homme²
RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Ein Hoch auf die Besten!

Caterer des Jahres 2014
presented by catering inside

Es ist das Top-Event der Branche: der Caterer des Jahres. Mit neu besetzter Jury, veränderten Kategorien und innovativen Highlights wurde der Preis jetzt noch attraktiver gestaltet. Höhepunkt war die Preisverleihung Anfang November im Palais Frankfurt.

Text: **Martin Eschbach**

Kein geringerer als der Hofarchitekt des Sonnenkönigs Ludwig XIV. hat das Palais in Frankfurt, damals noch Thurn-und-Taxis Palais, zwischen 1729 bis 1739 erbaut. Und genau hier, an diesem historischen Ort, fand in diesem Jahr der Caterer des Jahres statt – die Auszeichnung von Catering inside für vorbildliche, besondere Leistungen und Konzept-Ideen in der Catering-Branche. Das passt. Ein begehrter Preis, nicht zuletzt auch deshalb, weil er die Unternehmen in ihrer Arbeit bestätigt und gerne auch als Marketing-Instrument genutzt und eingesetzt wird. Aber zurück zur Preisverleihung: Empfangen wurden die rund 300 Gäste in der so genannten BelEtage des Palais. Diese wurde erst im September vergangenen Jahres eröffnet. Der helle, lichtdurchflutete Saal mit seinen opulenten Fensterarkaden und einem architektonischen Stilmix aus Klassik und Moderne sorgte dafür, dass sich Nominierte und Gäste vor der spannenden Preisverleihung erst einmal bei Sekt und Flying Büfett einfinden und erste Kontakte knüpfen konnten.

Zum zwölften Mal vergab Catering inside Anfang November den Branchenpreis Caterer des Jahres.

Für die kulinarischen Genüsse sorgte Koller & Kompanie. Das Unternehmen betreut das Palais in Frankfurt als exklusiver Catering-Partner. Zunächst wurde Fingerfood gereicht. Sowohl vegetarisch (z.B. Cube von gerilltem Tofu im Crunch von Backgemüse und Auberginenkaviar) als auch Fleisch (z.B. Praline vom Rehbock mit Steinpilz & Cranberry) sowie Fisch (z.B. pochierter Flusskrebs auf süß-saurem Kürbisblatt und einer Vanille-Sternanis-Creme). Die gegrillte Pilgermuschel mit

homme²

RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Fotos: Carsten Hoppen

homme²
RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Titelstory

Catering inside-Chefredakteur Hans Jürgen Krone und Moderatorin Dorothee Breuer führten durch den Abend und feierten Sieger und Nominierte auf der Bühne (rechts).
Mehr als 300 Gästen aus der Catering-Branche ließen sich im Palais Frankfurt von Kofler & Kompanie-Küchenchef Thomas Pleinert (unten links) verwöhnen.

Fotos: Carsten Hoppen

Gurke und Avokado auf Koshihikari und geröstetem Seetang wurde live vor den Gästen zubereitet.
Beim Bankett im großen Festsaal, mit einer großzügigen lichten Höhe von 6,95 Metern und imposanter Architektur, wurde dann im Rahmen der Preisverleihung ein dreigängiges Menü gereicht. Auf der Nord- und der Südseite des Raumes führen zwei große Galerien entlang, die einen tollen Blick in die Sala Grande und auf die 54 Quadratmeter große Bühne ermöglichen und genauso wie die Bar das anschließende Come together erleichterten.

homme²
RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Wie in jedem Jahr, wussten die Teilnehmer selbstverständlich noch nicht, wer letztlich das Rennen gemacht hat und Caterer des Jahres 2014 wird. Natürlich war die hochkarätige, neu zusammengesetzte Fach-Jury, die in diesem Jahr erstmals am Vormittag der Preisverleihung zusammenkam, zum Schweigen verpflichtet. Das war allerdings nicht die einzige Neuerung, die sich die Chefredaktion von Catering inside in diesem Jahr hat einfallen lassen. Neu war auch, dass die Nominierten live vor der Jury die Möglichkeit hatten, diese mit Argumenten und Informationen zur versorgen, um so ihre Bewerbung nochmals mit Fakten zu bereichern – und Persönlichkeit einzubringen. Auch eventuell noch offene Fragen wurden diskutiert. Darüber hinaus haben sich die einzelnen Kategorien geändert. Diese richten sich jetzt danach, in welchem Catering-Segment sich der Bewerber primär bewegt. Aber welche Unternehmen haben es letztlich auf die Bühne geschafft?

