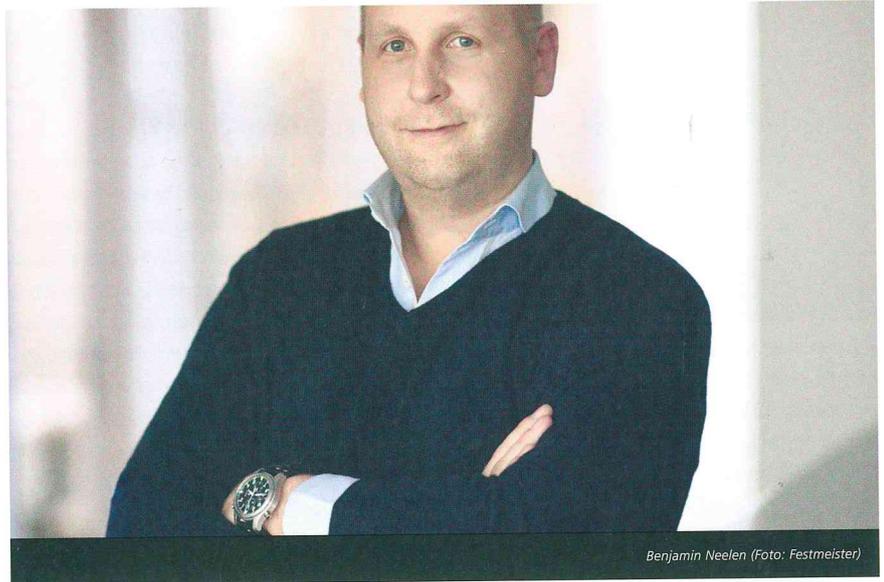


event.hospitality

BlachReport **Sonderausgabe** 1.17

EXPANSIONSKURS: WAS ORGATECH IN RUSSLAND PLANT

AktivMedia GmbH - Hopfenfeld 5 - 31311 Uetze
Postvertriebsstück, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt
46557#9999#0117
Festmeister Catering Manufaktur
Herrn Anthony Brüggem
Kistlerhofstraße 70 / Geb. 79
81379 München



Benjamin Neelen (Foto: Festmeister)

Manufaktur

Festmeister will Akzente im Premium Catering setzen

In München ist die Festmeister Catering Manufaktur gestartet, die neue Akzente im Premium-Catering-Bereich setzen will. Im Fokus des Start-ups steht das klassische Event- und Messecatering. Weitere Umsatzbringer sollen das Business-Catering sowie ein Catering-Online-Shop sein.

Zum Beginn am 1. März des Jahres ging es gleich richtig los. So konnte Festmeister gleich im ersten Monat rund 50 Angebote schreiben – mit dem Fokus darauf, dass es Premiumangebote sind, die aber 20 Prozent unter den Preisen der Wettbewerber liegen können, weil es entsprechende Kostenvorteile im Unternehmen gibt. Erarbeiten mussten die vielen Angebote einige „alte“ Bekannte aus dem Eventcatering: Benjamin Neelen, bei Festmeister verantwortlich für die Geschäftsleitung, und Vertriebsleiter Richard Schmitz sind ehemalige Führungskräfte von Kofler & Kompanie, während Antony Brügggen, Leiter Operations, in der Münchener Bilfinger ProfiMiet Niederlassung den Hut auf hatte. Küchenchef Andreas Krüger sammelte nach seiner Ausbildung im Sternerrestaurant „Au-

Lac“ nationale und internationale Erfahrungen bei Hilton und Sheraton, ehe es ihn nach Bayern zog, wo er als Küchenchef bei Kofler & Kompanie Meriten im Eventcatering erwarb.

Das Festmeister Team hat sich ein Catering-Konzept auf die Fahnen geschrieben, das den Spagat zwischen moderner Küchentechnik und einem Maximum an Handarbeit und Produktqualität schaffen soll – eben als Catering Manufaktur. Dafür bringt das Unternehmen die wichtigsten Voraussetzungen gleich zum Start mit. So gehört Festmeister ebenso zum Unternehmen Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH wie der Konradhof in Seefeld-Unering, der sich seit über 500 Jahren im Familienbesitz befindet und auf Stärken wie eine nachhaltige Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und den eigenen Futteranbau verweisen kann. Der Verzicht auf Antibiotika und eine Bio-Zertifizierung sind wichtige Grundprinzipien des Hofes. „Und werden in unserer Cateringkonzept integriert“, so Benjamin Neelen.

In Gröbenzell bei München wurde darüber hinaus im April 2016 eine der modernsten Catering-Produktionsküchen auf einer Fläche von mehr als 5.000 qm in Betrieb genommen. Hier entwickelt und produziert Küchenchef Andreas Krüger seine Speisenkreationen als zeitgemäße Interpretationen einer vorwiegend regionalen Küche. Herkunft, Qualität, Optik und Geschmack – darauf liegt der Hauptfo-

kus. Der Wahlspruch des jungen Unternehmens: „Denn wir wissen, wo es herkommt!“ Mit Eigenschaften wie „Glaubwürdigkeit“ und „Nachhaltigkeit“ will Festmeister die Akzente setzen – sowie dem erwähnten Kostenvorteil.

