

ZU TISCH

cateringmanufaktur



GENUSSKULTUR
DAS INSPIRIERT DIE
GASTROSZENE

HINTER DEN KULISSEN
LOGISTISCHE MEISTERLEIS-
TUNG CATERING

DAS MAGAZIN DER
CATERINGMANUFAKTUR



cateringmanufaktur



lokalmanufaktur



lokalmanufaktur | Friedensplatz 1 | 44135 Dortmund

Telefon: 0231 18 57 383 | Fax: 0231 18 57 369

www.lokalmanufaktur.de

ZU TISCH

Man kann es drehen und wenden, wie man will. In der Gemeinschaft fühlen wir uns einfach am wohlsten. Egal ob Familie mit Kids, Freunde, Kollegen – oder alle zusammen, damit keiner zu kurz kommt. Mit den richtigen Leuten zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Das ist das Leben von seiner Schokoladenseite. Und wenn man dann schon mal so schön beisammen ist, macht man am besten das: genießen!

Und genau dann kommen wir ins Spiel oder vielmehr zu Tisch. Wir, die cateringmanufaktur aus Dortmund, sind Ihre Handwerksmeister in Sachen Genuss. Warum wir und niemand anders? Weil Genuss für uns der ultimative Kick für alle Sinne ist. Damit dieser so richtig aufdrehen kann, heben wir ihn auf eine Showbühne. Für Sie, mit Ihnen zusammen, nach Ihren Vorstellungen und mit der nötigen Prise Kreativität, Liebe zum Detail, einem Höchstmaß an Qualität und ganz viel Intuition für Ihren Geschmack.

Wir lieben es, als Suchende unterwegs zu sein, und atmen neue Einflüsse der Genussskultur leidenschaftlich gerne ein. So treiben wir uns herum, auf Street-Food-Festivals, auf anderen Kontinenten, beim Nachbarn auf dem Balkon, in der Kneipe um die Ecke oder in angesagten Bars – Inspiration ist dort, wo man sie sucht. Wir finden sie immer und überall. An Orten, die erobert werden möchten. Daraus schöpfen wir unsere Energie und gestalten Caterings und Events, die einzigartig sind. Kosten Sie uns.

Viel Spaß bei dieser Ausgabe

DOMINIK SCHÖN

INHALT

- 3** **Vorwort**
Dominik Schön
KHC Westfalahallen GmbH
- 6** **Genusskultur**
Neuigkeiten aus der
Gastroszene
- 8** **Mannschaft**
Hinter den Kulissen der
cateringmanufaktur



UNSERE MITARBEITER
SIND UNSERE STÄRKE.

- 16** **Momentaufnahmen**
Individuell und außergewöhnlich:
unsere Events
- 26** **Qualität**
Kein Nährboden für
Kompromisse

SCHWEINE IM GLÜCK
BEI EINEM UNSERER
LIEBSTEN FLEISCH-
LIEFERANTEN.



- 32** **Genussfaktoren**
Wir schreiben
interessante Zahlen
- 34** **Interview**
Der moderne Caterer
- 38** **lokalmanufaktur**
Willkommen zu Hause

ALLEIN UNSERE
ZUTATEN SIND GRUND
GENUG FÜR EIN
RAUSCHENDES FEST.



- 40** **Sternstunden**
Feste, Locations &
Impressionen
- 50** **Impressum**





GOURMET-BURGER

Von Fast Food zu Slow Food

Saftige Patties, selbstgemachte Brötchen, würzige Saucen und frischer Salat – ein guter Burger ist nicht mehr Fast Food, sondern kulinarisches Handwerk. Die Alternativen sind vielseitig, das Burger-Begehren ist groß. Es gibt Burger mit exotischen Zutaten aus aller Welt: vegan, bio, mit Avocado-creme, scharfem Chili, arabischem Käse, Rote-Bete-Carpaccio, Dattelchutney und sogar mit echtem Whiskey. Nachhaltigkeit und regionale Herkunft sind wichtiger als schnelle und preiswerte Sättigung. Der bekannteste Snack der Welt hat sich zum Feinschmecker-Liebling avanciert. Ein guter Burger ist pure Lebenslust, und darin sind wir uns einig: Wir lieben es!

street-food-festival.de



” Der Mensch isst, wo er ist & ist, was er isst. “



STREET-FOOD-FESTIVAL

Einmal um den Globus schlemmen

Street-Food ist viel mehr als der schnelle Happen auf der Straße. Garküchen, Imbissstände und Foodtrucks transportieren auch eine gute Portion Esskultur. Wenn man Glück hat, kann man sich auf wenigen Quadratmetern durch die halbe Welt futtern. „Delikatessen von unterwegs“ ist die passende Übersetzung und verdeutlicht schnell, warum Street-Food-Festivals wie Taste of London, Copenhagen Cooking oder Stragusto im italienischen Trapani zehntausende Besucher locken. Auch in Deutschland ist die Street-Food-Festival-Begeisterung in aller Munde. Was Street Food so reizvoll macht? Für wenig Geld bekommt man viel Authentizität, tolle Qualität und echten Geschmack. Noch dazu geht es um Genuss und Miteinander. Alles genau unser Ding – wir sind inspiriert!

street-food-festival.de



CRAFT-BEER – BIERGENUSS 2.0

Verkostung von acht einzigartigen Craft-Bieren

Wir sind mittendrin. In dem Sog, dem Strom abseits des Mainstreams, in der Craft Beer-Bewegung. Lange hatten es die Brauereien verschlafen, das Besondere, das Einzigartige an ihrem Produkt zu erklären. Ausgerechnet aus dem Light-Bier-Land Amerika schwappte sie herüber, die Woge des neuartigen Biergenusses. Seit kurzem wird auch in der deutschen Bierlandschaft geschmacklich wieder „hochgeschaltet“! Der Charakter jeder Brauerei ist wieder Chef-sache und wird gewissenhafter herausgearbeitet. Die Komposition der Biere wird wieder handwerklicher, bedachter und liebevoller!

Neue Hopfensorten, das Hopfenstopfen sowie das Experimentieren mit Champagner- und Whiskey-Hefen hat die Biervielfalt zudem enorm bereichert. Was ist Craft-Beer? Was steht für Craft-Beer? Wie schmeckt Craft-Beer? Diesen und vielen anderen Fragen gehen wir in diesem Biertasting auf den Grund!

Ablauf

Wir stellen den Teilnehmern unterschiedliches Craft-Beer (national/international) vor und kombinieren dieses mit entsprechenden Gabelbissen. Die Biertastings sind in einem Rahmen von 10 bis 20 Personen optimal.

