

## MESSE-CATERING

## „DIE KÖNIGSDISZIPLIN“

## Teil 2: Die Caterer

Im zweiten Teil unserer Serie Messe-Catering lassen wir drei Caterer selbst zu Wort kommen. Sie haben einen ganz unterschiedlichen Blick auf den Messe-Markt, auch weil sie jeweils ganz anders mit ihm verbunden sind.

Von Martin Eschbach

# N

**Nicht für alle, aber für viele Caterer** sind Messen ein gefundenes Fressen. Im Messegeschäft kommen vor allem die Caterer zum Zug, die die Messegesellschaften als Tochterunternehmen gegründet haben. Sie bekommen eindeutig das größte Stück vom Kuchen. So gut wie immer sind sie für die gesamte Gastronomie auf dem Messegelände verantwortlich. Ähnlich gut mit Aufträgen versorgt werden die strategischen Messepartner. Die großen Messestandorte, wie zum Beispiel in München oder Düsseldorf, haben meist gleich mehrere Caterer unter Vertrag. Davon profitieren beide Parteien. Aber auch jenseits die-

ser Kooperationen und Vertragsbündnisse gibt es ein lukratives Catering-Geschäft – hier mischen dann die kleineren Unternehmen mit. Wir haben uns Querbeet in der Branche umgehört und Caterer zum Messegeschäft befragt. Sie kommen ausführlich zu Wort. Den Anfang machen diese drei: Käfer steht für eine Servicepartnerschaft mit der Messe München und ist exklusiver Partner der Messe Hamburg. Die Accente Gastronomie GmbH ist hingegen ein Tochterunternehmen der Messe Frankfurt. Und Kreativ Catering & Events agiert unabhängig am Markt. Das Messe-Geschäft macht einen hohen Anteil am Gesamtumsatz aus.

FOTOS: iStockphoto, Shutterstock

## Interview

**Alexander Walter**, GF der Käfer Service Hamburg GmbH, und **Dennis Latz**, GF Käfer Service GmbH und zuständig für die Messe München:

### Wie schätzen Sie den Messe-Catering-Markt in Deutschland ein?

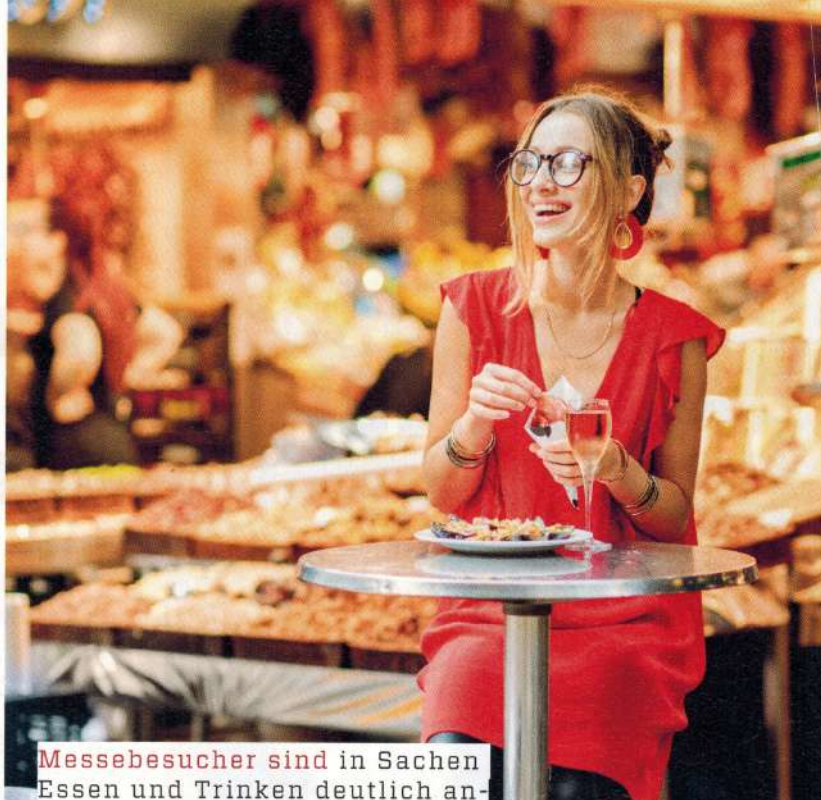
Deutschland ist traditionell ein sehr starker Messestandort mit internationaler Anziehungskraft. Rund zwei Drittel aller globalen Branchennessen finden in Deutschland statt, Tendenz steigend. Auch die Standorte selbst investieren, wie man am Neubau des neuen Congress Center Hamburg (CCH) sieht, das 2020 eröffnen wird und das wir als exklusiver Catering-Partner dann betreuen werden. Aus diesem Grund wird sich auch der Catering-Markt im Messebereich entsprechend weiter nach vorne entwickeln. Schließlich ist sowohl für die Veranstalter als auch für die Aussteller ein Catering auf hohem Niveau ein wichtiges Kriterium für die Attraktivität des Standortes. Auf der anderen Seite sind gerade die Endverbraucher messen sehr preissensibel und es herrscht im Stand-Catering ein starker Wettbewerb.

