

Spannender Tag in Wolfsburg

Das diesjährige Catering-Forum war zu Gast im VW-Werk in Wolfsburg. Gastgeber VW-Catering informierte zusammen mit den anderen Referenten über aktuelle Entwicklungen im Markt.

Text: Hans Jürgen Krone

Globales Bewusstsein und nationale Aktivitäten erfolgreich verknüpfen“, unter diesem Motto stand das diesjährige Catering Forum von Catering inside, zu dem sich erneut Caterer aus ganz Deutschland versammelten, um gemeinsam über die aktuelle Lage zu sprechen. Präsentiert wurden spannende Konzepte für viele Bereiche des Catering-Geschäftes sowie interessante kulinarische Ideen. Aufschlussreich war es zu erleben, wie VW-Catering inmitten des nationalen und internationalen Automobil-Geschäftes seine Aktivitäten weiterentwickelt. Nils Potthast, Leiter des Unternehmens, informierte die Teilnehmer über Konzepte und Strategien. Später konnten diese dann im Rahmen einer umfangreichen Werkbesichtigung die überaus spannende und beeindruckende Auto-orientierte Arbeitsumgebung im Umfeld des Wolfsburger Caterers kennenlernen.

Eine wichtige Rolle beim Thema Internationalität spielen im Catering-Geschäft natürlich die Mitarbeiter. Darin zeigten sich Teilnehmer und Referenten einig. Dabei geht es weniger darum, ins Ausland zu schauen und sich dort Anregungen zu holen, sondern darum, hier zu Lande interkulturelle Personal-Kompetenz zu entwickeln. Mit diesem von ihm erarbeiteten Konzept beschäftigt sich seit geraumer

Zeit Referent Michael Moritz, der in Wolfsburg erläuterte, wie man nach seiner Auffassung Kreativpotenziale von Teams mit Mitarbeitern verschiedener Nationalitäten entwickelt. Er schilderte sehr konkret, welche Möglichkeiten es für Caterer gibt, den Mehrwert gemischter Mitarbeiter-Teams und von Mitarbeitern mit Migrationshintergrund zu erschließen. Das ist aus seiner Sicht sinnvoll, „denn in keinem anderen Bereich ist die globale Welt so präsent wie in der Gastronomie, der Hotellerie und im Catering“ sagte Moritz. Dabei komme es jetzt darauf an, Food- und Eventkonzepte aus aller Welt miteinander zu verbinden. Wie das auf der Ebene des Betriebscatering funktioniert, erläuterte Simon Kuhn von K&P Consulting. Eine kulinarische Reise zu Food-Innovationen aus aller Welt bot Hans-Jürgen Resas, Geschäftsführer von Resas Communication & Design.

Einen starken internationalen Bezug sieht auch Jörg Rutschke von Appetito-Catering bei der Arbeit seines Unternehmens. Er hält es für entscheidend, dass „Ernährungstrends im internationalen Kontext“ entstehen, nicht zuletzt weil internationale Businesskontakte und Medien zum schnellen Austausch von Trends beitragen. Ganz ähnlich sieht das Torsten Greth, Spartenleiter Catering bei Dussmann, der ebenfalls über die vielfältigen internationalen Verknüpfungen seines Unternehmens berichtete. Andreas Hüttmann vom Caterer Partylöwe wies darauf hin, dass regionale Unterschiede stärker zu nutzen seien, statt globalen Trends hinterherzulaufen. „Die Chancen liegen von der Haustür“, betonte Hüttmann. ■

Jetzt noch mehr köstliche Salat-Vielfalt!



Topaktuell – in servierfertiger Profi-Qualität:

- ✓ 7 neue, trendige Salat-Kreationen
- ✓ aus besten Zutaten – laktosefrei
- ✓ praktisch portionierbar
- ✓ im wiederverschließbaren Großgebinde
- ✓ perfekt als Snack, Vorspeise oder leichte Mahlzeit

www.homann.de/foodservice

Locations & Events



Mit freundlicher Unterstützung von

