

# Häppchen auf Bestellung

In Berlin sind **Caterer** dicht gesät. Wer eine Nische für sich entdeckt hat, kann sich gegen die große Konkurrenz behaupten

**S**ie zaubern exotische Häppchen für den Stehempfang, liefern Geschirr, Besteck oder selbstgemachte Wurst – in der Dienstleistungsmetropole Berlin gibt es so viele Cateringunternehmen wie in kaum einer anderen Stadt. Mehr als 6000 Beschäftigte hat das Landesamt Berlin-Brandenburg in seiner jüngsten Erhebung gezählt. „Viele Restaurants und Hotels bieten Catering an“, sagt Sabine Romeis, Chefredakteurin des Branchenmagazins „Catering Inside“, „der Verdrängungswettbewerb ist sehr stark.“

Daher suchen sich viele Anbieter eine Nische. Bei Top Kosher & Gourmet ist das exklusive koschere Küche. Das im Dezember 2009 gegründete Unternehmen der Albeck & Zehden-Gruppe hat dafür die Kücheneinrichtung der Max-Schmeling-Halle von einem Rabbiner „kasschern“, also nach jüdischem Brauch segnen

« Es scheint fast so, als sei unsere Nische schwer im Kommen »

Ulrike Fiedler, Verkaufsleiterin bei Einhorn Full Service Catering

lassen. „Die Berliner jüdische Gemeinde ist groß, und wir dehnen unser Angebot auf ganz Deutschland aus“, sagt Katja Kalinowski, die sich für den Caterer um das Marketing kümmert.

Während Rabbiner Yitshak Ehrenberg von der Jüdischen Gemeinde zu Berlin dafür sorgt, dass nur koscheres Geschirr, Besteck und Lebensmittel verwendet werden, ist Sternekoch Franz Raneburger für die gewünschte Qualität der Speisen verantwortlich. „Für ihn ist es auch eine Herausforderung, unter bestimmten Voraussetzungen zu kochen“, sagt Katja Kalinowski. Diese Geschäfts-idee

## Firmeninfo

Ausgewählte Caterer von klimaneutral bis kosher

**Top Kosher & Gourmet**  
Telefon: 030 / 27 01 28 80  
www.top-kosher-gourmet.com

**Einhorn Full Service Catering**  
Telefon: 030 / 343 35 40  
www.einhornonline.de

**Cinecat Filmcatering**  
Telefon: 030 / 30 20 40 00  
www.cinecat.de

**Fleischerei Gottschlich**  
Telefon: 030 / 442 57 75  
www.fleischerei-gottschlich.de

gebe es so noch nicht, sagt sie über die Erfolgsaussichten des Unternehmens.

Das Einhorn Full Service Catering ist für seinen Ansatz 2009 von einer Branchenjury zum Caterer des Jahres ausgezeichnet worden. Eigentlich, sagt Ver-

kaufsleiterin Ulrike Fiedler, sei es eine schöne Bestätigung für das Engagement von Einhorn. Seit 25 Jahren setzt der Berliner Caterer auf Ökologie und Nachhaltigkeit. Dafür werden in der Küche des Tempodroms überwiegend Zutaten aus biologischem Anbau oder biologischer Tierhaltung verarbeitet. 2009 wurde das Unternehmen als erster klimaneutraler Caterer in Deutschland zertifiziert. Folgerichtig können Kunden klimaneutrale Veranstaltungen buchen.

„Einhorn bemüht sich extrem und konsequent um regionalen und saisonalen Einkauf“, sagt Ulrike Fiedler, „Erdbeeren zu Weih-



**Angerichtet:** Caterer liefern alles für den perfekten Empfang.

nachten gibt es bei uns nicht.“ Einhorn machen derzeit weniger Kundenmangel als extrem kurzfristige Anfragen zu schaffen. „Es scheint fast so“, sagt Ulrike Fiedler, „als sei unsere Nische schwer im Kommen“.

Die Nische von Cinecat Filmcatering lässt sich aus dem Namen des Unternehmens ableiten. Seit 2000 hat sich Cinecat auf die Bewirtung an Drehorten spezialisiert. „Wir fahren mit mobilen Küchen dem Set hinterher“, sagt Geschäftsführer Tom Naumann. Den ganzen Drehtag über, rund elf bis 14 Stunden lang, ist der Caterer für Essen und Trinken und damit auch maßgeblich für die Stimmung der Belegschaft zuständig. „Vom Beleuchter bis zur Hauptdarstellerin müssen alle bekocht werden“, sagt Naumann.

Ergänzend zur Devise „pünktlich, sauber, freundlich“ müssten die Köche auf Allergien und Vorlieben der Crew Rücksicht nehmen, Mehrsprachigkeit sei ein Plus. Bei Kinofilmproduktionen, die mehrere Monate dauern können, habe die Küche abwechslungsreich zu sein. „Wir müssen den kompletten

Mix vom Schweinebraten über Sushi und Gemüsecurry bis zu gehobener französischer und deutscher Küche beherrschen“, sagt Naumann und verrät, dass ein guter Caterer bei den Verhandlungen mit dem Drehpersonal ein Trumpf sei.

Fleischermeister Christian Gottschlich liefert von Prenzlauer Berg aus Platten mit Edelschinken, Bouletten oder Kassler im Blätterteig in ganz Berlin aus – ein traditioneller Partyservice, der auf Transparenz setzt. „Ich mache 85 Prozent meiner Ware selbst“, sagt der Inhaber der Fleischerei Gottschlich, die seit 40 Jahren vor allem Stammkundschaft bedient. „Wenn die Kunden wissen wollen, was in der Wurst drin ist und wo es herkommt, kann ich das genau beantworten.“

Im Krisenjahr 2009 hat er seinen Umsatz im Vergleich zum Vorjahr erhöht. „Man muss konsequent sein Ding machen“, sagt Gottschlich. Wenn die Kunden wüssten, dass die Tiere vor der Schlachtung anständig gelebt haben, sei das ein Verkaufsargument.

Constance Frey