

Das Catering-Konzept

Um eine „genussvolle“ Veranstaltung erfolgreich durchzuführen, gilt es zu Beginn der Planung erst einmal ein paar grundsätzliche Fragen zu klären:

- Was ist der Anlass?
- Wer ist der Auftraggeber? / Welches Image hat dieser?
- Wer ist die Zielgruppe?
- Was ist die zentrale Idee des Konzepts? / Was soll vermittelt werden?
- Wann findet das Event statt? / Woher kommen die Gäste?
- Wieviel Zeit steht für das Catering zur Verfügung?
- Wie passen Cateringkonzept und Raumangebot zusammen?

Aus dem Anlass für das Catering lassen sich häufig schon viele Schlüsselinformationen für das spätere Konzept ableiten. Geht es beispielsweise um eine Automobilerführung, ist es die Eröffnung einer Shopfiliale oder gilt es Mitarbeiter nach einem Outdoor-Motivationsereignis zu bewirten? Im ersten Fall wird das Catering aufwändiger sein als bei den beiden anderen Konzepten. Bei der Eröffnung einer Pafümerie kann man beispielsweise mit dem Geruch der Speisen ganz besonders „spielen“, während nach der Outdoor-Veranstaltung eine zünftige „Brotzeit“ oft angemessener ist als eine „geiste Tomatenconsommé in der Espressotasse serviert“.

Aber auch der Auftraggeber und dessen Image geben wichtige Hinweise für das passende Catering-Konzept. Ausgeflippt oder bodenständig, stylish oder einfach, gourmet oder zünftig, gesundheitsbewusst oder opulent, kosher oder vegan, ...? Hier gilt es das Richtige auszuwählen, um einerseits das mit dem Event verfolgte Ziel zu unterstützen, andererseits sind beispielsweise religiöse Regeln der Gäste eine „conditio sine qua non“ für das Konzept.

Menschen, die alles schon gesehen haben und jeden Abend delikate Häppchen auf Cocktailempfängen zu sich nehmen, werden strahlen, wenn sie Omas Bratkartoffeln angeboten bekommen. Die Zielgruppe ist der wichtigste Bestandteil in einem Event-Konzept und damit auch für das Event-Catering. Hier gilt es, genau zu eruieren wer kommt. Kommen die Gäste beispielsweise allein oder in Begleitung ihrer Partner, sind Journalisten geladen oder die Mitarbeiter aus dem Kundenservice, sind die Gäste „international“ oder stammen sie alle aus einer Region? Dies sind nur einige der Faktoren, die es bei einem Catering-Konzept zu beachten gilt.

Nicht zu vernachlässigen ist in diesem Zusammenspiel die zentrale Idee des Events, denn diese gilt es der Zielgruppe zu vermitteln. Ob beispielsweise hochwertig, trendig, jung, solide: Die Attribute, die mit dem präsentierten Produkt oder Unternehmen assoziiert werden sollen, sollten auch durch das Catering transportiert werden.

Eine Abendveranstaltung im Anschluss an einen Messetag stellt andere Anforderungen als die Abendveranstaltung bei einem Kongress. Wollen im ersten Fall die meisten Menschen sitzen, ist im zweiten Fall eher stehen und bewegen angesagt. Diesen Personen ein mehrgängiges Menü, womöglich mit einer festen Sitzordnung zu präsentieren, ist wahrscheinlich kontraproduktiv.

Besteht für das Catering nur ein relativ kurzer Zeitraum, eine oder zwei Stunden beispielsweise, ist ein gesetztes, mehrgängiges Menü nicht unbedingt die beste Wahl. Hier kann ein Buffet viel mehr im Sinne des Kunden sein. Aber Achtung: Wollen viele Menschen zur gleichen Zeit das gleiche essen oder trinken, muss es genügend Servicestationen geben und diese müssen auf den „Ansturm“ vorbereitet sein. Wer kennt nicht die Schlangen, in denen man endlos warten muss, um endlich an ein frisch gezapftes, kühles Blondes zu kommen.

