

Was leistet ein guter Caterer?

Früher gab es nur Essen auf Bestellung. Heute organisieren die **Gastronomie-Dienstleister** komplette Feiern, sogar an ungewöhnlichen Orten

LAURA FÖLNER

HAMBURG :: Diesmal soll der Geburtstag nicht wieder in einem Restaurant gefeiert werden. Oder in einem Hotel, denn da fand schon die goldene Hochzeit von Oma und Opa statt. Es soll etwas Individuelles werden, etwas Persönliches – eben eine Feier, die niemand so schnell wieder vergisst. Aber alles selbst organisieren? Das kann eine Menge Arbeit bedeuten. Für den Gastgeber bedeutet das meist einfach nur Stress. Und für die Gäste bleibt dann oft nur wenig Zeit.

Wenn auch die Gastgeber stressfrei feiern wollen, ist ein Caterer gefragt

Und genau für diese Situationen gibt es in der Hansestadt viele Catering-Unternehmen, die für ihre Kunden die Organisation der Feiern übernehmen. Und das gilt nicht nur für große Familienfeiern, Jubiläen oder Veranstaltungen großer Unternehmen. Heutzutage können Privatpersonen sogar aufwendige Menüs für wenige Personen in den eigenen vier Wänden bestellen. Kindergeburtstage werden von den Experten ausgerichtet, und einige Caterer bieten sogar einen ganz besonderen Service an: ein Candlelight Dinner für lediglich zwei Personen. „Das ist zwar kein klassisches Catering mehr, aber heutzutage machen gute Caterer eigentlich alles möglich“, sagt „Schlemmerfee“ Tina Urban, die sich auf das so genannte Home Cooking spezialisiert hat. „Ich bereite alles direkt beim Kunden zu, sogar ein Buffet für 200 Personen bestücke ich nicht mit vorbereiteten Gerichten.“

Wenn die Küche des Gastgebers für diesen Aufwand nicht geschaffen ist, dann ist auch das für die 42-Jährige kein Problem. „Ich bringe alles mit, was ich brauche.“ Mit diesem umfangreichen Service steht Tina Urban jedoch nicht alleine da. Bekannte Hamburger Cate-

rer, wie Brunckhorst-Catering, Schmitt Foxy Food oder Feinbeisser Catering machen für ihre Kunden nahezu alles möglich. „Wir haben im letzten Sommer einem Kunden einen regelrechten Beach Club vor der Haustür organisiert, mit allem Drum und Dran“, sagt Marc Pagel, Geschäftsführer von Schmitt Foxy Food. „Für einen guten Caterer ist es heute selbstverständlich, dass er auch die Aufgaben einer Event-Agentur übernimmt. Die Basis sind jedoch weiterhin Speisen, Getränke, Ausstattungen wie Tische, Stühle und das Personal für Service, den Auf- und Abbau“, so Feinbeisser-Chef Harald Pfeffer. Das alles hört sich nach hohen Preisen an, die die Kunden bei einem solch umfangreichen Service erwartet. Aber viele Unternehmen organisieren Feste auch bei einem kleineren Budget.

Wichtig sind die Eckdaten: Datum, Budget und die Zahl der Gäste

„Wenn die Eckdaten, also der Termin, die Anzahl der Gäste, eine realistische Preisvorstellung und eine ungefähre Vorstellung vom Ablauf des Festes klar sind, dann können wir immer etwas einrichten, auch wenn es eine kleine Gruppe ist“, so Pfeffer. „Das ist alles eine Frage der Organisation.“ Pauschale, feste Preise kann jedoch keiner der Caterer angeben. „Der Preis hängt von verschiedenen Faktoren ab – Büfett oder Menü, Anzahl der Gäste, Getränke in- oder exklusiv, Anzahl des Servicepersonals. Preise können nur angegeben werden, wenn wir ein umfangreiches Angebot geschrieben haben“, so der Experte. Auch ein Probeessen ist bei einigen Caterern möglich. Bei einer Auftragsvergabe wird es in der Regel auch nicht berechnet.

Genügend Vorlauf ist also schon nötig, wenn ein Fest sorgfältig organisiert werden soll. Jedoch hängt der zeitliche Rahmen vom Umfang der Feier ab. „Wir haben jetzt schon Weihnachtsfeiern in



Es muss nicht immer ein Büfett sein. Caterer sorgen für alles, auch für eine außergewöhnliche Menüfolge. Foto: Getty

Planung, aber wenn's sein muss, dann kriegen wir auch eine Feier in zwei Wochen oder noch kurzfristiger organisiert“, sagt Marc Pagel. „Aber wenn das Fest in begehrten Zeiträumen stattfinden soll, zum Beispiel in der Vorweihnachtszeit oder im Frühling, dann geht es eher darum, dass der Termin noch frei ist, als dass die Organisation Probleme machen würde“, sagt Tina Urban. Generell raten viele Caterer jedoch zu

einem Vorlauf von etwa drei Monaten. Anders bei einer Hochzeit: „Hier wird mindestens ein Jahr im Voraus geplant – besonders wenn eine besondere Location gewünscht ist“, sagt Wedding-Planerin Julia Petersen. „Aber in die konkrete Planung geht es dann erst ein paar Monate vor dem Fest.“

Und die Bezahlung? Viele Caterer verlangen eine Anzahlung vor der Veranstaltung, um eine Sicherheit für die

bereits entstandenen Kosten zu haben. Kaum einer fordert die komplette Bezahlung vor der Feier ein. „Unser Angebot ist dann verbindlich, wenn die Rahmendaten genau so bleiben wie es im Angebot steht“, sagt Pagel. „Es gibt keine versteckten Kosten, die dem Kunden erst später eröffnet werden. Wenn man ein wenig Menschenkenntnis hat, dann erkennt man einen kompetenten Caterer bereits im ersten Gespräch.“