

In diesem kleinen gastronomischen Leitfaden möchten wir Ihnen exemplarisch die einzelnen Schritte – Kalkulation, Location und Service Arten- für ein gelungenes Eventcatering beschreiben.

Welche Überlegungen sind eigentlich nötig, wenn ein Kunde ein Catering wünscht?

Zuerst muss man beim Gast erfragen um welchen Anlass es sich handeln wird für das er ein Catering wünscht.

Ist es ein Messecatering, also zum Beispiel ein Kongress, eine Tagung oder eine Ausstellung?

Oder ist es vielmehr ein Eventcatering, wie zum Beispiel eine Mitarbeiterfeier oder eine Produktpräsentation?

Welcher Betrieb oder welches Unternehmen fragt an?

Natürlich kann es sich auch um Privatpersonen handeln.

Was wollen Sie dem Kunden nun anbieten? Was eignet sich am besten für solch eine Veranstaltung?

Was sollen wir dem Kunden nun anbieten und was eignet sich am besten für solch eine Veranstaltung? Wie viele Personen sind anwesend? Wie viel Personal benötige ich?

Bietet man das Essen nun in Form eines Menüs oder Buffets, mit festgelegten Sitzplätzen, an oder fördert man vielleicht durch ein „Flying Buffet“ den Gesprächsaustausch unter den Gästen?!



Welche Service-Arten des Caterings gibt es?

Zuerst gehen wir genauer auf drei Service-Arten des Eventcaterings ein und zeigen Ihnen Vor- und Nachteile auf.

Menü



Edel wirken immer wieder gesetzte Menüs an oft wunderbar dekorierten Tischen. Bei der Tischdekoration kann ganz gezielt auf den Anlass und das Unternehmen eingegangen werden.

Problematisch bei einem gesetztem Menü ist, dass man an dem Tisch oder an der Tafel mit den anderen Teilnehmern der Veranstaltung kaum oder gar nicht ins Gespräch kommt. Außerdem ist das Menü sehr kostenintensiv für den Veranstalter, da es einem sehr

hohen Personaleinsatz bedarf. Positiv ist anzumerken das der Caterer speziell auf die Wünsche einzelner Gäste eingehen kann (zum Beispiel veganes, laktosefreies oder glutenfreies Essen).

Kleine Gimmicks wie ein Törtchen mit dem Unternehmenslogo als Marzipan-Deckel können dann schon ein spezieller Eye-Catcher sein. Dies funktioniert auch im kleinen Maßstab wunderbar funktioniert, aber bei einem Buffet nicht automatisch sinnvoll ist. Das Unternehmenslogo auf einer Torte, die dann in viele Stücke zerteilt wird, hat eine sicher nicht gewollte Zweideutigkeit.

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: unansehnliche Speisen, trockenes Fleisch oder wässriges Gemüse können die Folgen sein. Eine 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 bereit. Doch Front-Cooking braucht Zeit und mehr Personal, da es bei dieser Cateringform der bereits erwähnten großen Anzahl an Ausgabestationen bedarf. Sonst ist eine Schlangenbildung oft nicht vermeidbar.



Flying Buffet

Entweder auf Tischen eingedeckt oder durch Servicepersonal auf großen Platten gereicht, erhalten die Gäste auch hier unterschiedliche Kleinigkeiten. Allerdings ist der logistische Aufwand wesentlich geringer, denn es gibt zu den Speisen lediglich eine Serviette, womit der große Bedarf an Geschirr und Personal entfällt. Sehr positiv zu bewerten ist außerdem die Möglichkeit der Küche ihre



Speisenauswahl durch Convenience-Produkte, wie Minipizzen und Satéespieße zu vervielfältigen. Fingerfood ist das perfekte Mittel, die Unterzuckerung der Gäste und damit die „Unterkühlung“ der Veranstaltungsstimmung zu verhindern.

Die Definition des Glossar von Dussmann lautet im Originalen:

“At a flying buffet, guests can serve themselves with portioned foods, generally finger food, which

is distributed on trays by service staff. Queues at the buffet are avoided. This type of food service is ideal for receptions and event catering.”

(Quelle: <http://www.catering-glossary.com/f/flying-buffet/>)

Man kann den Begriff Flying Buffet, zu Deutsch fliegendes Buffet, fast schon wörtlich nehmen.

