

RETO MATHIS (ST. MORITZ) ÜBER ERFOLGREICHES CATERING

CHÄS-CHÜECHLI? ODER KAVIAR?

Er ist einer der erfolgreichsten Caterer der Schweiz. Keine Party in St. Moritz ohne Reto Mathis. Der Top-Koch und Gastro-Unternehmer ist in der Lage, Events von zwei bis 2000 Personen zu verpflegen. «Hotelier» wollte von ihm wissen: Was zeichnet ein professionelles Catering aus? Was sollten Hoteliers und Gastronomen beachten, wenn Sie ins Geschäft mit dem Party-Service einsteigen?

Interview: Hans R. Amrein

Was zeichnet den guten Party-Service aus? Einen guten Party-Service zeichnet aus, dass er keine falschen Erwartungen weckt, die nachher bei der Umsetzung nicht erfüllt werden können. Um eine seriöse Offerte abgeben zu können, muss der Caterer daher zwingend die Event-Location vorgängig unter der Prämisse inspizieren: Was ist wie und wo überhaupt möglich? Sehr wichtig ist ebenfalls die klare Positionierung des Anbieters, also in welchem Segment er sich ansiedelt, etwa bei Schinkengipfeli und Chäs-Chüechli oder Foie gras und Kaviar.

Was sollte der professionelle Gastronom oder Hotelier dringend beachten, wenn er einen Catering-Auftrag übernimmt?

Der zusätzliche Aufwand ist nicht zu unterschätzen, sowohl in personeller Hinsicht wie auch im Materialbereich. Gefordert sind hier absolut professionelle und kompetente Mitarbeiter, die ein Projekt von A bis Z betreuen und ausführen können.

Welche Utensilien und Geräte dürfen bei einem professionellen Catering nie fehlen?

Klingt vielleicht selbstverständlich, wird aber häufig vergessen: genügend Abfallsäcke und Plastikfolie, um den Boden abdecken zu können, sowie Küchenpapierrollen und Klarsichtfolie.

Wer führt Regie bei einem Catering-Auftrag? Der Koch oder Küchenchef? Der Restaurateur?

Wichtig ist die zentrale, erste Ansprechperson für den Kunden. Aus meiner Sicht kann das der Betriebsinhaber oder die verantwortliche Person fürs Catering sein, die den Auftrag mit dem Kunden bespricht und dann die Offerte ausarbeitet. Bei der Besprechung zur definitiven Auftragsvergabe sollten dann schon die wichtigsten Mitarbeiter, die den Auftrag vor Ort ausführen, mit dabei sein.

Wie sieht die Logistik eines professionellen Party-Service aus? Auf was könnten Sie nie verzichten?

Klar, dass es ein geeignetes Transportfahrzeug braucht. Ebenfalls sollte darauf geachtet werden, dass alles, was mitgenommen wer-

den muss, stapelbar ist und demgemäss auch so verpackt wird. Dann müssen die Küche – Utensilien und Geräte – sowie die Serviceausstattung wie Carts und Trolleys mobil sein, um vor Ort ohne grossen körperlichen Aufwand agieren zu können und notfalls verschoben zu werden.

Unter welchen Vorzeichen kann man mit Catering gutes Geld verdienen?

Ganz klar erst, wenn man seine Leistungen unter Beweis gestellt und sich damit einen guten Ruf geschaffen hat und diesen auch längerfristig halten kann. Hier gilt wie überall: Auch in diesem Bereich muss man am Anfang seriös investieren, bevor man Profit daraus ernten kann.

Sind Sie persönlich immer präsent, wenn Sie eine «Party» verpflegen?

Ich bin selbstverständlich bei den zentralen Besprechungen dabei. Danach gibt es regelmässige Follow-ups und – je nach Grösse und Gewichtung – bin ich persönlich permanent selbst im Einsatz. Auch kleinere Anlässe finden jedoch nie ganz ohne mich statt. Wo Mathis draufsteht, steckt auch Mathis' Know-how drin. Das sollte für jeden guten Gastroprofi gelten.

Was ist denn Ihre Spezialität als Catering-Profi?

Ich bin in der Lage, mit dem Team von Mathis Food Affairs meine Qualität und meinen Service für zwei bis 2000 Gäste umzusetzen – wann und wo es der Kunde möchte. Das heisst, ich bin sicher überdurchschnittlich flexibel und dazu verfüge ich über eine hohe Improvisationsgabe, die meine jahrelange und umfassende Erfahrung einfach mit sich bringt. >

Reto Mathis, der Party-Service-König von St. Moritz, wie er in der Boulevardpresse oft genannt wird: «Wichtig ist die klare Positionierung des Anbieters, also in welchem Segment er sich ansiedelt, etwa bei Schinkengipfeli und Chäs-Chüechli oder Foie gras und Kaviar.»



Was war der bisher aufwendigste und exklusivste Catering-Auftrag, den Sie mit Ihrem Team übernommen hatten?

Eine Geburtstagsparty für 120 Gäste in einem «Museumsschloss» im Bergell. Dieser Anlass ging über drei Tage und wurde von uns bis ins kleinste Detail konzipiert, organisiert und umgesetzt – nebst dem kulinarischen Catering-Angebot waren wir also auch verantwortlich für die Anreise der Gäste und die Hotelübernachtungen sowie für das ausgefeilte Rahmenprogramm.

Welche Speisen oder Produkte eignen sich besonders für ein Catering?