FRIESENKRONE
Aus Liebe zum Fisch
Nur für kurze Zeit
NATÜRLICH UND NUR JETZT:
Neuer Winter Matjes!
NORGE
www.friesenkrone.de

homme²
RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Fotos: Carsten Hoppen

„And the winner is...“: Marché, Aramark und Der Party Löwe (li., v.o.n.u.) freuen sich über den Titel „Caterer des Jahres 2014“. Ihre Konzepte und Ideen haben die Jury letztlich überzeugt. Grund genug, sich im Palais Frankfurt feiern zu lassen und einen Branchen-Abend zu genießen, an dem es keine Verlierer gibt.

homme²
RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

In der Kategorie Business & Care:
- Aramark GmbH, Neu-Isenburg
- biond GmbH, Wolfhagen
- Dussmann Service Deutschland GmbH, Berlin

In der Kategorie Messe & Verkehr:
- Capital Catering GmbH, Berlin
- Marché Mövenpick Deutschland GmbH, Leinfelden-Echterdingen

In der Kategorie Event & Sport:
- Kaiserschote Feinkost GmbH, Köln-Pulheim
- Kofler & Kompanie GmbH, Berlin
- Der Party Löwe, Laatzen

„And the winner is...“, hieß es dann in jeder Kategorie, nachdem alle Caterer mit ihren Konzepte in einer kurzen Zusammenfassung von der charmanten Moderatorin Dorothee Breuer vorgestellt wurden. Catering inside-Chefredakteur Hans Jürgen Krone machte in seiner Moderation nochmals deutlich, dass alle Nominierten Gewinner seien, denn alle eingereichten und von der Chefredaktion vorausgewählten Bewerbungen seien preiswürdig. Gefreut hat die Redaktion vor allem das durchweg hohe Niveau der Bewerber, was die Vorauswahl nicht leicht gemacht hat. Auch deshalb ist bereits die Nominierung zum Caterer des Jahres ein Gewinn. Entsprechend erhalten auch die Nominierten im Rahmen der Preisverleihung eine Urkunde. Der begehrte Branchen-Preis Caterer des Jahres kann jedoch nur an ein Unternehmen pro Kategorie gehen.

Die Sieger können ihre Konzepte auf der Food Executive Europe einem internationalen Publikum vorstellen.

Aramark ist der Sieger in der Kategorie Business & Care mit ihrem Personalentwicklungs-Konzept „Beat to Lead - Das Führungsfestival“. Jury-Mitglied Philipp Wichert, Geschäftsführer von Stockheim, übergab den Preis an Katja Borhaus, Geschäftsführerin Human Resources bei Aramark. „Nachhaltigkeit liegt im Trend – mehr denn je. Und da Menschen Dienstleistungen machen, ist es wichtig, Mitarbeiter auch nachhaltig zu fördern. Bei Aramark handelt es sich um ein neues wegweisendes Konzept“, begründete Wichert die Auswahl der Jury.
Marché Mövenpick Deutschland holt sich den Caterer des Jahres 2014 in der Kategorie Messe & Verkehr. „Der Award bestätigt das zukunftsweisende Konzept von Marché Mövenpick und belohnt die monatelange Entwicklungsarbeit unseres Projektteams“, sagte Oliver Altherr, CEO Marché International. Gemeinsam mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sei man stolz auf den Erfolg. Jury-Mitglied Klaus Häck, Inhaber von Hommequadrat übergab die Sieges-Trophäe. „Das Unternehmen hat es geschafft, zwei Marken zusammenzuführen und ein hybrides Konzept auf die Beine zu stellen, das sowohl in Bedienung also auch im Self-Service funktioniert. Außerdem bietet es Slow-Cooking an Hochfrequenz-Standorten.“
Der Party Löwe gewinnt den Caterer des Jahres 2014 in der Kategorie Event & Sport. Jury-Mitglied Simon Kuhn, Geschäftsführer von K&P Consulting, dazu: „Überzeugt hat die Jury hier vor allem das Natur-Konzept von der Pike auf.“ Party Löwe-Chef Andreas Hüttmann: „Der Award ist die Krönung in diesem Jahr.“ Und er dürfte die Motivation des Caterers, in Zukunft noch deutlich mehr das Thema Nachhaltigkeit im Catering zur berücksichtigen, noch bestärken (Infos zu Gewinnern und Nominierten: ab Seite 30). Übrigens können alle drei Sieger als besonderes Bonbon ihr Erfolgskonzept Anfang 2015 im Rahmen der Food Executive Europe, ein großer Food-Kongress in Maastricht, einem internationalen Publikum vorstellen.

homme²
RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Unsere Partner: Ein starkes Team

Ein Fest, das die Branche begeisterte. Dafür, dass die 12. Preisverleihung Caterer des Jahres erneut ein rauschendes Fest unter Kollegen und Freunden wurde, sorgten vor allem die engagierten Partner unserer festlichen Veranstaltung.