Preis / Leistung

€ 45,00 pro Person | acht Biere mit den begleitenden Gabelbissen

cateringmanufaktur.com

ST A FF

KEINE VERANSTALTUNG IST WIE DIE ANDERE UND JEDE
HAT IHRE GANZ EIGENEN HERAUSFORDERUNGEN. EIN GUTES
TEAM IST ALLES, WAS ZÄHLT. MIT DEN RICHTIGEN LEUTEN
MEISTERN WIR JEDE HERAUSFORDERUNG!

Fotografie Bernhard Klug
Text Sabine Klatt



1



2



3

1 UND 2 TISCHLEIN, DECK DICH. BESONDERE LOCATIONS
ERFAHREN DURCH UNS EINE BESONDERE NOTE.

3 BEKANNT, ABER ANDERS: REGIONALE
SPEZIALITÄTEN MODERN INTERPRETIERT.

4 JEDER HANDGRIFF SITZT: UNSER SERVICE-
PERSONAL IST PERFEKT AUF EINANDER EINGESPIELT.

5 MIT LIEBE GEMACHT: ALLEIN UNSERE ZUTATEN SIND
GRUND GENUG FÜR EIN RAUSCHENDES FEST.



4



5

J

Jedes Catering ist eine logistische Meisterleistung. Selbst bei ganz kleinen Caterings darf nichts dem Zufall überlassen sein. Einhundert Prozent Konzentration sind gefragt. Und die Gäste? Einhundert Prozent Genuss. Pure Entspannung. Perfekter Service. Begeisterung! Unsere Gäste spüren die Liebe und Leidenschaft, die wir täglich

**„Die Begeisterung unserer
Gäste sehen wir als Bestätigung
für unseren Einsatz.“**

in unseren Beruf investieren. Die Kunst des Bewirtens lebt speziell von diesen beiden Zutaten. Apropos Zutaten: Mit Liebe und Leidenschaft wählen wir auch unsere Produkte aus. Wir kennen unsere Lieferanten meist persönlich und achten speziell auf Regionalität.

Doch wer sind wir? Wir sind eine tolle Mannschaft, die im Zusammenspiel über sich hinauswächst. In unserer Küche kreieren 30 Köche Einmaligkeit und kredenzen potenzielle Geschmacksexplosionen. Unser Küchendirektor wird hierbei von drei Küchenchefs, sieben Sous-Chefs, zwei Konditoren und einer Ökotrophologin unterstützt. Moderne Ausstattung, höchste Hygienestandards, herausragende Qualität: In unserer Küche können Sie im wahrsten Sinne des Wortes vom Boden essen. Unsere Ökotrophologin überwacht, koordiniert, betreut, wertet aus, entwickelt, schult, kümmert sich um die Vorbereitung und Durchführung interner und externer Audits (Fresenius) und achtet auf die Einhaltung der Vorgaben des HACCP-Konzepts. Klingt trocken? Dann wird's jetzt nass! Die Helden im Hintergrund sind unsere fünf Mitarbeiter in der Spülküche. In Spitzenzeiten reinigen sie bis zu 2.500 Teller in der Stunde. Und das nicht nur sauber, sondern rein. Hinter dem Genuss edler Tropfen stehen unsere vier Kellermeister, die auch die komplexe Logistik vor und nach jedem Event meistern. Die Liebe zum Detail zelebriert auch unsere zehnköpfige Hausdamenabteilung. Sie setzen Ihren Anlass perfekt in Szene und arrangieren

mit Hingabe und Begeisterung von der Porzellanauswahl bis hin zum Blumenschmuck einen Rahmen, der Ihre Vorstellungen noch mal übertreffen könnte. Für einen reibungslosen Ablauf auf technischer Ebene garantieren zwei Klempner, die dauerhaft für die Belange der Westfalahallen im Einsatz sind. Darüber hinaus sorgen acht Mitarbeiter in der Elektrotechnik dafür, dass nicht unsere Gäste, sondern die technischen Geräte ordnungsgemäß unter Strom stehen. Unser Schreiner



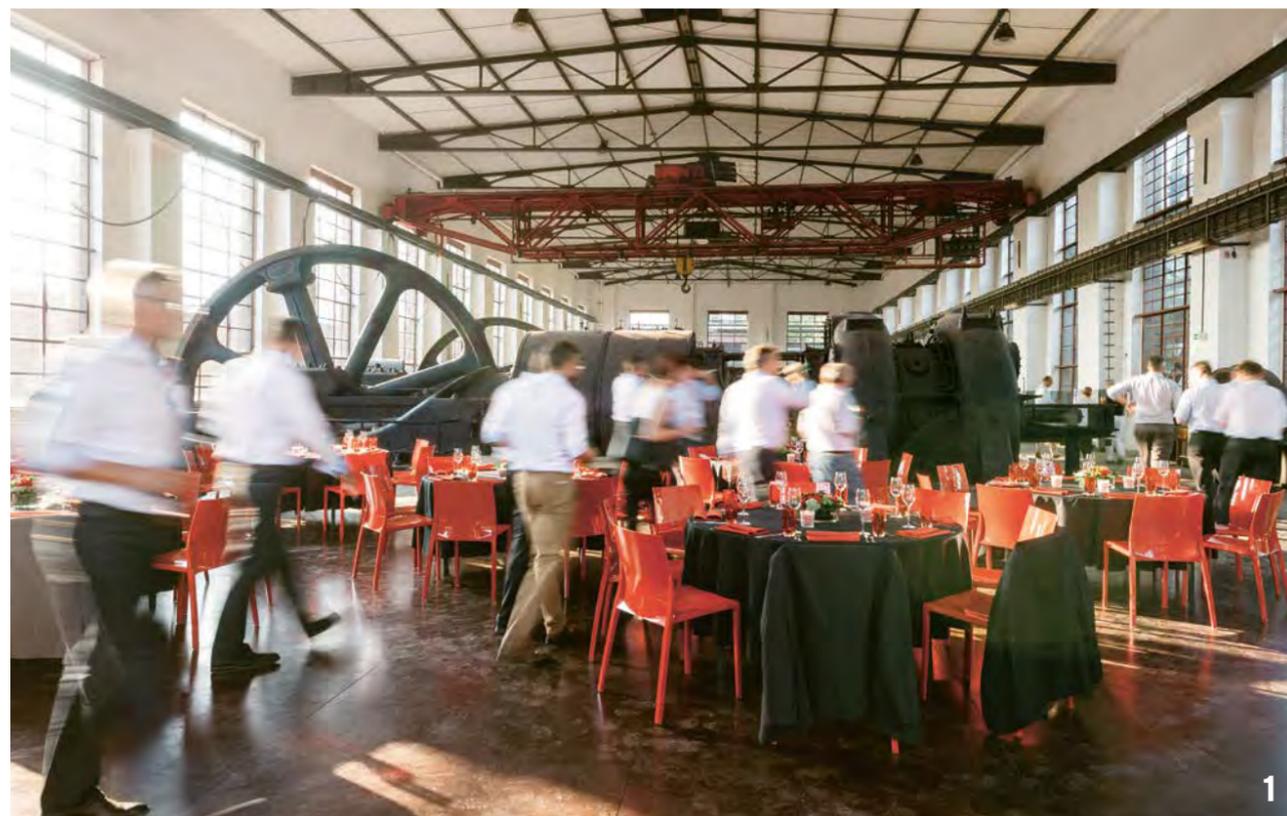
**SO SEHEN
LEIDENSCHAFTLICHE KÖCHE AUS:
AUTHENTISCH & SOUVERÄN.**

