



Verdiente Anerkennung für die „Caterer des Jahres 2004“: Über 300 Gäste würdigten mit lang anhaltendem Applaus die Leistungen der fünf siegreichen Catering-Unternehmen, die mit einem Glas Sekt auf ihren Erfolg anstießen

Sternstunden für Siegertypen



Compact

Hier lesen Sie:

- ▶ Wer die Awards in den jeweiligen Wettbewerbskategorien entgegennahm
- ▶ Welche Ziele *Catering inside* mit der Vergabe dieses Preises verfolgt
- ▶ Warum in diesem Jahr kein Business-Caterer ausgezeichnet wurde

Preisverleihung: Im Rahmen eines stimmungsvollen Events in der Kölner Vulkanhalle kürte *Catering inside* die „Caterer des Jahres 2004“. Mit dabei waren über 300 Gäste aus der Catering-Szene und Zulieferindustrie



Es war das Gipfeltreffen der deutschen Catering-Branche: Über 300 Catering-Manager und Partner aus der Zulieferindustrie kamen auf Einladung von *Catering inside* zur Preisverleihung „Caterer des Jahres“ in die Kölner Vulkanhalle. Die begehrten Awards überreichten Sabine Romeis, Chefredakteurin *Catering inside*, und Eckhard Lenz, Geschäftsführer Lebensmittel Praxis Verlag Neuwied/Verlagsgruppe Handelsblatt. „Die Qualität der Bewerbungen und die hervorragende Resonanz auf diesen Event zeigen uns, dass wir mit dem Projekt *Caterer des Jahres* auf dem richtigen Weg sind“, sagte Eckhard Lenz in seinen Begrüßungsworten. Er dankte insbesondere der Jury und den Partnern der Brancheninitiative – Party Rent, Convotharm, Koelnmesse, Deutsche See – für die großartige Unterstützung des Wettbewerbs.

41 Unternehmen aus den fünf Catering-Geschäftsfeldern Business, Care, Event, Verkehr und Messe hatten sich mit

innovativen Konzepten um den Preis beworben und sich dem Urteil der Fachjury gestellt. Diese bildeten Elfie Adler (Geschäftsführerin FAMAB e.V., Rheda-Wiedenbrück), Harald Becker (stellvertretender Schulleiter WIHOGA, Dortmund), Jörg-Michael Ehrlich (Redaktion *Catering inside*), Prof. Dr. Hertje Funke (Fach-



„Mit Qualität, Kompetenz und innovativen Konzepten überzeugen – das ist der Stoff, aus dem Siegertypen im Catering gemacht sind“

Sabine Romeis, Chefredakteurin, *Catering inside*, Neuwied

hochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie), Jörg Gallinat (Inhaber Gallinat-von Loh Consulting, Hannover), Hans Schriever (Leiter Marketing, Party Rent, Bocholt) und Paul Tücks (Area Sales Manager, Convotharm, Eglfing).

„Die Branche lebt von Innovationen“, betonte Jurychefin Sabine Romeis zu Beginn ihrer Laudatio auf die Caterer des Jahres 2004. „Erfolg im Catering-Business hat, wer mit Qualität und Kompetenz überzeugt, die Neugier von Kunden und Gästen stets neu weckt und mit pfliffigen Konzepten begeistert. Das ist der Stoff, aus dem Siegertypen im Catering gemacht sind.“

Als Verkehrs-Caterer des Jahres 2004 triumphtierte Marché International/Mövenpick Verkehrsgastronomie, Zürich. Prämiert wurde das Marktplatz-Restaurantkonzept Marché, mit dem Mövenpick nun auch im deutschen Verkehrs-Catering Furore macht. Mövenpick hat es geschafft, die traditionsreiche Marke durch stetige Innovation jung zu erhalten. Oliver Altherr, CEO Marché International: „Solange Menschen über Marktplätze flanieren, gutes Essen honorieren und Frische

Caterer des Jahres 2004



Caterer in Partylaune: Hochkarätige Gäste aus allen Bereichen der deutschen Catering-Branche feierten gemeinsam bis in die frühen Morgenstunden im wunderschönen Ambiente der Kölner Vulkanhalle. Das liebevoll restaurierte Industriedenkmal ist eine exklusive Location von Karl Broich Premium Catering

genießen wollen, wird kein Konzept der Welt aktueller sein als unser Marché.“

In der Kategorie Messe-Catering ging die Auszeichnung – wie im letzten Jahr – an die Restaurationsbetriebe Stockheim (Düsseldorf), diesmal für das Verkaufs-

konzept Messe-Card. „Sie stehen in diesem Jahr zum zweiten Mal auf der Bühne“, gratulierte Sabine Romeis dem Geschäftsführer Klaus-Peter Suhling. „Gibt es außer Ihnen keine innovativen Messe-Caterer?“ Die Antwort des Gewinners:

