

# Nachhaltiger Gewinn für alle

**Mieten statt kaufen bleibt für Caterer** eine wichtige Option. Das gibt Raum und Zeit für's eigentliche Geschäft.

Text: Deborah Schumann

„Ohne Partnerschaft geht es nicht im Geschäft“, meint Alexander Kostadinov, Juniorchef und Projektbetreuer vom Partyservice K.L. Gentscher aus Altötting und spricht damit vielen Caterern aus dem Herzen. Sonst ließe sich der Erfolg der Nonfood-Caterer in den letzten 20 Jahren nur schwer erklären. Vom Besteck über Porzellan bis zu Möbeln, Zelten und Großküchentechnik bietet die Branche alles was einer Veranstaltung einen besonderen Rahmen gibt. Dank eines großen Lagers kann Partyservice Gentscher Galas und Partys mit rund 300 Teilnehmern noch aus dem eigenen Bestand mit dem entsprechenden Equipment versorgen. Wären da nicht die hohen Ansprüche seiner Kunden. „Es gibt Auftraggeber, die genau wissen, mit welcher Porzellanserie ihr Fest ausgerichtet werden soll.“ Um alle Wünsche und jeden Trend bedienen zu können, setzt Kostadinov auf Nonfood-Caterer.

„Alles was man nur einmal braucht, lohnt sich nicht zu kaufen“, erklärt Kirsten Gnüge, Marketing und Vertrieb von Alles klar! Veranstaltungs-Service GmbH, München, das Erfolgskonzept der Verleiher. Umso mehr Produkte lagern bei den Nonfood-Caterern. Mit beispielsweise vier Geschirr-

Serien deckt Alles klar! hochwertige, zeitlose, moderne aber auch klassische Porzellan-Wünsche ab. Eine weitere Linie wird in den nächsten Wochen ins Sortiment aufgenommen. Bei Partyservice Gentscher mit rund 420 Caterings im Jahr bleibt das Porzellan fast fünf Jahre im Angebot.

Auch der Trend nach Lounge-Möbeln wird von den meisten Nonfood-Caterern zurzeit bedient. So hat sich ein Standort von Alles klar! bereits auf dieses Segment spezialisiert. Bei Firmenpräsentationen und Messen sind die Cocktailsessel, praktischen

Sitzwürfel oder bequeme Couches im Moment in. Die hohen Anschaffungskosten machen Lounge-Möbel zu idealen Vermietobjekten.

Weitere gute Argumente für das Leihgeschäft nennt der Event-Ausstatter Party Rent: Hohe Flexibilität, keine Kapitalbindung sowie fehlende Verschleiß-, Wartungs- und Reinigungskosten für die Kunden. Unternehmensgründer Joris Bomers umschreibt die Win-win-Situation für alle Beteiligten: „Die erfolgreiche Nutzung wirtschaftlicher Vorteile für einen gemeinsamen Erfolg steht als Ziel der Zusammenarbeit bei der Party Rent Group im Vordergrund.“ Das Unternehmen aus Bocholt stattet die Event-Branche mit umfangreichem Event-Equipment vom Table Top über Möbel bis zur Küchen- und Zeltausstattung aus. Mit einem breiten und tiefen Sortiment verfügt der Ausstatter über das passende Equipment für jeden Einsatz wie u.a. Frontcooking-Stationen, die mit Grillplatte über Crepe- und Waffeleisen, Wokpfannen und Wurstbräter ausgestattet sind. Für das Flying Buffet, an dem kein Caterer mehr vorbeikommt, hält Party Rent das Flying-Sortiment bestehend aus



Foto: Party Rent

Wer auf einem Event en vogue sein will, mietet das Equipment beim Profi.

Gourmettellern, Schalen, Löffelschälchen, kleinen Platten und Essenzassen sowie passende Serviertablets bereit.