erledigt alle erforderlichen Reparaturen und setzen bei Bedarf auch den ein oder anderen Kundenwunsch um. Zum guten Schluss kommen die Menschen, die unsere Gäste immer mit einem strahlenden Lächeln bedienen: unser charmantes, aufmerksames und stresserprobtes Servicepersonal, bestehend aus festangestellten Mitarbeitern und Aushilfskräften. Je nach Größe der Veranstaltung sind bis zu 180 Servicekräfte für unsere Gäste im Einsatz und verwirklichen einen Top-Service. Ja, wir sind echt stolz auf unsere Mannschaft – das möchten wir gerne on top noch mal unterstreichen. •



IM MITTELPUNKT STEHT
UNSER KÜCHENHANDWERK.





1



4



2



3

- 1 DAS BUFFET IST ERÖFFNET.
DIE VORFREUDE STEIGT.
- 2 DER KRÖNENDE ABSCHLUSS:
FRISCHE DESSERTVARIATIONEN.
- 3 AUCH DAS ANRICHTEN IST EINE KUNST.
- 4 AUTHENTISCHE GENÜSSE
AUTHENTISCH PRÄSENTIERT.
- 5 GUTES ESSEN, GUTES GEFÜHL,
GUTE UNTERHALTUNG.



5



SHARING RING MOMENTS

EINE VOLLENDETE TAFEL, ENTSPANNTE GASTGEBER,
GLÜCKLICHE GÄSTE, EIN BESONDERES FLAIR
UND EINE STIMMUNGSVOLLE ATMOSPHÄRE. DAS SIND
UNSERE LIEBLINGSMOMENTE.

Fotografie Bernhard Klug
Text Sabine Klatt



J

Jedes Event folgt einem Grundgedanken: gemeinsam einen Anlass gebührend zu feiern. Das wiederum macht jede Veranstaltung zu einem individuellen Erlebnis – und die Gestaltungsmöglichkeiten sind beinahe grenzenlos in ihrer Vielfalt. Und genau das schmeckt uns, diese wunderbare Möglichkeit, immer wieder neu über den Tellerrand blicken zu können. Ob es sich um eine Festivität im eher kleineren Kreise handelt oder doch ganz im großen Stil für tausende Personen sein soll, wir gestalten Ihr „Hier und Jetzt“ zu einem auch im Nachhinein bleibenden unvergesslichen Genuss für alle. Begegnungen inspirieren. Zusammen mit Ihnen realisieren wir ein Eventkonzept, das Ihre Wünsche in den Mittelpunkt stellt, Ihre Gäste in den Dialog bringt, Erlebnisse schafft und neue Inspirationen für neue Begegnungen be-

wirkt. Jede Anfrage löst bei uns Adrenalin aus. Wir lieben es, mit Ihnen und für Sie zu planen, zu organisieren und vorzubereiten. Wir recherchieren ungewöhnliche Locations und begeistern durch individuelle Design- und Gestaltungsvorschläge. Mit Liebe zum Detail, geschultem Blick, einem Höchstmaß an Professionalität und grenzenloser Phantasie gestalten wir unsere kulinarische Planung. Authentizität sowie der Umgang mit regionalen und saisonalen Speisen, die sich in unendlicher Art und Weise kombinieren lassen, stehen bei unseren Genusslandschaften im Vordergrund. In enger Kooperation mit Ihnen kreieren wir einen Rahmen, der Ihren Stil harmonisch widerspiegelt und Ihrem Budget entspricht. Ob puristisch, romantisch, außergewöhnlich, ob elegant oder leger – lassen Sie sich feiern. Von Anfang an! •

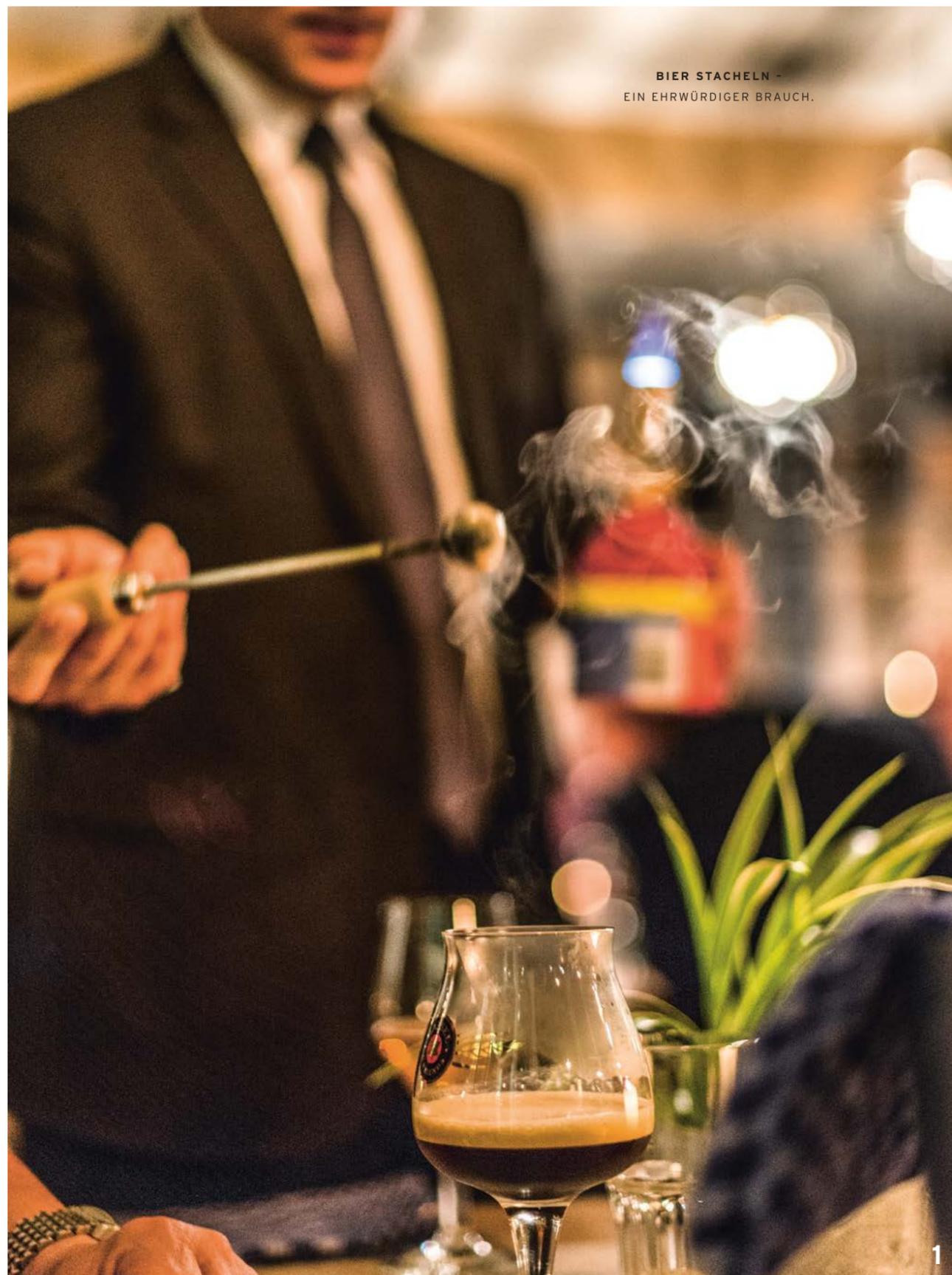
DIE ZUTATEN SIND SO
VERLOCKEND WIE DAS ERGEBNIS.