„Das sehe ich als Kampfansage. Ich freue mich auf die Teilnahme von Kollegen, aber wir werden im nächsten Jahr wieder angreifen, um den Hattrick zu schaffen.“

Der Event-Caterer des Jahres 2004 heißt Kofler & Company (Berlin). Das

Die fünf Preisträger in den vier prämierten Kategorien

Congratulations: Catering inside beglückwünscht alle Gewinner zu ihrer Auszeichnung „Caterer des Jahres 2004“

Fotos: Catering inside/Claudia Rothenberg



Marché International/Mövenpick Gastronomie Schweiz AG: Award und Urkunde für den „Caterer des Jahres 2004“ in der Kategorie Verkehrs-Catering nahmen Oliver Altherr (rechts), CEO Marché International, und Hermann Ircher, Director Operations Support, entgegen



Restaurationsbetriebe Stockheim: Die Auszeichnung „Messe-Caterer des Jahres 2004“ präsentierten der Geschäftsführer Klaus-Peter Suhling (Mitte) sowie Tim Koch (rechts) und Jürgen Maier, die Unternehmensbereichsleiter Messe Karlsruhe und Messe Düsseldorf



Kofler & Company: Die Ehrung „Event-Caterer des Jahres 2004“ erhielten in der Kölner Vulkanhalle Unternehmensgründer Klaus-Peter Kofler (Mitte) und Verkaufsdirektor Oliver Wendel (links) aus den Händen von Catering inside-Geschäftsführer Eckhard Lenz (rechts)



Catering der Spitzenklasse: Den kulinarischen Part übernahm das Team von Karl Broich Premium Catering und Sodexho Prestige unter der Leitung von Christian Willrich. Unterstützt wurden sie von Köchen der École Culinaire, Siegerkonzept des Business-Caterers 2003 – Sodexho Catering & Services

Unternehmen überzeugte die Jury mit dem Konzept Prêt-à-diner. „Wir beschreiten neue Wege und machen dort weiter, wo andere Eventer aufhören“, sagte Klaus-Peter Kofler, Geschäftsführender Gesellschafter. Verkaufsdirektor Oliver Wendel

bedankte sich bei seinen Mitarbeitern und *Catering inside*: „Es ist gut zu wissen, dass es eine Institution gibt, die unsere Arbeit und Leistung unter die Lupe nimmt.“

Ein Raunen ging durch das Auditorium, als Sabine Romeis verkündete, dass

kein Business-Caterer 2004 gekürt wird. Die Begründung der Jury: Es gab zwar einige gute Bewerbungen, aber für eine Titelvergabe waren sie letztendlich nicht aussagekräftig und innovativ genug.

Aufgrund von Punktegleichheit vergab die Jury den Titel Care-Caterer des Jahres 2004 zweimal. Dussmann/Pedus Service (Berlin) wurde für das Senioren-Konzept Vitalance ausgezeichnet. „Unsere Kunden suchen permanent nach Vorteilen“, betonte Bernhard Schinnen, Fachbereichsleiter Catering Pedus Service, „daher sind wir aufgerufen, ihre Wünsche noch gezielter zu erfüllen.“ Außerdem kürte die Jury Aramark (Neu-Isenburg) für die Adaption der Kreta-Küche für den Einsatz in Kliniken zum Care-Caterer des Jahres 2004. Udo Luerssen, Vorsitzender der Geschäftsführung, ermutigte die Branche zum Beschreiten neuer Wege: „Wir sind als Caterer gefordert, innovative Konzepte wie die Kreta-Küche zu entwickeln, mit denen sich Kliniken künftig besser im Markt positionieren können.“

JÖRG-MICHAEL EHRLICH <



Aramark: Über den Preis für die Kreta-Küche in der Kategorie Care-Catering/Kliniken freuen sich Udo Luerssen (Mitte), Vorsitzender der Geschäftsführung, und Hans-Joachim Gruber (links), Bereichsleiter Operations, sowie Dr. Herbert Eisenlohr vom Klinikum Starnberg



Dussmann/Pedus Service: Pressesprecherin Michaela Mehls und Bernhard Schinnen, Fachbereichsleiter Catering, nahmen Trophäe und Urkunde für das Senioren-Konzept Vitalance, das zweite prämierte Konzept in der Wettbewerbskategorie Care-Catering, entgegen