

Catering

06
09

inside

INTERVIEW

**KLAUS HÄCK:
WIE ARBEITGEBER
IHRE TOP-TALENTE
MANAGEN**

USP-STRATEGIE

Klasse statt Masse

Wie Caterer sich mit
ihrer Dienstleistung
für Kunden und Gäste
einzigartig machen

LEMONPIE EVENTCATERING

Der regionale Player mit
Top-Locations und Event-
Konzerten aus einer Hand

AZU

Der
mit
und

Lebensmittel Praxis Verlag, Postfach 1861, 66508 Neuwied
PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt
52715#5021860-0-A#0609 297
Party Rent Bormers GmbH
Hauptverwaltung/Niederlassung
Bocholt
Am Busskolk 16-22
46395 Bocholt

**CATERING
STAR**

2009



12 Regionaler Player mit spannenden Locations: Nicola und Johannes Molderings von Lemonpie Eventcatering setzen auf Veranstaltungskonzepte aus einer Hand und punkten mit persönlicher Betreuung. Anfang November richteten sie den Branchenpreis „Caterer des Jahres“ von Catering inside in der Alten Tuchfabrik in Euskirchen aus



18 Kooperation mit Sternekoch: Mit einem Menü von Mario Kotaska verwöhnt Azurit Catering jetzt seine Gäste in 28 Seniorenheimen und unterstreicht damit seinen hohen Anspruch an Frische und Qualität

45 Preis für Partner: Zum zweiten Mal haben die Einkaufs- und Investitionsentscheider in deutschen Catering-Unternehmen über die besten Produktinnovationen in den Bereichen Convenience und Getränke entschieden



CLIPS

- 06 Besser essen am Arbeitsplatz**
Zwei der größten Unternehmen im Industriepark Höchst, die Initiative „5 am Tag“ und Caterer Eurest werben für die Extraportion Obst und Gemüse
- 10 Forcierter Frischekurs**
Marché International führt nun auch die Mövenpick Restaurants in Deutschland und der Schweiz
- 11 LECA wächst weiter**
Arena One und Dallmayr Party & Catering neue Mitglieder der Leading Event Caterer Association
- 12 Caterer des Jahres 2009**
Auf einen Blick: die nominierten Unternehmen und die Partner des Branchenpreises

CONCEPTS

- 14 Catering mit Persönlichkeit**
Lemonpie Eventcatering: Das Unternehmen steht für Individualität, Qualität und Top-Locations im Großraum Köln-Bonn
- 18 Sterneküche für Senioren**
Azurit Catering: Der Verpflegungsdienstleister der Azurit-Gruppe profiliert sich mit innovativen Konzepten und hoher Frischekompetenz am Markt

CENTER

- 22 Klasse statt Masse**
Produkte & Dienstleistungen vieler Caterer gleichen sich wie ein Ei dem anderen. Wer am Markt bestehen will, braucht eine zielgruppenorientierte Marketing-Strategie und echte Alleinstellungsmerkmale

PARTNER

- 30 Erfolg mit Service & Innovation**
Party Rent: Mit welchem Produkt- und Dienstleistungs-Portfolio sich der Event-Ausstatter seine Top-Position auf dem Markt erarbeitet hat
- 32 Gekühlte Frische im Trend**
Kartoffelprodukte: Wann Chilled Food eine Alternative zur tiefgefrorenen Ware ist
- 34 Neu auf dem Markt**
Produkt-News bei Food, Ausstattung & Technik

CONSULTING

- 36 Talente managen!**
Was Caterer tun können, um gute Mitarbeiter zu fördern und vor allem auch langfristig an ihr Unternehmen zu binden
- 40 „Purismus ist angesagt“**
Dekotipps & aktuelle Trends rund um den gedeckten Tisch
- 42 Spiel mit Aromen & Texturen**
Geschäumt, geschichtet, mit schwebender Einlage: die Inszenierung der Suppe im Catering
- 58 Klartext: Jörg-Michael Ehrlich**
- 58 Impressum**

we create atmosphere



Nach einer bundesweiten Befragung von mehr als 1.200 Catering-Managern und Catering-Einkäufern wurde Party Rent als bester Non-Food-Caterer mit dem Catering Star ausgezeichnet.