DIE FREUDE AM GENUSS WIRD BEI UNS IMMER
WANDELBAR, INNOVATIV UND BEGEISTERND FRISCH
INTERPRETIERT.

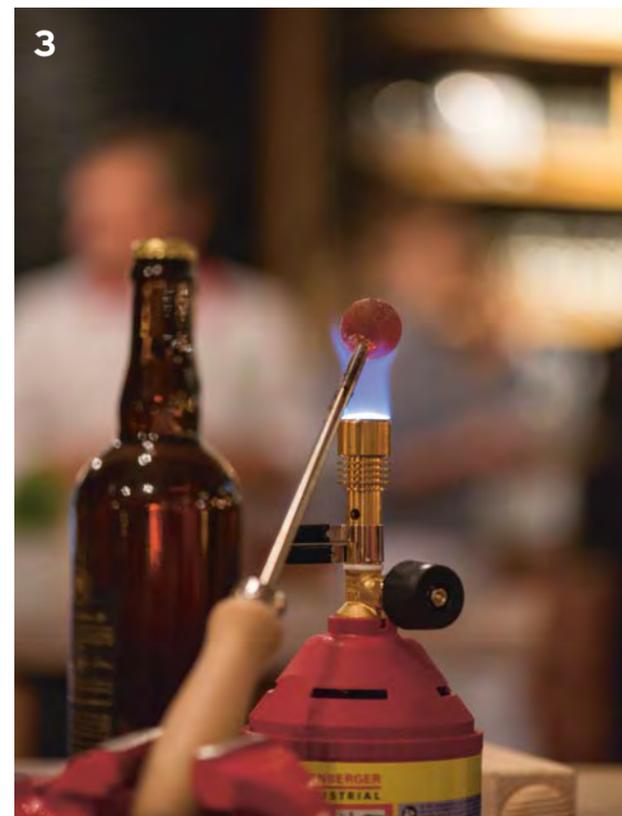
BIER STACHELN -
EIN EHRWÜRDIGER BRAUCH.



1



2



3



4

1 DAS STACHELN IST HEUTE EINE ZEREMONIE,
DIE DEN BIERGENUSS BESONDERS ZELEBRIERT UND HERVORHEBT.

2 AUSGEBILDETE BIER-SOMMELIERS MACHEN DIE VIELFALT
UNTERSCHIEDLICHER BRAUKREATIONEN UND BIERSTILE ERLEBBAR.

3 DER DÜNNE STAB GARANTIERT DIE OPTIMALE ENTFALTUNG
DER HITZE IN DER MASSIVEN KUGEL. DAS BIER BLEIBT KÜHL, DER
SCHAUM WIRD WARM UND CREMIG.

4 EINE VERKOSTUNG VON CRAFT-BIEREN BIETET EINE TOLLE
ORIENTIERUNG IN DER WELT DER BIERE.

QUA LI TÄT

WAS AUF DEN TELLER KOMMT, IST MEHR ALS EIN GERICHT.
KOMMT ES IN BESTFORM, IST ES GENUSS. DIE FAUSTREGEL FÜR
DEN GRÖSSTMÖGLICHEN GENUSS IST DANN GANZ EINFACH:
WENIGER, DAFÜR BESSER - KLASSE STATT MASSE.

Fotografie Bernhard Klug
Text Sabine Klatt

I

Ist es nicht ein sagenhaftes Glück, dass wir so unendlich vielseitig schmecken, riechen, fühlen, sehen und genießen können? Genau dieses Glück kosten wir aus und dafür investieren wir gerne jeden Einsatz. Denn Genuss bedeutet, sowohl den Einsatz von Zeit als auch von Geld zu erbringen. Guter Qualität geht immer auch viel Arbeit in der Erzeugung voraus, sei es im Anbau von Naturprodukten, der artgerechten Haltung von Tieren oder der Verarbeitung zu einem hochwertigen Lebensmittel. Wir setzen bereits beim Einkauf Prioritäten, sind extrem wählerisch bei der Auswahl unserer Produkte, hinterfragen ihre Herkunft, achten auf die Regionalität und kennen die kompetenten Zulieferer unseres Vertrauens in der Regel persönlich. Das bedeutet: noch bevor wir uns mit Hingabe und Sorgfalt der Zubereitung widmen, zeigt sich uns schon die Fülle und Schönheit natürlicher Produkte.

