



Die Verbände sind eine ganz wesentliche Basis für das Kongress- und Tagungsgeschäft in Deutschland. Die Herausforderung für ein Catering-Unternehmen in der Zusammenarbeit mit ihnen liegt darin, die wichtigsten Rahmenbedingungen, welche eine Rolle bei der Bewirtung der Gäste spielen, konzeptionell einzubeziehen: knappe Zeitfenster bei einer großen Teilnehmerzahl, Berücksichtigung der Räumlichkeiten und schmale Budgets.

Kleiner Etat, große Wirkung!

Cateringkonzepte in Zeiten schmaler Budgets

AUTOR > **GEORG W. BROICH**

Auf den Punkt gebracht heißt das für das Catering-Unternehmen: Es soll eine große Anzahl von Gästen in möglichst kurzer Zeit unter Berücksichtigung der oft begrenzten Räumlichkeiten für einen kleinen Etat möglichst effektiv bewirtet werden.

Wenn diese Punkte bei der Anfrage und Angebotserstellung die Erwartungen des Kunden erfüllen oder besser übertreffen haben, rücken weitere, entscheidende Auswahlkriterien in den Mittelpunkt des Interesses:

- Erzeugt die Wahl der Speisen bei den Gästen unweigerlich ein positives Gefühl, das durch die effektvolle Präsentation weiter unterstrichen wird?
- Kann der Caterer mit Fug und Recht von seinem Angebot behaupten, dass das Essen zum Kundenerlebnis wird?
- Steht die Inszenierung der Speisen und Dienstleistung in einem ausgewogenen Verhältnis zum versprochenen Qualitätsanspruch?
- Erfüllt der Abend, auch in Hinblick auf das kulinarische Motto, die Erwar-

tungen des Kunden? Hat der Caterer es geschafft, den Spannungsbogen zwischen der optischen Präsentation und der emotionalen Erwartungshaltung effektiv aufzuziehen?

ZIELGRUPPENORIENTIERTE CATERINGMODULE FÜR ANSPRUCHSVOLLE KUNDEN

Ein stimmiges Gesamtkonzept berücksichtigt alle Bausteine und verfolgt bei der Umsetzung einen roten Faden, der den Rahmen für eine gelungene Veran-

LOOK! NEU.

staltung bildet. In der Praxis sind diese Cateringmodule auch für innovative Mittag- oder Abendessen variabel einsetzbar. Die Gäste werden interaktiv eingebunden und können die angebotenen Speisen und Getränke selbst wählen. Dies spart Zeit und erhöht den Kommunikationsfaktor.

Aber nicht nur die Zufriedenheit der Veranstalter steht dabei im Mittelpunkt des Interesses. Maßgeschneiderte Cateringkonzepte müssen in der heutigen Zeit auch den Geschmack des Gastes und Konsumenten treffen. Zeitgemäßes Konsumieren heißt heute auch bei einer Verbandstagung nicht auf den „coffee to go“ oder das Essen aus „Take-Away-Boxen“ zu verzichten.

Ziel ist es, den Veranstaltungen einen ansprechenden Eventcharakter zu verleihen und die Gäste dabei aktiv zu motivieren, sich in das Geschehen einzubringen. So kann das langweilige Abwickeln von Regularien zu einem interaktiv gestützten Eventerlebnis werden.

IDEEN AUS DER PRAXIS

Die Lunchbox – Basisvariante für ein zwangloses Mittagessen: drei köstliche Salate, ein Dessert, Brot und Butter, Pesto, Dressing zum Salat und ein kleines Tetrapack Mineralwasser. Die Speisen werden in Weckgläsern angeboten und ansprechend in einer Lunchbox präsentiert. Das Besteck mit einer Serviette liegt der Lunchbox bei und rundet das Full-Service-Paket ab.

