

Text: Martina Gawenda Fotos: aveato Catering/Berlin, Broich Premium Catering, Der Party Löwe, FR Catering, Kähler Party Service, Kirberg Catering, Koller & Kompanie, lemonpie Eventmanagement und Catering

CATERING-TRENDS 2015

Jedes Event steht und fällt mit dem Catering(konzept). Schmeckt es den Gästen nicht, oder müssen sich diese wie ein Rudel Wölfe um die besten Happen schlagen, weil einfach zu wenig da ist, können Show und Inszenierung noch so großartig sein – der Bauch der Menschen wird sich erinnern. Doch zu einem stimmigen Cateringerlebnis gehört mehr als nur das beruhigende Sättigungsgefühl. Es fügt sich harmonisch in das Gesamtkonzept der Veranstaltung ein.

EVENT PARTNER hat bei den großen deutschen Caterern nachgehört, wie sie in 2015 ihre Gäste mit Gaumenfreuden zu verzaubern wissen wollen.

Beispiel der Umsetzung des Kommunikationsauftrages/Themas „Adam & Eva“ bei einer Personaldienstleistung

FR Catering Die Umsetzung der Botschaft mit allen Sinnen

Im Hause FR Catering werden zwei Trends beim Catering für Events gesehen: Zunehmend mehr Kunden erkennen, dass Catering mit seinen Bereichen Speisen, Getränke, Servicetechniken und Personalkleidung ein interessantes Betätigungsfeld zur Umsetzung des Kommunikationsauftrags/des Mottos des Events ist und spornen damit die Kreativität des Caterers an.

Die Speisenrichtungen vegan, vegetarisch, die Berücksichtigung von Allergien und religiöse Bestimmungen werden durch den Kunden vorzeitig beim Gast eruiert und an den Caterer zur Umsetzung weitergeleitet. Eine schöne Herausforderung für den Caterer, mit optischen Reizen und reichhaltigen Geschmackserlebnissen ausgestattete vegetarische und vegane Kreationen als eine verführerische Alternative zu „normalen“ Speisen zu haben.

Kirberg Catering
Kulinarische Markeninszenierung

Mehr denn je wollen und müssen Marken und Unternehmen für den Menschen erlebbar sein. Kirberg hat erkannt, welche Möglichkeiten sich hier dem Catering eröffnen – als inszenatorischer Bestandteil von Events jeder Größe. Mit Corporate Food macht Kirberg eine Marke multisensorisch erlebbar. Dazu wird – in enger Abstimmung mit dem Kunden und ergänzend zum Gesamtkonzept des Events – das kulinarische Konzept entwickelt. Kirbergs Markeninszenierung sorgt dafür, dass der Event zum Genuss für alle Sinne wird. Sehen, schmecken, riechen, fühlen, hören – vereinigt zum nachhaltigen Erlebnis von Marke.



Kofler & Kompanie
Street Food wird High Class

Die Idee des Street-Food-Marktes ist ein Konzept, das bereits in vielen Metropolen erfolgreich aufgeht und ein ganz neues Lebensgefühl feiert. Mit der Neuinterpretation des Pop-up-Konzeptes „Pret A Diner“ orientiert sich Kofler an diesem Trend. Nach der „Demokratisierung von Luxus bzw. Sterneküche“ entwickelt der Caterer nun eine High Class Version von Street Food: ein Konzept, das alle Street-Food-Trends aufnimmt und somit die neue „Food-Kollektion“ wird. Das Augenmerk liegt auf der authentischen Street-Food-Küche, regionalen Zutaten und Produzenten. In seinem Cateringangebot greift Kofler immer wieder die innovativen Elemente auf, die der Caterer mit Pret A Diner entwickelt.

aveato Event Catering
Deutschlandweit liefern & regional produzieren

Kunden planen nationale Roadshows und Messen und möchten hierfür einen nationalen Ansprechpartner und eine Cateringfirma. Dank Niederlassungen in Berlin, Hamburg, Köln, Frankfurt am Main und München erreicht aveato Catering jeden Eventort in weniger als drei Stunden. Dies ermöglicht hohe Flexibilität, geringe Logistikkosten und absolute Frische! Nachhaltige Events erfordern darüber hinaus nachhaltiges Catering. Aveato Catering liefert in Zusammenarbeit mit der Prima Klima weltweit e. V. bereits seit 2008 100% klimaneutral und dies ohne Aufpreis.