Party Rent in Vorfreude auf „Caterer des Jahres“

Auch in diesem Jahr freuen wir uns darauf, das große Premium-Event „Caterer des Jahres“ als Partner zu unterstützen. Wir von Party Rent werden mit dem Einsatz unserer Produkte dazu beitragen, der „Alten Tuchfabrik“ in Euskirchen eine einzigartige Eventatmosphäre zu verleihen.

Natürlich freuen wir uns darauf, allen Siegern gratulieren zu dürfen und danken allen anderen, die sich täglich bemühen, ausgezeichnete Arbeit abzuliefern.

Damit dies auch künftig so gut gelingt, werden wir auch weiterhin als zuverlässiger Ausstattungspartner an Ihrer Seite stehen.

Party Rent - Ihr Partner für Eventausstattungen


partyrent.com
we create atmosphere



Plattform für den Dialog mit der Branche

Starke Partner: Fünf renommierte Zulieferpartner der Catering-Unternehmen unterstützen den Preis „Caterer des Jahres“. An dieser Stelle sagen sie, warum sie sich gerne engagieren



Mut, Kreativität und gute Beispiele

Eigentlich müsste der Titel „Caterer des Jahres 2009“ der gesamten Catering-Branche verliehen werden, denn sie hat jüngst in eindrucksvoller Weise gezeigt, dass sie einer Krise mit Mut, Kreativität und der Bereitschaft zu Veränderung die Stirn bieten kann. Im Mittelpunkt steht einmal mehr der Gast mit seinen Bedürfnissen, auch über die reine Basisversorgung hinaus. Als

Partner der Catering-Branche unterstützen und initiieren wir von Coca-Cola erfolgreich Konzepte zur Getränkeversorgung, sei es am Arbeitsplatz, unterwegs oder bei Veranstaltungen und Events. Wir gratulieren den diesjährigen Gewinnern des Branchenpreises ganz herzlich zu ihren beispielgebenden Erfolgen und versichern der Branche auch weiterhin unsere tatkräftige Unterstützung.

Tom Pucher, Nationaler Verkaufsleiter
Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG, Düsseldorf



Herausragende Leistungen in einer anspruchsvollen Branche

Herausragende Leistungen in einer anspruchsvollen Branche – dafür steht die Auszeichnung „Caterer des Jahres“. Als Partner der Branche tragen wir gerne dazu bei, dass einzigartige Catering-Konzepte angemessen gewürdigt werden. Wir von der igefa bieten Tag für Tag eine maßgeschneiderte Rundum-Versorgung

für den gesamten Bedarf an Reinigung, Hygiene, Arbeitsschutz und Einwegverpackungen. Caterern, Systemgastronomen und Gemeinschaftsverpflegern ermöglichen wir dadurch, einen anspruchsvollen Spagat zu meistern: zwischen dem Kunden einerseits, der eine individuelle Lösung bei hoher Flexibilität und mit entsprechendem Aufwand erwartet, und der erforderlichen Wirtschaftlichkeit andererseits. Als Versorgungsspezialist tragen wir hinter den Kulissen zur Effizienzoptimierung bei und ermöglichen so Lösungen, die auch wirtschaftlich überzeugen. Wir freuen uns auf einen eindrucksvollen Abend in Euskirchen.

