

Pressemeldung vom 23. März 2018

Catering für 1.000 Gäste

Wir haben mit Alexander Michel, dem Küchenchef der FILDERHALLE, über die besonderen Herausforderungen gesprochen, die das Tagungs- und Kongresscatering mit sich bringt.

Catering ist nicht gleich Catering. Vor allem das Kongresscatering stellt ganz besondere Anforderungen und bedarf einer sehr guten Vorbereitung. Eine der großen Aufgaben beim Kongresscatering liegt laut Alexander Michel, Küchenchef der FILDERHALLE Leinfelden-Echterdingen, schon in den allerersten Schritten. Während nämlich der Bucher des Caterings auf reibungslose Abläufe und natürlich die Einhaltung des Budgets Wert legt, achtet der Kunde bzw. Gast in erster Linie auf die Qualität der Speisen. Für den Küchenchef liegt also die erste Aufgabe bereits darin, diese beiden Erwartungshaltungen in Einklang zu bringen.

Seit dem 1. Januar 2017 hat die FILDERHALLE unter der Geschäftsführung von Nils Jakoby den großen und wohl überlegten Schritt gewagt, auch das Catering in das Programm aufzunehmen und die FILDERHALLE somit zur Full-Service-Location avancieren zu lassen. Seitdem ist Alexander Michel mit seinem Team für das gesamte Catering der FILDERHALLE selbst verantwortlich. Wir haben uns mit ihm unterhalten und ihn gefragt, welche Grundregeln für ein perfektes Tagungs- und Kongresscatering beachtet werden müssen.

Herr Michel, was stellt für Sie die größte Herausforderung beim Kongresscatering dar?

Die wohl größte Herausforderung besteht sicherlich darin, eine nicht selten beeindruckende Teilnehmerzahl in sehr kurzer Zeit mit gutem Essen zu versorgen. Bei bis zu 1.500 Gästen und einer kalkulierten, nicht selten aber gekürzten Mittagspause von einer Stunde sind die Möglichkeiten natürlich etwas limitiert. Da ist es wichtig, neue Wege zu finden, zu experimentieren und auch mal Unmögliches möglich zu machen.

Stichwort gesunde Ernährung: Wird darauf und z. B. auf die Herkunft der Speisen auch beim Kongresscatering geachtet?

Gerade im Kongressbereich ist es wichtig, dass man vom klassischen „Convenience-Food“ wekommt. Und auch die Grundregeln einer gesunden Ernährung sollten beachtet werden, wie beispielsweise leichte Küche und wenig Kohlenhydrate. Mit dem neuen hauseigenen Catering setzt die FILDERHALLE auf Frische, auf eigene Produktion und auf Qualität, auch bei großen Mengen. Unsere Gäste setzen sich mehr und mehr mit dem Thema Ernährung auseinander und werden entsprechend kritischer. Ich sehe das aber nicht als Nachteil, sondern begrüße das gesteigerte Interesse und die damit einhergehende Wertschätzung guter Küche gegenüber. Hier können wir beweisen, dass wir mit unserem Konzept, nicht an Qualität und Frische zu sparen, den genau richtigen Weg gehen.

Wie viele Mahlzeiten sollte man beim Kongresscatering bieten, und auf was kommt es bei der Speisenauswahl an?

Bei einer ganztägigen Veranstaltung empfehle ich 3 Mahlzeiten pro Tag, davon zwei Kaffeepausen und ein Mittagessen.

Themenbuffets spielen bei Kongressen weniger eine Rolle. Hier geht es weniger um die Kreativität der Küche, sondern eher um die schnelle und professionelle Versorgung der Gäste innerhalb der kurzen Pausenzeiten. Auch sollte man bei Kongressen die Teilnehmer nicht zu sehr mit der Speisenauswahl überfordern – im Schwabenland beispielsweise freuen sich die Gäste doch immer

noch über eine gute Brezel! Da muss man gar keine Sorge haben, dass dies als „langweiliges Speisenangebot“ betrachtet wird, sondern vielmehr als eine Identifikation mit Speisen, die einem den Alltag schmackhaft machen.

Was sollte beim Aufbau des Buffets beachtet werden?