Der Premiumbereich braucht Zuwendung. Das weiß Benjamin Neelen: „Mit der Festmeister Catering Manufaktur haben wir die Möglichkeit, unsere persönlichen Erfahrungen der letzten Jahrzehnte aus dem Eventcatering in einer neuen Firma zusammenzuführen“. Er setzt dabei auf persönliche Nähe zu den Kunden, den Manufaktur-Charakter und die langjährige Planungskompetenz. Organisiert wird das Geschäft mit einer zentralen Struktur mit Fokus auf die bayerische Landeshauptstadt. „Von hier aus werden wir den Markt deutschlandweit bedienen“, so Neelen, der Festmeister als „junges und dynamisches Unternehmen mit traditionell bayerischen Wurzeln“ bezeichnet. Besonderes Augenmerk lenkt er dabei auf Berlin und Frankfurt, wo Kunden und Agenturen bereits gut bekannt sind. Außerdem setzt er auf schlanke Strukturen im Geschäftsbetrieb und verzichtet beispielsweise auf eigenes Equipment für die Eventaustattung. Einerseits, um dem Kunden Flexibilität und Vielfalt zu bieten, und andererseits, um auch dabei den Fokus auf regionale Partner zu legen.

Info: www.festmeister-catering.de



Bayerische Staatsoper (Foto: Felix Löchner)

Charity-Opernabend

Am 27. Juni 2017 hat die Bayerische Staatsoper zum Charity-Opernabend zugunsten ihres Kinder- und Jugendprogramms eingeladen. Über 130 Gäste aus Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur und Medien folgten der Einladung und unterstützen das Kinder- und Jugendprogramm der Bayerischen Staatsoper mit Spenden. Der Charity Opernabend wurde von Dahlmann Catering kulinarisch in Szene gesetzt.

An diesem Abend genossen die Gäste die Opernaufführung „La traviata“ mit einem Apéritifempfang in den Pausen mit Crémant und sommerlichen Erfrischungsgetränken sowie kleinen, feinen Häppchen – bevor sie dann im Königssaal mit einem edlen Dinner verwöhnt wurden. Das sommerliche Menü startete mit einer Variation vom Saibling mit Tatar und Kaviar, sowie Wildkräutersalate mit grünen Spargelspitzen und Buttermilch-Basilikum-Vinaigrette. Zum Hauptgang servierte das Dahlmann Catering Team den Gästen ein zartrosa Filet vom Wiesenrind, dazu geschmolzene Romanaherzen mit Kartoffel-Zucchini-Törtchen und Kirsch-Szechuan-Pfefferjus. Der süße Abschluss kam aus der haus-eigenen Patisserie: Zartbitterschokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu hausgemachtes Himbeersorbet und Stracciatella-Biskuit.

Info: www.dahlmann-catering.de

Taste of München

Für gewöhnlich steht Maximilian Moser hinterm Küchentresen des Gourmetrestaurant Aubergine. Während das Sternerestaurant des Hotels Vier Jahreszeiten Starnberg im August eine Sommerpause einlegt, schwingt der 31-Jährige den Löffel beim Kulinarik-Event „Taste of München“ von 3. bis 6. August 2017 im Englischen Garten.

Wenn die internationalen „Taste Festivals“ erstmals nach Deutschland kommen, sind neben dem Haubenchef zwölf weitere Köche vertreten, darunter der ebenfalls vom Guide Michelin ausgezeichnete Anton Schmaus/Storstad Regensburg und der langjährige Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft Holger Stromberg.

Unter freiem Himmel werden im südlichen Teil des Englischen Gartens rund 18.000 Gäste erwartet, die sich auf zahlreiche Bars, Show Cooking und Verkostungs-Stationen freuen können. Die „Taste Festivals“ ziehen anschließend weiter nach São Paulo, Melbourne und London.

Info: www.tasteofmuenchen.de

Festmeister

CATERING
MANUFAKTUR

PRÄSENTIERT

DIE NEUEN MEISTER



Sommer #7/2017

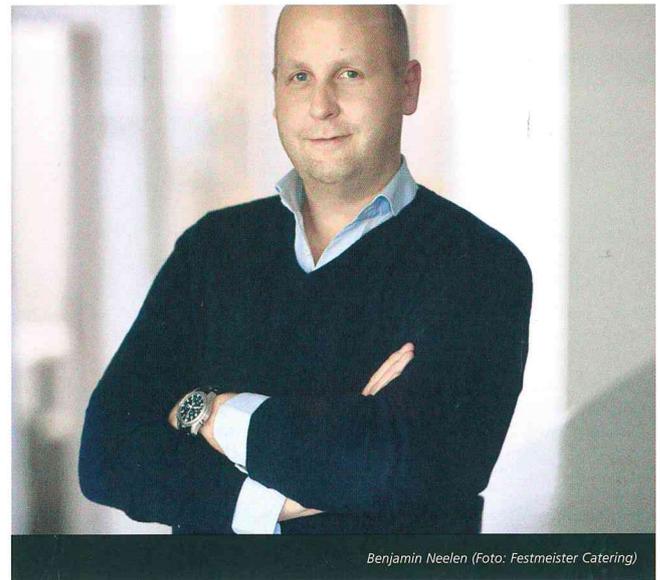
#festmeister #catering #manufaktur
#kreativ #jung #dynamisch
#qualität #herkunft #geschmack #optik
#interesse?