### Was werden die Hauptthemen sein, die Messe-Catering in Zukunft beschäftigen werden?

Messebesucher wünschen sich generell schnelle, einfache und leichte Küche, diese aber trendig, abwechslungsreich und meist auch gesund. Bei Messen mit einem sehr hohen Anteil an internationalem Publikum z. B. aus Asien müssen auch die Vorlieben dieser Gruppen berücksichtigt sein. Um das Angebot so vielseitig zu gestalten, logistisch umzusetzen, sich vom Wettbewerb abzuheben und bei der kurzen zur Verfügung stehenden Zeit den Break-even zu erreichen, erfordert zunehmend komplexere und innovative Konzepte. Dazu kommt die Forderung nach mehr Nachhaltigkeit, sowohl als Selbstverpflichtung als auch von Veranstalterseite. Wir müssen bei manchen Messen komplett plastikfrei sein, was im To-go-Geschäft weitreichende Umstellungen erfordert. Wir haben mittlerweile sehr gute Lösungen für alternatives Packaging entwickelt und gefunden, arbeiten aber weiter an kontinuierlichen Verbesserungen, da dieses Thema in Zukunft noch stärker in den Fokus rücken wird.

### Inwieweit trifft Sie der Fachkräftemangel?

Personal ist in der gesamten Gastronomiebranche ein Thema, aber gerade das Messe-Catering ist von teilweise extrem starken Spitzen



Messebesucher sind in Sachen Essen und Trinken deutlich anspruchsvoller geworden.

und regelmäßigen Leerlaufzeiten geprägt. Die größte Herausforderung liegt daher in der Akquise von entsprechend qualifiziertem Personal, was an starken Spitzen im Personalbedarf, den schwankenden Einsatzzeiten und dem derzeit allgemein schwierigen Bewerbermarkt liegt.

### Was ist hier die besondere Herausforderung im Vergleich zu anderen Catering-Bereichen?

Sicherlich die extremen Schwankungen. Zur bauma in München z. B. kamen dieses Jahr in sieben Tagen über 620.000 Besucher aus mehr als 200 Ländern. Die größte Sportartikelmesse der Welt, ISPO, wenige Wochen zuvor hatte rund 80.000 Besucher, was auch sehr viel ist, aber in der Dimension

trotzdem kaum vergleichbar. Dabei kann man nicht genau voraussagen, wie viele Menschen an einem einzelnen Tag kommen. Das Wetter, die kulinarischen Vorlieben, alles Dinge, die ungleich schwerer zu kalkulieren sind als z. B. im Event-Catering, wo man vornherein mit festen Gästezahlen und Menüs rechnet.

### Welche Bedeutung hat professionelles Messe-Catering in all seinen Ausprägungen für den Messestandort? Wird es hier unterschätzt oder hat es den Stellenwert, den es verdient?

Essen ist für alle Menschen ein Grundbedürfnis und das bedeutet, auch auf jeder Messe wird darüber gesprochen. Die Bedeutung ist also hoch, und das gilt auch für die Anspruchshaltung der Gäste und der Veranstalter. Gerade internationale Messen sind ein „Tor zur Welt“, damit präsentiert sich der Standort in einem globalen Umfeld. Entsprechend wird zu jeder einzelnen Messe ein passendes Konzept aufgesetzt, in dem die Kriterien Trendfood, Frische, Nachhaltigkeit, Bio oder Internationalität unterschiedlich gewichtet umgesetzt werden. Zu erwarten, dass die Gäste und die Veranstalter den enormen logistischen Aufwand hinter den Kulissen kennen und wertschätzen, wäre zu viel verlangt.