„Genießen heißt, seinen Augen zu trauen“

Insbesondere bei vielen frischen Produkten ist Qualität buchstäblich sichtbar. Beispielsweise lassen bei einem guten Stück Rind eine hohe Marmorierung und eine strahlend weiße Struktur auf hohe Qualität schließen. Wir beziehen unsere Fleischprodukte sowohl aus der Region als auch aus den USA, Kanada und Australien. Neben Herkunft und Qualität der Produkte gilt es auch, den Urgeschmack zu finden. Dafür sind wir gerne vorübergehend Puristen und probieren aus. Ein nur sanft sautiertes Filet, ein nur zurückhaltend gewürztes Stück erstklassigen Wildfleisches, ein mageres Tatar. So zeigt sich die Basis aller Geschmacksrichtungen. Unsere Köche sind und bleiben neugierig, lassen sich von unterschiedlichen Einflüssen inspirieren und versuchen sich gerne in völlig neuen Geschmackserlebnissen. Noch dazu sind sie Meister der optimalen Garmethoden und arbeiten nach der Sous-vide-Methode und beherrschen das Dampfgaren sowie das Garen unter Niedrigtemperatur und können Großes am Grill. Fantasievolles Fingerfood, originelle Flying Buffets und Frontcooking mit erlesenen Zutaten gehören zur Handarbeit und damit auch

zur Handschrift der cateringmanufaktur. Auch wenn es mal stressig werden kann, Eile und Hektik sind Feinde des Genusses. Denn alles, was mit gutem Essen und Trinken zu tun hat, braucht etwas Zeit. Das bedeutet, dass wir unseren Anspruch an Qualität bereits in die Planung einfließen lassen. Da jede unserer Veranstaltungen auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste zugeschnitten wird, erleben unsere Kunden eine ganz persönliche Betreuung. Ihr Ansprechpartner ist immer für sie da, koordiniert, macht und strahlt die nötige



100 % FLEISCH
AUS ARTGERECHTER
HALTUNG.
100 % GENUSS

Ruhe und Erfahrung aus. Auch hier spielt Zeit eine große Rolle. Wir nehmen sie uns für unsere Kunden, für die Vorbereitung, für die Veranstaltung selbst und natürlich für alle damit verbundenen Abläufe. Unser eigenes QM-System hilft uns, verschiedenste Kontrollmechanismen einwandfrei zu koordinieren, und unsere VDR-Zertifizierung zeichnet uns als Spezialisten für die nachhaltige und bewusste Nutzung erforderlicher Ressourcen aus. Darüber hinaus veranlassen wir regelmäßig mindestens zwei externe Audits durch Fresenius und erhalten grundsätzlich grünes Licht für unsere Haltung, uns „fairpflichtet“ zu fühlen. ●



1



2



3

1 HIER LEBT UND ARBEITET EINER UNSERER
LIEBSTEN FLEISCHLIEFERANTEN: BAUER KORTE AUS
BARGE-BROCKHAUSEN.

2 SCHWEINEZÜCHTER AUS LIEBE ZU DEN TIEREN:
HEINER KORTE.

3 SCHWEIN IM GLÜCK.



ARTEGERECHTE TIERHALTUNG
IM 5-STERNE SCHWEINESTALL. SO SIEHT
EIN GLÜCKLICHES SCHWEINELEBEN AUS.



GUTES FUTTER IST DAS A UND O
BEI BAUER KORTE. DIE BESONDERE MIXTUR
VON KRÄUTERN HAT ER EIGENS ZUSAMMEN-
GESTELLT.

FUN FAC TS

VERANSTALTUNG: FELIX-GALA

ANLASS: DIE EHRUNG DER BESTEN SPORTLER DES LANDES,

GÄSTEZAHL: 1.350, SPEISENDARREICHUNG: 3-GÄNGE-MENÜ

24_h

Arbeitsvolumen in der Spülküche
(3 Spüler à 8 h)

3_t

Das Gesamtgewicht des eingesetzten
Geschirrs betrug ca. 3 Tonnen.
Dieses Gewicht wurde den Abend
über mehrfach in die Hand genommen
und transportiert.

1,5_t

verarbeitete Lebensmittel

600_{km}

Laufstrecke legten die
Servicekräfte an diesem Abend
zusammen zurück.

11,5_{min}

Küchenausgabe und Service von
1.350 Rinderfilets in 11,5 Minuten

3.375_l

Getränke (Wein, Wasser, Bier, Heißgetränke)
wurden an diesem Abend konsumiert.

DER

**WAS MACHT EIN MODERNES CATERING
 AUS? DIESE FRAGE STELLTE DER
 BETRIEBSLEITER DER CATERING-
 MANUFAKTUR (EIN BETRIEB DER
 KHC WESTFALEN-HALLEN GMBH) DOMINIK
 SCHÖN UND ERHIELT IN ENTSPANNTER
 UND LOCKERER ATMOSPHÄRE KLARE
 MEINUNGEN UND INTERESSANTE ANSÄTZE
 VON DEN EINGELADENEN GESPRÄCHS-
 PARTNERN.**

ER

Fotografie Bernhard Klug





1



2

1 **CARSTEN (CABA) KROLL**
„EIN MODERNER CATERER MUSS
FLEXIBEL REAGIEREN.“

2 **NICOLE TRITTSCHACK**
„MODERNES CATERING ÜBERZEUGT
DURCH TOP-SERVICEKRÄFTE.“

3 **DIRK SINDERMANN**
„EIN GUT DURCHDACHTES KONZEPT IST
DIE BASIS FÜR MODERNES CATERING.“

Für einen gelungenen Event so wichtig und unabdingbar wie für Frauen Friseur: Caterer. Mit der cateringmanufaktur zeichnet Dominik Schön bei der KHC Westfalahallen GmbH dafür verantwortlich, dass auch außerhalb des Westfalahallen-Geländes Catering auf Spitzen-niveau angeboten wird.

Ort des Gesprächs: die lokalmanufaktur in Dortmund. Am Stammtisch nahmen Platz: Nicole Trittschack [Abteilungsleiterin Kommunikation und Werbung der Ruhr Tourismus GmbH], Dirk Sindermann [Inhaber und Geschäftsführer von Bedachungen Sindermann sowie Obermeister der Dortmunder Dachdeckerinnung], Jens Malkus [Inhaber und Geschäftsführer von Veranstaltungstechnik Malkus] und Carsten (Caba) Kroll [Geschäftsführer der Kroll & Schäfer Eventmanufaktur].

SCHÖN Herzlich willkommen! Ich freue mich sehr, dass Sie die Zeit gefunden haben, hier gemeinsam über die Frage nachzudenken, was einen modernen Caterer ausmacht. Die Runde ist somit eröffnet.

SINDERMANN Wenn ich darf, fange ich gerne an. Ich kann modernes Catering aus zwei Blickwinkeln betrachten: aus geschäftlicher Sicht wie auch privat. Als Obermeister der Dortmunder Dachdeckerinnung weiß ich, was es bedeutet, eine Veranstaltung mit 350 bis 400 Gästen zu einem wirklich gelungenen Fest zu machen. Anlässlich der Verbandstage der Dortmunder Dachdeckerinnung haben wir immer eine große Veranstaltung zu organisieren. Sprich, nachmittags finden Tagungen statt und abends wird im festlichen Rahmen gefeiert. Hier treffen sich Menschen, die sich teilweise noch nie vorher gesehen haben, das Altersgeflecht ist sehr breit und verschiedene Ansprüche und Bedürfnisse möchten bedient, im besten Fall übertroffen werden. Modernes Catering beginnt hier bereits mit einem gut durchdachten Konzept. Selbstverständlich ist die Qualität des Essens ausschlaggebend, genauso wichtig ist aber auch die

Art der Präsentation der Speisen. Für 2017 wird geplant, die Veranstaltung in der Westfalahalle 1 zu feiern. Auch hier wird Herr Schön von der cateringmanufaktur die Betreuung übernehmen und wir freuen uns schon sehr, in einer der traditionsreichsten Hallen, in der alle Stars zu Gast waren, unser Fest zu feiern.