Relativ kleine Räume und eine große Anzahl an Personen sind bei einem Event ein Garant für ausgelassene Stimmung, bieten für das Catering aber auch einige Tücken. Menschen finden beispielsweise ein Buffet nur schlecht, der Abräumservice kommt nicht durch, Getränkebestellungen landen nur unter Mühen am richtigen Platz. Der Zusammenhang von Raum- und Cateringangebot sollte für einen perfekten Ablauf der Veranstaltung schon sehr früh in die Planung einbezogen werden.



Berliner Straße 26
33378 Rheda-Wiedenbrück
Tel: 05242 9454-0
info@leca.de
www.leca.de

Ust.-Id.-Nr: DE 126 767 963
Geschf.: Jan Kalbfleisch

LEADING CATERER:
Broich Catering & Locations
Dallmayr Party & Catering
Der Party Löwe
FPS Catering
Frank Schwarz
FR Catering
Gourmet Service
Kirberg Catering
Kofler & Kompanie
Kuffler Catering
Lehrieder
lemonpie Eventcatering
LPS Event Catering
Rauschenberger

Formen des Catering

Das Buffet

Eine beliebte Form der Verköstigung bei Events ist das Buffet. Dies ist häufig auch die kostengünstigere Variante, die unter Umständen einige Probleme mit sich bringen kann. Wenn die Speisen zu lange präsentiert werden (müssen) und die Gäste sich selbst bedienen, spart das zwar (Personal-)Kosten ist aber nicht zwangsläufig genussfördernd: Zermatschte Speisen, trockenes Fleisch oder lappiges Gemüse können die Folgen sein. Denkbare Alternative hierzu ist das Front-cooking: Ein Teil der Gerichte wird auf dem Buffet direkt zubereitet und den Gästen dann frisch gereicht, Salate und Desserts stehen in Schüsseln zur Selbstbedienung parat. Doch Front-cooking braucht Zeit und Manpower, deshalb bedarf es bei dieser Cateringform die bereits erwähnte große Anzahl an Ausgabestationen, sonst ist Schlangenbildung oft nicht vermeidbar.

Menüs

Edel wirken immer wieder gesetzte Menues an oft wunderbar dekorierten Tischen. Und während die Dekoration bei einem Buffet weniger ins Auge springt, kann hier bei der Tischdeko ganz gezielt auf den Anlass und das Unternehmen eingegangen werden. Da wäre beispielsweise eine Carrera-Bahn mit dem gerade zu präsentierenden Automobil zu nennen. Auch kann bei der farblichen Gestaltung der Speisen auf die Unternehmens-CI eingegangen werden. Aber: eine Bayrisch-Creme in die Unternehmensfarbe Blau zu färben, ist keine gute Idee. Ein Törtchen mit dem Unternehmenslogo als Marzipan-Deckel dann schon eher. Und was im kleinen Maßstab wunderbar funktioniert, ist bei einem Buffet nicht automatisch sinnvoll. Das Unternehmenslogo auf einer Torte die dann in viele Stücke zerteilt wird, hat eine sicher nicht gewollte Zweideutigkeit.

Flying-Buffet

Zur Begrüßung oder zwischendurch eine wunderbare Alternative zum Buffet oder gesetztem Essen: Das Flying-Buffet. Hier werden kleine Portionen auf ebenso kleinem Equipment gereicht, so dass der Gast zwischen einer Reihe von unterschiedlichen Köstlichkeiten wählen kann. Nett und stilvoll wie diese Cateringform ist, bedarf sie eine Menge an Geschirr und Manpower. Wenn jeder Gast zehn der Kleinigkeiten isst, benötigt dieser Gast auch zehn Behältnisse in denen die Speisen gereicht werden. Auch wenn diese klein sind, ein oder zwei Menueteller sind einfacher zu händeln und benötigen weniger Platz.

Fingerfood

Ähnlich wie das Flying Buffet ist Fingerfood eine beliebte Alternative für zwischendurch. Entweder auf Tischen eingedeckt oder durch Servicepersonal auf großen Schalen gereicht, erhalten die Gäste auch hier unterschiedliche Kleinigkeiten. Allerdings ist der logistische Aufwand wesentlich geringer, denn es gibt zu den Speisen lediglich eine Serviette, der große Bedarf an Geschirr und Personal entfällt.

Flying-Buffet und Fingerfood sind beide das perfekte Mittel, die Unterzuckerung der Gäste und damit die „Unterkühlung“ der Veranstaltung zu verhindern.