Die Ausgangslage für diese Entscheidung bestimmen folgende Faktoren: Wo findet der Anlass statt? Ist es beispielsweise ein Open Air? Wie sieht die Infrastruktur aus? Gibt es Elektrizität? Wie lautet das Thema des Anlasses und wie viele Gäste werden dabei sein? Anhand dieser Abklärungen lässt sich dann das kulinarische Angebot seriös und geeignet zusammenstellen. Catering ist zu 90 Prozent eine logistische Aufgabe.

Welche hygienischen Aspekte sind beim Catering besonders wichtig?

Grundsätzlich sind dieselben Massstäbe einzuhalten wie im eigenen Restaurationsbetrieb. Zusätzlich ist zu beachten, dass an einem fremden Ort vorgängig die Produktions-, Aufbereitungs- und Anrichtestätten peinlichst gereinigt werden, da man ja nicht weiss, was vorher hier stattgefunden hat. Ebenfalls sollte die Kühlkette und Infrastruktur des Lebensmitteltransports vorgängig definiert und für die praktische Umsetzung genau überprüft werden.

Wenn ich Sie nach den Kosten eines Catering frage: Was kostet eine solche Dienstleistung von Reto Mathis pro Person, alles inklusive?

Eine Platte mit Canapés, die zum Beispiel durch unseren Home-Service von Mathis Food Affairs angeliefert wird und keinen Personaleinsatz vor Ort erfordert, kostet ab 25 Franken pro Person ohne Transportweg. Nach oben hin ist der Preis

offen. Für eine Party mit Essen und Getränken sowie Personal kann man grundsätzlich bei uns den Restaurantpreis pro Person nehmen, mit einem Zuschlag von rund 30 Prozent. Je nach Anfahrtsweg sind die Transportkosten unterschiedlich.

Wie entwickelt sich die Nachfrage für Dienstleistungen im Bereich Catering und Party-Services im Engadin?

Die Nachfrage steigt tendenziell nach oben, bedingt durch die massive Zunahme von Zweitwohnungen und Ferienhäuser unserer Gäste von Mathis Food Affairs. Ebenfalls ist unsere «gewerbefördernde Gesetzgebung» sehr «zutraglich», dadurch bleiben doch viele Gäste unterdessen zum Feiern lieber zu Hause, wo man eben trinken und rauchen darf! **H**



Hauptgang von Reto Mathis am Polo-Turnier St. Moritz.

Party-Service am Polo-Turnier St. Moritz. Reto Mathis: «Dieser Anlass hat für unsere Region und international eine grosse Bedeutung, die ich selbstverständlich gerne mit unterstütze. Als hauptverantwortlicher Official Caterer schliesst sich für mich persönlich ein Kreis. Vor 25 Jahren war ich der erste Caterer überhaupt an einem St. Moritzer Polo-Turnier; damals gab es allerdings nur zwei Food-Stände. In viel grösserer Dimension heisst es für mich also in diesem Jahr «back to the roots». Es geht mir darum, mit meinen Kollegen aus der Region gemeinsam neue Wege im Catering einzuschlagen. Statt Lachs und Kaviarhäppchen aus anonymer Hand, verleihen wir alle zusammen mit unseren individuellen regionalen Spezialitäten dem diesjährigen Polo-Turnier eine besondere Note – und den Gästen einen besonderen Genuss.»

Hotelier info

WAS IST CATERING?

Catering ist eine Bezeichnung für die professionelle Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort. Der Leistungsumfang eines Caterers kann sich dabei von der Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis zum Aufbau eines temporären Gastronomiebetriebs erstrecken. Eine spezielle Form ist das Non-Food-Catering, mit dem die Vermietung von Ausstattungsgegenständen für ein Catering-Event beschrieben wird. Die Versorgung von Kantinen, Schulen und Mensen gehört ebenfalls zum Catering, wird aber auch als Gemeinschaftsverbesserung bezeichnet.

Als Party-Service wird eine Dienstleistung bezeichnet, die aus der Lieferung von Speisen und Getränke für Feiern in heimischer Umgebung oder in Geschäftsräumen einer Firma besteht. Diese Dienstleistung kann sich im Angebot von Gaststätten, Metzgereien, Grossküchen oder Einzelpersonen befinden. Die Leistungen können das Anfertigen einfacher kalter Platten bis hin zu ganzen Menüs umfassen. Die Zubereitung kann auch beim Kunden angeboten werden, dann handelt es sich um den Service eines Mietkochs.

CATERING IM BADRUTT'S PALACE

«Für unsere Gäste bieten wir selbstverständlich exklusive Caterings in St. Moritz an. Die Durchführbarkeit hängt immer etwas vom laufenden Hotel- und Restaurantbetrieb ab, da wir für externe Caterings unser Restaurantpersonal einsetzen. Während der drei White-Turf-Renn-Wochenenden im Februar führen wir ein Catering-Zelt direkt auf dem zugefrorenen St. Moritzersee und während des St. Moritz Match Race im Sommer eines direkt am See», so Richard Leuenberger, Director of Food & Beverage.

«Die Rentabilität bei einem Catering ist für uns ähnlich, wie in unseren regulären Food & Beverage-Outlets, wobei Caterings nicht zu unserem Kerngeschäft zählen. Das Erlebnis Badrutt's Palace Hotel ist stark mit den Räumlichkeiten und der Atmosphäre unseres Hauses verbunden.»

KONTAKT UND WEITERE INFORMATIONEN

Reto Mathis, Mathis Food Affairs, Corviglia/St. Moritz
 info@mathisfood.ch
 www.mathisfood.ch
 www.badruttspalace.com