”

„Die größte Herausforderung liegt in der Akquise von entsprechend qualifiziertem Personal“

Alexander Walter

Interview

**Holger Schuster und Johann Thoma**, Geschäftsführer der Accente Gastronomie Service GmbH (Messe Frankfurt):

**Was werden aus Ihrer Sicht die Messethemen für Caterer in Zukunft sein?**

Green Catering wird in Zukunft auf dem Messe-Catering-Markt eine immer größere Bedeutung erlangen – Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit werden sich höchstwahrscheinlich immer weiter zuspitzen. Unsere Kunden, Aussteller wie auch Besucher, erwarten die Beschäftigung mit diesem Thema schon heute. Die „Think-Green-Mentalität“ ist in den Köpfen fest verankert. Außerdem muss das Messe-Catering auch in Zukunft facettenreich sein und aktuelle Trends abbilden. Ohne ein buntes Sortiment und eine große Auswahl an vegetarischen, veganen, innovativen Speisen geht es nicht. Die Geschmäcker und Wünsche werden in Zukunft sicher noch differenzierter.

Außerdem wird das Messe-Catering immer stärker von globalen Trends bestimmt sein. Besucher und Aussteller aus aller Welt möchten von kulinarischen Innovationen begeistert

und inspiriert werden. Der stetig steigende Qualitätsanspruch unserer Kunden an das gesamte Produktportfolio, aber auch an das Ambiente und an technische Details, steht im Fokus. Kreativität und ein hohes Maß an Flexibilität werden grundsätzlich vorausgesetzt. Diesem Mix an Anforderungen gerecht zu werden, bei kontinuierlich wachsendem Kostendruck, wird die große Herausforderung darstellen.

**Welche Bedeutung hat professionelles Messe-Catering in all seinen Ausprägungen für den Messestandort? Wird es hier unterschätzt oder hat es den Stellenwert, den es verdient?**

Die Bedeutung für Messebesucher, Aussteller, Veranstalter, aber auch Mitarbeiter ist sehr groß, weil Catering alle wichtigen Grundbedürfnisse stillt, zur ganzheitlichen Zufriedenheit beiträgt, und ganz besonders großartige Genussmomente beschert. Für den Messestandort spielt das Catering daher eine ganz wichtige Rolle, es beeinflusst die Bewertung einer Veranstaltung maßgeblich.

**Messe-Catering hat im Catering-Markt im Vergleich zum Event-Catering eine deutlich geringere „Popularität“. Woran liegt das?**

**Neue, flexiblere und Event-orientierte Messevarianten erfordern auch entsprechende Catering-Ideen. Welche neuen Konzepte bieten Sie?**

Nah am Gast zu sein, wird auch in der modernen Messegastonomie immer wichtiger. Die Besucher der großen Fach- und Publikumsessen möchten ihre Zeit effizient nutzen, zugleich werden die Ansprüche in Zeiten bewusster Ernährung an die Qualität und Vielfalt der Speisen immer höher. Wir setzen daher als Ergänzung zur stationären Gastronomie verstärkt auf mobile Konzepte, die flexibel in den Hallen eingesetzt und mit unterschiedlichen Speisekonzepten bestückt werden können. Vom Snackfahrrad bis zum Grill im nostalgischen Foodtruck-Look reicht der „Fuhrpark“. Die mobilen Einheiten ermöglichen die gastronomische Versorgung der Messebesucher an temporären Hot Spots (beispielsweise während einer Sonderpräsentation eines Ausstellers) und an besonders frequentierten Punkten. Schnelle Reaktionszeiten bei schwer kalkulierbaren Spitzen und ein an der Nachfrage orientiertes Angebot je nach Besucherstruktur lassen sich so leicht umsetzen.

Zudem arbeiten wir bei landestypischen Küchen, wie zum Beispiel asiatischen Gerichten, mit Partnern zusammen, die dies authentisch für den Gast und in Käfer Qualität umsetzen und so sicherstellen, dass sich die ausländischen Gäste wie zu Hause fühlen.

**Guten Morgen mit nutella® in Portion**

Für einen guten Start in den Tag den vollen Geschmack eines leckeren Frühstücks mit nutella® erleben. **Die perfekte Lösung** für Ihre Gästebeurteilung ist nutella® in der Portionspackung: Der Brotaufstrich ist ideal geschützt, bei immer gleicher und gleichbleibender Produktqualität.

**nutella Butler gratis\*** für Ihr attraktives Frühstücksbuffet



Das Bestellformular finden Sie unter [www.hellma.de](http://www.hellma.de)



**15g**



- Die Nummer 1 beim Frühstück<sup>1</sup>
- Unverkennbarer Geschmack
- Geliebt über alle Altersgruppen hinweg<sup>2</sup>

\* Für berechnen lediglich einen Versandkostenanteil von 5,- EUR pro Einheit. Die Informationen in der Tabelle enthalten die Salongänge der Vorrat reicht.

