



CATERING IST EIN ELEMENTARER BESTANDTEIL _____ JEDER VERANSTALTUNG

Nicht nur
fürs

AUGE

Wer verwöhnt seine Gäste nicht gerne mit einem guten Essen und einem stilvollen Getränk? „Essen“ hat ja zurzeit überhaupt Hochkonjunktur – Kochshows, Kochbücher und -kurse sind in wie niemals zuvor. Und Speisen bereitet man ja nicht einfach nur „l'art pour l'art“ zu, man will jemanden – vielleicht auch nur sich selbst – damit beglücken (und dabei auch ein bisschen Lob ernten).

Ein paar leckere Häppchen hübsch angerichtet, dazu ein In-Getränk, einen Aperol Spritz, das kommt im persönlichen Umfeld ganz gut an. Das leibliche Wohl von hundert oder gar tausend Gästen nicht nur zu befriedigen, sondern mit viel Geschmack, Stil und guten Zutaten zu kredenzen, ist dann schon eher eine Kunst. Professionelles Catering hat bei Veranstaltungen deshalb auch einen hohen Stellenwert. Wer will sich schon nachsagen lassen: Die Show war fantastisch, die Dekoration hatte Stil, aber das Essen! Qualität in jeder Richtung ist hier gefragt.

NACHHALTIGKEIT IST ZUM THEMA GEWORDEN

Das beginnt schon bei den Zutaten. Hier wird verstärkt auf ökologische Aspekte im Sinne nachhaltiger Produktion oder regionaler Bezugsquellen geachtet.

Unter diesem Aspekt hat beispielweise das Cateringunternehmen Pace gemeinsam mit einem regionalen Bio-Lieferanten ein eigenes Rezept für eine – man glaubt es kaum – Currywurst entwickelt, die höchsten Qualitätsansprüchen genügt. Die Currywurst besteht aus Fleisch vom Havelländer Apfelschwein. Dieses Schwein wird artgerecht gehalten und im Laufe seines Lebens neben regionalem Futter mit Apfeltresten gefüttert. Darüber hinaus wird die Currywurst besonders nachhaltig hergestellt, verpackt und transportiert.

Einige der Cateringunternehmen, wie beispielsweise Tegut-Bankett, haben die nachhaltige Idee zu ihrem Markenzeichen gemacht und verzichten komplett auf industriell vorgefertigte Produkte, Farbstoffe sowie Geschmacksverstärker und achten auf Lebensmittel ohne Einsatz gentechnisch veränderter Organismen. Hier haben nach eigenen Angaben regionale, biologische und fair gehandelte Produkte einen hohen Stellenwert.

Noch weiter gefasst ist der Nachhaltigkeitsgedanke bei Broich Catering & Locations: Als erster Caterer weltweit erhielt Georg W. Broich eine Zertifizierung nach Green Globe. Das weltweit tätige Programm Green Globe dient der Zertifizierung und letztendlich Leistungsverbesserung speziell in der Reise- und Tourismusindustrie unter Betrachtung wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Nachhaltigkeitsaspekte.



CATERINGBRANCHE MISST SICH IM WETTBEWERB

Eine gestiegene Wahrnehmung der Catering-Branche ganz allgemein zeigt sich auch in der Austragung von Wettbewerben. In diesem Jahr führt der FAMAB mit seinem Caterer-Verband LECA erstmalig den Wettbewerb „Bestes Event-Catering“ durch, dessen Preisverleihung am 24. November 2011 gemeinsam mit den ADAM- und EVA-Awards stattfinden wird.

Auch werden im Herbst wieder neue „Caterer des Jahres“ gekürt. Die Zeitschrift „Catering inside“ führt diesen Wettbewerb jährlich durch. Er wird in drei Kategorien ausgetragen

- Foodkonzepte & Ausstattung
- Newcomer & regionale Spezialisten
- Management & Mitarbeiter

Am 11. Oktober 2011 soll das Geheimnis um die drei Gewinner in der Kölner Vulkanhalle schließlich gelüftet werden.

Aus dem aktuell erschienenen BBE-Branchenreport „Wachstumsmarkt Catering“, der in Zusammenarbeit mit dem Fachmagazin „Catering inside“ erstellt wurde, geht hervor: Die deutsche Catering-Branche wächst weiter. Das Jahr 2010 verlief für die Unternehmen sehr positiv. Sie gehen mit guten Perspektiven in die nächsten fünf Jahre. Bis 2015 rechnen die Autoren des Reports mit einem deutlich erhöhten Marktvolumen. Dieses soll im betrachteten Fünf-Jahres-Zeitraum ein Umsatzwachstum der Gesamtbranche um knapp 31 % auf dann knapp 5 Mrd. Euro nach sich ziehen. Der Branchenreport kann beim Verlag BBE Media, Neuwied, zum Preis von 650 Euro bezogen werden.

HILFE BEI DER PARTNERSUCHE

Wenn Sie nun eine große Veranstaltung planen und hierzu den passenden Caterer suchen, aber partout nicht wissen, wie Sie zum geeigneten Partner kommen sollen? Der FAMAB bietet auf seinen LECA-Seiten einige Tipps, um die richtige Auswahl treffen zu können – damit Sie bei Ihrem nächsten Event von Ihren Gästen nicht nur wegen der exzellenten Show und des hübschen Ambientes Anerkennung ernten!

[Kontakt | Info > www.broich-catering.com | www.famab.de | www.greenglobe.com | www.marktstudien24.de | www.pace-berlin.de | www.tegut-bankett.de]



[Alle Bilder > © 2011 :: www.peterwagner.biz]

GASTRONOMIE
SERVICE DAHMEN
G M B H



GASTRONOMIE-TECHNIK FÜR:

MESE | EVENT | GASTRONOMIE | BÜRO

Gastronomie Service Dahmen GmbH | Köln | Tel. +49 (0)221 - 855 856 | www.gastroservice-dahmen.de