Fotos: Carsten Hoppen, Carmen Hasbach

Der Besuch der Preisverleihung Caterer des Jahres gehört seit mehr als einem Jahrzehnt zu den Pflichterminen der Branche. Die Aufgabe, den Gästen einen rundherum angenehmen Abend zu bereiten, ist anspruchsvoll, denn sie sind in derselben Branche und erwarten von allen Beteiligten Spitzenleistungen. Die können wir von LPV Media nur mit einem Spitzenteam von Partnern erbringen, die jeder für sich und in der Zusammenarbeit ein klares Ziel vor Augen haben: Den Event zum Erfolg zu machen und allen Gästen einen unvergesslichen und sehr kommunikativen Abend zu bereiten. Da ist zunächst einmal die Location, die begeistern und funktionieren muss. Das leistet das Palais in Frankfurt, Veranstaltungsort für den Caterer der Jahres 2014, in ganz besonderer Art und Weise. 1729 bis 1739 von Robert de Cotte, Hofarchitekt des Sonnenkönigs Ludwig XIV., erbaut, wurde das prachtvolle Gebäude im Krieg stark beschädigt und von 2007 bis 2009 nach Originalplänen – mit funktionsgerechter Raumaufteilung und modernster Technik – wieder aufgebaut. Dabei haben die Architekten das herausgearbeitet, was das Palais zu seiner Blütezeit ausgemacht hat: die historische Fassade und die prächtigen Innenräume. Das Palais Frankfurt wird exklusiv von Kofler & Kompanie betreut.

Organisierte ein perfektes Catering und einen stimmungsvollen Abend voller kulinarischer Genüsse: **Richard Schmitz**, Unit Manager Frankfurt, Kofler & Kompanie.

Begeisterte die Gäste wieder einmal mit der perfekten Ausstattung der Location von Stühlen und Tischen bis hin zu Table Tops: **Joris Bomers**, Geschäftsführer Party Rent Group.

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Luca Cinelli, Director Marketing & Sales Palais Management GmbH, erntete beim Caterer des Jahres viel Lob und Anerkennung für die Eventlocation Palais Frankfurt.

Das von Klaus Peter Kofler gegründete Unternehmen hat sich auf die Fahnen geschrieben, innovative und hoch professionelle Catering- und Gastronomieerlebnisse der Spitzenklasse zu realisieren. Größten Wert legt man auf kreative Speisen, ungewöhnliche Locations und professionelles Handling. In diesem Jahr ließ es sich Klaus Peter Kofler erneut nicht nehmen, selbst an dem Event teilzunehmen, zumal sein Unternehmen nicht nur Partner von Caterer des Jahres 2014, sondern auch für den Preis nominiert war.
Mit großem Engagement sind auch Coca-Cola und Apollinaris als langjährige Partner beim Caterer des Jahres dabei. Das Unternehmen sieht sich in der Pflicht, durch innovative Lösungen und Vermarktungsideen die Catering-Unternehmen zu unterstützen, um vorhandene Potenziale optimal auszuschöpfen. Tim Amelunxen, Geschäftsleiter Außer-Haus-Markt, Coca-Cola Erfrischungsgetränke, der erstmals auch Mitglied der Jury war, zog eine positive Bilanz: „Die Preisträger haben wieder einmal bewiesen, wie man mit Leidenschaft und innovativen Konzeptideen das Kerngeschäft in einem schwierigen Marktumfeld weiterentwickelt und neue Trends im Catering-Bereich setzt.“
Auf die verdienten Gewinner und neue kreative Impulse freute sich auch der Nonfood-Caterer Party Rent, der mit seinem innovativen und qualitativ hochwertigen Produktportfolio den Event im Palais Frankfurt ausstattete. Das passe, schließlich würden an diesem Abend vorbildlich agierende Unternehmen und die besten Geschäftsmodelle der Branche geehrt, betont das Unternehmen „Es sind Veranstaltungen wie diese, die zeigen, wie innovativ die Catering-Branche ist und warum sie in den letzten Jahres ein enormes Wachstum verzeichnet hat“, sagt Party Rent.
Dafür, dass all die Ehrungen und Glückwünsche reibungslos über die Bühne gingen, sorgte schließlich der Technik-Partner 8days a week. Das Unternehmen plant und liefert die gesamte Technik für Events als Komplettpaket. Sie sind Technikpartner für Veranstalter, Eventlocations, Unternehmen und Agenturen. Neben vielen Corporate Events in allen Größenordnungen betreut 8days a week zur Zeit aktuell auch die Tournee von Rocksänger Lenny Kravitz. Für besonders positive Resonanz beim Caterer des Jahres 2014 sorgte die von dem Unternehmen gestalte Bühne mit ihren Form- und Licht-Effekten. ■

Mit seinem Team im Einsatz für reibungslose technische Abläufe im Rahmen der Preisverleihung: **Tobias Fuhrmann,** Gesellschafter, 8days a week GmbH & Co. KG.

