



KOCHBASICS

Facettenreich: Catering

Wer gute Küche bietet, wird Anfragen für Catering bekommen. Das ergänzt sich optimal mit dem á la carte-Geschäft, findet Kochbasics-Experte Stefan Fuß.

Die Kundenbindung stärken, Zusatzumsatz und die Werbung, die gutes Essen für das eigene Gasthaus macht, sind gute Argumente für Catering als zweites Standbein für Profiköche. Wer dann noch neugierig auf Neues ist und gerne Herausforderungen meistert, dem bringt das Geschäft zudem Spaß und Inspiration. „Auf einige Facetten des Geschäfts wären wir von uns aus gar nicht gekommen“, sagt Stefan Fuß.

„Da haben uns erst die Kunden mit ihren Anfragen drauf gebracht. Zum Beispiel die Privatmenüs, die wir mittlerweile häufig ausrichten.“

Mittagsverpflegung „Wir können nur Aufträge annehmen, bei denen nicht jeden Tag geliefert werden muss. Mit den Ruhetagen und Ferienzeiten ist das organisatorisch nicht machbar. Trotzdem wissen viele Firmen und deren Mitarbeiter, dass man bei uns mittags Essen bestellen und selber abholen kann. Ab 20 Personen liefern wir die Essen auch aus. In der Regel sind das Anlässe wie kleinere Firmenevents.“

Privatmenü „Wir haben regelmäßig Kunden, für die wir in deren eigenen Küche kochen. Meist sind 15 bis 20 Gäste eingeladen, um im privaten Rahmen schön zu essen und zu feiern. Dann sind aufwändige Menüs mit sieben

Stefan Fuß gründete im Alter von 21 sein eigenes Cateringunternehmen und stieg 2012 in das elterliche Gasthaus Goldener Stern in Rohrbach ein. Das Catering ist eine wichtige Säule seines Geschäftsmodells.
★ www.gasthaus-goldernerstern.de



bis acht Gängen gefragt, häufig mit der passenden Weinbegleitung. Je nach den Gegebenheiten bringen wir Geschirr und Servicekräfte mit. Vor kurzem haben wir sogar ein Indisches Menü für eine Feier ausgerichtet, die von einer indienbegeisterten Kundin gewünscht wurde. Da lerne ich selber immer wieder etwas dazu.“

Grillparty „Im Sommer ein erfolgreiches Angebot! Wir

kommen mit dem eigenen Grillwagen und bereiten alles vor den Augen der Gäste zu. Mittlerweile gibt es sogar einen Grillhersteller, der uns regelmäßig für Kochkurse mit Kunden bucht. Das Thema ist auch bei Privat- und Firmenveranstaltungen beliebt. Oft bieten wir zehn Gänge vom Grill und servieren sie als kleine Menüs im Stehen. Beliebt sind Wildschweinbauch in Buttermilch mariniert oder magere Fleischstücke wie Kalbs- oder Ochsenfilet zu denen wir Dips mit Mascarpone als Basis reichen. Mit Zutaten wie Limette, Wasabi oder Curry lassen sich daraus schöne Variationen entwickeln.“

Empfänge „Bei denen ist Fingerfood weiterhin aktuell. Häufig entwickle ich Menüfolgen in Kleinformat. Ein Highlight war zum Beispiel der Empfang für die Zertifizierung der ersten Gasthäuser 'Bayerische Küche' im letzten Jahr. Dort präsentierte ich passend zum Thema bayerische

Klassiker wie 'Tatar vom Wittelsbacher Vollmilchkalb mit Meerrettichmousse und gebackener Erbse' oder 'Schaumsuppe von hauseigenen Wildkräutern mit Holzkohle-Öl und Pflanzlerl vom heimischen Reh'.“

Kochkurse „Ehrlich gesagt ist die Vorplanung schon sehr aufwändig. Aber mir macht die Umsetzung mit den Gästen sehr viel Spaß. Ein wichtiger Kunde dafür ist eine Firma, die sich mit diesem Event bei ihren Kunden und Mitarbeitern bedankt.“

Werbung machen „Bei uns läuft das über unseren Internetauftritt und mit Fotos auf Facebook. Und wir haben kleine Booklets mit einem Standardsatz an Menüvorschlägen, die auf Wunsch individuell ausgearbeitet werden.“

Kollegennetzwerk „Ich setze auf gute aber wenige Partner für die Blumendeko, das Inventar vom Besteck bis zum Licht und einer Leihwäschefirma.“

Locations „Manche Kunden wollen, dass die Orte zum Feiern mit vorgeschlagen werden. Man sollte geeignete Plätze kennen. Umgekehrt werden wir aber auch von Veranstaltungsorten empfohlen. So kommt man zu Kunden, die wir vorher gar nicht kannten.“



Social-Media

Food-Blogs

Ein eigener Food-Blog im Internet kann ein interessantes Marketinginstrument für Köche und Gastronomen sein. Wichtig ist, dass die Themen des Blogs persönlich geschrieben sind. Hier einige Beispiele:

- ★ www.blog.zeit.de/nachgesalzen Das Blog der Köche, Gastronomen und Gourmets auf der Internetseite der Wochenzeitung "Die Zeit".
- ★ www.steffensinzinger.de/blog Steffen Sinzinger ist Küchenchef in einem Berliner Hotelrestaurant. Sein Blog bietet Rezepte, Kochbuchvorstellungen, Interviews mit Spitzenköchen und viele Anregungen für ambitionierte Profiköche.
- ★ www.sternekocher.de Die Macher sind bestens vernetzt mit den Köchen der Sternegastronomie. Viele Rezepte, Anregungen, Restaurantkritiken und Links zu anderen Food-Blogs.

- ★ www.nutriculinary.com Stevan Paul ist Koch und Autor. In dem Blog stellt er seine eigenen Kochbücher vor, es gibt Restaurant-Kritiken und andere Themen mit Bezug zu Essen oder Kochen.
- ★ www.nomyblog.de Gastronomie-Blog mit Themen zu Genuss, Trends, Produkten und Ideen. Wird von Fachjournalist Jan-Peter Wulf betrieben.
- ★ www.foodblogsearch.com Suchmaschine für nationale und internationale Food-Blogs.

FOOD
blogs