

08.2019 | „Caterer des Jahres – Nachhaltigkeit siegt!“  
Cooking & Catering Inside

CORPORATE 97

## CATERER DES JAHRES – NACHHALTIGKEIT SIEGT!

### Kolumne

Es war wieder eine glanzvolle Veranstaltung, die Welt der Caterer traf sich in München und huldigte den würdevollen Preisträgern. Auch die Alte Kongresshalle unterstützte die gute Stimmung mit ihrem nachhaltigen Charme der 50er-Jahre. Wenn ich als Jurymitglied heute die Preisträger und deren Konzepte reflektiere stelle ich fest, dass in diesem Jahr die Nachhaltigkeit gesiegt hat. Und zwar Nachhaltigkeit auf ganz verschiedenen Ebenen. Die Catering-Branche ist auf dem Weg schneller zu sein als „Fridays for future“, weil sie nicht darauf wartet, bis die Kunden Veränderung einfordern, sondern weil sie Veränderung selbst gestaltet. Wer darauf achtet, dass die Kunden Nachhaltigkeit sehr bewusst während eines Caterings erleben und dass auch noch geil finden, der ist schon auf der nächsten Ebene der Nachhaltigkeit angelangt. Wer jeden Prozess seines Caterings mit Nachhaltigkeit hinterlegt, ist viel wei-

ter als viele Kunden überhaupt denken, denn es geht nicht nur um Zertifikate, es geht um Überzeugungen. Diese beeindruckt die Kunden. Wer nach mehreren Jahren erfolgreichem Business erkennt, ich will nicht, dass es so weitergeht, und seine Mitarbeitenden so begeistert, dass sie die Nachhaltigkeit von diesem Tag an im Unternehmen leben, der hat seine Aufgabe als Unternehmer verstanden. Der hat seine Kunden in dieser Hinsicht bereits überholt. Und wenn es Caterer gibt, die ein hochkomplexes Personalentwicklungsprogramm für Köche auf den Weg bringen, die dadurch eine außergewöhnliche Wertschätzung erlangen, der ist auf einer Stufe von Nachhaltigkeit, an der sich noch viele Unternehmen im Gastgewerbe eine große Scheibe abschneiden können. Dabei werden noch weitere wichtige Aspekte in dieses Programm integriert, die Nachhaltigkeit garantieren – Netzwerken, Integration von externem Knowhow, Lernen von anderen, intelligente und virale Social-Media-Nutzung, Kooperation jenseits vom Silo-Denken. Nachhaltigkeit bei den Preisträgern bedeutet aber auch, dass sich bewährte Unternehmen immer weiterentwickeln und aus den Erfahrungen der Vergangenheit lernen. Wer es schafft, einen modernen Raum durch sein Konzept so zu füllen, dass der Kunde denkt, ja so war es, der schafft Nachhaltigkeit im Erleben der Menschen und erhält die Erinnerung an glanzvolle Zeiten. Und was ist nachhaltiger als die gute Erinnerung? Ich bin sehr angetan von den Entwicklungen, die ich beim Caterer des Jahres erfahren durfte. Da ist noch etwas, was mich mit Freude erfüllt. Die Erkenntnis, dass nachhaltige Caterings die Kunden sensibilisieren und ein neues Verständnis von wertvoll entstehen lassen. Die Folge, die Caterer für die besondere Leistung erhalten, ist schlicht und einfach mehr Geld. Das stärkt in der letzten Konsequenz die eigene wirtschaftliche Nachhaltigkeit – ein Sieg auf der ganzen Linie!

### KLAUS HÄCK



unterstützt als Professional Coach Führungskräfte und Unternehmer in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung. Dabei ist er auf die Branchen Catering, Gastronomie und Hotellerie spezialisiert. Außerdem ist er Beirat Wissen & Bildung bei der Foodservice Consulting Society International (FCSI).

Kontakt: [www.hommequadrat.de](http://www.hommequadrat.de)