info@festmeister-catering.de

WWW.FESTMEISTER-CATERING.DE

Benjamin Neelen

LBENJAMIN NEELEN IST VERANTWORTLICH FÜR DIE GESCHÄFTSLEITUNG EVENTCATERING BEI FESTMEISTER CATERING MANUFAKTUR IN MÜNCHEN.



Benjamin Neelen (Foto: Festmeister Catering)

Wie sind Sie zur Veranstaltungsbranche gekommen?

Nach meiner Ausbildung habe ich schnell festgestellt, dass mir ein Berufsleben in der Hotellerie nicht abwechslungsreich genug sein würde. Damals erfuhr ich über einen Kollegen von dem Berufsbild des Eventmanagers im Cateringbereich beim Käfer Partyservice in München. Das hat mich sofort begeistert! Nach einem Praktikum dort war für mich klar, dass dieser Arbeitsbereich für meine beruflichen Vorstellungen ideal ist.

Was wäre die Alternative zu Ihrer jetzigen Tätigkeit?

Alternativ wäre ich gerne Zahnarzt geworden und hätte dann die Praxis meines Vaters übernommen.

Welchen Traum wollen Sie sich noch erfüllen?

Irgendwann einmal weniger zu arbeiten und mehr für die Familie da sein zu können.

Was macht Sie glücklich?

Gutes Essen, guter Wein, Freizeit mit meiner Frau und meinen beiden Kindern und Gartenarbeit!

Was war bisher Ihre größte Herausforderung?

Eindeutig der Aufbau der Festmeister Catering Manufaktur und die Platzierung als deutschlandweiter Premium-Cateringanbieter.

Welche Entscheidungen haben Sie bereut?

Keine, denn gute und schlechte Entscheidungen gehören zum Leben. Auch vermeintlich schlechte Entscheidungen sind immer für etwas gut!

Was machen Sie gegen Stress?

Gartenarbeit.

Wen möchten Sie gern einmal kennenlernen?

Tesla Gründer Elon Musk – ein Pionier unserer Zeit!

Welches Buch haben Sie zuletzt gelesen?

Olaf Georg Klein: „Zeit als Lebenskunst“.

Was sollen wir hören: Ihr aktueller Musiktipp?

Kinderlieder von Charlie Glass. Hinreißend gesungen und ideal für Kinder zum Einschlafen.

Welches Live-Ereignis hat Sie bisher am meisten beeindruckt?

Eröffnungsspiel der Fußball WM 2006 in München.

Auf die Gefahr hin, dass Sie dort nie wieder alleine sind:

Nennen Sie uns Ihr Lieblingsrestaurant?

Da gibt es einige. Das Cochinchina in der Kaiserstraße in München. Bestes Thai Food! Johannes King in Keitum, Sylt. Unbeschwerter Küche auf Sternenniveau in entspannter Atmosphäre. Entrecôte in der Schützenstraße in Berlin. Französische Küche zum Niederknien!

Impressum

5. Jahrgang SONDERAUSGABE: event.hospitality _ VERLAG AktivMedia GmbH / Hopfenfeld 5 / 31311 Uetze – Dedenhausen // T 05173 9827-0 / F 05173 9827-39 / info@blachreport.de / www.eventhospitality.de
 _ CHEFREDAKTION Peter Blach pblach@blachreport.de _ REDAKTION Sven Schulz ssschulz@aktivmedia.biz / Gabriele Stolte gstolte@blachreport.de / Elke Bartels ebartels@blachreport.de / Karin Stengel kstengel@blachreport.de / Marco Raupach mraupach@blachreport.de _ ANZEIGENMARKETING Medienmarketing Sanders, Ulf-Gundo Sanders / Tel 07203 502727-0 / Fax 07203 502727-18 / eMail ugsanders@aktivmedia.biz // Rudolf Watzlawek / Tel 05173 9827-38 / eMail rwatzlawek@aktivmedia.biz _ PRODUKTION Sandra Fink sf@betriebsbuero.com _ BILDER creativemarket.com/Boldee Pictogram Collection by Bloomicon (Seiten 04, 05) _ DRUCK Druckhaus Giese & Seif OHG / Peine _ GERICHTSSTAND Burgdorf >> Der BlachReport event.hospitality ist eine Sonderausgabe des BlachReport. Er erscheint zweimal pro Jahr. Der jährliche Bezugspreis beträgt in Deutschland 20,00 Euro inkl. MwSt. und Versandkosten [im Ausland 26,00 Euro]. Das Abonnement verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn es nicht sechs Wochen vor Ablauf schriftlich gekündigt ist. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte. [Preise jeweils inkl. Versandkosten]