SCHÖN Ich bin mir sicher, dass uns da sehr viele Ideen einfallen. Vielleicht bauen wir Theken aus Euro-Paletten und servieren Salate aus umgebauten Betonmischern.

SINDERMANN Genau solche Dinge meine ich. Modernes Catering bedeutet, sein Handwerk zu verstehen. Von der Idee über den Einkauf, wie Verarbeitung bis zur gelungenen Präsentation. Bei einem Event der Dachdeckerinnung können wir dann von Handwerkskunst im doppelten Sinn sprechen.

TRITTSCHACK Ein weiterer wichtiger Punkt ist für mich auch der Service. Ich arbeite in der Tourismusbranche und plane und organisiere diverse Messeauftritte im Jahr. Hier haben wir meist Stände mit ganz konkreten Vorgaben. Meist bedeutet dies wenig Spielraum und Platz für den Caterer. Trotzdem haben wir und unsere Kunden Erwartungen an die Qualität des Essens sowie die Freundlichkeit des Service, die erfüllt werden wollen. Die cateringmanufaktur ist z. B. seit 2011 unser Partner auf der ITB (A. d. R.: weltgrößte Tourismus-Messe in Berlin). Es ist schön, wenn man sich als Organisator auf seine Kernaufgaben besinnen kann, weil sich die Gäste in verlässlichen Händen befinden. Das Servicepersonal spielt hier eine ganz entscheidende Rolle. Hier gilt es, sein Handwerk zu verstehen, professionell und schnell zu sein, den richtigen Blick und das nötige Gespür zu haben, in stressigen Situationen ruhig zu



3

bleiben und stets freundlich und verbindlich zu agieren. Hier haben wir mit der cateringmanufaktur wirklich ausnahmslos gute Erfahrungen gemacht.

SCHÖN Messe ist in der Tat immer wieder eine Herausforderung. Eine unserer Maximen ist aber auch: „Geht nicht, gibt's nicht.“ Heißt: Moderne Caterer können alles – und was sie nicht können, organisieren sie im Handumdrehen.

„Modernes Catering ist neben Handwerk auch Intuition. Man muss die Wünsche seiner Gäste spüren!“

MALKUS Organisation ist ein sehr gutes Stichwort. Moderne Caterer haben die nötige Weitsicht. Sie planen rechtzeitig, nehmen sich ihrer Aufgabe mit Blick für die Details an, wägen ab, wie sie im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten den Wünschen ihrer Kunden entsprechen können, und holen sich Partner ins Boot, um eine Veranstaltung in ihrer Gesamtheit perfekt zu gestalten. Ich habe schon viele Erfahrungen mit Caterern machen dürfen und manchmal Dinge erlebt, die dem heutigen Zeitgeist einfach nicht mehr entsprechen. Die Zusammenarbeit mit einem modernen Caterer bedeutet für uns das harmonische Zusammenspiel von Toptechnik und Topküche.

KROLL Und genau das erfordert ein Höchstmaß an Flexibilität. Ich denke, dass ein moderner Caterer sehr flexibel sein muss. Ja, er muss weitsichtig sein – aber das, ohne die Übersicht zu verlieren. Klar passieren auch mal Pannen aber auch dann, und gerade dann ist Reaktionsvermögen gefragt.

SCHÖN Ich erinnere mich an eine Veranstaltung für ein Bochumer Autohaus. Hier hatte der Veranstalter Grünkohl mit Mettwurst bestellt. Was bei der Bestellung nicht erwähnt wurde, dass sehr viele Muslime teilnahmen. Weil bei uns der Grünkohl klassisch mit ausgelassenem Speck zubereitet wird, hieß es mal schnell umdisponieren.

KROLL Vegetarische und auch vegane Speisen sollten sowieso zum Angebot eines modernen Caterers gehören. Das Bewusst-

sein für eine köstliche, auch komplett tierfreie Ernährung ist heute keine Randscheinung mehr.

TRITTSCHACK Hier ist auch der Überraschungsfaktor hoch. Es gibt wirklich tolle vegane Gerichte, die so fantastisch schmecken, und keiner hätte gedacht, es sei vegan.

MALKUS Aber auch hier gilt: Was beim Kunden ankommt, muss absolut frisch sein. Die Qualität der Rohstoffe muss stimmen. Darüber hinaus sollte ein moderner Caterer immer Transparenz zeigen. Die Kunden möchten wissen, was eingekauft wird, Regionalität spielt hier auch eine wichtige Rolle und selbstverständlich ist auch eine offene Preisbewertung relevant. Miteinander sprechen und dem Kunden immer das Gefühl geben, die richtige Entscheidung für Qualität und Service getroffen zu haben.

TRITTSCHACK Deswegen schätzen wir es auch so sehr, z. B. mit Herrn Schön immer einen Ansprechpartner zu haben. Das macht es für uns extrem transparent. Er kennt unsere Wünsche und Bedürfnisse und koordiniert diese perfekt mit seinem Team.

SINDERMANN Dem kann ich nur zustimmen! Wie ich am Anfang auch erwähnt habe, habe ich auch schon für private Feiern die Leistungen der cateringmanufaktur in Anspruch genommen. Einmal war das Motto „70er-Jahre-Party“. Hier stimmte alles! Die Qualität der Speisen, die Präsentation und die Details, zu denen auch der Käse-Igel zählte. Das war Retro extrem modern interpretiert.

KROLL Der Blick auf die Gäste ist der entscheidende Blick. Am Anfang steht immer das Gespräch, stehen die bestimmten Vorlieben der Gastgeber und ihrer Gäste, die Auswahl dessen, was dann absolut frisch und in originellen Zusammenstellungen zubereitet und serviert wird. Hygiene und Sauberkeit sollten eine Selbstverständlichkeit sein. Ein moderner Caterer ist leidenschaftlich und kompromisslos in Bezug auf Genuss und Perfektion.

SCHÖN Herzlichen Dank für diese interessante Runde. Ich selbst vergleiche modernes Catering mit den Eigenschaften einer Schlange: Man muss sich alle zwei Jahre häuten. Innovationen sind die Herausforderungen, die wir mit Liebe und Qualität auf den Tellern unserer Gäste präsentieren. •

LOKAL MANU FAKTUR

MIT UNSEREM HAUSEIGENEN RESTAURANT,
DER LOKALMANUFAKTUR, HABEN WIR IM DORTMUNDER
RATHAUS UNSER ZUHAUSE GEFUNDEN.

