

UNVERZICHTBARES STANDBEIN

Der Catering-Markt ist kaum organisiert. Einer der ältesten Verbände ist Party Service Bund Deutschland, in dem vor allem auch kleinere und mittelständische Caterer und Metzgereien Mitglied sind. Geschäftsführer Wolfgang Finken ist zuversichtlich, was die Zukunft der Betriebe angeht.

Von Martin Eschbach



Wolfgang Finken ist seit 2002 Geschäftsführer im **Party Service Bund Deutschland e.V.**



„HEUTE NOCH EINEN FREIEN TERMIN FÜR DIE AUSRICHTUNG EINER FEIER IN DIESEM JAHR ZU BEKOMMEN, IST PRAKTISCH UNMÖGLICH. DIE AUFTRAGSBÜCHER FÜR 2019 SIND BEREITS GEFÜLLT UND DIE PLANUNGEN FÜR 2020 SCHON ANGELAUFEN.“

Interview

HERR FINKEN, WO LIEGT DER UNTERSCHIED ZWISCHEN PARTY SERVICE UND CATERING?

Der Verband wurde noch im letzten Jahrtausend von einigen wenigen Mitgliedern gegründet, um die wirtschaftlichen und politischen Interessen der Branche zu stärken. Zu diesem Zeitpunkt sprach noch niemand von Catering. Den Begriff Party Service gibt es schon länger als ein halbes Jahrhundert in Deutschland. Er wurde in den Nachkriegsjahren von den vielen Fleischern, die es in jedem Dorf gab, gebildet. Die seinerzeit angebotenen Speisen beschränkten sich allerdings meistens auf belegte halbe Brötchen oder eine Gulaschsuppe. Da ich selbst aus einer Fleischerfamilie stamme, kann ich mich noch sehr gut daran erinnern, dass meine Eltern in den siebziger Jahren solche Dinge nebenher gemacht haben. Zur Jahrtausendwende rückte dann immer mehr das Catering in den Vordergrund. Ca-

tering leitet sich aus dem englischen Begriff „to cater“, also Lebensmittel liefern, bzw. jemanden verpflegen ab und ist heute eine Bezeichnung für die professionelle Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort. Allerdings gibt es diese Unterscheidungsmerkmale in der Praxis heute nicht mehr, höchstens noch in der Bezeichnung der einzelnen Unternehmen in ihrer Außendarstellung. Party-Service-Müller bietet also heute die gleichen Dienstleistungen an wie Catering-Meyer. Mit anderen Worten: Es gibt heute keinen Unterschied mehr zwischen Party Service und Catering

WAS MACHT DENN HEUTE DAS GROS IHRER MITGLIEDER AUS?

Grundsätzlich ist der Party Service Bund Deutschland e.V. offen für alle Betriebe, die im Bereich Party Service und Catering aktiv sind. 2018 hatten wir in Deutschland ca. 14.000 umsatzsteuerpflichtige Partyservice-

und Cateringbetriebe. Hinzu kommt allerdings mindestens die gleiche Anzahl von so genannten Freizeitkapitänen, die diesen Bereich leider im Nebenerwerb ausüben. Letzteres ist natürlich ein riesengroßes Problem für die erfahrenen Profis in dieser Branche. Die Unternehmen, die die Dienstleistungen unseres Verbandes heute nutzen, lassen sich ganz grob in etwa drei gleichgroße Gruppen einteilen: Betriebe aus der Hotellerie und Gastronomie sowie Fleischereibetriebe, also Unternehmen, die ihr Kerngeschäft in anderen Bereichen betreiben. Das restliche Drittel der Mitglieder wird dann von reinen Cateringbetrieben dargestellt, die ihren Focus ausschließlich auf diesen Unternehmensbereich konzentrieren. Wir haben allerdings in der Vergangenheit immer wieder festgestellt, dass auch Unternehmen aus dem Bäckereigewerbe oder aus dem Lebensmittel-Einzelhandel sich ein Stück von dem Catering-Kuchen abschneiden wollen.

IST DAS EINE BEGRÜSSENSWERTE ENTWICKLUNG FÜR DIE BRANCHE?

Diese Entwicklung begrüßen wir nur bedingt. Übergreifend kann man heute sagen, dass alle Betriebe, in denen derzeit gekocht wird, mehr oder weniger auch im Party Service aktiv sind und Catering-Dienstleistungen angeboten werden, wie gesagt: Leider zum Unwohl der Profis dieser Branche.

ZURÜCK ZU DEN FLEISCHEREI-BETRIEBEN, DIE JA IMMERHIN EIN DRITTEL IHRER MITGLIEDER STELLEN: KÖNNEN DIE HEUTE ANSPRUCHSVOLLES CATERING REALISIEREN?

Den Betrieben aus dem Fleischereigewerbe ist im Laufe der Jahre das Handelsgeschäft mit Fleisch- und Wurstwaren immer mehr weggebrochen. Aus diesem Grunde haben sich praktisch alle Unternehmen innerhalb der letzten zwanzig Jahre neben ihrem Kerngeschäft ein zusätzliches Standbein im Catering aufgebaut. Viele Metzger haben dafür Köche und weiteres Fachpersonal eingestellt, Equipment beschafft und die Profis unter ihnen sind heute in der Lage, Events in allen Größenordnungen und Ansprüchen durchführen zu können. Die Metzgermeister haben sich zu hochqualifizierten Dienstleistern entwickelt.

FÜR VIELE FLEISCHEREIBETRIEBE IST CATERING INZWISCHEN ALSO AUCH EXISTENZSICHERUNG?

