



CHRISTOPH B. FUCHS

Catering Kleine Einführung ins Catering

Wie überall, wo Menschen zusammenarbeiten, ist es auch im Umfeld von Veranstaltungen nützlich, wenn sich alle Beteiligten untereinander verstehen. Dazu gehört auch, dass jeder weiss, welcher Fachbegriff wofür steht. In diesem und zwei später erscheinenden Kommunikations-Tipps widmen wir uns dem Catering. Zunächst definieren wir das Wort Catering und grenzen es gegenüber anderen gebräuchlichen Begriffen aus dem Verpflegungsbereich ab.

Die ursprünglichste Verpflegungsform ist die Individualverpflegung, also diejenige, bei der sich jeder alleine verpflegt und eine individuelle Wahl der Speisen und Getränke erfolgt. Die nächstgrössere Form ist diejenige, die im Kreise kleiner Gruppen, wie beispielsweise der Familie oder bei Einladungen im privaten Bereich, erfolgt und bei der es sich eigentlich bereits um eine Art Catering handelt. Weshalb, sehen wir gleich.

Als Catering wird die professionelle Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort bezeichnet. Der Leistungsumfang eines Caterers kann sich dabei von der Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis zum Aufbau eines temporären Gastronomiebetriebs erstrecken. Wesentlich ist, dass der Caterer nicht nur vorproduzierte Speisen liefert, sondern sämtliche Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Bewirtung und Verpflegung von Gästen organisiert und auch betreibt. So also auch das ganze Geschirr, die Tischwaren, das Servicepersonal, oft auch die Tischdekoration und sogar das Mobiliar.

Im Gegensatz dazu liefert ein Partyservice nur vorgefertigte Speisen in geeigneten Transportbehältern an. Die Organisation des Geschirrs, der Tischwaren, des Mobiliars und von allem anderen, das mit der Bewirtung der Gäste zusammenhängt, liegt nicht in seinem Dienstleistungsbereich und muss beispielsweise durch den Veranstalter übernommen werden. Partyservice wird meistens für Feiern in heimischer Umgebung oder in Geschäftsräumen einer Firma eingesetzt; eine Dienstleistung, die in der Regel von Restaurants, Metzgereien, Grossküchen oder Einzelpersonen angeboten wird. Das Angebot kann von einfachen kalten Platten bis hin zu ganzen Menüs reichen.

Selbstverständlich bieten heutzutage auch viele Partyserviceunternehmen Zusatzleistungen an, wie eben Servicepersonal oder die Organisation des notwendigen Materials. Genauso kann ein Caterer bei Bedarf auch als Partyservice im klassischen Sinn auftreten und lediglich vorgefertigte Speisen anliefern. Es muss also immer sehr genau abgeklärt werden, welche Dienstleistungen inbegriffen sind und welche nicht.

Bei Einladungen im Familien- oder Freundeskreis leistet man als Gastgeber eigentlich dasselbe, wie ein Cateringunternehmen im Grossen oder wie ein Restaurant. Trotzdem bezeichnet man diese Leistungen nicht als Catering. Hauptmerkmal des Caterings ist also, dass der Ort der Produktion der Verpflegung und derjenige des Genusses nicht identisch sind oder dass die Verpflegung in einem temporär eingerichteten oder in Betrieb stehenden Produktionsküche hergestellt wird.

Die Versorgung in Kantinen, Schulen und Mensen gehört ebenfalls zum Catering, hier redet man aber von Gemeinschaftsverpflegung. Eine andere spezielle Form des Caterings ist das Non-Food-Catering, damit wird die Vermietung von Ausstattungsgegenständen für ein Catering (Kücheninfrastruktur, Geschirr, Tischwaren usw.) beschrieben.

Diesen Kommunikations-Tipp schliessen wir mit dem Begriff Störkoch (oder Mietkoch) ab. Erfolgt die Zubereitung der Speisen durch einen Koch beim Kunden (vorwiegend in Privathaushalten), handelt es sich um den Service eines Störkochs oder eben Mietkochs. Der Begriff «Störkoch» stammt vom alten Ausdruck «auf die Stör gehen». Dies bezeichnet einen auf Wanderschaft befindlichen Handwerker, der von Kunde zu Kunde zieht und seine Arbeit in seinem Hause ausführt.

Dieser Fachartikel ist auf www.musterbriefe.ch im Jahr 2010 erschienen (WEKA Business Media AG).

