

«Caterer des Jahres»: Top-Anerkennung für Top-Leistungen

Neuwied. (17.11. / ots) Die deutschen Catering-Unternehmen gehören zu den innovativsten und leistungsstärksten Dienstleistern in Deutschland. Sie halten eine Vielzahl von maßgeschneiderten Konzepten, wirtschaftlichen Problemlösungen und zukunftsweisenden Ideen für Kunden und Gäste parat.

Den Ideenreichtum der Unternehmen spiegelt der Branchenwettbewerb «Caterer des Jahres 2006» wider, der zum vierten Mal vom Fachmagazin Catering inside in fünf Kategorien ausgeschrieben worden war. Die Preisverleihung in Mainz stieß mit über 350 Gästen auf gute Resonanz innerhalb der Branche. Neben den «Caterern des Jahres» erhielten zudem zehn Unternehmen eine Anerkennungsurkunde für ihre Bewerbung. Die Caterer des Jahres 2006 auf einen Blick:

- Kategorie «Newcomer + Aufsteiger»:
The Foodists (Hamburg)

Fingerfood aus Pappschachteln, Servicemitarbeiter in weißen Malerkitteln, eine moderne Produktionsanlage als Event-Werkstatt: Wer seine Veranstaltung von «The Foodists» catern lässt, sucht das Außergewöhnliche. Entscheidend für den Erfolg ist das Gespür für die Wünsche der nachwachsenden Generation von Kunden und Gästen. Stichwort: MTV-Generation 20plus. Die Begründung der Jury: «The Foodists kombinieren Spaß und Freude am guten Essen und Trinken mit ungewöhnlichen Inszenierungen rund um Musik, Mode, Kunst, Lifestyle und visuelle Effekte. So entstehen individuelle Feste als Gesamtkunstwerke, die auch nach deren Ende in den Köpfen der Gäste weitergehen».

- Kategorie «Konzeption + Ausstattung»:
Marché International (Adliswil / CH)

Mit dem Konzept «Natur-Bäckerei für Hochfrequenzlagen» (unter anderem am Flughafen Hannover und im Hauptbahnhof Dresden) hat Marché International seine konsequente Frische-Philosophie nun auch auf das Segment Brot übertragen. In der Bäckertifiliale am Bahnhof, am Flughafen oder an der Autobahn werden Backwaren auf sehr traditionell anmutende Weise und ohne Backmischungen oder künstliche Zusatzstoffe vor den Augen der Gäste hergestellt. Den Teigen werden lange Reifezeiten gegönnt -- die sie benötigen, um Struktur und Aroma gut entwickeln zu können. Die Jury: «Marché International setzt mit der Natur-Bäckerei einen lobenswerten Kontrapunkt zum Aufback-Boom und Einheitsgeschmack von Brot- und Sandwichkonzepten im Verkehrs-Catering».

- Kategorie «Mitarbeiter + Motivation»:
Aramark Holdings (Neu-Isenburg)

Aramark, in Deutschland Arbeitgeber für über 6.000 Mitarbeiter aus 95 Nationen, gehört zu den Pionieren, die ein Diversity-Management fest in ihrer Unternehmenskultur verankert haben. In den USA ist das Thema Diversity (Verschiedenartigkeit) hochaktuell, weil dort diskriminierte Mitarbeiter vor Gericht hohe Abfindungen einklagen können. Die EU-Richtlinien zum Antidiskriminierungsgesetz zwingen auch deutsche Unternehmen zum Handeln. Die Verschiedenartigkeits-Strategie von Aramark baut auf drei strategischen Handlungsfeldern auf: Maßnahmen zur Erkennung und Verhinderung von Diskriminierungen, Maßnahmen zum Erkennen, Fördern und Nutzen von Mitarbeiter-Potenzialen sowie übergreifende Maßnahmen. Die Jury: «Erste konkrete Erfolge beweisen: Das Diversity-Management von Aramark ist mehr als eine Absichtserklärung auf Papier, sondern gelebte Verantwortung und Toleranz gegenüber Mitarbeitern, Partnern, Lieferanten und Kunden».

- Kategorie «Ernährungslinien + Foodkonzepte»:

procuratio Ges. für Dienstleistungen im Sozialwesen mbH (Mülheim / Ruhr)

Was essen Senioren wirklich gerne? Warum trinken sie so wenig? Wie verpflegt man Demenzkranke richtig? Fragen, auf die «procuratio» mit dem Ernährungskonzept «procuvital» innovative Antworten gibt. Ein mit Ernährungswissenschaftlern, Pflegekräften und Senioren erstellter Rahmenernährungsplan berücksichtigt alle Parameter zur Vorbeugung von Mangelernährung und Dehydratation. Die Jury: «procuratio reagiert mit procuvital in vorbildlicher Weise auf die gestiegenen Anforderungen bei der Verpflegung von Senioren in Wohn- und Pflegeeinrichtungen und stellt nicht nur die quantitative, sondern vor allem die qualitative Versorgung in den Fokus. Zum Teil wurden neue Produkte für die speziellen Nährwertdefizite von Senioren entwickelt».

- Kategorie «Strategie + Management»:

LSG Lufthansa Service Holding AG / LSG Sky Chefs (Neu Isenburg)

LSG Sky Chefs hat sich vom reinen In-flight-Caterer zum Anbieter komplexer Dienstleistungen für In-flight-Lösungen gewandelt. Eine Top-Innovation ist das Konzept «Total In-flight Management», sprich die Ausweitung des Catering-Auftrags auf sämtliche In-flight-Dienstleistungen, die zur Betreuung der Fluggäste notwendig sind. Dabei handelt es sich um Prozesse, die traditionell in der Hoheit der Fluggesellschaften liegen. Mit Virgin Atlantic Airways hat LSG Sky Chefs einen ersten Partner gewonnen, der bereit war, den weitaus größten Teil seiner In-flight-Aktivitäten an den Caterer zu übertragen. Die Jury: «Das mit Virgin Atlantic Airways realisierte Projekt «The House» ist nicht nur Richtung weisend für die Fluglinien-Industrie, sondern zeigt der gesamten Catering-Branche auf, wohin die Reise geht: Allein die Bereitstellung von Essen und Trinken reicht nicht mehr aus, um künftig für Kunden attraktiv zu sein».

Folgende Catering-Unternehmen erhielten zudem eine Anerkennungsurkunde für ihre Bewerbung:

Dorfner menü (Nürnberg); Dussmann-Service Deutschland (Berlin); Kaiserschote Feinkost Catering (Pulheim); Kofler Company (Berlin); Le festin -- Küche und Service exquisit (Simonswald); PACE Paparazzi Catering + Event (Berlin); Lohmeier + Deimel (Wachtberg); LPS Event Catering / Lufthansa Party Service (Raunheim); tegut... bankett (Fulda).