



Pressemitteilung

Datum: 09.11.2007, Seite: 1 von 4

Caterer des Jahres 2007: Auszeichnung für Top-Leistungen im Catering-Business

Düsseldorf Über 350 Gäste feierten im Meilenwerk in Düsseldorf die Caterer des Jahres 2007. Die begehrte Branchenauszeichnung wurde zum fünften Mal vom Fachmagazin Catering inside verliehen. Dabei wurde deutlich, dass die Unternehmen der Catering-Branche zu den innovativsten und leistungsstärksten Dienstleistern in Deutschland gehören. Sie halten eine Vielzahl von maßgeschneiderten Konzepten, wirtschaftlichen Problemlösungen und zukunftsweisenden Ideen für ihre Kunden und Gäste parat. Die Jury kürte vier Sieger in vier ausgeschriebenen Wettbewerbskategorien und vergab zwei Special Awards: den einen für eine herausragende Unternehmensleistung, den anderen für eine verdiente Persönlichkeit der Branche. Außerdem erhielten acht nominierte Unternehmen eine Anerkennungsurkunde für ihre Bewerbung.

Die Caterer des Jahres 2007 auf einen Blick:

- **Kategorie „Newcomer & Aufsteiger“**

AVANTI GmbH, Baden-Baden

Durch die Kombination des klassischen Catering-Modells mit der Franchise-Idee gelingt es Avanti, selbst Betriebsrestaurants und Senioreneinrichtungen mit unter 100 Essen zum optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis zu versorgen. Das Geheimnis des Erfolgs: Avanti setzt auf selbstständige Systempartner, die in unternehmerischer Eigenverantwortung das Catering vor Ort übernehmen, während die Zentrale in Baden-Baden neben Buchhaltung und Controlling auch Bereiche wie Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Marketing abdeckt.

Die Jury: „Avanti macht Catering auch in kleineren Outlets wirtschaftlich und leistet so einen wertvollen Beitrag zur Erschließung neuer Marktpotenziale.“

- **Kategorie „Konzeption & Ausstattung“**

Dr. Hoppe Bio-Catering, Kassel

Mit seinem Mensasystem für Schulen macht Dr. Hoppe Bio-Catering das gesunde Mittagessen für alle Altersklassen attraktiv: Es besteht aus sieben Free-Flow-Themeninseln, an denen die Schüler ohne Vorbestellung frei wählen und



Pressemitteilung

Datum: 09.11.2007, Seite: 2 von 4

kombinieren können: Wokstation mit Frontcooking, Menüstation mit Tagesgericht, Salatbar, Pastastation, Pizza- und Snack-Insel, Getränkestation sowie Tagesdessert. Weil Schüler in den Service involviert sind, kann der Preis für das 100-prozentige Bio-Angebot vergleichsweise niedrig gehalten werden.

Die Jury: „Mit dem Free-Flow-Mensasystem löst Dr. Hoppe Bio-Catering ein Kernproblem der Schulverpflegung: die z. T. sehr niedrigen Teilnahmequoten am Mittagessen, die bei herkömmlichen Systemen vor allem bei älteren Schülern ab der 6./7. Klasse gegen Null tendieren.“

▪ Kategorie „Mitarbeiter und Motivation“

WISAG ComforTables Catering, Frankfurt/Main

Wie schafft sich ein Caterer ein Alleinstellungsmerkmal im Markt? Für WISAG ComforTables Catering liegt der Schlüssel zum Erfolg bei den Mitarbeitern. Im Mittelpunkt der strategischen Neupositionierung stand deshalb 2006 das Ziel, der „Herzlichste Caterer Deutschlands“ zu werden. Dafür entwickelte das Unternehmen das Schulungskonzept „Service mit Herz“ und setzte parallel auf eine veränderte Führungskultur mit dem Ziel, die Mitarbeiterzufriedenheit zu erhöhen.