Theken- und Buffetsysteme, Kücheneinrichtungen, Dekorationen, Veranstaltungszelte mit entsprechender Logistik sowie Teppiche, Bühnen und Präsentationstechnik gehören heute neben Table-Top-Ausstattungen zum breitgefächerten Portfolio eines erfolgreichen Nonfood-Caterers. Um sich am Markt zu behaupten, werden deshalb immer wieder neue Wege gesucht. So setzt Paul Kozak mit seinem Eventmöbel Verleih Eventwide International, Wien auf Produktentwicklung. Das Gros seines Sortiments ist exklusiv für Eventwide entworfen und produziert worden. Die mittels Controller ansteuerbaren LED Möbel sind ein neuer Coup aus der Alpenregion. Die Anschaffungen exklusiver Stücke machen laut Kozak nur Sinn, wenn ein spezialisiertes Cateringunternehmen betrieben werden soll.

Eine weitere große Herausforderung der Branche ist die wachsende Nachfrage der Auftraggeber im Bereich Nachhaltigkeit. Ein Thema, dem sich alle Anbieter stellen und mit ökologischer Weitsicht meistern. Der Weltmarktführer im Bereich temporärer Bauten De Boer ist als umweltfreundliches Unternehmen seit Januar 2011 ISO 14001 zertifiziert. Die maßgeschneiderten Raumkonzepte der Niederländer sind von der einfachen Festzeltgarnitur mit Klappstühlen Lichtjahre entfernt. Spätestens im Bereich der VIP-Hospitality von Sportveranstaltungen und dem Aufbau von Catering- oder Büffet-Zelten bis hin zum standfesten Küchencontainer stellt sich für Caterer kaum noch die Frage nach dem Kauf der Produkte. Die Logistik rund um den Auf- und Abbau ist ebenso anspruchsvoll, wie das Beachten der Nachhaltigkeit. Isolierte Seitenwände und Dachsysteme, energiesparende Technik, modernste Fahrzeuggenerationen und eine ausgeklügelte Lagerhaltung sind bei De Boer nach eigenen Informationen Standard. Tatsäch-

lich setzen Großkonzerne, Banken und auch Sportveranstalter hohe Maßstäbe in Sachen „grüne Location“.

Eine Veranstaltung zu kalkulieren ist Tagessgeschäft. Doch genaue Gästezahl und der Bruchanteil sind oft unbekannte Faktoren. Damit ist jetzt Schluss. Zumindest für Unternehmen, die eintägige Veranstaltungen im Stadtgebiet der ProfiMiet-Standorte ausrichten. Das Unternehmen bietet seit ein paar Monaten Nonfood-Catering zum Festpreis. 28plus10 heißt das Angebot und setzt sich aus Miete zum Basisstarif von 28 Cent plus 10 Cent für alle Teile aus dem Table Top Programm bzw. Produktpreis plus 10 Prozent bei Mobiliar und Küchentechnik zusammen. Dafür ist der

Kunde gegen Bruch und Schaden versichert, bekommt die komplette Logistik inklusive Auf- und Abbau sowie Logistikkräfte und Geschirr-Rücklauf. Am Ende der Veranstaltung kümmert sich ProfiMiet um die Entsorgung des Verpackungsmaterials und Speisereste.

Partyservice K.L.Gentscher kommt noch nicht in den Genuss dieses Tarifangebots, da Altötting außerhalb Münchens liegt. Um seine Kosten beim Nonfood-Caterer in den Griff zu bekommen, hat sich Alexander Kostadinov angewöhnt, die Mietgegenstände selber in München abzuholen. Damit entfallen die aus seiner Sicht hohen Transportpauschalen. Ansonsten gilt für ihn mieten statt kaufen. ■



Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

Besuchen Sie uns auf der  
**INTERNORGA** in Hamburg  
vom 8. – 13. März 2013 in  
Halle A3, Stand 313 und  
in Halle B6, Stand 503





## ZWISCHENSTOP

**Energiesparende und qualitätserhaltende  
Snack-Konzepte von silex®**

Heiße Snacks wie leckere Panini, toasted sandwich oder herzhaftes Waffeln gewinnen immer mehr an Beliebtheit. Für vielfältige Snack to Snack Varianten stehen Ihnen digitale Geräte wie unsere GTT-Snackstation, oder in preisgünstiger und manueller Ausführung, als T-Klasse AT zur Verfügung.

[www.silex-de.com](http://www.silex-de.com)

Vielfältig und herzhaft snacken  
z.B. mit der GTT-Snackstation 592


