



Sie sind auf der **Suche nach einer Goldgrube?** Versuchen Sie es einmal mit Catering. ROLLING Pin gibt Antworten auf die 9 wichtigsten Fragen.

Text: Michael Pech

Nur ein kleiner Vorgeschmack, wohin die Reise gehen kann: Österreichs Nobelcaterer Do & Co legte im Geschäftsjahr 2007/08 eine atemberaubende Performance hin. Der Umsatz des börsennotierten Unternehmens stieg um satte 72 Prozent auf 354,6 Millionen Euro. Das Betriebsergebnis hat sich von 6,14 auf 14,66 Millionen Euro mehr als verdoppelt.

Warum Sie das interessiert? Ganz einfach: Vom Kuchen ist noch ein großes Stück übrig. Immer mehr Firmen, aber auch Privatleute setzen auf durchorganisierte Events, bei denen es vor allem um eines geht – um gutes Essen in schönem Rahmen. Der Einstieg in die Cateringszene gelingt auch schon „kleinen“ Gastronomen.

1 Welche Voraussetzungen sollte man erfüllen, um seinen Betrieb um ein Catering zu erweitern? Legen Sie nicht blind los! Erkundigen Sie sich, wie viele Caterer es in Ihrem Umfeld bereits gibt und welcher Bedarf an einem weiteren besteht. Versuchen Sie in jeden Fall, sich von den Mitbewerbern abzuheben, was das Angebot betrifft. Auch hier gilt es, eine Geschäftslücke zu entdecken und zu besetzen. Fragen Sie zum Beispiel bei ortsansässigen Firmen nach, mit welchen Caterern sie zusammenarbeiten und wie zufrieden sie sind. Catering-Profis geben durch die Bank folgenden Ratsschlag: „Betreiben Sie das Catering zuerst

einmal als Nebengeschäft. Der Vorteil ist, dass man einen guten Überblick über den Markt bekommt und sich eine Menge an Investitionen erspart.“ Will man aber professionell einsteigen, sind auch andere Voraussetzungen notwendig. „Zum Beispiel sollte man darauf achten, ein unabhängiges Verkaufs- und Küchenteam bereitzustellen, um Kapazitätsengpässe im laufenden Tagesgeschäft zu vermeiden“, erklärt Sternekoch Alfons Schuhbeck, der auch als Caterer auf der Erfolgswelle schwimmt. Eine fundierte Grundlage zur Kostenberechnung und die Festlegung eines zuverlässigen Konzeptes sollten ebenfalls berücksichtigt werden.



Die besten Managementtipps zum Nachlesen auf www.rollingpin.eu



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

Maßgeschneidertes Catering

2 Worauf muss ein Caterer in der Vorbereitung achten?

„Nicht jeder gute Koch ist auch automatisch ein guter Caterer“, weiß auch Schuhbeck. Völlig neue Aufgaben kommen auf Sie zu: ständig wechselnde Arbeitsabläufe in unterschiedlichen Küchen und die Logistik ändert sich fast mit jeder Veranstaltung. Holen Sie Rat von Profis ein, die bereits in der Eventlogistik gearbeitet haben. Es braucht eine Menge an Vorwissen, um mitmischen zu können.

Zum Beispiel gibt es beim Transport genaue Hygiene- und Lebensmittelbestimmungen, Kühlketten sind einzuhalten, die

Nicht jeder **gute Koch** ist automatisch auch gleich ein **guter Caterer**.

Lagerung des Essens muss in geschlossenen Boxen erfolgen.

Sprechen Sie die Wünsche und Vorstellungen mit Ihren Kunden bis ins kleinste Detail durch, um eine Fehlkonzeption zu vermeiden. Ein guter Tipp: Legen Sie eine Infomappe an, in der Sie alles genau festhalten.

3 Wofür außer Essen hat ein Caterer zu sorgen?

Ein Fullservice-Catering organisiert und plant das gesamte Event. Dazu zählen die Beratung des Kunden, die Suche nach der geeigneten Location, Planung und Koordination des Fuhrparks, wie auch das Einholen von behördlichen und feuerpolizeilichen Auflagen, Dekoration, Aufbau der Zelte oder Container und jegliche sonstige Infrastruktur sowie die Bereitstellung von Satellitenküchen inklusive der benötigten Strombedarfsplanung. Nicht zu vergessen: grafische Arbeiten für Einladungen und Menükarten, Garderobe- und Toilettendienste, Anmietung von Musik und, und, und. Je nachdem, was der Kunde wünscht.