Die Jury: „WISAG ComforTables Catering hat das Ziel, freundlichster Caterer zu werden, in eine schlagkräftige Strategie umgesetzt, die schon innerhalb nur eines Jahres nach außen wie innen mit messbaren Erfolgen greift.“

▪ Kategorie „Ernährungslinien & Foodkonzepte“

Royal Business Restaurants, Rott am Inn

Mit der „Chicucina“ hat Royal Business Restaurants ein völlig neues Verpflegungskonzept mit gesundheitsfördernden Eigenschaften im deutschen Catering-Markt etabliert. Die „Energieküche“ basiert auf den Prinzipien der Ernährung nach den fünf Elementen und jahreszeitlich orientierten Rezepturen aus der mediterranen und asiatischen Küche. Verarbeitet werden nur Frischprodukte, möglichst aus der Region bzw. Bio-Anbau. Auf Convenience-Produkte und Industriegewürze wird konsequent verzichtet.

Die Jury: „Die Chicucina überzeugt durch den hohen Anspruch an Gesundheit, Genuss, Frische und Qualität. Nach der erfolgreichen Einführung im Business-Catering stellen nun die ersten Senioreneinrichtungen ihre Verpflegung mit Royal Business auf Chicucina um.“



Pressemitteilung

Datum: 09.11.2007, Seite: 3 von 4

- **Special Award „Unternehmensleistung“**

- **Sodexho Catering & Services, Hochheim/Main**

- Die Jury würdigt die vorbildliche Unternehmensleistung des Marktführers im Bereich Schul-, Kita- und Kindergarten-Catering in Sachen Ernährungserziehung von Kindern und Jugendlichen. Der Schulklassenevent cook@school unter Federführung eines Profikochs und das Korbtheater für drei- bis elfjährige sind nur zwei aktuelle Beispiele von vielen, mit denen sich Sodexho Catering & Services seit Jahren in der Ernährungsprävention für den Nachwuchs engagiert. Ausgeklügelte Aktionskonzepte, die z.B. das Thema Bio in den Mittelpunkt stellen, sind weitere. Der Caterer wirft ganz bewusst sein Know-how in Sachen Ernährung in die Waagschale und profitiert für sich und seine Kunden nicht zuletzt von positiver Berichterstattung in den Medien, die indirekt auch der gesamten Catering-Branche zugute kommt.

- **Special Award „Persönlichkeit“**

- **Ullrich W. Eckert, Geschäftsführender Gesellschafter, Lufthansa Party Service, Raunheim**

- Ullrich Eckert hat in den letzten zwei Jahrzehnten als Chef des Lufthansa Party Service Maßstäbe im Event-Catering gesetzt. Er hat mit seinen Ideen, Impulsen und Innovationen dazu beigetragen, die Branche weiterzuentwickeln und professionelle Strukturen einzuführen, ohne die heute die Umsetzung hochklassiger Events im In- und Ausland nicht denkbar wäre. Unter seiner Federführung hielten Richtung weisende Präsentations- und Serviceformen wie Fingerfood und Flying Bufett bundesweit Einzug im Event-Catering, aber auch innovative Verkaufsstrukturen. Nicht zuletzt war und ist der Lufthansa Party Service eine wichtige Kadenschmiede für Nachwuchskräfte der Branche. Sein jüngstes Meisterstück gelang Ullrich Eckert vor zwei Jahren mit dem Management-Buy-out des Party Service aus dem Lufthansa-Konzern. Inzwischen hat er sein Unternehmen zu neuer Blüte geführt und erfolgreich am Markt repositioniert.

- **Die nominierten Catering-Unternehmen 2007**

- Dallmayr Party & Catering, München; Dussmann-Service Deutschland, Berlin; Hauser Catering & Consulting Company, Hamburg; LSG Lufthansa Service Holding AG, Neu-Isenburg; LSG Sky Chefs München; tegut... bankett, Fulda; SV (Deutschland), Langenfeld; Vitanas Catering Service, Berlin



Pressemitteilung

Datum: 09.11.2007, **Seite:** 4 von 4

Der Branchenwettbewerb „Caterer des Jahres 2007“ wurde unterstützt von CF Gastro Service (Berlin), Coca-Cola Deutschland (Berlin), Party Rent Group (Bocholt) und hogatec 2008/Messe Düsseldorf. Offizieller Caterer der Veranstaltung war Gourmet Team, Düsseldorf

Kontakt:

LPV Lebensmittel Praxis Verlag Neuwied GmbH
Geschäftsführung
Eckhard Lenz
Tel. 02631/879-135
Fax: 02631/879-137
E-Mail: e.lenz@vhb.de