Ich kenne mittlerweile viele Betriebe, die ihren Unternehmensbereich im Laufe der Jahre nur noch auf Catering konzentrieren und sich vom Handelsgeschäft ganz verabschiedet haben. Ähnlich sieht es für gastronomische Betriebe aus, und die Hotellerie bietet ihre Dienstleistungen im Cateringbereich schon seit Jahren auch Außer-Haus an.



„PROBLEME SEHE ICH BEI MITTELSTÄNDISCHEN UND GRÖßEREN UNTERNEHMEN, DIE SICH AUSSCHLIESSLICH AUF DEN GEWERBLICHEN BEREICH KONZENTRIEREN.“

KÖNNEN DIE KLEINEREN BETRIEBE VIELLEICHT SOGAR ETWAS, WAS GRÖßERE CATERER NICHT KÖNNEN?

Mitgliedsbetriebe im Party Service Bund Deutschland sind in der Regel inhabergeführt. Das heißt, der Chef oder die Chefin schalten morgens um sechs Uhr den Herd an und schließen nachts um 23 Uhr wieder ab. In solchen Betrieben ist größtmögliche Flexibilität in allen Bereichen gefordert. Und hier liegt der Vorteil der sogenannten „Kleinen“. Kurze Entscheidungswege und schnelles Handeln. Dies wird insbesondere oft von privaten Auftraggebern erwartet und muss just-in-time umgesetzt werden. Ein Beispiel: Ein Kunde hatte während der Veranstaltung um 22 Uhr plötzlich die Idee, alle 100 Partygäste zu Mitternacht mit einer Zahnbürste und Zahnpasta auszustatten.

Kurzerhand wurden die Zahnpflegeprodukte aller umliegenden Tankstellen vom Caterer aufgekauft und alle Partygäste konnten sich um Mitternacht zum Spaß aller Feiernden mit einem Lächeln die Zähne putzen. Das verstehe ich unter Flexibilität.

PROFITIEREN IHRE UNTERNEHMEN VON DER DERZEIT NOCH WACHSENDEN WIRTSCHAFT? INSGESAM SIND DIE CATERER JA SEHR ZUFRIEDEN MIT DEM GESCHÄFT.

Die Entwicklung ist nach wie vor gut. Jährlich befragen wir unsere Mitgliedsbetriebe stichpunktartig nach ihrer aktuellen wirtschaftlichen Situation und ihren Erwartungen. Dabei zeichnet sich von Jahr zu Jahr eine Steigerung ab. Heute noch einen freien Termin für die Ausrichtung einer Feier in diesem Jahr zu bekommen, ist praktisch unmöglich. Denn die Auftragsbücher für 2019 sind bereits gefüllt und die Pla-

nungen für 2020 schon angelaufen. Vor zehn Jahren waren es noch die so genannten Best Ager, also Auftraggeber 60+, die über die entsprechenden finanziellen Mittel verfügten, um sich einen Partyservice-Dienstleister für die Ausrichtung einer privaten Feier mit ins Boot holen. Bis heute ist diese Investitionsbereitschaft im privaten, bzw. im gewerblichen Bereich ständig gestiegen. Hinzu kommt jetzt jedoch noch ein Anstieg aus der Gruppe jüngerer privater Auftraggeber. Auch junge Leute verfügen heute schon über nicht unerhebliche finanzielle Mittel und lassen sich eine private Feier von einem Partyservice-Betrieb ausrichten. Hightechküchen im Haushalt sind in vielen Fällen zwar vorhanden, aber weniger die Bereitschaft und wohl auch Befähigung zum Bekochen der eigenen Gäste. Die Lösung: Der örtliche Caterer muss es übernehmen. Gut für unsere Branche!

WAS, WENN DER BOOM EINE ENDE NIMMT? MEIST GEHT DAS JA DANN AUF KOSTEN DER KLEINEREN BETRIEBE?

Die Probleme sehe ich eher bei mittelständischen und größeren Unternehmen, die sich ausschließlich auf den gewerblichen Bereich konzentrieren. Die allgemeinen wirtschaftlichen Erwartungen trüben sich seitens der maßgeblichen Experten immer mehr ein. Dies zieht eine

geringere Investitionsbereitschaft für Events nach sich.

WAS SIND DIE WESENTLICHEN ZIELE, DIE DER VERBAND FÜR SEINE MITGLIEDER IN DIESEM JAHR VERFOLGEN WIRD?

Erst kürzlich haben wir die Kampagne „Entbürokratisierung und Steuervereinfachung im Catering-Bereich“ gestartet, da dem Auftraggeber der Unterschied zwischen einer begünstigten Lieferung bei einem Steuersatz von 7 Prozent und einer nicht begünstigten Leistung bei einem Steuersatz von 19 Prozent nicht zu vermitteln ist. Eine weitere Initiative ist die Informationskampagne zur Verschwendung von Lebensmitteln, die auch im Catering ein großes Problem ist. Der Party Service Bund Deutschland e.V. geht nun dagegen vor. Hier werden wir mit weiteren Kooperationspartnern wie z.B. United Against Waste zusammenarbeiten und damit die „Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ der Bundesregierung unterstützen. Zu guter Letzt wollen wir auch in diesem Jahr der Hauptansprechpartner für alle Belange der Party Service- und Cateringbranche sein und der führende Branchen- und Berufsfachverband bleiben.



Party Service Bund Deutschland...

...unterstützt als Branchen- und Berufsfachverband selbstständig geführte Unternehmen, die in den Branchen-Segmenten Party Service und Catering in Deutschland aktiv sind. Der Verband setzt sich für die wirtschaftliche Stärkung und Weiterentwicklung der



Mitgliedsunternehmen ein. Dazu werden nach eigenen Angaben umfangreiche Dienstleistungsaktivitäten und Marketing-Projekte angeboten, die von den Mitgliedern in die eigene Unternehmensphilosophie direkt eingebunden werden können.