Produkt im Großhandel erhältlich: HELFMA Gastronomie Service GmbH, 90425 Nürnberg, Luvonhellma.de

Quellen: 1) Ifl, FYTD 18/19; 2) GfK consumer panel, Umsatz, KID2017



Im großen Topf des Messe-Catering rühren viele mit. Auch, weil das Geschäft sehr lukrativ ist.

Da müssen wir leider zustimmen. Das leicht angestaubte Image wird wohl aus der Historie mitgezogen, Messe-Catering war lange Zeit sehr eintönig. Allerdings zeichnet die Entwicklung der letzten Jahre ein ganz anderes Bild. Der Kunde bzw. Veranstalter oder Aussteller erwartet ein innovatives Event-Catering. Was früher satt machen, günstig und massentauglich sein musste, hat heute den Anspruch, gesund, sexy und individuell zu sein. Die Messogastronomie kann man als Königsdisziplin der Gastronomie bezeichnen, von klein bis ganz groß, von einfach bis top exklusiv – alles muss reibungslos funktionieren.

**Mit Depot 1899 verfügt Accente über eine exklusive Location außerhalb des Messegeländes. Da sind Sie im Event-Catering geübt?**

Das Depot 1899 in Frankfurt Sachsenhausen ist Restaurant und Event-Location zugleich. Deshalb bieten wir dort auch auf den Kunden zugeschnittene Gastronomie: zum einen das reguläre Restaurantgeschäft, zum anderen sind wir sehr stark im Bereich Event-Catering, da wir die Expertise, die wir auf der Messe sammeln, hier mit einbringen können. Wir haben Tagungen, Vorträge, Firmenfeiern, aber auch private Gesellschaften im Haus, die vom rustikalen Buffet

bis zum edlen Businessempfang alles individuell bestellen können.

**Andere Messestandorte haben Caterer von außerhalb als Servicepartner verpflichtet. Accente ist eine Tochtergesellschaft der Messe Frankfurt. Welche Vorteile hat das?**

Der maßgebliche Vorteil für unsere Kunden und Besucher ergibt sich von selbst – sie bekommen alles aus einer Hand. Der Konzern hat einen hohen Anspruch. Somit unterstützen wir die Kunden und Besucher mit erstklassigem Service, von der Planung bis zur Umsetzung mit immer gleichbleibender Qualität. Ein Vorteil ist sicherlich die Schnelligkeit und Flexibilität, mit der wir auf dem Messegelände agieren können, das wir wie unsere Westentasche kennen. Als Teil der Messe Frankfurt kennen wir insbesondere bei den eigenen Veranstaltungen die Aussteller- wie Besucherstruktur exakt und können damit unser Angebot optimal ausrichten.

Darüber hinaus sind der langfristige angelegte Geländeausbau und die nachhaltige Planung der Infrastrukturf lächen für uns sehr wichtig. Wir sind daran regelmäßig beteiligt. Moderne Produktions- und Lagerflächen, optimierte Transportwege sowie zeitgemäße Restaurants und Cafés sind für den Erfolg elementar.

## Interview

**Christina Herold,**  
Geschäftsführerin  
Kreativ Catering & Events:

### Welche Bedeutung hat das Messe-Catering für Kreativ Catering & Events?

Wir konzentrieren uns als Caterer auf drei Marktsegmente: Conference-Catering, klassisches Event-Catering und Messe-Catering. Letzteres nimmt mittlerweile über die Hälfte unseres Gesamtumsatzes ein und damit erklärt sich die hohe Bedeutung dieses Segmentes in unserem Haus. Wir bedienen unsere Kunden nunmehr seit 15 Jahren auf allen großen Leitmessen in ganz Deutschland und haben uns an den wichtigen Standorten extrem weiterentwickelt, was Produktion vor Ort, Nachhaltigkeit im Catering, kurze Reaktionszeiten und Service betrifft.

### Können Sie Ihre Catering-Dienstleistungen auf Messen genauer beschreiben?

Wir sind nicht nur der „Food-Lieferant“. Kreativ Catering ist der Partner für das gesamte Messe-Catering. Unsere Komplettbetreuung beinhaltet neben der Planung eines Standes im Bereich F&B mittlerweile auch alle Absprachen mit unseren Kunden schon von Beginn an der Planung, das heißt, Küchengrößen und -ausstattungen können wir in vielen Fällen ganz früh schon mit beeinflussen. Hier geht es um gastronomische Bereiche, in denen mehrere Hundert Gäste am Tag Platz finden. Über Nacht ein Restaurant in dieser Größenordnung zu eröffnen, bedarf extrem viel Vorplanung. Denn wenn am ersten Messetag um 9 Uhr der erste Gast bedient wird, gibt es keinen zweiten Versuch. Hinzu kommen mittlerweile viele Themen, die wir als Caterer mit abdecken, wie detaillierte Schichtpläne für die Mitarbeiter um die rechtlichen Arbeitszeitvorgaben einzuhalten oder aufwendige Hygienekonzepte, da auch der Messestand eines HACCP Konzeptes bedarf und unsere Kunden mit uns auf der sicheren Seite sein möchten. In all diesen Themen haben wir uns in den letzten Jahren eine sehr hohe Kompetenz erarbeitet.