4 Soll man das nötige Equipment kaufen oder anmieten?

„In der Regel ist es kostengünstiger, mit einem Partner aus dem Non-Food-Catering zusammenzuarbeiten“, sagt Schuhbeck. Abhängig ist das aber vor allem von der Anzahl der Veranstaltungen. Bei einer sehr hohen oder regelmäßigen Auslastung empfiehlt es sich, Geschirr und Gläser ▶



**STEFAN
EICHINGER**

Adventure Catering

Wichtig ist, dass man als Caterer mit einem einzigartigen Angebot überzeugt. Frischkochstationen gibt es heute schon bei jedem zweiten Buffet. Was bei den Gästen derzeit gut ankommt, ist Flying Food und Fingerfood. Also einfach kleine Happen, angeboten in einer großen Vielfalt. Der Trend geht dabei klar hin zu regionalen Produkten. Bei Adventure Catering bieten wir zum Beispiel auch eine Molekularstation an, jedoch nur als Zusatz. Man muss jedes Catering in der gleich hohen Qualität abwickeln.

„Die Logistik ist das Um und Auf. Ein guter Koch ist noch lange kein guter Caterer.“

Er ist Deutschlands **Edel-Caterer:** Alfons Schuhbeck über die größten Fehler beim Catering.



Alfons Schuhbeck: Meine Catering-Tipps

ROLLING PIN: Beginnen wir gleich einmal mit dem Worst Case. Was ist der größte Fehler, den ein Caterer begehen kann?

Alfons Schuhbeck: Ich denke, das Schlimmste ist, wenn durch eine Fehlkalkulation der Getränke- oder Speisemenge die Ware plötzlich ausgeht und man vor den knurrenden Mägen der Gäste steht. Im Grunde geht es bei diesen Dingen immer darum, sich perfekt vorzubereiten und auf alle Eventualitäten einzustellen.

RP: Worauf muss man da zum Beispiel alles achten?

Schuhbeck: Bei Open-Air-Veranstaltungen muss man etwa immer auch eine Schlechtwetteroption einplanen. Dann sollte man im Vorfeld auch behördliche und feuerpolizeiliche Anordnungen einholen, damit die Veranstaltung nicht aufgrund irgendwelcher unerfüllter Auflagen abgebrochen werden muss. Nicht vergessen darf man auch, dass man immer Zugriff auf ein Notstromaggregat hat, falls plötzlich der Strom ausfällt. Sie sehen also, es gibt kaum etwas, das man nicht bedenken muss. Deshalb ist die Logistik das Um und Auf.

RP: Ein Caterer hat also nicht nur für das Essen zu sorgen?

Schuhbeck: Ein Fullservice-Catering organisiert und plant das ganze Event. Das beginnt bei der Beratung des Kunden, der Suche nach der geeigneten Location, dem Aufbau, der gesamten Dekoration und geht selbstverständlich hin bis zur Erstellung der Einladungen, Anmietung der Hotelzimmer und dem passenden Personal.

RP: Worauf muss man beim Personal achten?

Schuhbeck: In der Regel arbeitet man hier ja mit Partnern aus der Personaldienstleistung zusammen. Wichtig ist deshalb, dass man regelmäßig die Qualität der Mitarbeiter überprüft und mit dem Dienstleister ein auf diese Ansprüche abgestimmtes Schulungsprogramm erarbeitet. Kriterien für das Personal sind auch eine angenehme und freundliche Ausstrahlung, fachliches Grundwissen, ein professioneller Umgang mit den Gästen sowie ein sicheres Auftreten und ein offener Umgang mit Reklamationen. Nur ein Gast, der reklamiert, gibt einem die Chance, etwas zu verbessern.

RP: Was muss man bieten, um den Gast mit seinem Catering zu faszinieren?

Schuhbeck: Erstens: höchste Qualität – unabhängig davon, in welchem Klassement man angesiedelt ist. Zweitens sind, wie überall anders auch, ständige Innovation und Kreativität gefragt. Als dritten wichtigen Punkt empfehle ich, ein zuverlässiges und ehrliches Preis-Leistungs-Verhältnis.



kontakt

Schuhbeck's Partyservice
Erdinger Straße 35
81829 München
Tel.: + 49 (0) 89/92792
www.schuhbeck.de
partyservice@schuhbeck.de

Juwelen für den Tisch



Diamonds & Pearls. Zwei Formen bilden eine einzigartige Porzellankollektion. Unsere Juwelen für Ihre brillanten Ideen. Schmuckstücke für Gäste, die Sie ganz besonders schätzen.

Erhältlich über Rist.

DIAMONDS & PEARLS



www.kahlaporzellan.com

KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE.



Das Wiener Unternehmen Adventure Catering setzt auf die Dienste des Molekularkochs Oliver Scheiblauner.



Viele Topcaterer setzen auf Nespresso, da die Gäste aus bis zu 7 verschiedenen Grands-Crus-Kaffeevarietäten wählen können und der Caterer durch die einfache Abrechnung der Taps immer den Überblick bewahrt.
www.nespresso-pro.com

selbst zu kaufen. Eine genaue Kosten-Nutzen-Rechnung ist notwendig. Beim Kauf fallen nämlich zusätzliche Kosten an: für die Lagerung, Waschstraßen, Bruch und Verlust sowie die Logistik, was den Transport zum und vom Veranstaltungsort betrifft.

