

Presseinformation

„Events als bloßer Show-Case sind Historie“, so Catering's Best Direktorin Martina Horn / Cateringjahr 2007 zog deutlich an / Führender Hotelcaterer Catering's Best optimistisch für 2008

Berlin, den XX. Dezember. „Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Catering-Branche waren insgesamt verbessert“, bilanziert Martina Horn, Regional Director of Catering Sales Germany von Catering's Best, das Cateringjahr 2007. Die meisten Anbieter dürften optimistisch dem neuen Geschäftsjahr entgegenschauen. „Die Anfang 2007 eingeführte Mehrwertsteuererhöhung auf 19 Prozent hat der Branche die Laune nicht verdorben“. Auch Fachkreise belegen der Branche eine positive Grundhaltung, scheinen sich doch die Auswirkungen von den seit Spätsommer gestiegenen Grundlebensmittelpreisen und dem hohen Euro-Kurs nicht so dramatisch darzustellen, wie noch ein Jahr zuvor angenommen.

Anzahl an Großevents nimmt wieder zu

Die Zahl an Großevents, seit 2000 eher rückläufig, werde nach Einschätzung der 40-Jährigen wieder ansteigen. „Anfragen für hochklassige Veranstaltungen, die immer auch einer gewissen Exklusivität unterliegen, kommen zudem im Durchschnitt wieder früher – die Kurzfristigkeit im Handeln nimmt hier ab.“

Für den Kunden nachvollziehbare Konzepte müssten nicht nur ausgefallen sein, sondern jedem einzelnen Gast auch Spaß machen. „Ein Event als bloßer Show-Case ist definitiv out“, so die Frontfrau von Catering's Best. Ein guter Caterer ginge auf die Bedürfnisse der Gäste ein – kommunikative Rückzugsbereiche anstatt schicker Lounges seien auf dem Vormarsch, man dürfe sich wieder wohlfühlen während einer Veranstaltung. Modernes Design im klassischen Stil sowie Holz, Stein und Leder würden 2008 im Dekorationsbereich Einzug halten.

Im Trend: Ehrliche Küche und Live Cooking

„Der Gast kann und will sehen, was gekocht wird. Daher bleibt das Live Cooking nach wie vor sehr beliebt“, prognostiziert Horn für 2008. Insgesamt ginge der Trend dabei in Richtung ehrliche Küche – eine ausgezeichnete Qualität der Waren seien wichtiger denn je. „Man könnte auch von einer Art Entschleunigung des Food & Beverage-Bereiches sprechen, bei der man sich fürs Essen wieder Muße nimmt“, so Horn weiter. Ein frischer, von einem Barista handgemachter Latte Macchiato nach dem Dinner stünde hoch im Kurs. Im Bereich der Soft Drinks würden natürliche Limonaden häufig nachgefragt, in diesem Segment gingen viele Gäste einen geschmacklich neuen Weg.

CATERING'S BEST

BY INTERCONTINENTAL

Catering's Best mit erfolgreichem Jahr 2007

Der Umsatz der eigenen Marke Catering's Best konnte 2007 erheblich gesteigert werden. „Gute Konzepte und Qualität lassen sich auch trotz überall gestiegener Betriebskosten verkaufen“, erklärt Horn, die seit Anfang 2006 für die Verkaufsgeschicke von Catering's Best verantwortlich zeichnet. Der gute Name der InterContinental Hotels & Resorts übertrage sich auch auf das Catering-Geschäft. Denn als Caterer der InterContinental Hotels hat das Unternehmen die Möglichkeit, auf die bestehenden Ressourcen und das Know-how einer der weltweit bedeutendsten Hotelmarken zurückzugreifen und unterscheidet sich so vom Wettbewerb.

Mit einem komplett neugestalteten Markenauftritt und Corporate Design zieht Deutschlands größter Hotelcaterer somit kraftvoll ins neue Jahr. Vorrangiges Ziel des Premium-Caterers ist dabei der konsequente Ausbau seiner Marke mit weiteren Niederlassungen im Ausland.

3.361 Zeichen

Weitere Informationen unter: <http://www.cateringsbest.de>

Für weitere Informationen und Bildmaterial:

Catering's Best by InterContinental:

Martina Horn

Regional Director of Catering Sales Germany

Tel: +49 (0) 30 2602 1132

Fax: +49 (0) 30 2602 1419

E-Mail: info@cateringsbest.com

Pressekontakt:

Laurich & Kollegen Communication Consultants

Lara Vitzthum

Tel: +49 (0) 40 752577-993

Fax: +49 (0) 40 752577-990

E-Mail: lara.vitzthum@laurich-kollegen.de

Catering's Best by InterContinental ist Deutschlands größter Hotel-Caterer und steht für Qualität, Lifestyle und führende Catering-Standards auf Fünf-Sterne-Niveau. Als kreativer Partner organisiert Catering's Best an außergewöhnlichen Orten Events höchster Qualität. Seit über zehn Jahren auf dem Cateringmarkt etabliert, überzeugt das Unternehmen in den vier Kernkompetenzen Food, Location, Decoration und Service. Das Repertoire reicht dabei individuell, je nach Bedarf und Wunsch des Kunden, von kommunikativen Lounge-Events bis hin zu hochwertigen Galaabenden jeden Anlasses. Der Kunde hat von der Planungsphase bis zur Veranstaltung einen persönlichen Ansprechpartner an der Seite, der mit ihm gemeinsam ein individuell auf seine spezifischen Wünsche abgestimmtes Konzept erstellt und für dessen professionelle Durchführung garantiert.