Zwangloser Imbiss mit kreativem Anspruch: oder „die edle Currywurst“. Der Caterer arrangiert zu diesem Zweck eine Front-Cooking-Station, die es erlaubt, die Wurst vor den Augen der Gäste frisch zuzubereiten. Diverse Soßen von mild bis scharf stehen den Gästen zur Wahl. Dazu wird eine breite Auswahl passender Beilagen, angefangen bei frischen Pommes frites über Wedges bis zu leichtem Kartoffelsalat, serviert. An stylischen Getränkebars wird Prosecco auf Eis in Plastikbechern serviert und eine große Vielfalt

Flaschenbier angeboten. Das junge Servicepersonal, das schwarz-weiß gekleidet ist, sorgt für perfekten Service.

Ein britisches Thema: Ein weiteres Beispiel für maßgeschneiderte Cateringkonzepte: Der Kunde wünscht ein landestypisches, englisches Gericht bei einer bestimmten Budgetvorgabe. Auch hier kommt eine Front-Cooking-Station zum Einsatz, die es den Gästen ermöglicht, bei der Zubereitung des traditionellen Gerichtes „Fish & Chips“ zuzusehen. Der Clou dabei ist, die Fish & Chips werden in der klassischen Spitztüte aus der Originalausgabe der Harald Tribune gereicht. Dazu servieren junge Damen im Butlerdress mit viel „Charme und Melone“ englisches Bier. Ein weiteres Highlight des Gesamtkonzeptes ist die Dekoration: Die Stehtische sind nicht nur mit braunem Packpapier verschnürt, sondern auch mit einer britischen Tageszeitung dekoriert. Zur musikalischen Untermalung werden Beatles-Hits gespielt.

Asiaspezialitäten aus dem Wok – fantasievoll serviert: Auch hier bewährt sich eine Front-Cooking-Station. In diesem Fall wird vor den Augen der Gäste eine Asia-Reispfanne mit Kokosmilch, Lammstreifen in Minze sowie gerösteten Entenstreifen mit Zwiebeln und Apfel zubereitet. Besonderes Highlight für die Gäste: Die Speisen werden in original „Take-Away-Boxen“, stilgerecht mit Stäbchen, gereicht. An stylischen Bars werden passend dazu asiatische Drinks wie Sake, Plumwine und Kirin-Bier serviert. Auch die Dekoration ist dem asiatischen Stil entsprechend mit Ikebanagestecken und asiatischen Papierschirmen passend umgesetzt. Sogar das Servicepersonal, der Koch und die Cateringhilfen stammen aus Asien, sodass die Gäste die Welt des fernen Ostens hautnah erleben.

Traiteur Carl 18.91: Mit diesem neuen Cateringkonzept sollen Veranstalter angesprochen werden, die mit großen Teilnehmerzahlen rechnen und preislich „vernünftig“ kalkulieren müssen. Ab 500



Tagen & feiern in Neuss!

4.000 m² komplett renovierte und technisch erstklassig ausgestattete Ausstellungsfläche. Tagen & feiern Sie mit bis zu 1.500 Personen im Ballsaal Jupiter oder mit bis zu 600 Personen im Ballsaal Diana. Planen Sie Ihre Veranstaltung in unseren 14 modernen Konferenzräumen mit Tageslicht. In der Riverbar & Bistro und im Riverside Restaurant verwöhnen wir Sie mit frischer regionaler und internationaler Küche.

swissôtel DÜSSELDORF / NEUSS

Eine große Location für großartige Ideen

Rheinallee 1 41460 Neuss
Tel +49(0)2131-77-00 Fax -1367
emailus@swissotel-duesseldorf.de
swissotel.com/duesseldorf
swissotel-duesseldorf.de

