

„Überwiegend Positives gehört“



Der Party Service Bund Deutschland e.V. ist der bundesweite Branchen- und Berufsfachverband für die Partyservice-Branche. Die Redaktion sprach mit Bundesgeschäftsführer Wolfgang Finken über die aktuelle Situation in der Branche, Trends und Forderungen an die Politik.

Die Fleischerei: Herr Finken, wie zufrieden waren die Mitglieder des Party Service Bundes Deutschland e.V. mit dem Jahr 2025?

Finken: Von unseren Mitgliedern und auch von Partyservice-Unternehmern und Caterern außerhalb unseres Verbandes habe ich überwiegend Positives zum Geschäftsverlauf 2025 gehört. Für 2026 können wir ebenfalls von gut gefüllten Auftragsbüchern ausgehen.

Im privaten Bereich ist es auf jeden Fall so, dass sich die Menschen gerade in Zeiten wirtschaftlicher und politischer Krisen so etwas Schönes wie eine Feier oder ein Event ab und zu unbedingt leisten möchten.

Allerdings machten sich im Laufe des vergangenen Jahres die Folgen der Rückzahlungs-Forderungen zu den Corona-Hilfen bemerkbar. Zum Teil ist die Existenz von solchen Firmen gefährdet, die nicht rechtzeitig finanziell vorgebaut oder ihre tatsächlichen Aufwendungen nicht gut genug dokumentiert haben.

Die Fleischerei: Automatisierung, ein Stichwort: Koch-Roboter, betrifft das gesamte Gastgewerbe. Was sagen Sie mit Blick auf das Catering zu dieser Entwicklung?

Finken: Die Automatisierung wird natürlich auch im Catering eine immer

größere Rolle spielen und ich halte das für eine sehr spannende Entwicklung. Zum Beispiel werden sich vermutlich komplett neue Berufsbilder entwickeln, an die wir heute vielleicht alle noch gar nicht denken.

Für faszinierend halte ich in diesem Zusammenhang zum Beispiel den „Culinary Automation Designer“. Das ist ein Koch oder eine Köchin, der oder die Rezepte speziell für Kochroboter entwickelt. Diese Person verbindet kulinarische Kreativität mit technologischem Verständnis. Sie übersetzt Geschmack, Textur und Garpunkte in digital steuerbare Parameter. So entstehen automatisierte Kochprozesse, die handwerkliche Qualität mit moderner Präzision vereinen. Das ist wirklich beeindruckend, finde ich. Aber es gilt trotzdem: Technik mag Garzeiten präzise steuern, doch sie erkennt nicht, wann ein Gericht wirklich vollendet ist.

Automatisierung kann Routinearbeiten übernehmen – das eigentliche Herzstück der Küche bleibt jedoch das handwerkliche Können. Denn kein Algorithmus vermag zu kosten, spontan zu variieren oder echte Leidenschaft zu entfalten.

Lassen Sie mich anmerken: Nicht nur Automatisierung wird im Catering eine immer größere Rolle spielen. Darüber hinaus prägt Technologie die Weiterent-

wicklung des Caterings in entscheidendem Maße. Digitale Anwendungen eröffnen neue Möglichkeiten, Veranstaltungen individuell zu gestalten und effizient zu organisieren. Online-Bestellsysteme erlauben eine passgenaue Menüauswahl. Event-Management-Apps sorgen für reibungslose Abstimmung zwischen Veranstaltern und Caterern. Und soziale Medien bringen eine interaktive Dimension in die Planung ein. So entsteht ein Grad an Personalisierung und Effizienz, der bislang unerreichbar war.

Die Fleischerei: Was beobachten Sie im Hinblick darauf, was die Gäste essen wollen?

Finken: Der Trend zu pflanzenbasierten und fleischärmeren Speisen setzt sich unübersehbar fort. Vegetarische und vegane Gerichte sind längst aus der Nische herausgewachsen und beeinflussen zunehmend die Menügestaltung. Im Mittelpunkt steht dabei das Streben nach Balance: Vollwertige Mahlzeiten auf Basis von Hülsenfrüchten, Getreide, Gemüse oder innovativen Proteinquellen ergänzen das Angebot und sorgen für Vielfalt.

Im Übrigen: Vegetarische und vegane Gerichte können auch bei hoher Qualität meist günstiger produziert werden, weil

der Wareneinsatz in der Regel unter jenem für Fleischgerichte liegt.

Der Auftrag der Caterer reicht allerdings über das Zubereiten der Speisen hinaus. Er umfasst die kreative Gestaltung von Menüs, die nicht nur die kulinarischen Vorlieben, sondern auch das Thema des Events, kulturelle Besonderheiten und individuelle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen. Caterer arbeiten eng mit ihren Kunden zusammen. Auf diese Weise werden Menüs entworfen, die Geschichten erzählen, Erinnerungen wecken und gleichzeitig für alle Gäste zugänglich sind.

Die Fleischerei: Das Thema Gesundheit gewinnt gesellschaftlich und auch im Catering gleichermaßen zunehmend an Bedeutung, oder?