Nicht nur durch die Speisen gilt es, die zentrale Botschaft zu unterstreichen, auch Getränke spielen eine wichtige Rolle. Was wäre zum Beispiel mit einem in Harry's Bar entwickelten „Unternehmens-Cocktail“ der als Aperero gereicht wird? Oder Getränken aus dem Heimatland / der Heimatregion des Unternehmens. Das Branding der Gläser ist eine weitere Möglichkeit. Also auch an dieser Stelle ist im Event-Catering die Kreativität gefordert.

Dekoration

Im Rahmen der Dekoration stehen viele Möglichkeiten offen. Zum einen sind es die Speisen und Getränke, die in Farbe, Form und Zutaten mit dem Event korrespondieren können oder besser sollten. Weiter lassen sich Tische und/oder Buffets gestalten. Auch das Personal kann durch entsprechende Kleidung ein Teil der Event-Inszenierung werden. Wie bei allem gibt es eine Reihe von unterschiedlichen, kreativen Möglichkeiten, aber es muss von Seiten des Caterers genauso wie von Seiten des Auftraggebers genau darauf geachtet werden, dass die Botschaft und das Image, das es zu vermitteln gilt, durch alle Accessoires unterstrichen werden.



Sitzen oder stehen

Menschen, die miteinander reden wollen, werden von einer fixen Tischordnung mit einem sieben-Gang-Menü wenig halten. Messebesucher werden dafür den Stehempfang hassen. Es gilt also nicht nur darauf zu achten, dass das Konzept adäquat umgesetzt wird, sondern auch auf die spezifische Situation der Besucher. Bei sehr gemischtem Publikum kann eine Mischung aus Steh- und Bistrotischen der gelungene Kompromiss zwischen Sitzen und Stehen bedeuten.

Logistik

Neben der kreativen, konzepttreuen Ausgestaltung der Speisen ist der Bereich der Logistik der zweite Faktor, der das Event-Catering von anderen Catering-Bereichen massiv unterscheidet. Es beginnt bereits bei der Anlieferung des Equipments: Oft nur einige Stunden vor Beginn der Veranstaltung kann das Catering-Material angeliefert werden, denn zuvor war die Halle bspw. noch anderweitig belegt. Dann gilt es, Herde, Öfen, Kühlschränke, Spülmaschinen etc. funktionsbereit zu machen. Weiter müssen Tische eingedeckt, Bars bestückt und / oder Buffets dekoriert werden. Die zum Teil vorkonfektionierten Speisen werden zum Veranstaltungsort gebracht und die Bereitung kann beginnen.

Bevor eine Veranstaltung Gestalt annimmt, gibt es eine Reihe von Dingen, die bei der Planung genau beachtet werden müssen oder sehr schnell zu Problemen führen. Als erstes ist hier der Strom zu nennen: Reicht die Kapazität in den Räumen aus, und sind die Leitungen ausreichend abgesichert? Ein Catering mit Spülmaschinen, Herden, Öfen etc. erreicht sehr schnell den Bedarf einer E-Lok. Unangenehm wird es, wenn kurz vor der Veranstaltung alles im Dunkeln steht, weil Sicherungen herauspringen und der Sicherungskasten verzweifelt gesucht wird. Ebenfalls vor der Veranstaltung gilt es Platzbedarf und Servicewege genau zu planen. Wenn es zu eng und kuschelig wird und es deshalb an Nachschub mangelt, ist bei der Planung im Vorfeld etwas schief gelaufen.

Auch muss sich das Service-Personal mit den Besonderheiten der Räumlichkeiten vertraut gemacht haben, um einerseits optimale Abläufe einzuhalten, andererseits aber auch die Frage nach der Toilette beantworten zu können. Punktgenau startet das Catering, und das bedeutet: Dies geschieht dann, wenn es die Veranstaltung verlangt und nicht dann, wenn es im Ablaufplan steht. Doch alle Mühe, die in Speisen und deren Präsentation gesteckt wird, ist vergeblich, wenn am Ende gespart wird – und Ende ist hier wörtlich zu nehmen. Fehlt es an Abräumservice und Teller, Gläser und Besteck stapeln sich auf den Tischen, dann bekommt das Ambiente nicht nur einen kleinen Kratzer. Deshalb: Die Logistik eines Caterings ist dann gut, wenn weder Kunde noch Gäste merken, dass sie stattfindet.

