

11. Mai 2017

### Interview

#### Guten Geschmack und gute Laune verkaufen

Die beste Jahreszeit zum Grillen und Feiern ist und bleibt der Sommer. Diese Jahreszeit fordert Gastronomen und Caterer besonders heraus. Ferdinand Patzer, Präsident des Partyservice Bundes Deutschland e.V., gibt Profis aus Catering und Gastronomie Anregungen für ein gut organisiertes Grill- und Sommerfest.



QUELLE: PARTY SERVICE BUND DEUTSCHLAND

#### Was beachtet ein guter Gastronom, ein guter Caterer im Vorfeld zu einem Grill- und Sommerfest?

Der gute Unternehmer plant gründlich und setzt professionell um – und das im engen Austausch mit den Kunden. Ihnen gegenüber legt er 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 Unternehmer 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 Grill- und Sommerfesten ein Erfolg? Was mögen die Gäste, was mögen sie weniger?

Klar ist, dass die Wünsche des Gastgebers unbedingt berücksichtigt werden müssen. Gleichzeitig ist es die Aufgabe des Gastronomen und Caterers, für Spaß und Unterhaltung eine Plattform zu schaffen. Letztlich werden guter

Geschmack und gute Laune verkauft. 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 und 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 kennen lernen 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?

Die Speisen sollten nach Wunsch des Veranstalters ausgewählt werden. Eine intensive Beratung ist hier aber auf jeden Fall erforderlich. Für die Sommermonate

eignen sich Grillevents, Frontcooking im mediterranen Stil sowie Wokaktionen besonders gut. Die Getränke, die dabei gereicht werden, sollten frische Sommergetränke mit wenig Alkohol sein – gern auch Cocktails. Getränkebeispiele sind Traubenschorle 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.

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

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?

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 müssen ein Gastronom und 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.