Fadime Sarikaya, Vertriebsleitung
igefa Handelsgesellschaft, Berlin



Hygiene für Profis



Innovation und Information

In diesem Jahr findet die Verleihung „Caterer des Jahres“ bereits zum vierten Mal im Rheinland statt. Dass diese renommierte Branchenauszeichnung in Düsseldorf eine feste Heimat gefunden hat, ist kein Zufall, denn Düsseldorf ist das Herz einer starken gastronomischen Region: 185 000 Beschäftigte in 44 000 gastgewerblichen Betrieben erwirtschaften in Nordrhein-Westfalen rund

elf Milliarden Euro Umsatz jährlich. Auch die hogatec macht Düsseldorf zu einem wichtigen Treffpunkt für die internationale Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung – und dies bereits seit 35 Jahren. Wir freuen uns, Sponsor des Preises „Caterer des Jahres“ zu sein, und zwar nicht nur in diesem, sondern auch im kommenden Jahr, wenn die begehrte Trophäe wieder parallel zur hogatec verliehen wird. Vom 12. bis 15. September 2010 präsentiert die Nr.-1-Messe in Technik und Design das konzentrierte Angebot von Innovation und Information. Darüber hinaus bietet sich die einzigartige Gelegenheit, parallel die Foodmessen InterMopro, InterCool und InterMeat mit einem Ticket zu besuchen. Ein Power-Package, das sich kein Caterer entgehen lassen sollte.

Manuel Mataré, Director hogatec
Messe Düsseldorf GmbH, Düsseldorf



Wegbereiter für den offenen Gedankenaustausch

Eines der weltweit turbulentesten Wirtschaftsjahre geht langsam zu Ende. Auch in der Catering-Branche ist die Finanz- und Wirtschaftskrise mit ihren negativen Folgen angekommen. Verstärkte Unsicherheit macht sich breit: Was sind die Auswirkungen der Krise? Wie lange hält die Krise noch an? Wie kann man am besten auf die Krise reagieren? Schwerwiegende Folgen sind Insolvenzen, und die Streichung von Arbeitsplätzen und Entlassungen sind häufige Maßnahmen. Zudem entwickeln Unternehmen Sparmaßnahmen und kürzen Marketingbudgets. Die Party Rent Group handelt hier anders: Wir sind unserem bisherigen Weg treu geblieben und haben trotz schwieriger Rahmenbedingungen unsere Investitionen verstärkt. Daher unterstützen wir auch in diesem Jahr das Branchenergebnis „Caterer des Jahres“. Vor allem in Zeiten wie diesen empfinden wir es als äußerst wichtig, dass die gesamte Branche zusammenfindet und sich für einen offenen und ehrlichen Gedankenaustausch Zeit nimmt. Nutzen wir die Gelegenheit, um Kraft zu tanken und das Jahr 2009 mit einem positiven Gefühl zu verabschieden. Unsere Branche hat sicher schon bessere Zeiten durchlebt, doch auch diese werden wir gemeinsam meistern. Das Licht am Ende des Tunnels ist für uns alle sichtbar.

Joris Bomers, Geschäftsführender
Gesellschafter, Party Rent Group



Raum für die Umsetzung kreativer Ideen

Es sind Phantasie und Kreativität, gepaart mit einwandfreiem Service und höchsten Qualitätsstandards, die einen Top-Caterer auszeichnen. Diese Eigenschaften verbinden uns mit der Catering-Branche. Als Supplier für temporäre

Raumlösungen ist die De Boer Group mit über 500 Mitarbeitern weltweit führender Dienstleister in diesem Segment. Mit der Unterstützung des Abschlussevents „Caterer des Jahres“ unterstreicht De Boer seinen Anspruch als Partner der Catering-Branche. In einer schnelllebigen Zeit ist Individualität gefragt. Das beginnt in Ihrem Tagesgeschäft bei der Zusammenstellung der Speisen, setzt sich in der Kundenansprache und -betreuung fort und endet nicht selten bei der Wahl der Location. Und genau hier setzen wir von De Boer mit unseren temporären Raumlösungen an. Ob ein exklusives Dinner für 50 Personen auf einem Berggipfel oder eine Gala anlässlich des 100-jährigen FIFA-Jubiläums: Wir schaffen Raum – für die Umsetzung Ihrer kreativen Ideen. Und für die Pragmatiker unter Ihnen: Wir sind auch für Sie da, wenn es während der Renovierung gilt, Ihren Kantinenbetrieb reibungslos fortzusetzen. Die De Boer Group gratuliert allen Nominierten, insbesondere natürlich den Preisträgern. Im Sinne des Net(t)working freuen wir uns auf einen unterhaltsamen Abend.

