

Gastgeber für vielerlei Anlässe

Ob Sportevent, Firmen- oder Familienfeier: Mitarbeiter von Caterern sind besonders gefordert / Gute Chancen für Fachkräfte aus dem Gastgewerbe

FRICKENHAUSEN. Ob Messen, Betriebsfeiern, Hochzeiten oder die Verköstigung ganzer Rennsportteams – Caterer sind besonders flexibel und bieten viele berufliche Perspektiven. Das gilt für große Unternehmen wie Käfer, Arena One und Kofler, aber auch für kleinere Betriebe, etwa Hahn Partyservice aus Frickenhausen-Linsenhofen in der Nähe von Stuttgart.

In drei Jahrzehnten hat sich Inhaber Hermann Hahn einen Namen gemacht und bei Firmen wie KTM, BMW oder Continental für das leibliche Wohl der Gäste gesorgt. Auch bei sportlichen Ereignissen wie der Rallye Dakar war Hahn mit seinen 50 freien Mitarbeitern im Einsatz. Das fasziniert. Regelmäßig erhält der Geschäftsführer Anfragen von Köchen und Servicekräften, die bei ihm anheuern wollen.

„Vom Candlelight-Dinner im Weinberg bis zur Firmenveranstaltung mit mehreren tausend Gästen ist alles dabei“, sagt Jana Ries-Büdenbender. Die gelernte Hotelfachfrau, die bei Hermann Hahn als einzige Mitarbeiterin festangestellt ist, hat sich ganz bewusst für die Arbeit bei dem Caterer entschieden. „Die Tätigkeit bietet enorm viel Abwechslung. Ich kann mein Wissen, das ich mir in der Gastronomie angeeignet habe, komplett einbrin-



Tagesgeschäft auf Achse: Caterer Hermann Hahn (hinten) mit einem seiner Mitarbeiter in der mobilen Küche

Foto: Daniela Haußmann

gen“, sagt Hahns Assistentin. Kein Tag ist wie der andere. „Während ich in der Gastronomie nur als Servicekraft eingesetzt wurde, bin ich hier in die Planung und Organisation, aber auch die

Realisierung der Events eingebunden“, so Ries-Büdenbender. „Einerseits kann ich so ein großes Spektrum meines Know-hows abrufen, andererseits lerne ich viel Neues.“

Etwas, das auch Hermann Hahn bestätigt. Er verweist auf spezielle Anforderungen beim Catering. Etwa die Logistik. Wer mehrere hundert oder gar tausend Gäste mit Essen versorge, müsse gut planen und eine Infrastruktur entwickeln. Genauigkeit sei dabei eine wichtige Eigenschaft, die Job-Bewerber mitbringen müssen. Eine große Rolle spiele auch die Teamfähigkeit. Jeder Handgriff müsse sitzen, die Abläu-

fe müssten reibungslos ineinandergreifen. Wer im Catering tätig sein will, sollte darüber hinaus belastbar sein und mit Stress umgehen können. „Bei manchen Events ist eine Arbeitszeit von 18 Stunden nicht ungewöhnlich“, so Hahn.

Fachkräfte, die gerne im Catering arbeiten möchten, benötigen Hermann Hahn zufolge aber auch Selbstdisziplin und eine gute Portion Ordnungsliebe. „Hygiene ist vor allem beim Catering unter freiem Himmel sehr wichtig“, sagt der Unternehmer. Aber auch Fremdsprachenkenntnisse seien gefragt. Hier an erster Stelle Englisch, das bei internationalen Events unumgänglich sei.

Bezahlt werden die Beschäftigten bei Hermann Hahn entsprechend den ta-

rifvertraglichen Vorgaben. Auch Weiterbildungen gehören dazu, ebenso die kostenlose Mitarbeiter-Verpflegung bei Events. Das trägt Früchte: Einige seiner freien Mitarbeiter halten ihm seit 25 Jahren die Treue.

Jana Ries-Büdenbender ist überzeugt davon, dass die Tätigkeit bei einem Caterer ein berufliches Sprungbrett sein kann. „Nachdem was ich hier gemacht habe, bin ich für Führungspositionen im Gastgewerbe qualifiziert“, sagt sie. „Die unterschiedliche Klientel, die große Bandbreite der Veranstaltungen, die Verantwortung und die vielfältigen Aufgaben die ich bewältigen muss, machen den Reiz der Tätigkeit aus“, so das Fazit der gelernten Hotelfachfrau. Daniela Haußmann

► www.hahn-partyservice.de

Anzeige

Mobile Gastronomie

Catering ist die Bezeichnung für die professionelle Bereitstellung von Speisen und Getränken an einem beliebigen Ort. Der Leistungsumfang kann sich von der Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis

zum Aufbau eines temporären Gastronomiebetriebs erstrecken. Große Caterer sind Unternehmen wie Käfer, Arena One, Accente oder Aramark. Daneben betätigen sich zahlreiche kleinere Anbieter am Markt.