**Wie unterscheiden Sie sich von den „großen“ Messe-Caterern? Was machen Sie besser?**

Es obliegt mir nicht zu bewerten wer „groß“ ist. Ich kann nur sagen, dass Neukunden zu uns kommen, weil ihnen oftmals die Beratung, der persönliche Kontakt zum Projektleiter und die Qualität des Service von der Hostess über die Küche bis hin zum Stewarding beim alten Partner nicht gefallen hat. Und ich kann auch stolz sagen, dass die meisten Kunden dann auch über viele Jahre bei uns bleiben.

Wir stechen sicherlich heraus, weil wir immer noch sehr individuell arbeiten. Das bedeutet, dass wir mit unseren Kunden gemeinsam Konzepte im F&B entwickeln, die die Themen aufgreifen, die unsere Kunden beschäftigen. Diese Ideen entwickeln unsere Küchenchefs, die alle mit langjähriger Erfahrung in verschiedenen Bereichen ihren Input und ihre Kreativität dazu beisteuern. Da sind Kunden, die Produkte mit Algen herstellen, und wir entwickeln hierzu ein Spei-

**Der Markt**

*Einen Überblick über den Catering-Markt auf deutschen Messen lesen Sie im ersten Teil dieser Berichterstattung in Ausgabe 6/19 oder online auf [www.ccinside.de](http://www.ccinside.de) „Das Geschäft hinter den Kulissen“.*

senkonzept. Selbst das Thema Insekten und die Nahrung der Zukunft haben wir kürzlich auf einer Messe in Düsseldorf konzeptionell umgesetzt. Es gibt Kunden mit einem Claim, den wir aufgreifen usw. Am Ende des Tages geht es aber immer darum, dass der Gast am Messestand mit einem guten Gefühl nach Hause geht. Und wenn das Catering dann noch lobend im Nachgang erwähnt wird, dann haben wir auf der Messe mit „der schönsten Nebensache der Welt“ in diesem Fall alles richtig gemacht.

**Was werden die Hauptthemen sein, die Messe-Catering in Zukunft beschäftigen werden? Können Sie davon profitieren?**

Das Thema der Zeit ist ganz klar: Nachhaltigkeit. Wir haben uns mit diesem Thema intensiv auseinandergesetzt und festgestellt, wie viel davon gern gesagt wird, aber gar nicht so einfach in der täglichen Catering-Welt umgesetzt werden kann. Vor allem dann nicht, wenn man in einem wirtschaftlichen Wettbewerb steht und Budgets für Leistungskataloge immer kleiner werden. Deshalb bieten wir auch nur das an, was wir mit Leben füllen können und keine Worthülsen, die sehr gerne in diesem Zusammenhang mit Bio, Nachhaltigkeit und dem „ecological fingerprint“ verwendet werden. Nicht alles, was Bio ist, ist für uns nachhaltig und deshalb setzen wir bei Nachhaltigkeit auf das Motto „buy local“. Damit geht eine saisonale Küche einher, die das widerspiegelt, was die Natur in der Zeit auch zu bieten hat.

**In der kommenden Ausgabe kommen weitere Messe-Caterer zu Wort.**

**ES GIBT IMMER EINEN GRUND FÜR RICHTIG GUTEN KAFFEE.**

**Kick-Off für Kaffeegenuss!**  
 Alles aus einer Hand im größten Stadion Deutschlands

Besondere Kaffees, mehr als 100 professionelle Kaffeemaschinen für jeden Bedarf, werkseigener Technischer Kundendienst: Mit dem Rund-um-Service von Melitta® werden im SIGNAL IDUNA PARK pro Jahr mehr als 1 Million „lecker Kaffeen“ und Kaffeespezialitäten schnell und zuverlässig in Top-Qualität zubereitet... und sichtlich genossen.

**Melitta** **BVB** **Offizieller Kaffee-Partner**

**Melitta** **BVB** **Offizieller Kaffee-Partner**