Detlef Schmitz, Geschäftsführer
Deutschland, Österreich, Schweiz
De Boer Group, Recklinghausen



In Partnerschaft mit



Hygiene für Profis



Caterer des Jahres 2009

Wer gewinnt 2009 den Top-Preis der Catering-Branche?

Die nominierten Unternehmen auf einen Blick

Mit dem Preis CATERER DES JAHRES 2009 zeichnet *Catering inside* hervorragende Dienstleistungskonzepte im deutschen Catering-Business aus. Für den Preis wurden folgende Caterer in drei Kategorien nominiert:

- **Food-Konzepte & Ausstattung:** Broich Premium Catering, Düsseldorf • Compass Group Deutschland, Eschborn • Kofler & Kompanie, Berlin
- **Newcomer & Aufsteiger:** Hauser Catering + Consulting Company, Hamburg • Ketao Limited, Offenbach • SchoCo Catering, München
- **Management & Mitarbeiter:** Compass Group Deutschland, Eschborn • Einhorn Full Service Catering, Berlin • L & D, Bonn • Wisag Catering, Frankfurt

Wer macht diesmal das Rennen um den Titel? Die glanzvolle Siegerehrung der CATERER DES JAHRES 2009 erfolgt am Donnerstag, **5. November 2009** in der Alten Tuchfabrik in Euskirchen. Catering: Lemonpie Eventcatering





Erfolg mit Service & Innovation

Party Rent: Seit seiner Gründung 1992 hat sich der Event-Ausstatter zum Marktführer in Deutschland und zu einem der größten Non-Food-Caterer Europas entwickelt

Die Geschichte der Party Rent Group ist eine Erfolgsstory: Seit der Gründung im Jahr 1992 hat sich der Event-Ausstatter zum Marktführer in Deutschland und zu einem der größten Non-Food-Caterer Europas entwickelt. Zum Portfolio der Unternehmensgruppe zählt die Vermietung von Catering-Equipment für Veranstaltungen jeglicher Art und Größe aus den Warengruppen Porzellan, Besteck, Glas; Tische, Stühle, Theken- und Büfettsysteme; Zelte, Heiz- und Klimasysteme. Im Rahmen der Eventvorbereitung und -durchführung bietet der Event-Logistiker neben innovativen Produkten verschiedene Dienstleistungen an. Eine eigene Visualisierungsabteilung erstellt CAD-Pläne. Ebenfalls zum Leistungsspektrum gehören beispielsweise ein Auf- und Abbauservice sowie der Bereich Transport und Logistik.

Unternehmensgründer Joris Bomers rief im Jahr 2000 das Party Rent Franchise-System ins Leben. Bis dahin gab es drei Party Rent-Standorte. Es kam zum erfolgreichen Start-up von Franchise-Niederlassungen mit eigenen Logistikzentren in Berlin, Frankfurt, Hamburg, Hannover und Stuttgart sowie in Frankreich, Luxemburg und den Niederlanden. An den Standorten Luxemburg, Hamburg und kürzlich Frankfurt wurden eigene Terminals gebaut, die exakt den hohen logistischen Ansprüchen

Compact

Hier lesen Sie:

