

Noch mehr Service, viele neue Kunden

Vor einem Jahr fand bei dem Traditionscaterer Brunckhorst ein Generationswechsel statt – jetzt blickt das Unternehmen mit vielen verbesserten Angeboten noch optimistischer in die Zukunft

Wirtschaftliche Erfolgsgeschichten sind gerade in der heutigen, schwierigen Zeit immer seltener. Umso mehr Grund zur Freude hat das Traditionsunternehmen Brunckhorst. Vor einem Jahr fand ein Generationswechsel in dem 1914 gegründeten Unternehmen statt: Heute kann das Ge-



Die Geschäftsführer von Brunckhorst: Thies Bunkenburg (l.) und Dirk Harms

schäftsduo Dirk Harms (37) und Thies Bunkenburg (35) optimistisch in die Zukunft sehen. Viele neue Kunden, noch mehr Service, ein Team, das mit Leidenschaft bei der Arbeit ist – der Caterer Brunckhorst hat sich in Hamburg auf dem hart umkämpften Markt behauptet.

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Thies Bunkenburg: „Wir haben viel am Service getan. Unser Internet-Auftritt ist neu gestaltet worden. Jetzt kann uns der Kunde schon online von zu Hause aus seinen Auftrag mitteilen.“ Auch das Food-Angebot ist zeitgemäßer geworden. Sicher, Brunckhorst bleibt zwar nach wie vor seinem Traditionsanspruch treu, klassische Speisen sind ein Muss. Daneben findet man bei dem Caterer aber auch trendiges Fingerfood im Angebot. Geschirr und Bestecke sind edler geworden. Dirk Harms: „Das ganze Unternehmen hat in den letzten 365 Tagen eine Verjüngungskur hinter sich, die sich auf alle Bereiche positiv auswirkt. Brunckhorst ist insgesamt zeitgemäßer geworden.“

Zum Unternehmen gehören heute 30 fest angestellte und 120 freie Mitarbeiter. „Ihnen macht der Job Spaß, das spüren unsere Kunden“, betont Dirk Harms. Nicht nur das Engagement, sondern auch das Konzept bei Brunckhorst stimmt. Die Firma ist einer der ganz wenigen Caterer, der alles aus einem Hause anbietet. Thies Bunkenburg: „Unser Kapital ist, dass wir nicht auf fremde Hilfe zurückgreifen müssen. Wir verfügen über alles: eine Equipment-Abteilung, einen eigenen

Deko-Bereich und eine Akustikabteilung. Alles aus einer Hand bedeutet für den Kunden im Allgemeinen auch einen Preisvorteil.“

Zufriedene Kunden – das ist die beste Visitenkarte für das Unternehmen Brunckhorst. Nichts ist für die Firma unmöglich: Egal, ob sie das Catering für eine Alsterfahrt organisieren soll, eine Betriebsfeier für 3500 Personen oder mal kurzfristig eine Sommerparty an der Elbe. Dabei stimmt bei Brunckhorst wirklich alles – bis ins letzte Detail. Bei Mottopartys muss natürlich auch die Deko passen. Dirk Harms: „Deshalb sprechen wir das Catering mit dem Kunden vorher rechtzeitig ab. Individuelle Planung ist ganz wichtig, damit der Kunde mit der Feier auch wirklich zufrieden ist.“ Von der Zwei-Personen-Feier bis zum großen Gala-Abend wird von dem Caterer Brunckhorst alles organisiert. Und wenn jetzt in der Vorweihnachtszeit noch der Wunsch nach einem spontanen Catering besteht: Auch da versucht das erfolgreiche Geschäftsduo mit seinen engagierten Mitarbeitern, alle Wünsche kurzfristig zu erfüllen. (eg)

Infos: E. Brunckhorst GmbH, Jacobsenweg 7, Tel. (040) 552 03 60, brunckhorst-catering.de

