

„Gäste mögen keine Langeweile“

► Woran lässt sich ein guter Caterer erkennen?

Ferdinand Patzer: Ein guter Caterer plant gründlich und setzt professionell um – und das im engen Austausch mit den Kunden. Ihnen gegenüber legt der Caterer seine Planungen detailliert offen. Transparenz ist also ein unverzichtbares Arbeitsprinzip. Hierzu gehört auch ein genau aufgeschlüsselter Kostenvoranschlag, der sich aus der Summe der Personenzahl und einem Pro-Kopf-Preis ergibt.

Ein guter Caterer berücksichtigt bei dem jeweiligen Catering unter anderem den Anteil der Frauen und Männer, das Durchschnittsalter der Gäste, religiöse und kulturelle Besonderheiten, die Anzahl der Kinder und das Thema „Vegetarier, Veganer und Laktoseunverträglichkeit“. Denn möglichst wenige Punkte sollen dem Zufall überlassen bleiben.

■ Wie wird das Catering bei Sommerfesten ein Erfolg? Was mögen die Gäste, was mögen sie weniger?

Ferdinand Patzer: Klar ist, dass die Wünsche des Gastgebers unbedingt berücksichtigt werden müssen. Gleichzeitig ist es die Aufgabe des Caterers, für Spaß und Unterhaltung eine Plattform zu schaffen. Caterer verkaufen letztlich guten Geschmack und gute Laune.

Schon die Begrüßung der Gäste beim Empfang beziehungsweise an der Tür ist wichtig. Hier bieten sich ein „Act“ wie zum Beispiel ein Saxophonist oder ein anderer Musiker, ein Zauberer oder ein Diener an. Damit werden die Gäste positiv eingestimmt. Weitere Details in diesem Sinne können beispielsweise Fackeln oder ein roter Teppich am Eingang, ein die Gäste aufnehmender Fotograf und ein Feuerwerk sein.

Gäste lieben Unterhaltung und wollen nicht allein gelassen werden. Und: Sie mögen keine Langeweile. Der Gastgeber sollte seine Gäste integrieren und untereinander „mischen“, damit sich die Anwesenden gegenseitig kennenlernen können. Stets lockern Stehtische die Kommunikation auf.

Unsere Erfahrungen zeigen: Es sollten keine langen Reden gehalten werden. Wo sich das dann doch nicht vermeiden lässt, sollte sich der Service darauf einstellen. Für den Service gilt immer – lange Rede hin, lange Rede her –, dass er offen und aufmerksam sein muss.

■ Welche Speisen und Getränke kommen im Sommer gut an?

Ferdinand Patzer: Die Speisen sollten nach Wunsch des Veranstalters ausgewählt werden. Eine intensive Beratung ist hier aber auf jeden Fall erforderlich. Für die Sommermonate eignen sich Grill-Events, Frontcooking im mediterranen Stil sowie Wok-Aktionen besonders gut. Die Getränke, die dabei gereicht werden, sollten frische Sommergetränke mit wenig Alkohol sein – gerne auch Cocktails. Getränke-Beispiele sind Trauben-Schor-

le auf Eis und Sekt mit Rhabarbersaft. Für Veranstaltungen und Events im Sommer und zu anderen Jahreszeiten lässt sich sagen: Details wie zum Beispiel Nachspeisen, die mit Wunderkerzen serviert werden, oder ein Snack um Mitternacht können ein tolles „Tüpfelchen auf dem i“ sein. Bemerkenswert ist ferner: Wir beobachten, dass die Nachfrage nach Speisen aus nachhaltiger Produktion unter Bio-Kriterien weiter wächst und Aspekte wie Regionalität und Saisonalität eine immer größere Rolle spielen.

■ Was sind die größten Herausforderungen, die Caterer und Gastronomen meistern müssen, wenn sie Sommerfeste ausrichten – in Bezug auf Transport, Warmhalten und Entsorgung?

Ferdinand Patzer: In den Sommermonaten ist die Kühlung das größte Problem. Vor der Auslieferung sollte der Verkehrsfunk beachtet werden, damit es nicht zu außerplanmäßigen Verzögerungen kommt. Die Wasser- und Stromversorgung am Veranstaltungsort sollten ebenso wie die Toiletten rechtzeitig überprüft werden. Klar ist, dass auch die Personalplanung nicht auf die leichte Schulter genommen werden darf.

■ Welche Lösungen beziehungsweise welches Equipment sind besonders hilfreich?

Ferdinand Patzer: Damit eine Plattform für Spaß und Unterhaltung geschaffen werden kann, ist ein hübsches, edles Equipment in einheitlichem Design für alle Bedarfsgruppen die Voraussetzung. Beim Equipment darf es auf keinen Fall zu Engpässen kommen. Schließlich muss ein Caterer die Grundlagen dafür legen, damit die Gäste fröhlich feiern können. Tellerwärmer und die Beschriftungen der Speisen sind nur zwei der Maßnahmen, die sich bewährt haben.

Das Interview führte Thomas Klaus für *Die Fleischerei*



Ferdinand Patzer ist seit vielen Jahren Präsident des Partyservice Bundes Deutschland e.V.

Zum Feiern ist und bleibt der Sommer die beste

Jahreszeit, die auch die

Caterer und Partyservice-

Unternehmer besonders

herausfordert. Im

Interview mit *Die*

Fleischerei erläutert

Ferdinand Patzer,

Präsident des Partyservice

Bundes Deutschland e.V.,

wie ein Sommerfest zum

Erfolg werden kann.

Ferdinand Patzer:

„Caterer verkaufen letztlich guten Geschmack und gute Laune.“