Sorgte für die Erfrischung der Teilnehmer und war erstmals auch Mitglied der Jury: **Tim Amelunxen,** Geschäftsleiter AH-Markt, Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG.

VOSSKO
NUR ERHITZEN?
KOMPLETT GEGART ☑ TIEFGEKÜHLT ☑
Kundenvorteile: Geflügel-, Fleisch- und Soja-produkte auf überzeugendem kulinarischem Niveau
- schnelle, einfache Zubereitung
- leichte Einhaltung von Servierstandards
- hohe hygienische Sicherheit
- nahezu kein Bratverlust
- geringer Energieverbrauch bei der Regeneration
- „clean label“ bei fast allen Artikeln
Vossko GmbH & Co. KG · Vossko Allee 1 · D-48346 Ostbevern
Tel. 0049 (0)2532 96 02 - 0 · Fax 0049 (0)2532 96 02 - 911
service@vossko.de · www.vossko.de
Sojastreifen mit Tomaten-Gurken-Garnitur

homme²
RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2014 | „Ein Hoch auf die Besten! Caterer des Jahres 2014.“
catering inside

Die Jury: 1 Klaus Häck, Inhaber, hommequadrat **2 Markus Spengler,** Vertreter der Leading Event Caterer Association (Leca) **3 Philipp Wichert,** Geschäftsführer, Stockheim **4 Simon Kuhn,** Geschäftsführer, K& P Consulting **5 Tim Amelunxen,** Geschäftsleiter Außer Haus-Markt, Coca-Cola **6 Jürgen Thamm,** Vorsitzender der Geschäftsführung, Compass Group Deutschland **7 Jürgen Vogl,** Vorsitzender der Geschäftsführung, Aramark Holdings **8 Hans Jürgen Krone,** Chefredakteur, Catering inside **9 Martin Eschbach,** Redakteur, Catering inside

Keine leichte Wahl

Damit der Preis heiß bleibt, hat Catering inside das Prozedere der Jury-Sitzung deutlich verändert und weitere Branchenkenner in die Jury aufgenommen.

Text: **Martin Eschbach**

Der Branchenpreis Caterer des Jahres zählt ohne Frage zu den begehrtesten Awards in diesem Markt. Auch, weil er bei der Fülle von Preisverleihungen in den vergangenen zwölf Jahren nicht an Wert verloren hat. Im Gegenteil: Nach wie vor wird er von Siegern und auch von Nominierten gerne als Marketing-Instrument genutzt. Nach Bekanntgabe der Nominierten, die von Redaktion und Chefredaktion von Catering inside auswählt wurden, gingen bereits die ersten Pressemitteilungen raus. Zahlreiche regionale Print-Medien haben die Nachricht gerne aufgenommen und abgedruckt, wie uns beispielsweise André Karpinski, Geschäftsführer der Kaiserschote Feinkost Catering GmbH (nominiert in der Kategorie Event & Sport), bestätigte. Damit die Wertigkeit des Branchenpreises auch in Zukunft gesichert ist, haben wir zum einen die Prozedur der Jurysitzung verändert. Erstmals hat sich die Jury erst am Vormittag der Preisverleihung getroffen und in mehrstündiger Abstimmung die Sieger ermittelt. Kein leichtes Unterfangen, wie alle Beteiligten bestätigten. Nicht zuletzt auch, weil das Niveau der Nominierten in diesem Jahr besonders hoch war. Neu war auch, dass die Bewerber im Rahmen der Jurysitzung die Möglichkeit bekamen, ihr Konzept nochmals kurz vorzustellen, so dass nicht nur die schriftlichen Einreichungen in die Bewertung kamen. Damit konnten nochmals Akzente gesetzt und die Wertigkeit der Bewerbungen erhöht werden. Zum anderen haben wir uns außerdem dafür entschieden, die Jury deutlich auszubauen und weitere Branchenkenner von Top-Unternehmen aufzunehmen.

So waren in diesem Jahr erstmals mit dabei: Jürgen Thamm, Vorsitzender der Geschäftsführung der Compass Group, Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung, Aramark Holding (der selbstverständlich in der Kategorie Business & Care nicht dabei war und hier auch nicht abstimmen durfte), Phillip Wichert, Geschäftsführer Stockheim GmbH & Co. KG, Markus Spengler, als Vertreter der Leading Event Caterer Association (LECA) sowie Tim Amelunxen, Geschäftsleiter Außer Haus-Markt bei Coca Cola.

Fotos: Carmen Hasbach