besser.“

8 Wie kalkuliere ich richtig?

Es gibt einige Faustregeln, an die man sich halten kann: 1,5 Liter Flüssigkeit muss man pro Kopf rechnen. Weiß man, dass es länger

Qualität und Nachhaltigkeit bei Kaffeeanbau



Lungo Forte: Der erste 100 % Nespresso AAA Sustainable Quality™ Grand Cru Das Nespresso AAA Sustainable Quality™ Programm wurde 2003 in Zusammenarbeit mit der Rainforest Alliance zur Unterstützung der Kaffeebauern entwickelt. Diese Initiative sorgt für stabilere Einkommen aus den Ernten und für die Zahlung eines angemessenen Preises. Das Engagement sichert langfristig und beständig Lieferungen äußerst hochwertigen Kaffees. Nahezu die Hälfte des eingekauften Kaffees von Nespresso fällt unter das Nespresso AAA Sustainable Quality™ Programm.

www.nespresso-pro.com



dauern wird, besser auf 2,5 Liter pro Person aufstocken. Der perfekte Caterer hat immer 6 bis 10 Prozent zusätzliches Equipment mit. Denn man kann nie wissen, was passiert. Generell kalkuliert man den Bedarf an Geschirr, Gläsern und Besteck nach der Anzahl der Gäste. Bei sogenannten Flying Buffets sollte für 15 Gäste 1 Kellner bereitstehen. Ist es ein gesetztes Essen, reicht 1 Kellner für 20 Gäste. 950 Gramm Essen ist die durchschnittliche Menge, die man pro Gast und Event kalkulieren sollte. ■