- ☐ Auf welchen Eckpfeilern die Erfolgsgeschichte der Party Rent Group basiert
- ☐ Wie der Kunde von der Zusammenarbeit mit dem Unternehmen profitiert
- ☐ Warum der Mietpreis allein im Non-Food-Catering nicht ausschlaggebend ist

des Party Rent-Systems entsprechen. Seit der Gründung kann die Party Rent Group ein kontinuierliches Wachstum verzeichnen. Dies zeigt sich nicht nur in der Eröffnung neuer Niederlassungen und Neubauten von Logistikzentren, sondern auch durch steigende Umsatz- und Mitarbeiterzahlen sowie den Ausbau der Sortimentsbreite und -tiefe. Künftig setzt die Party Rent Group auf Standorterweiterungen in Deutschland und in den deutschsprachigen Nachbarländern.

Um die Spitzenposition als Marktführer unter den Non-Food-Caterern zu halten, legt Party Rent viel Wert auf Innovationen. 2008 wurde die Innovationskraft des Unternehmens mit der Auszeichnung *Catering Star* belohnt. Von *Catering inside* befragte Catering-Manager und -einkäufer setzten die Gruppe auf Platz eins in der Kategorie „Bester Non-Food-Caterer“. Diesen Titel hat sich die Party Rent Group hart erarbeitet. Zu den Highlights der letzten beiden Jahre zählen insbesondere die beiden Bildbände „we create atmosphere“ und „products & services“, die erfolgreiche Eventausstattungen visualisieren. Ferner wurde der neue Katalog, ebenfalls mit dem Titel „products & services“, auf den Markt gebracht. Weit mehr als 600 neue Produkte wurden darin dem ohnehin umfangreichen bestehenden Sortiment hinzugefügt.



Stephan Mahnecke*

„Der Mietpreis allein sagt wenig aus“

Welche Anforderungen stellen die Kunden heute an einen Event-Ausstatter wie Party Rent?

Mahnecke: Wir merken inzwischen an all unseren Standorten, dass die Nachfrage nach Komplettlösungen steigt. Egal, ob unser Kunde der Caterer, das veranstaltende Unternehmen oder eine Agentur ist – es geht immer mehr darum, die Schnittstellen von der Planung, über die Angebots- und Umsetzungsphase bis zur Nachbereitung zu optimieren. Das liegt daran, dass sich aufgrund der aktuellen Marktsituation die mit der Veranstaltung betrauten Teams auf Kundenseite verkleinert haben und die Zeit für eine dezentrale Planung mit verschiedenen Partnern und Lieferanten oft nicht mehr da ist.

Es geht also um viel mehr als die Bereitstellung von Equipment wie Tische, Stühle, Tabletop und Küchentechnik?

Mahnecke: Exakt. Aufgrund unseres Leistungsspektrums und der Größe unseres Sortiments liefern wir nicht nur Equipment, sondern können den Kunden bei seiner Veranstaltung zudem umfassend mit Beratung, Visualisierung, Auf- und Abbauservice sowie Transport und Logistik unterstützen. Das beginnt bereits bei der Eventvorbereitung: Wir machen ihm Vorschläge für das Raumkonzept und -design, unterbreiten Ausstattungsvorschläge und sorgen via CAD-Planung für die Visualisierung der kompletten Dienstleistung.

Mit diesem Rundum-Service ist Party Rent einer der größten und leistungsstärksten Event-Ausstatter in Europa. Sind Sie auch einer der Teuersten?

Mahnecke: Ich würde es so umschreiben: Wir verlangen einen anderen Preis für eine andere Dienstleistung. Wir sind nicht un-

bedingt der Teuerste, in Teilbereichen sind wir sogar günstiger als der Wettbewerb. Und insbesondere unter dem Aspekt der Bündelung von Einzeldienstleistungen bei der Durchführung von Veranstaltungen kann der Kunde in der Zusammenarbeit mit Party Rent Geld sparen.

Der reine Mietpreis pro Glas oder Teller ist somit beim Vergleich von Non Food-Dienstleistern wenig aussagekräftig?