Hygiene

Eigentlich eine Selbstverständlichkeit, und trotzdem stellt die Hygiene häufiger ein Problem dar. Nur bei Caterern, die nach LMHV und HACCP-Vorschriften arbeiten, kann man sicher sein, dass ein Event nicht für negative Schlagzeilen der Art sorgt: „300 Personen bei Automobilenführung an Fischvergiftung erkrankt“. Es sind die vielen Kleinigkeiten, die zur Routine eines Unternehmens gehören oder gerne vergessen werden. Das Ausspülen aller verwendeten Schläuche zum Beispiel: Bier ist ein wunderbarer Nährboden für alle Sorten von Pilzen, bis auf Champignons vielleicht. Auch das Einhalten der Kühlkette, das Ziehen von Conterproben, die Schulung des Personals, das Vorhandensein von Handwaschbecken, abwaschbare Wände und Arbeitsflächen, Abdeckungen nach oben, Personal mit Hygiene-Ausweis, die Verarbeitung sämtlicher Speisen mit Handschuhen..., schlicht die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften, macht das professionelle Eventcatering auch beim Thema Hygiene zu einer runden Sache.

Die Auswahl des Caterers

Jeder kennt ihn, den Metzger oder den Partyservice um die Ecke, der damit wirbt auch Großveranstaltungen catern zu können. Hier ist allerdings Vorsicht geboten. Was bei einem privaten Gartenfest in gelöster Stimmung bestens funktioniert, birgt eine Reihe von Gefahren bei einer „offiziellen“ Veranstaltung. Nicht nur die bereits beschriebene Flexibilität kann nur von Profis mit entsprechender Erfahrung und ausreichend Personal erbracht werden.

Auch ein Faux pas, der privat zu einem Schmunzeln führt, sorgt bei einem Event automatisch zu vermeidbarem Gesprächsstoff, denn die Gäste sind viel kritischer. Nicht zu vergessen ist der hygienische Aspekt, Profis arbeiten immer nach HACCP- und LMHV-Vorschriften. Auch Budgettreue ist ein Faktor, der den guten von dem weniger guten Caterer unterscheidet. Es gehört zum guten Stil, seine Zusagen einzuhalten und nicht am Ende nachzuzahlen, wenn auffällt, dass das Geld nicht reicht.



Da bei Speisen und Getränken auf Veranstaltungen so einiges schief gehen kann, und Kunden ein Anrecht auf Sicherheit bei der Auswahl ihres Caterers haben, wurde 2002 die LECA, Leading Event Caterer Association, gegründet. Hier sind Unternehmen zuhause, die alle Branchenprofis mit einer Menge an Erfahrung sind. Deshalb ist LECA das Qualitätssiegel für Event-Caterer. Unternehmen die das LECA-Logo nutzen dürfen und Mitglied der Qualitätsgemeinschaft sind, haben anhand einer Reihe von Qualitätskriterien belegt, dass sie Profis sind.

Diese Kriterien sind im Einzelnen:

- Fünf Jahre erfolgreich im Event Catering aktiv
- Zehn Kundenreferenzen
- Eigenständige Gesellschaftsform mit Handelsregistereintrag
- Kontinuierlicher Mindestumsatz von 2 Mio. Euro jährlich
- Adäquate Anzahl festangestellter, Event-Catering-erfahrener Mitarbeiter in den Bereichen Management, Produktion, Logistik
- Einhaltung der HAACP- und LMHV-Richtlinien
- Dokumentation von Projekten bestimmter Größe und Qualität
- Präsentation von Betrieb und Produktion
- Drei Empfehlungen von LECA-Mitgliedern
- Hauptzweck des Unternehmens ist Konzeption, Planung und Durchführung von überregionalem Event-Catering
- Einwandfreies Geschäftsgebaren

Und LECA ist nicht nur Qualitätssiegel. LECA ist ebenfalls ein Netzwerk. Der ständige Austausch der Mitglieder untereinander, die Informationsbeschaffung durch den Verband und die gemeinsame Kontrolle der Lieferanten garantieren Kunden nicht nur optimale Qualität, sondern auch eine kosteneffiziente Umsetzung zu festen Preisen.