Finken: Ja, viele Gäste erwarten heute Speisen, die nicht nur sättigen, sondern auch Wohlbefinden und Leistungsfähig-

samtsituation ein Stück weit von der Rangliste gesellschaftlich drängender Themen gerutscht. Da würde ich Ihnen zustimmen.

Das ändert jedoch nichts daran, dass Nachhaltigkeit im wahrsten Sinne des Wortes überlebenswichtig für die Gesellschaft und für unsere Branche bleibt. Wenn Nachhaltigkeit etwas aus dem Blick gerät wie zurzeit, heißt das schließlich nicht, dass klimatische Veränderungen wie zum Beispiel Extremwetterereignisse aus der Welt verschwinden. Es besteht eine objektive Notwendigkeit zu nachhaltigem Handeln.

Die Fleischerei: Und wie wollen Sie Caterer überzeugen, die das anders betrachten?

Finken: Ich halte Caterern, die auf das Nachhaltigkeits-Thema skeptisch reagieren, gerne entgegen, dass sie es nicht zuletzt betriebswirtschaftlich betrachten

vor einen Wachstumsplan vermissen, der die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Unternehmen entscheidend verbessert. Ein solcher Plan ist auch deshalb erforderlich, weil sich ohne ein selbsttragendes Wirtschaftswachstum die hohen Zinszahlungen für die beschlossenen milliardenschweren Investitions- und Infrastrukturpakete nicht bezahlen lassen.

Geld allein macht keine gute Politik. Notwendig sind flankierende Entscheidungen und Weichenstellungen für Wachstum und Innovation.

Ich will nicht behaupten, dass die Bundesregierung untätig geblieben ist. Doch es hat sich bisher zu wenig getan.

Die Fleischerei: Was sind Forderungen des Verbandes. Könnten Sie Beispiele nennen?

Finken: Nach den Vorstellungen des Party Service Bundes Deutschland e.V. sollten unter anderem die Unternehmenssteuern und die Energiekosten mindestens auf EU-Durchschnitt gesenkt sowie die Lohnzusatzkosten Richtung 40 Prozent verringert werden.

Ein Top-Thema bleibt neben der überfälligen Flexibilisierung der Arbeitszeit weiterhin ein konsequenter Bürokratieabbau. Der ist aus unserer Sicht zum Teil durch den Abbau bestimmter Berichts- und Dokumentationspflichten sowie weniger gesetzlich festgeschriebene Betriebsbeauftragten erreichbar. Ziel muss es sein, dass die Bürokratiekosten innerhalb von vier Jahren um 25 Prozent untergeschraubt werden.

Die Politik muss nicht nur im großen Rahmen – wie eben skizziert – bessere Rahmenbedingungen schaffen. Auch auf etwas kleinerer Ebene gibt es eine Menge zu tun. Ich möchte Ihnen ein Beispiel aus der Kita- und Schulverpflegung nennen, in der viele Mitglieder unseres Verbandes aktiv sind. Studierendenwerke sind nicht von Mehrwertsteuer betroffen, Kita- und Schulverpfleger hingegen schon: Das kann ich nicht nachvollziehen und möchte ich geändert sehen.

Ich möchte betonen: Der Party Service Bund Deutschland e.V. steht der Politik gerne für einen konstruktiven Dialog und das gemeinsame Erarbeiten von Lösungen zur Verfügung.

Das Interview führte Marius Forst

» Die Automatisierung wird natürlich auch im Catering eine immer größere Rolle spielen.“

Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer Party Service Bund Deutschland e.V.

keit unterstützen. Konzepte wie ‚Brainfood‘ oder ‚Wellness-Food‘ setzen daher auf frische, nährstoffreiche Zutaten, reduzieren Zucker und Fett. Und sie nutzen schonende Zubereitungsmethoden. Ergänzt wird dieser Trend durch den anhaltenden Fokus auf Regionalität und Saisonalität: Transparente Informationen zu Herkunft und Haltung sowie kurze Lieferketten schaffen Vertrauen. Und sie spiegeln das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Klimaschutz wider.

Die Fleischerei: Sie sprechen das Thema Nachhaltigkeit an. Da kann man ja durchaus den Eindruck bekommen, dass das nicht mehr hoch im Kurs steht – auch im Catering. Sehen Sie das anders?

Finken: Nachhaltigkeit ist angesichts der sehr schwierigen wirtschaftlichen Ge-

sollten. Durch sorgfältige Menüplanung, effiziente Lagerhaltung und präzise Portionierung lassen sich Lebensmittelabfälle deutlich verringern. Kosten werden ebenso durch einen verantwortungsvollen Einsatz von Energie, Wasser und Verpackungen sowie die Etablierung von Mehrweg- und Recyclingsystemen gespart. Weniger Ressourcenverbrauch senkt Kosten.

Zugleich stärkt Nachhaltigkeit nach wie vor das Unternehmensimage und steigert sowohl die Zufriedenheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als auch die Attraktivität als Arbeitgeber.

Die Fleischerei: Die Bundesregierung ist nun etwa ein Jahr im Amt. Wie bewerten Sie deren Tätigkeit? Hilft sie der Branche?

Finken: Union und SPD lassen nach wie