

Qualität wichtiger als Preis

Lindner LifeStyle-Catering (Düsseldorf): Hohe Erwartungen an die Professionalität des Non Food-Caterers

- **Situation:** Lindner LifeStyle-Catering ist ein Geschäftsbereich der Lindner Hotels AG mit Sitz in Düsseldorf, die in Deutschland und der Schweiz 19 Hotels betreibt. Zum Unternehmen gehört auch die Event-Location Multimedia Event Center g@rden direkt an der Rhein-uferpromenade im Rathaus von Düsseldorf.
- **Philosophie:** Kleinere Events bis ca. 200 Gästen werden in der Regel mit eigenem Equipment bestritten, bei Großveranstaltungen arbeitet Lindner LifeStyle-Catering hingegen mit dem Non Food-Caterer Party Rent (Bocholt) zusammen. „Es wäre unwirtschaftlich, für 1000 Gäste das komplette Equipment vorzuhalten“, sagt Direktor Dirk Metzner, „Mieten ist auch deshalb eine ideale Ergänzung, weil Kunden von uns immer mehr Individualität erwarten.“ Verleihunternehmen sind für Caterer ein wichtiger Partner geworden, da ihre Kunden in immer schnelleren Zeitabständen Innovation erwarten, sei es bei Mobiliar, Porzellan oder Besteck. „Party Rent hat einen riesigen Bestand und ergänzt sein Programm permanent um neue Produkte“, lobt Dirk Metzner seinen Non Food-Caterer, „die Verantwortlichen haben den Willen, weiter zu investieren und Trends umzusetzen.“
- **Strategie:** Dirk Metzner hat die Erfahrung gemacht, dass es keinen Sinn macht, bei der Zusammenarbeit mit einem Non Food-Caterer auf den Preis zu schauen. Bei Dingen wie Qualität, Pünktlichkeit und Logistik muss er sich blind auf seine Partner verlassen können. So catert er in Düsseldorf regelmäßig Veranstaltungen mit extrem engen Zeitfenstern (zwei Stunden), da vorher die Location noch anderweitig genutzt wird. Auch bei solch kniffligen Fällen arbeitet das Team von Party Rent extrem zuverlässig. „Ein Mitarbeiter entlädt den kompletten Truck dank der speziellen Transportracks des Unternehmens mit einer Geschwindigkeit, von der andere nur träumen können.“

Event-Catering by Lindner LifeStyle: Bei wichtigen Themen wie Qualität, Pünktlichkeit und Logistik verlässt sich der Caterer blind auf seinen Partner Party Rent

- **Zukunft:** Party Rent und Lindner LifeStyle-Catering tauschen regelmäßig ihre Wünsche und Erwartungen aus. Dirk Metzner gibt Tipps, welche Porzellanserien zukünftig im Trend liegen könnten, umgekehrt stellt Party Rent neue Produkte vor. Diese Form der vertrauensvollen Kommunikation ist nach Ansicht von Dirk Metzner in der Branche einmalig.



den vorher bis ins Detail mit den Fachleuten von Boels nach unseren Vorstellungen geplant“, sagt Thomas Jaumann, Küchenchef des Witzigmann-Palazzo. „Ein Kauf hätte sich wegen des nur temporären Geschäfts von drei Monaten für uns nicht gerechnet.“ Weitere Vorteile: Die Kosten sind bilanzneutral verbuchbar, unbenötigte Mietgeräte können (im Gegensatz zum Leasing) kurzfristig zurückgegeben oder gegen andere getauscht werden, defekte Geräte werden sofort ersetzt.

Die Erwartungen der Catering-Unternehmen steigen in allen Bereichen. Obwohl nur ein verhältnismäßig geringer

Prozentsatz (zwei bis zehn Prozent) grundsätzlich schlechte Mieterfahrungen gemacht hat (siehe Grafiken), gibt es für Miet- und Leasing-Unternehmen noch viel zu tun. Oliver Wendel, Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsführung von Kofler & Company, bemängelt, dass er im Nachgang eines Events noch nie von seinem Personaldienstleister gefragt wurde, ob alles glatt gelaufen ist. „Bei Pannen müssen immer wir uns melden, als Caterer könnten wir uns das nicht erlauben.“ Obwohl ihm bewusst ist, dass im People's Business Fehler passieren, wünscht sich Oliver Wendel effektivere Qualitätssiche-

Berufskleidung & Wäsche

Erfahrungen der Catering-Branche mit Mieten & Leasen



Verbesserungsfähig: 40 Prozent der Catering-Unternehmen sind von der Zusammenarbeit mit Wäsche- und Berufskleidungsspezialisten überzeugt. Immerhin ein Drittel beurteilt die Leistung nur mit „befriedigend“, fast zehn Prozent mit „schlecht“.

Küchentechnik & Container

Erfahrungen der Catering-Branche mit Mieten & Leasen



Ausbaufähig: Über 50 Prozent der Unternehmen haben bisher noch nicht mit Mietdienstleistern für Küchentechnik und Küchencontainer kooperiert. Über ein Drittel der Befragten berichtet allerdings von überwiegend sehr guten Erfahrungswerten.

Non Food-Catering

Erfahrungen der Catering-Branche mit Mieten & Leasen



Leistungsfähig: Fast zwei Drittel der Catering-Unternehmen haben bisher sehr gute Erfahrungen mit Non Food-Caterern (Mobiliar, Geschirr, Table-Ware etc.) gemacht. Knapp ein Viertel hat diese Dienste aber bisher nicht in Anspruch genommen.

runssysteme und vor allem Impulse & Ideen. „Die Anregungen für Verbesserungen kommen grundsätzlich von uns. Dabei frage ich mich manchmal, warum immer wir der Motor für Innovationen sein müssen.“

JÖRG-MICHAEL EHRLICH <