Mahnecke: Ja, der reine Preisvergleich einzelner Mietartikel sagt wenig aus. Man muss sich vielmehr die Zusatzleistungen



Verringert den Platzbedarf beim Event um 50 Prozent: die Rücklaufstation von Party Rent

der Non-Food-Dienstleister genau ansehen. Wenn der Kunde durch die Zusammenarbeit mit einem Unternehmen wie Party Rent seinen eigenen Personaleinsatz optimieren kann, ist das für ihn ebenso von Vorteil wie die Hilfestellung bei einer guten Planung und Visualisierung der Veranstaltung im Vorfeld. Damit ist der reibungslose Ablauf bzw. Erfolg garantiert.

Wie verstehen Sie von Party Rent grundsätzlich Ihre Rolle im Rahmen der Veranstaltungsorganisation?

Mahnecke: Wir sind der Dienstleister hinter den Schnittstellen. Wir verstehen uns als Partner der Caterer und Agenturen und setzen uns täglich mit ihren Anforderungen auseinander. Dabei entstehen so praktische Problemlösungen wie unsere neue fahrbare Rücklaufstation. Eigentlich ein ganz profaner Artikel – ein Edelstahlgestell mit einhängbaren Racks zum Stapeln von Tellern, Gläsern etc., doch damit lassen sich die Prozesse enorm vereinfachen. Die Herausforderung bei Events liegt meist in der beengten Platzsituation. Die doppelstöckige Rücklaufstation optimiert den Platzbedarf, verringert Bruch und Schwund und macht so professionelles Abräumen möglich. Zudem sorgt das System für die notwendige Hygiene, liegen Küche und Rückstau doch häufig sehr nah beieinander.

Gibt es noch weitere Details, die Party Rent von seinen Wettbewerbern unterscheiden?

Mahnecke: Wir bieten eine extrem breite Produktpalette, vor allem auch im Bereich des Klein-Equipments und des Mobiliars. Ein weiteres Plus: Wir schauen uns regelmäßig nach neuen Trends um. Die Produktentwicklung endet bei uns nicht mit dem Drucken des Katalogs, sondern ist ein fortlaufender Prozess. Dass der Kunde unsere Arbeit honoriert, zeigt uns nicht zuletzt die Auszeichnung mit dem *Catering Star*, mit der wir zum besten Non-Food-Caterer 2008 gekürt wurden.

INTERVIEW: SABINE ROMEIS



***Stephan Mahnecke** ist seit April 2007 mit seinem Geschäftspartner Thorsten Geitel selbstständiger Franchise-Nehmer von Party Rent am Standort Berlin. Das Event-Business lernte er in führenden Positionen bei Caterern wie LPS, Kofler und Käfer kennen.

Der Qualitätsanspruch an die Mietartikel ist bei Party Rent hoch. Die Einhaltung maximaler hygienischer Standards ist selbstverständlich. Ein speziell entwickeltes Transportsystem sorgt für den schonenden Umgang mit dem Material und damit einen dauerhaften Top-Zustand der Vermietprodukte. Reibungslose Abläufe sind ebenfalls ein Muss: So unterzog sich das Unternehmen im Jahr 1998 einem ISO 2000-Audit-Verfahren. Der eigene Fuhrpark reicht vom Kleintransporter bis hin zum 40-Tonner.

Als Partner ihrer Kunden engagiert sich die Party Rent Group überall dort, wo die Branche sich zusammenfindet. Dazu gehört die internationale Fachmesse *Best of Events* in Dortmund ebenso wie die *Internorga* in Hamburg. Außerdem ist der Ausstatter langjähriger Partner des Branchenpreises *Caterer des Jahres*. Als einer der Hauptsponsoren möchte die Party Rent Group nicht nur den prämierten Caterern gratulieren, sondern auch allen anderen Unternehmen danken, die täglich erstklassige Arbeit abliefern.