Nach der Station mit Tellern und Besteck sollten als Erstes die Salate platziert werden, danach die warmen Speisen. Wird eine Live-Cooking-Station eingeplant, sollte die mittig am Buffet angerichtet werden. Das Anrichten der Speisen in kleinen Gläschen ist gleich aus doppelter Sicht empfehlenswert – zum einen dient es einer schönen Optik, hat zum anderen aber auch den positiven Effekt, dass die Speisen besser kalkuliert werden können und weniger Abfall entsteht.

Die Optik des Buffets spielt ebenfalls eine große Rolle, schließlich isst das Auge mit. Nicht vernachlässigen sollte man daher die Wirkung einer guten Buffetdekoration, die beispielsweise aus der Auslegung von verschiedenen Gemüsearten oder auch der Aufstellung verschiedener Kräuter bestehen kann.

Nicht zuletzt sind auch die Laufwege der Gäste zu beachten. Buffets sollten immer so aufgebaut werden, dass durch die Schlangenbildung wartender Gäste keine Ausgänge versperrt oder Laufwege des Serviceteams beeinträchtigt werden.

Grundsätzlich ist eine Schlangenbildung am Buffet zu vermeiden. Das erreicht man, indem man mit einer Buffetstation für maximal 80 Gäste kalkuliert.

Aus welchen Gründen empfiehlt sich der Einsatz einer Live-Cooking-Station bei Kongressen?

Der Einsatz einer Live-Cooking-Station hat viele Vorteile: Zum einen wertet diese das Speisenangebot nochmals auf, zum anderen kann auch hierdurch eine deutliche Reduktion des Abfalls erreicht werden. Zudem hat es den Vorteil, dass man das Angebot der an der Live-Cooking-Station zur Auswahl stehenden Speisen besser kontrollieren kann, als wenn diese nur im Chaving Dish offeriert werden. Ein Roastbeef an der Live-Cooking-Station kann ich beispielsweise auch bei niedrigem Budget anbieten, da ich selber die Ausgabe kontrollieren kann und die Menge an Fleisch, die rausgegeben wird.

Eine Veranstaltung mit geringem Budget kann durch eine Live-Cooking-Station ebenfalls aufgewertet werden. Hier empfehle ich beispielsweise das Angebot einer Pasta-Station, vegetarische Gerichte wie z. B. aus dem Wok oder auch Geflügel, das deutlich günstiger ist als Schweine- oder Rindfleisch. Doch auch das oben bereits erwähnte Roastbeef kann bei niedrigem Budget gut eingesetzt werden.

Nun haben wir ja schon darüber gesprochen, dass die Herausforderung beim Kongresscatering auch darin besteht, eine große Anzahl an Gästen in sehr kurzen Zeiträumen zu versorgen. Was bedeutet dies für das gesamte Serviceteam?

Gerade beim Kongresscatering ist eine gute Vorbereitung entscheidend für den Erfolg der Veranstaltung. In der Küche müssen sämtliche Speisen gut vorbereitet werden, sodass die Versorgung der Gäste auch bei einer Änderung der Pausenzeiten gewährleistet werden kann. Doch noch wichtiger und etwas personalintensiver ist der Servicebereich. Hier sollte eine ausreichende Anzahl an Mitarbeitern einkalkuliert werden, sodass der schnelle Umbau des Catering-Bereiches von Kaffeepause zu Mittagessen und zurück zu Kaffeepause reibungslos funktioniert. Wird dies alles beachtet, dann kann einer erfolgreichen gastronomischen Versorgung der Gäste nichts mehr im Wege stehen.

Weitere Informationen sind zu erhalten unter: www.filderhalle.de

Ansprechpartner

Nils Jakoby
Kongress- und Tagungszentrum
FILDERHALLE Leinfelden-Echterdingen GmbH
Bahnhofstr. 61
70771 Leinfelden-Echterdingen

Telefon 0711 758575 0

n.jakoby@le-mail.de

www.filderhalle.de



Bildunterschrift: Kongress-Catering in der FILDERHALLE Leinfelden-Echterdingen

Copyright: FILDERHALLE Leinfelden-Echterdingen