Text Sabine Klatt

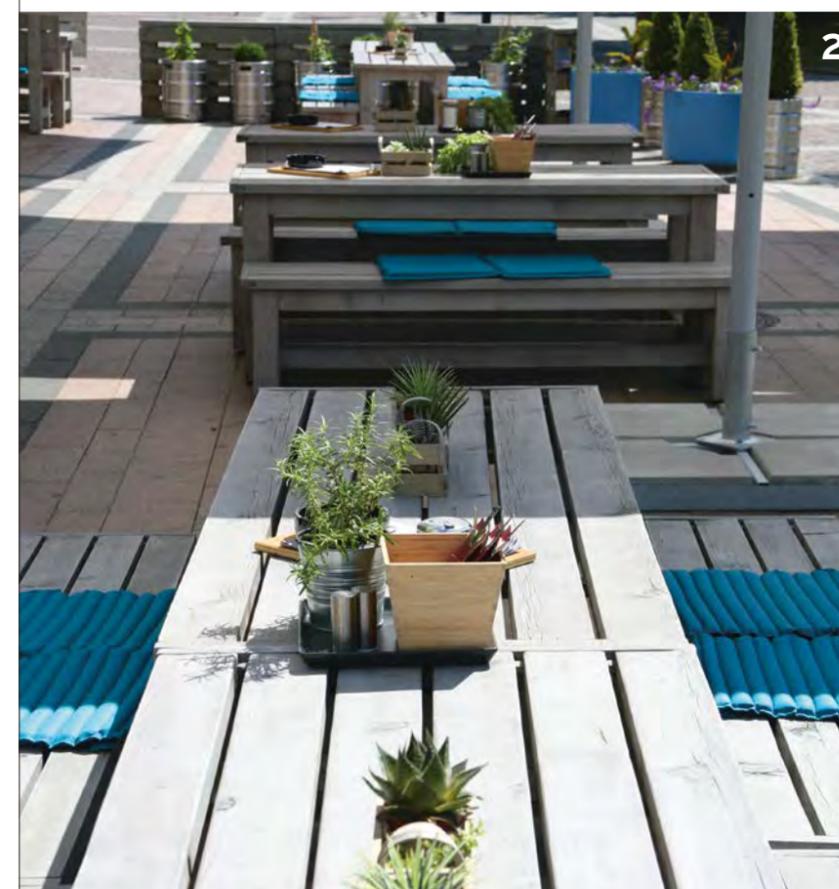
Lokal. Ehrlich. Lecker. In der lokalmanufaktur finden Feinschmecker und Freunde der Tischkultur vorzugsweise regionale Speisen und Getränke in moderner Interpretation und Präsentation. Hier können unsere Gäste immer und eventunabhängig dieselbe Qualität genießen, die auch unsere cateringmanufaktur auszeichnet. Das alte Rathaus-Café bot perfekte Räumlichkeiten, die wir für unsere lokalmanufaktur umgebaut und mit einem zu uns passenden Ambiente gestaltet haben. Unkonventionell, lässig, gleichzeitig gemütlich in der Einrichtung und mit einer unkomplizierten und saisonalen Karte, die heimatische Genüsse und guten Geschmack perfekt inszeniert. Ob romantischer Abend, Business-Essen, ein entspanntes Genießen im Freundeskreis, fröhlicher Familienausflug oder erstes Date: In der lokalmanufaktur finden alle Anlässe, Wünsche und Bedürfnisse einen tollen Platz. Viel Holz, warme Farben und eine variierende Bestuhlung bestimmen die Atmosphäre, genossen wird sowohl an langen Holztischen, im gemütlichen Loungebereich, in eingebauten Wandnischen fürs intimere Dinieren, am Stammtisch vor alten Dortmund-Motiven oder am langen Tresen. Bei gutem Wetter lädt unsere große Terrasse zum kulinarischen Treffen ein. Heimatliche und authentische Produkte werden von unserer Küche mit Liebe verarbeitet

und von unserem sehr aufmerksamen und freundlichen Servicepersonal mit Freude präsentiert. Auch hier zeigt sich in allen Produkten, die in den Gerichten der lokalmanufaktur verwendet werden, eine Rückbesinnung auf alte Traditionen. Was in der lokalmanufaktur serviert wird, zeugt von handwerklicher Herstellung, nachhaltiger Erzeugung und regionaler Genussvielfalt. Eine unserer weiteren großen Leidenschaften ist Bier. Sechs Biersorten aus dem Fass und zehn handgemachte Craft-Biere aus der Flasche werden Ihnen in der lokalmanufaktur standardmäßig angeboten. Gerne gehen wir auch mit Ihnen auf Entdeckungsreise! Jeden ersten Montag im Monat laden wir alle begeisterten Liebhaber gepflegter Bierkultur zu einem ganz besonderen Stammtisch ein. Begrenzt auf maximal 16 Teilnehmer kredenzen wir, passend zu regionalen Gabelbissen, eine immer wieder spannende und abwechslungsreiche Auswahl an ausgefallenen Bieren. Bier ist Kult, Bier ist Heimat, ein handgemachtes Bier erzählt eine Geschichte und wird somit zu einem Genusserebnis. Unsere zertifizierten Bier-Sommeliers zeigen Ihnen, dass Bier mindestens so spannend und komplex wie Wein sein kann, und führen Sie unterhaltsam und mit viel „Aha-Erlebnis“ durch den Abend. Seien Sie unser Gast und treffen Sie auf ganz viel Freundschaft! •

DIE EINFACHSTEN
DINGE WERDEN ZUR
DELIKATESSE, WENN
MAN SIE LÄSST.



