



CHRISTOPH B. FUCHS

Catering So wählen Sie den richtigen Caterer

Ein Catering zu bestellen, ist eine gute Idee. Entscheidend für den Erfolg des ganzen Events ist jedoch, den für Sie besten Caterer ausfindig zu machen. Doch wie findet man den passenden Caterer und – vor allem – wie beurteilt man ein Catering-Unternehmen und sein Angebot?

Catering kommt öfter in Frage, als man vielleicht denkt. Es müssen nicht gleich grosse Hochzeitsfeiern sein, um einen Caterer zu beauftragen. Es kann sich schon für kleinere Events lohnen. Besonders gilt das im geschäftlichen Bereich, wo man wegen schlechter Organisation und schlechtem Essen mehr als nur ein paar hämische Worte hinter vorgehaltener Hand ernten kann.

Cateringfirmen können oft viel mehr, als sich nur um Speis und Trank zu kümmern. Sie übernehmen auch die Planung und Durchführung von Events. Die Unterschiede im Leistungsspektrum sind allerdings extrem. Je wichtiger der Anlass ist, zu dem ein Catering gewünscht wird, desto bedeutungsvoller ist die Auswahl. Denn mit der falschen Wahl kann mehr als nur die Veranstaltung ruiniert werden.

Freunde, Bekannte, Verwandte und vertraute Geschäftspartner zu fragen, welche Erfahrungen sie mit Cateringunternehmen gemacht haben, ist deshalb ratsam. Vielleicht können Ihnen diese ein Cateringunternehmen empfehlen, welches sich für sie als zuverlässig und den Preis wert erwiesen hat.

Zusätzlich zu den guten Ratschlägen aus dem Bekanntenkreis oder aus dem beruflichen Umfeld sollte man online im Internet recherchieren. Einerseits erhält man überhaupt erst einmal Namen und Adressen, andererseits kann man sich durchlesen, welche Erfahrungen andere mit den jeweiligen Firmen gemacht haben. So schärft man den Blick für die wesentlichen Punkte bei der Beauftragung eines Caterers.

Sinnvoll ist es, Firmen aus der Region zu suchen, denn besonders wenn es um mehr als Essen und Trinken geht, wird der Caterer auf sein Kontakt- und Kooperationsnetzwerk zurückgreifen müssen, um die Aufgaben, die er nicht selbst übernehmen kann, anderen zu übertragen. Das ist auch sinnvoll, denn logischerweise können die wenigsten Firmen alles selbst anbieten, was im Zusammenhang mit dem Catering benötigt wird. Aber es ist für den Auftraggeber sehr angenehm, nur einen Ansprechpartner zu haben, mit dem er alles besprechen muss. Immerhin geht es beim Catering nicht zuletzt darum, sich nicht selbst um alles kümmern zu müssen – selbst wenn man das von seinen Fähigkeiten her könnte.

Um ein Cateringunternehmen zu beurteilen, bedient man sich am besten einer Bewertungsmatrix. Zunächst evaluieren Sie drei, vier passende Unternehmen und lassen diese eine Offerte für das Catering an Ihrem Event ausarbeiten. Für die Bewertung der einzelnen Offerten erstellen Sie eine Beurteilungsmatrix mit folgenden Kriterien: «Freundlichkeit/

Charme», «Präsentation», «Angebotsvielfalt», «Preisgestaltung», «Kreativität», «Flexibilität», «Verpflegungsgestaltung», «Pauschalangebote», «Personal (Professionalität)», «Referenzen» und «Allgemeiner Eindruck».

Vergeben Sie für die Beurteilung den einzelnen Kriterien Noten wie in der Schule. Jetzt errechnen Sie den Notendurchschnitt und erhalten so eine Bewertung der offerierenden Cateringunternehmen. Anhand dieses Vorgehens finden Sie schnell und in einem fairen Vergleich den für Sie idealen Caterer.

Und schliesslich: Führen Sie bei jedem einzelnen Event aufs Neue eine sorgfältige Evaluation durch. Ein Caterer der ideal für Anlass X ist, muss nicht auch die optimale Wahl für Anlass Y sein!

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

