



Plattform für den Dialog mit der Branche

Vier starke Partner der Catering-Branche unterstützen den Wettbewerb „Caterer des Jahres 2004“: Koelnmesse, Convotherm, Party Rent Group und „Deutsche See Fischmanufaktur“

Untermauerung unseres Engagements für den Catering-Sektor

Immer mehr Menschen essen in der heutigen Zeit berufs- und zeitbedingt nicht zu Hause am eigenen Tisch, sondern in Betriebsrestaurants, Kliniken, Mensen, Seniorenheimen, im Zug oder im Flugzeug. Catering-Unternehmen sorgen dafür, dass frische und gesunde Gerichte auf den Tisch kommen – schnell, effizient und kostengünstig. Mit neuen Küchen- und Servicekonzepten passen sich Caterer den sich ständig verändernden Rahmenbedingungen und Anforderungen in ihren Märkten an. Dass nun die Initiative „Caterer des Jahres“ ganz besondere logistische und qualitative Leistungen von Catering-Unternehmen heraushebt, passt ins Bild dieser modernen und innovativen Branche. Durch die Förderung dieses Projekts unterstreicht die Koelnmesse ihr Engagement im Catering-Sektor, der sich nicht zuletzt durch den aktiven Ausbau der Leitmesse Anuga manifestiert. Die Anuga stellt heute eine wichtige, international ausgerichtete Plattform für Catering-Unternehmen und ihre Partner aus Ernährungswirtschaft, Küchentechnik und Dienstleistung dar.



Thomas Stürm

Geschäftsbereichsleiter Ernährung
Koelnmesse GmbH, Köln



Innovativer Partner für gastronomische Trends

Vor über 25 Jahren wurden die Abläufe in der Gastronomie und Catering-Branche durch die Entwicklung von Heißluftdämpfern revolutioniert. CONVOTHERM war von Anfang an dabei und hat die innovative Catering-Branche führend begleitet. Gemeinsam entwickelte Systeme wie Cook & Chill oder Bankett-system sind der große Kundennutzen aus diesen Partnerschaften. CONVOTHERM liefert als Tochter des Enodis Konzerns die perfekten Systeme mit Tecno-mac Schockkühlern und Convotherm Heißluftdämpfern. Als Spezialist der jeweiligen Technik ist es uns möglich, Neuheiten marktnah und zusammen mit den Kunden zu entwickeln. Mit einzigartigen Highlights wie der Closed System-Technik schafft CONVOTHERM eine führende Position im Bankett- und Cook & Chill-Geschäft auf dem Weltmarkt. CONVOTHERM möchte diesen Weg auch in Zukunft gehen und begrüßt und unterstützt deshalb den Wettbewerb „Caterer des Jahres“. Für uns ist dies eine kompetente Auszeichnung für wirtschaftliche und moderne Caterer!



Manfred Sussmann

Bereichsleiter Vertrieb & Marketing
CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Egging



Where experience meets innovation

Die Party Rent Group unterstützt den „Caterer des Jahres 2004“ – eine Veranstaltung, die ihre Teilnehmer inspiriert und beflügelt. Damit untermauern wir unseren Anspruch als Partner der Catering Companys. Die Party Rent Group hat mehr als zwölf Jahre Erfahrung im Nonfood-Catering. Know-how und fachliche Kompetenz haben sich in dieser Zeit gebündelt. Im Mittelpunkt unseres Handelns steht immer der Kunde. Dabei spielen Werte wie Zuverlässigkeit, Flexibilität und Pünktlichkeit eine ebenso große Rolle wie Innovationen. Wir wollen die Arbeit des Caterers erleichtern. Mit unseren Logistik-Systemen haben wir z.B. Transport und Handling des Equipments enorm vereinfacht. Mit Internet und Multimedia-CD gehen wir neue Kommunikationswege. Letztlich ist es diese Kundenorientierung, die es ermöglicht, sich von der Masse abzuheben und mit Klasse zu profilieren. Party Rent hofft, dass die Veranstaltung „Caterer des Jahres“ an den Erfolg des Vorjahrs anschließt und wiederum zum kommunikativen Treffpunkt der Branche wird.



Hans Schriever

Leiter Marketing / Pressesprecher
Party Rent Group, Bocholt



Kompetenz für innovative Produkte und zukunftsweisende Konzepte

Als nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte hat sich „Deutsche See“ besonders dem Genuss verpflichtet. Wir begrüßen die Initiative „Caterer des Jahres“, denn sie rückt eine Branche ins Rampenlicht, die durch Vielseitigkeit und Innovationskraft ein äußerst zukunfts-trächtiges Potenzial aufweist. Mit der Förderung des Projekts möchten wir unseren Anspruch als starker Partner der Catering-Unternehmen unterstreichen. Absolute Frische und Qualität der Produkte vermitteln dem Gast Kompetenz. Fisch hat auch immer etwas mit Vertrauen zu tun. Frischfisch bedeutet höchste Kompetenz. Darum besinnt sich „Deutsche See“ heute mehr denn je auf die Kernkompetenz Fisch und Meeresfrüchte und nutzt das große Know-how, den Zugriff auf hochwertige Ressourcen weltweit und die flexible Frischelogsistik. Mit einem hochmodernen, fein geknüpften Logistik-netz werden Kunden in ganz Deutschland beliefert. Diesem hohen Anspruch zu genügen, ist täglich eine neue Herausforderung, die wir gern annehmen. „Deutsche See“ versteht sich als kompetenter Partner der Caterer und setzt mit innovativen Produkten & Konzepten genau an dem Punkt an, der in Zukunft einen immer stärkeren Einfluss auf den Erfolg im Catering haben wird: gastronomische Kompetenz.



Hartwig Retzlaff

Verkaufsdirektor
Deutsche See Fischmanufaktur, Bremerhaven



In Partnerschaft mit



partyrent.com



Caterer des Jahres

Auszeichnung für Top-Leistungen im Catering-Business

Anerkennung und Image für die deutsche Catering-Branche

Mit dem Preis CATERER DES JAHRES 2004 zeichnet *Catering inside* hervorragende Dienstleistungsideen im deutschen Catering-Business aus. Die diesjährige Wettbewerbsrunde steht unter dem Motto „Konzepte“.

Prämiert werden Catering-Unternehmen in den folgenden fünf Kategorien:

- **Business-Catering** (z.B. Betriebsverpflegung in Unternehmen, Industrie, Behörden, Verwaltung)
- **Care-Catering** (z.B. Verpflegung in Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen, Schulen, Kindergärten, Essen auf Rädern)
- **Event-Catering** (auch Sport- & Arena-Catering)
- **Messe-Catering** (Messe-Gastronomie, Messestand-Catering)
- **Verkehrs-Catering** (stationäre Gastronomie auf Bahnhöfen und Flughäfen, Schiffs-Catering, Catering auf der Schiene, Inflight-Catering)

Die glanzvolle Siegerehrung der CATERER DES JAHRES 2004 erfolgt am 4. November 2004 bei einem festlichen Event in der Vulkanhalle in Kön.

Infos zum Abschlußevent

Catering inside

Stichwort „Caterer des Jahres 2004“

Lebensmittel Praxis Verlag Neuwied GmbH

Frau Wilma Fillers

Tel. 0 26 31/8 79-2 10, Fax -1 23

E-Mail: w.fillers@vhh.de

