

# Mit der Mode gehen

**Leih-Geschirr, Besteck & Co.** im Wandel der Zeit: Caterer, die heute Equipment fürs Tabletop mieten, brauchen flexible Angebote und vor allem auch trendige Teile.

Text: Aina Keller

**Immer wenn ein Caterer besonders gefordert ist, sucht er nach starken Partnern und zuverlässigen Bezugsquellen.**

Leistungsfähige Verleiher stehen darum bei allen größeren Außer-Haus-Events hoch im Kurs. Wer Equipment ausleiht, erwartet grundsätzlich eine gute Auswahl und zuverlässige Lieferung. Vorbei die Zeiten, in denen 28er Teller und der klassische Bestecksatz ausreichen. Die Varietäten der diversen Länderküchen, die Kreativität im kleinen Stil und der Grundsatz der minimalisierten Portionen haben neue Bedürfnisse freigesetzt. „Wir möchten natürlich immer Trends setzen oder gegebene aufgreifen“, sagt Floris Vlasman, von Floris Catering. „Beim Ausleihen von Equipment wird deshalb immer besonders auf Handling, Funktionalität und Design geachtet.“ Ein Foodstyle, an dem kein Caterer vorbeikommt, ist das Flying Buffet. „Aus mehreren Linien von Rosenthal haben wir das Flying Konzept zusammengestellt“, berichtet Kerstin Dorn vom Marketing bei Party Rent. „Die verschiedenen Teile und Größen haben bewusst alle denselben Preis für eine bessere und einfachere Budgetplanung. Passend zu den Flying Schälchen bieten wir Serviertabletts und Löffelschalen an. Eine gelungene Food-Inszenierung hat verschiedene Facetten – bei der Präsentation kommt es deshalb auch auf das gelungene „Mix & Match“ an. „Ich würde vorsichtig behaupten, dass etwa 65 Prozent Trend- sowie 35 Prozent Basisteile bei uns zum Einsatz kommen“, schätzt Vlasman. „Dies ist sehr abhängig von dem jeweiligen



Klassisches Tellerformat war gestern. Heute stehen individuelle Tabletops hoch im Kurs.

Einsatzbereich. Im Buffetbereich z. B. ist der Basicanteil höher. Ausgefallene Stücke sind sehr willkommen.“ Nicht außer Acht zu lassen sei der Kosten-Nutzen-Faktor, bestätigt Floris Catering, dessen großes Engagement im Green Catering sich in ei-

ner CO<sub>2</sub>-neutralen Energiebilanz ausdrückt. „Auch hier fließt der Gedanke von Corporate Social Responsibility (CSR) als Green Caterer mit ein! Lässt sich der Einsatz von Geschirr oder Besteck vermeiden, dann propagieren wir das.“

Ob und welches Fingerfood & Co.-Geschirr dann von Caterern ausgeliehen wird, das lässt sich tatsächlich auch an regional unterschiedlichen Eigenschaften feststellen. „Deutschlandweit läuft die Serie Jade von Rosenthal an allen Standorten am besten“, hat man bei Party Rent beobachtet. „Zudem wird die Serie Basic von Arzberg überall oft vermietet. Regionale Unterschiede gibt es im Münsterland und Ruhrgebiet. Dort ist das Budget meist etwas knapper, weshalb die Standardserie von Schönwald ein Renner ist, wohingegen diese in den Großstädten Berlin, Hamburg und Frankfurt wenig angemietet wird. Dort ist die Flying Serie häufiger im Einsatz, viel in Kombination mit dem Besteck Arts von Hepp.“ Und wohin geht die Reise? „Die Produktserien im Tabletop-Bereich entwickeln sich ähnlich wie im Möbelbereich“, heißt es dazu bei Party Rent. „Der Trend geht hin zu puristischen, filigra-

## Trends der Zeit

- Innovative Teile und neue Impulse von den Anbietern sind bei Caterern besonders gefragt, um Flying Buffet-Konzepte wirkungsvoll umzusetzen.
- Der Fokus sollte auf Design und schlicht-schöne Accessoires gerichtet sein, ohne dabei an Funktionalität (Handling im Service, Stapelbarkeit) zu verlieren.
- Im Porzellanbereich werden geradere Linien und eckige Formen wieder beliebter, passend zum puristischen, unprätentiösen Anrichten der Speisen.
- Transparente Kostenaufstellungen,

also zum Beispiel inklusive aller vorhersehbarer Zusatzkosten für die Reinigung von Spezialgrößen und -teilen, sind beim trendigen Mix & Match besonders wichtig.

- Für die Auswahl per Katalog bzw. online gewinnen realitätsnahe Fotos der einzelnen Teile zunehmend an Bedeutung. Das Bildmaterial von ausgefallenem Besteck oder Geschirr sollte stets aktualisiert werden. Mindestens genauso wichtig: Verfügbarkeit in großen Mengen, um nicht stückeln zu müssen.



neren, straighten, wärmeren Designs. Die verschnörkelten oder pompösen Stylings werden weniger. Auch eckige und kantige Formen finden sich im Porzellanbereich.“

Bei ProfiMiet ist man indes überzeugt, dass es in Zukunft immer weniger um die reine Bereitstellung von Eventausstattung gehen wird. Vielmehr seien kreative Zu-

satzdienstleistungen, Kompetenz in Transport- und Veranstaltungslogistik, bedarfsgerechte Preismodelle und innovative Sortimentsergänzungen immer wichtiger. ■



Die coavia ist Spezialist für Dienstleistungen im Gesundheitswesen. Wir sind ein innovatives, deutschlandweit tätiges Dienstleistungsunternehmen mit Sitz in Flensburg und Service-GmbHs an verschiedenen Standorten im gesamten Bundesgebiet.

Wir expandieren weiter und suchen zur Verstärkung unseres Teams zum nächstmöglichen Termin eine/n

## Regionalleiter/in Catering

### Aufgabenschwerpunkte:

- » Überwachung, Steuerung und Kontrolle der einzelnen Betriebe
- » Personalführung
- » Verantwortung für die einzelnen Betriebsergebnisse und Überwachung der Budgets
- » Erstellung von Preiskalkulationen
- » Mitwirkung bei Produktentwicklungen u.ä.
- » Aktive Zuarbeit bei Ausschreibungsteilnahmen

### Die von uns erwartete Qualifikation umfasst:

- » gastronomische und betriebswirtschaftliche Ausbildung
- » mehrjährige Berufserfahrung in leitender Position im gastronomischen Bereich, idealerweise im Krankenhaus- und Seniorenbereich sowie in der Gemeinschaftsverpflegung
- » Führungskompetenz
- » kommunikative Fähigkeiten
- » Organisationsgeschick
- » Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- » ausgezeichnete Umgangsformen

### Wir bieten:

- » eine leistungsgerechte Vergütung
- » Firmenfahrzeug mit privater Nutzung
- » Entwicklungsperspektiven innerhalb des Unternehmens

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung an:

**coavia GmbH & Co. KG**  
**persönlich/vertraulich Herrn Sebastian Peter**  
**Westerallee 137 • 24941 Flensburg**

Tel.: 0461 / 1687-150 • peter@coavia.de • www.coavia.de/stellen