5 Wie heuert man Personal für Kurzeinsätze an?

Hier kann man mit Personaldienstleistern zusammenarbeiten oder zum Beispiel auch auf Studenten zurückgreifen. In Deutschland wie auch in Österreich schreibt das Gesetz vor, dass Servicekräfte ausnahmslos bis eine Stunde vor Beginn der Veranstaltung bei der Krankenkasse angemeldet werden müssen. Und zwar mit vollem Namen, Geburtsdatum sowie mit dem

Ort und der Dauer der Veranstaltung. Besorgen Sie sich diese Infos also im Vorfeld.

6 Welche Partner hole ich mir für mein Catering an Bord?

Treten Sie in Kontakt mit den Verantwortlichen beliebter Locations und überzeugen Sie diese von Ihrem Angebot, damit Sie von ihnen weiterempfohlen werden. Stefan Eichinger, Geschäftsführer des Wiener Unternehmens Adventure Catering, rät jedoch von Exklusivverträgen ab: „Damit wird man für den Kunden zu unflexibel.“

Selbst im Foodbereich lohnt es sich immer häufiger, auf die Dienste von verlässlichen Partnern zu setzen. So hat sich etwa Nespresso in der Cateringszene bereits ▶

Die besten Managementtipps zum Nachlesen auf www.rollingpin.eu

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



faustregeln

1,5

Liter Flüssigkeit

So viel sollte man bei einer Veranstaltung pro Person mindestens (!) einplanen. Je nach Dauer des Caterings ist es sinnvoll den Flüssigkeitsbedarf auf etwa 2,5 Liter pro Person zu erhöhen. Wichtig ist, ausreichend Wasser bereitzustellen.

10

Prozent zusätzliches Equipment

Die Kalkulation für die Menge von Geschirr, Gläsern und Besteck richtet sich nach der Anzahl der Gäste sowie der Gänge. Berechnen Sie aber unbedingt eine Reserve ein. Empfohlen wird ein Mehr an Equipment zwischen 6 und 10 Prozent.

15

Gäste=1 Kellner

Diese Faustregel gilt für ein sogenanntes Flying Buffet. Bei einem Buffet-service sollte man einen Kellner auf 20 Gäste rechnen. Und bei einem gesetzten Essen mit Menüservice empfiehlt sich ein Kellner pro 10 Gästen.

950

Gramm Essen pro Person

Die ausreichende Mengenkalkulation bei den Speisen zählt freilich zu den wichtigsten Punkten beim Catering. Kein Gast will verständlicherweise hungrig die Veranstaltung verlassen. Eine brauchbare Faustregel: 950 Gramm Essen pro Person.



„Egal, ob ein Essen im kleinen Kreis oder für 1000 Personen – jedes Event muss zum unvergesslichen Erlebnis werden.“

Michael Käfer,
Deutschlands Traditions-Caterer

einen guten Namen gemacht. „Die Maschinen der Nespresso-Pro-Generation sind kompakt, leise und einfach zu transportieren“, loben Caterer die Vorzüge. Nicht zuletzt setzen auch hochkarätige, internationale Veranstaltungen auf Nespresso als Partner, wie der Formel-1-Grand-Prix von

Personen- oder einen Lastenaufzug? Ist eine zeitliche Nachtruhe verordnet? Oder können die Lieferfahrzeuge am Veranstaltungsort überhaupt abgestellt werden? Das alles sind Fragen, die Sie unbedingt klären sollten. „Auch der Geschirrrücklauf wird bei Caterings gerne unterschätzt. Hier sollte man schon vorher planen, dass man ausreichend Platz schafft“, rät Schuhbeck.

8 Welche Art von Catering ist derzeit gefragt?

Eichinger: „Der Trend geht hin zur regionalen Küche, serviert als Flying Food oder Fingerfood. Gefragt sind kleine, dafür viele verschiedene Speisen.“

Der Trend geht auch beim Catering hin zu einer Küche mit **regionalen Schwerpunkten**.

Spanien oder das Tennisturnier von Paris, wo in diesem Jahr mehr als 48.000 Tassen Kaffee serviert wurden.

7 Auf welche Punkte muss bei der Logistik am Veranstaltungsort geachtet werden?

Erkundigen Sie sich im Vorfeld über die Anlieferbedingungen. Ist der Zugang ebenerdig oder muss man das Essen über einen Aufzug transportieren? Handelt es sich um einen

9 Wie verrechne ich meine Leistungen dem Kunden?

Aufgeteilt ist die Rechnung im Grunde in drei Punkte: Speisen, Kuvert, Manipulation. Speisen erklärt sich von selbst. Beim Kuvert verrechnet man dem Kunden alle Leistungen, angefangen vom Geschirr bis hin zu den Tischtüchern. Zur Manipulation zählen etwa der Aufbau und die Bereitstellung der Küchengeräte. ■