



Genuss geht durch den Magen, und erst ein fantasievolles Catering macht einen Event zum Erfolg. In anderen Ländern wie Frankreich oder England wurde diese einfache Formel für einen erfolgreichen Event schon viel länger erkannt und umgesetzt. Doch auch Deutschland, wo Catering lange als Partyser-vice abgetan wurde, hat hier richtig aufgeholt. Die Qualität der Speisen und Getränke ist oft so hoch, dass der Gast wie in einem sehr guten Restaurant isst.

André Heller, der unbestrittene König der extravaganten Eventinszenierung in unseren Breitengraden, hat dazu einmal festgestellt: »Deutschland ist eine Wüste der Fantasielosigkeit.« Dies hat sich mittlerweile geändert und auch bei uns wird außergewöhnliches Catering geschätzt. Oft ist es sogar der Mittelpunkt einer Eventinszenierung. Je kreativer das Catering gestaltet wird, desto höher die Wahrscheinlichkeit, dass es das Highlight einer Veranstaltung ist. Dies gilt nicht nur für klassische Dinner-Veranstaltungen, bei denen das Essen und die Getränke naturgemäß die wichtigsten Bestandteile des Programms sind. Auch bei Parties, Cocktail-Events oder Teatime-Veranstaltungen ist eine dem Anlass entsprechende, aber durchaus ausgefallene Inszenierung des Caterings sehr wichtig. Dabei können am besten das Ambiente und die Dekoration unterstützen und inszenieren. Für jeden Gastgeber ist es deshalb entscheidend, alle Sinne seiner Gäste anzusprechen. Erst die passende Optik, der Geruch und vor allem der Geschmack sorgen für einen gelungenen Event. Fantasievolles Catering entführt den Gast aus seiner Alltagswelt und lässt ihn sinngemäß ein »Gaumenkino« erleben. Auf diese Weise erlebt er neue und äußerst positive Eindrücke, die eine Veranstaltung unvergesslich machen. In dem hohen Erinnerungswert, den ein emotional ansprechendes Catering generiert, besteht der Mehrwert.

Ähnlich wie André Heller in den 1970-er und 80-er Jahren sehen wir uns als Vorreiter auf dem Gebiet des fantasievollen Caterings. KP Kofler hat den Slogan »Satisfying all Senses« zum Motto erkoren und damit in den vergangenen Jahren viel bewegt. Das Catering ist dabei immer drehbuchgenau maßge-

schneidert. Von Modelabels, Banken und Autoherstellern bis hin zu Hochzeiten, Award-Verleihungen oder Firmenjubiläen bedienen wir ein sehr breites Spektrum unterschiedlicher Bedürfnisse und entwickeln Catering, das weder nach Catering schmeckt noch danach aussieht. Lautet das Thema der Veranstaltung »Glas«, werden wir durchsichtig, ohne dass die anderen Sinne leiden. Im Gegenteil. Das Besondere ist die Herausforderung. Beim Pret A Diner, unserer Neuinterpretation der Pop-up-Restaurants – also temporäre Restaurants, die a la Guerilla an besonderen Orten für eine kurze Zeit eröffnet werden-, wird ein sehr enger Kontakt zwischen Künstlern und Sterne-

köchen gepflegt. So können wir die Leinwand der Sinne für die Gäste noch intensiver bespielen. Alle Hände müssen perfekt ineinandergreifen, damit der Gast beim Event das pure Ergebnis genießen kann.

 *The more creative catering is, the better the chances are that it will be the highlight of any event. Imaginative catering removes visitors from their everyday world and enthralls them with an exciting »palate experience«. This provides for new and extremely positive impressions, making an event unforgettable. The high memorable value generated by an emotionally appealing catering experience is what makes the difference.*

Oliver Wendel mag guten Wein, Fußball und Frankreich. Letzteres ist für jemanden, der mit gutem Essen zu tun hat, nicht verwunderlich. Der gelernte Hotelbetriebswirt aus der Heidelberger Schule hat die namhaften Cateringstationen im Lebenslauf. Für den Lufthansa Party Service war er Projektverantwortlicher bei der EXPO2000. Danach pendelte er ein wenig zwischen Käfer und Kofler. Dort ist er wieder seit 2010, und 2014 durfte er in der ersten Reihe in Brasilien mitansehen, wie Deutschland Fußballweltmeister wurde. Denn Kofler war als Premium-Caterer für die FIFA aufgestellt.



INFO

Kofler & Kompanie GmbH 10785 Berlin

Die Kontaktdaten finden Sie auf
www.memo-media.de