Bei dieser Serviceform beim Catering wird ein komplettes Menü, in Berücksichtigung der einzelnen Komponenten, in portionierten Schälchen serviert.

Es gibt keine feste Tischordnung und vorgeschriebene Gruppenbildung. Die Gäste haben die Möglichkeit zu flanieren und neue Konversationen aufzunehmen. Es ist eine lockere Form des gehobenen Services bei Events. Ebenso ist es möglich in kleineren Räumlichkeiten eine größere Anzahl von Personen zu bewirten, da der Platz für Buffet dank des Servicepersonals entfällt.

Aber auch hier ist Achtung geboten: Menschen, die den ganzen Tag beispielsweise auf einer Messe gestanden haben, wollen dann am Abend etwas „Handfestes“ zu essen haben. Auch wenn jedem Gast noch so viele Speisen gereicht werden, er wird das Gefühl im Hinterkopf behalten, nicht vernünftig gegessen zu haben.

Menschen, die miteinander reden wollen, werden von einer fixen Tischordnung mit einem sieben Gang Menü oder einem Buffet wenig halten. Messebesucher werden dafür den Stehempfang vermeiden. Es gilt also nicht nur darauf zu achten, dass das Konzept umgesetzt wird, sondern auch auf die spezifische Situation der Besucher.

Letztendlich stellen Sie Ihrem Kunden die Frage, welche Vorstellung er von seiner Veranstaltung hat und gehen in Ihrer Planung genau auf diese ein.

Kalkulation

Es ist natürlich auch wichtig eine gut durchdachte Kalkulation zu haben. Viele Fehler können einem im schlechtesten Falle teuer zu stehen kommen. Kalkulieren Sie sorgfältig und in Ruhe - niemals direkt im Gespräch mit dem Gast. Im Catering kommt es leider immer wieder vor, dass Positionen bei der Kalkulation vergessen werden. Später ist es sehr schwierig, dem Kunden klar zu machen, dass diese Kosten noch dazu kommen und extra berechnet werden müssen. Meist ist hier kein Einsehen und man bleibt auf diesen Kosten sitzen. In jedem Fall sollte man sich mit allgemeinen Hinweisen im Angebot ein wenig absichern wie z.B. "Zusatzkosten von bis zu 5% der Angebotssumme sind möglich" oder "Preissteigerungen im Einkauf müssen wir leider weitergeben. Bitte rechnen Sie mit Erhöhungen um bis zu 3% bei den Menüpreisen".

- Denken Sie an die Extra-Personalkosten
- Denken Sie an die Transport- und Wegekosten
- Denken Sie an die Auf- und Abbaustunden (Möbiliar, Eindecken, etc.)
- Denken Sie an das teure Mietgeschirr, -besteck, etc. zu berechnen
- Denken Sie an die MwSt.- bei Privatkunden inklusive / bei Firmenkunden on top



Nach der Veranstaltung sollten Sie unbedingt eine Nachkalkulation vornehmen. Nehmen Sie sich die Zeit und berechnen Sie alle Kosten, die im Zusammenhang mit der Veranstaltung entstanden sind. Haben Sie an alles gedacht, haben Sie alles dem Kunden in Rechnung gestellt?

Besonders interessant ist dies auch bei Getränkepauschalen. Sehr häufig wünschen Kunden eine Pauschale für Getränke, um eine gewisse Planungssicherheit zu haben. Wichtig ist es, die Getränkepauschale auf eine bestimmte Zeit zu begrenzen. Zu beachten ist auch noch, dass eine Pauschale für eine Hochzeit und eine Pauschale für eine Firmenfeier zwei Paar Schuhe sind.

Location

Die Location ist dem Stil der Veranstaltung und der Personenzahl anzupassen. Überfüllte Räume oder das Gegenteil wirkt schnell ungemütlich. Events können in einem Konferenzraum, Aquarium, Festsaal oder sogar auf einem Schiff stattfinden.

In diesem Leitfaden haben wir Ihnen exemplarisch zwei Möglichkeiten in der Hauptstadt Berlin herausgesucht.

Die Zitadelle

In Berlin/Spandau

50 - 300 pers.



Das Goya

In Berlin/Schöneberg

Veranstaltungen

von 2 – 1.500 Personen -