1



2



3

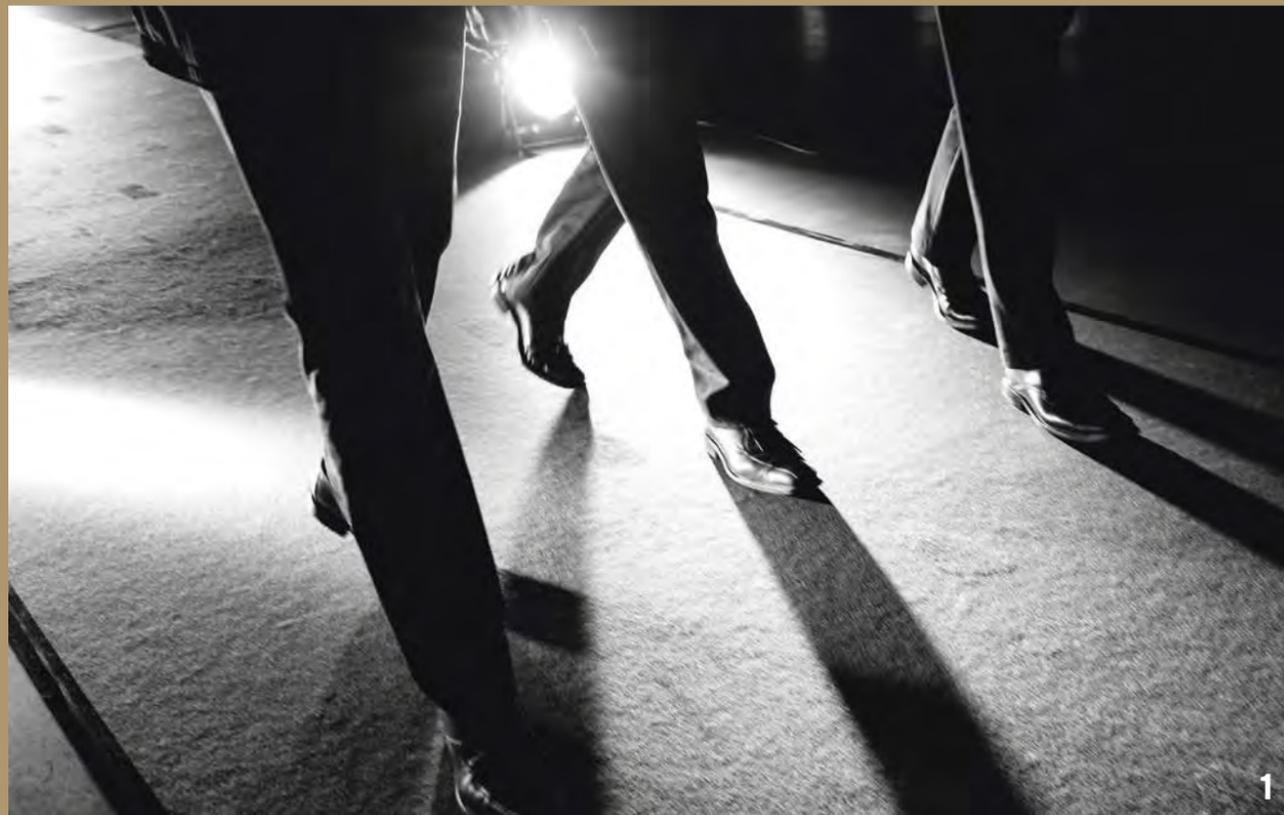
1 DIE GUTE STUBE DORTMUNDS: TAFELFREUDEN
MIT WOHNZIMMER-CHARAKTER

2 FRIEDENSPLATZ MEDITERRAN.
EIN KULINARISCHES HEIMSPIEL.

3 TREFFPUNKT TRESEN. AUF KURZ ODER LANG ...

STERN STUN DEN

AUSSERGEWÖHNLICHE FESTLICHKEITEN AN AUSSERGEWÖHNLICHEN ORTEN. EIN FEUERWERK AN KULINARISCHEN UND DEKORATIVEN IDEEN. LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



1 EBEN NOCH SIMPLY RED ODER UNHEILIG - JETZT SIE! DORT
WO SONST 15.000 FANS IHREN IDOLEN ZUJUBELN, FEIERN, TAGEN UND
DINIERN SIE IN EXKLUSIVER RUNDE.

2 EIN BESONDERER RAHMEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG, TRADITIONSREICH
UND LEGENDÄR: DIE WESTFALENHALLE 1!

3 ACCOR KAM, TAGUNG MIT ABENDVERANSTALTUNG AUF UND VOR DER BÜHNE
DER WESTFALENHALLE 1. CATERING VIA FRONTCOOKING.





GALA FÜR FORTGESCHRITTENE! EIN 4-GÄNGE-MENÜ
FÜR 1.500 HOCHKARÄTIGE GÄSTE ERFORDERT DEN
RICHTIGEN ORT, EINE GEHÖRIGE PORTION MANPOWER,
ERFAHRUNG UND KREATIVITÄT.



1



2



3

- 1 EIN HAUCH VON ASCOT!** VERANSTALTUNG AUF DER TRIBÜNE DER GALOPPRENNBAHN DORTMUND.
- 2 UNBESCHREIBLICHE ATMOSPHÄRE** ZWISCHEN EHRFURCHT UND EUPHORIE. 5-GÄNGE-GALA-MENÜ IN DER DORTMUNDER PETRIKIRCHE.
- 3 DAS BESONDERE IST IMMER VERGÄNGLICH.** NUR FÜR WENIGE STUNDEN WURDE DIESER GEMÜSESTAND AUF DEM DORTMUNDER GROSSMARKT ZU EINEM POP-UP-RESTAURANT UMFUNKTIONIERT.
- 4 ARBEIT, DIE SPASS MACHT.** BEI EVENTS IN DER DASA (DASA ARBEITSWELT AUSSTELLUNG) IST DAS THEMA ARBEIT ALLGEGENWÄRTIG.
- 5 AUSGELASSENE STIMMUNG** BEIM 9. „ERLEBNIS“ DER CATERINGMANUFAKTUR AUF DER RENNBAHN-TRIBÜNE.



4



5

HANDARBEIT AM LAUFENDEN BAND
UND TROTZDEM EINE KLASSE FÜR SICH!



JEDER DER UNZÄHLIGEN HAND-
GRIFFE HINTERLÄSST EINDRUCK.
AUCH BEI IHNEN. VERSPROCHEN.



1



2



3



4

1 BODENSTÄNDIGE KÜCHE, ABER QUALITATIV KOMPROMISSLOS.
PORSCHÉ CLASSIC DAY: CATERING VIA FRONTCOOKING FÜR
INSGESAMT 1.600 GÄSTE.

2 GAUMENFREUDEN UND OHRENSCHMAUS.

**3 DIE KLASSIKER VON PORSCHÉ LASSEN LIEBHABER-HERZEN
HÖHER SCHLAGEN.**

**4 DER CURRYWURSTSTAND ERFREUT SICH IMMER WIEDER
GROSSER BELIEBTHEIT.**

cateringmanufaktur

Konzept/Design

Gregor & Strozik Visual Identity GmbH
Am Bergbaumuseum 43
44791 Bochum / Germany
gsvi.de

Fotograf

Bernhard Klug
kluggestaltet.de

Papier

Papyrus PlanoArt

Druck

Spenner GmbH - Druck und Verlag
Körnebachstraße 70, 44143 Dortmund

Herausgeber

cateringmanufaktur und lokalmanufaktur
sind Marken der

KHC Westfalahallen GmbH
Strobelallee 45
44139 Dortmund
cateringmanufaktur.com

Geschäftsführer

Sabine Loos
Frank Weeke