Broich Premium Catering
Innovation hat Tradition

So auch bei dem neuen Cateringkonzept BAKERS & BUTCHERS von Broich: traditionelle Speisen, stylish und zeitgemäß angerichtet. Dieses vielfältige Konzept kann sowohl als Buffet, als auch als Menü serviert werden und ist für kleine und große Personenzahlen gleichermaßen geeignet. Mit diesem Konzept führt Georg W. Broich die fast 200-jährige Familientradition fort, in der die Familie Broich bereits seit 1823 mit eigenen Bäckereien und seit 1891 mit eigener Metzgerei zu Hause ist.

lemonpie Eventmanagement und Catering
Weniger ist mehr

Lemonpie Eventmanagement und Catering verfügt seit nunmehr 15 Jahren über einen enormen Erfahrungsschatz. Bei den zahlreichen großen, aber auch kleineren Events lässt sich ein Trend bei allen Auftraggebern ganz klar erkennen: Nach dem Motto „weniger ist mehr“ möchte der Kunde heute nicht mehr fünf bis sechs Komponenten auf einem Tellergericht angerichtet sehen, sondern eine bis zwei, maximal drei. Und diese Komponenten sollen aus vorwiegend regionalen, vor allem aber auch „nachhaltigen“ Produkten bestehen. Es ist also ein Bewusstsein für Gesundheit und Umwelt entstanden, welches ganz klare Linien in der Speisenvor- und -zubereitung, und schließlich auch in der Präsentation vorgibt.



Der Party Löwe
Herkunft und Nachhaltigkeit im Fokus

Exotische Früchte und Steaks vom Krokodil werden 2015 auf wenigen Buffets zu finden sein. Produkte aus der Region und nachhaltiges Warenmanagement stehen bei den Auftraggebern immer mehr im Fokus. Auch die CO₂-neutrale Veranstaltung ist längst keine Zukunftsmusik mehr. Der Party Löwe begeisterte zum Beispiel 2014 bei der 100-Jahr-Feier der Siegenia-Aubi KG rund 3.000 Gäste mit dem preisgekrönten Veranstaltungskonzept „Garten Eden“, bei dem die Natur und ihre Ressourcen im Mittelpunkt standen. Tresen und Sitzmöbel wurden aus alten Wein- und Obstkisten geschreinert, das biologisch abbaubare Geschirr aus Palme und Bambus selbst gestaltet. Das Personal servierte im Gärtneroutfit die Getränke in Schubkarren und Fingerfood auf Schaufeln.

Käfer Party Service
Natürliche Präsentationsformen

Nachhaltigkeit steht mehr als je zuvor im Fokus der Kunden. Die Speisen sind regional, saisonal und von kompromisslos hoher Qualität. Eine zentrale Bedeutung kommt dabei der Präsentation zu. Es reicht nicht mehr, ein Gericht ansprechend auf einem Teller anzurichten, sondern der optische Gesamteindruck muss den Gast überraschen, ein Erlebnis sein und im Gedächtnis bleiben. Der Trend geht hin zu natürlichen Präsentationsformen wie ausgehöhltem Obst oder Gemüse, Kräuterbeeten, speziell designten Holzbrettern oder Schiefer und Keramik. Ein überraschendes Geschmackserlebnis ist zum Beispiel auch mariniertes Rindertatar, serviert in der Kaviardose und bedeckt von Kaviar täuschend ähnlich sehender Basilikumsaat.



Mehr Bilder zu den aktuellen Cateringtrends online!



www.event-partner.de/bildergalerie