Checkliste für den Caterer

- + Zeitfenster der gesamten Veranstaltung
- + Zeitfenster für Bewirtung – Kaffeepausen/Mittag- und Abendessen etc.
- + Personenzahl für die jeweilige Bewirtungsphase einbeziehen
- + Definition des Budgets – welche Kosten übernimmt der Veranstalter, oder werden Teile der Bewirtung von den Gästen direkt bezahlt?
- + Soll ein Büfett mit Live Cooking, Flying Buffet oder Menü serviert werden? Denken Sie auch an die Vegetarier?
- + Haben Sie die Veranstaltung unter ein bestimmtes Motto gestellt? Dann sollten Sie den Caterer fragen, ob das Thema effektiv im Speisenangebot umgesetzt werden kann.
- + Wählen Sie Ihre Bestuhlung aus: runde oder eckige Tische, evtl. Stehtische
- + Nebencatering: Gibt es innerhalb des Kongresses, der Tagung noch weitere Gruppen, z. B. Vorstands- oder Gremiensitzungen?
- + Falls begleitende Industrieausstellungen/Sponsorenauftritte geplant sind, inwieweit sollen diese in die Cateringfläche integriert werden bzw. sind die jeweiligen Betreuungspersonen zur Teilnahme an der Bewirtung berechtigt und diesbezüglich eingeplant?
- + Beachten Sie, dass bei einem Outside-Catering zusätzliche Kosten für Servicepersonal und Köche, Geschirr, Catering-Equipment und Catering-logistik anfallen.

Personen ist der Preis das Programm! Für 18,91 Euro pro Person gibt es vom rheinischen Brotbüfett über die italienische Salumeria bis hin zum klassischen Spanferkelbraten einen kulinarischen Streifzug durch regionale Spezialitäten. Der Kunde bestimmt dabei aus dem abwechslungsreichen Themenbereich seine Lieblingsvarianten. Die kulinarischen Köstlichkeiten werden als Büfett präsentiert, wobei hier eine traditionelle Marktatmosphäre, aber auch eine moderne, stylish wirkende Präsentation der Themen möglich ist. Diese beiden Varianten gibt es sowohl bei der Darstellung der Bars und Bierthecken als auch bei der Auswahl der Getränke.

Eine kurze Checkliste für den Caterer erleichtert ihm die Arbeit und ermöglicht dem Kunden eine möglichst veranstaltungsnahe Umsetzung des kulinarischen Angebots (siehe Kasten links) ■

WEITERE INFOS

→ www.broich-catering.com



SEMINARTIPP

Kleiner Etat, große Wirkung – spannende Cateringkonzepte auch in Zeiten schmalen Budgets

Dienstag, 26. Mai 2009, 9.30–10.30 Uhr,
Messe Frankfurt

Referent: Georg W. Broich, Broich Premium Catering

Weitere Infos:

→ www.imex-frankfurt.de/seminars.html

Unter dem Titel „Kleiner Etat, große Wirkung – wie Catering trotz eines kleinen Budgets zum Kundenerlebnis wird“ erläutert Georg W. Broich am Dienstag, 26. Mai, von 9.30 bis 10.30 Uhr, worauf es bei der Inszenierung eines Events ankommt. Dabei gewährt er Einblicke hinter die Kulissen von Broich Premium Catering. Zum Portfolio des bereits 1891 gegründeten Familienunternehmens, das unter anderem zum „Caterer des Jahres 2005“ gewählt wurde, gehören eigene Event-Locations, etwa in Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln und am Nürburgring, sowie europaweites Event-Catering für Veranstaltungen mit 50 bis 5.000 Personen.

„Ich freue mich sehr darüber, meine Ideen auf der führenden MICE-Messe zu präsentieren und damit vielleicht noch mehr Kreativität in deutsche Catering-Angebote bringen zu können“, so Georg W. Broich.

AUTOR



GEORG W. BROICH, 44, gelernter Koch, ist geschäftsführender Gesellschafter der Broich Premium Catering GmbH. 2005 wurde er als „Caterer des Jahres 2005“ ausgezeichnet.

Kontakt

Georg W. Broich, Broich Premium Catering
Böhlerstraße 1, 40667 Meerbusch
Telefon: (02 11) 60 20 30
Telefax: (02 11) 60 203-591
info@broich-catering.com
www.broich-catering.com