

Pret à Diner war gestern

Brunckhorst Catering – Der Klassiker bleibt



Fotos: Brunckhorst ©

Der Hamburger Caterer Brunckhorst ist gewissermaßen die „Jeans“ der Norddeutschen Catering Branche. „Schauen Sie“, so Thies Bunkenburg, zusammen mit Dirk Harms Geschäftsführer von Brunckhorst, „wen interessiert schon die Mode der letzten Saison? Was aber immer interessiert, sind die Klassiker die sich dem jeweils aktuellen modischen Bewusstsein anpassen. Schlag-Jeans, Röhren-Jeans, Stretch-Jeans, und, und, und. Am Ende aber – Jeans.“

Wir stellen fest“, so Dirk Harms weiter, „das Klassik gepaart mit aktuellem Anspruch das ist, was der Kunde möchte“. Und damit Sicherheit. Sicherheit, dass es schmeckt, Sicherheit, dass der Service stimmt und Sicherheit das Preis und Leistung stimmen.

„Sicher – gastronomische Experimente sind wichtig für den Markt bzw. dessen Entwicklung und haben für ein kleines Marktsegment auch ihre Be-

rechtigung. Aber am Ende ist es mit ihnen wie mit der Herrenhandtasche. Die hat sicher Vorzüge aber wirklich haben möchte sie keiner.“

Kontinuität gepaart mit zeitgemäßem Bewusstsein, ist das Erfolgsrezept der mittlerweile fast 50-jährigen Firmengeschichte von Brunckhorst. „Bei Brunckhorst war es uns schon immer wichtig, uns an den Kundenbedürfnissen zu orientieren und nicht in Schönheit zu sterben“ beschreibt Thies

Bunkenburg einen Teil der Firmenphilosophie. „Wir verstehen uns als Caterer des gehobenen Mittelstandes“, ergänzt Dirk Harms. Und des gesunden Menschenverstandes – denn warum soll ich als Gast für die Limonengras gepiercte Garnele mehr bezahlen? Noch mal – diese Nischen haben alle eine Berechtigung. Aber der Markt ist klein, die Luft dünn und die Erwartungshaltung des Kunden höher als viele sie erfüllen können.



Dirk Harms (38) und Thies Bunkenburg (36) sind seit 2005 Geschäftsführer von Brunckhorst. Brunckhorst ist einer der bekanntesten Caterer in Hamburg und Norddeutschland. Einhergehend mit der Übernahme der Geschäftsführung, waren auch umfangreiche „kosmetische Optimierungen“.

So wurde unter anderem ein neuer Internetauftritt umgesetzt. Kunden haben nun die Möglichkeit sich neben Informationen über das Unternehmen auch Speisevorschläge, Veranstaltungsbilder, etc. anzusehen und herunter zu laden. Nahezu einzigartig in der Branche, ist die Möglichkeit für den Kunden eine Online-Anfrage für eine Veranstaltung zu starten. Diese Möglichkeit wird rege genutzt und generiert zusätzlichen Umsatz.

Auch die Beratung wurde den sich ändernden Zielen angepasst. So wurde die Anzahl der Veranstaltungsberater von vier auf acht erhöht, um einerseits konzeptionelle Arbeit und aktiven Verkauf ermöglichen zu können und andererseits um der steigenden Zahl von Kundenanfragen gerecht zu werden. Zudem wurde in entsprechende Software sowie Hardware investiert.

Aber auch hier gilt – Kontinuität schafft Sicherheit. So ist Brunckhorst einer der wenigen Caterer die Veranstaltungen bis ca. 5.000 Personen mit Equipment aus dem eigenen Bestand umsetzen können. „Wir haben nicht den

Fehler gemacht den Bereich Equipment auszugliedern. Dies bewahrt uns maximale Flexibilität von der am Ende der Kunde profitiert, da auch die Kundenanfragen immer kurzfristiger werden.“, so Dirk Harms.

„Neue Locations in Sicht“

Exklusiv können wir unseren Kunden eine traumhafte Eventfläche direkt an der Hamburger Außenalster für bis zu 250 Personen (www.alsterlounge.com) anbieten. Diese bietet neben einem wunderschönen und erhabenen Rundumblick über das Wasser auch eine großzügige, 300qm große, Sonnenterrasse und wird auch mit einem Alsterdampfer angefahren werden können, auf denen wir ebenfalls der Caterer sind.

„Wir sind zuversichtlich binnen diesen Jahres noch weitere neue Locations an der Elbe und in der City für Veranstaltungen von 200 bis 2.500 Personen betreiben und unseren Kunden anbieten zu können“, beschreibt Thies Bunkenburg die weiteren Stationen in diesem Jahr. Die neuen Locations werden ein echtes Highlight in Punkto Ambiente und ein absolutes Glanzlicht für Top-Veranstaltungen. Nach der Alten Altonaer Fischauktionshalle die wir viele Jahre betrieben haben, ist es nun an der Zeit unseren Kunden auch in Punkto Locations etwas Neues bieten zu können. Denn auch hier gilt schließlich – immer die gleiche Jeans möchte ja auch keiner. Jetzt hat der Kunde wieder die Wahl. Dolce&Gabbana, Levi's oder Ed Hardy-Jeans.

KONTAKT

E. BRUNCKHORST GMBH
Jacobsenweg 7 - 11
22525 Hamburg
Tel.: 040 / 55 20 36 - 0
Fax: 040 / 540 66 17
E-Mail: Info@brunckhorst-catering.de
Internetadresse: www.brunckhorst-catering.de



PROJEKTE

MEGA Festivalcenter im Hamburger Hafen



Am 5. Mai war es soweit. 3.600 Gäste konnten in der eigens für diesen Anlass errichteten, 6.000qm großen, Zeltstatt mit traumhaftem Blick auf Hamburg und den Hafen Platz nehmen. Konzipiert und umgesetzt wurde der Event von Brunckhorst..

Die abendliche Gala war Höhepunkt und Abschluss einer zweitägigen Hausmesse. Insgesamt wurden an zwei Tagen durch Brunckhorst auch auf der Messe über 11.000 Gäste mit regionalen und überregionalen Spezialitäten versorgt.

Brunckhorst versteht sich als Fullservice-Caterer und zählt zu den renommiertesten der Branche. 1914 als Kolonialwarengeschäft gegründet, wurde Brunckhorst im Laufe der sechziger Jahre ein klassischer Partyservice der ersten Stunde in Hamburg. Heute ist Brunckhorst ein modernes Event-Catering-Unternehmen und in der Lage, alle Dienstleistungen rund um einen Event zu erbringen.

