

Logistik – Besonderheiten beim Event-Catering

5

Im Gegensatz zu vielen anderen Branchen, ist das Eventcatering ein absolutes ‚just in time‘ Geschäft. Der Event-Caterer kommt als letzter, verlässt dafür allerdings die Location als erster. Entscheidend ist allerdings, dass alles Benötigte, rechtzeitig vor Ort ist und genauso rechtzeitig wieder abgeholt wird.

Lieferanten wie Zeltbauer, Non-Food Caterer, Dekorateur berechnen häufig nach Tagessätzen (Zwei- oder Dreitagessätzen), daher muss alles Material des Caterers so kurz wie möglich, aber so lange wie nötig am Ort sein. Ein Ausfall eines Lieferanten (z. B. des Weins oder der Kücheninstallation) ist nicht zu kompensieren. Aus diesem Grund sind verlässliche Subunternehmer und Dienstleister das Rückgrat der Event-Catering-Branche.

Eine Besonderheit ist auch der temporäre Aspekt. Alles was für Event-Catering aufgebaut wurde, ist zeitlich begrenzt und muss nur eine gewisse Zeitlang ‚funktionieren‘. Daraus folgt, dass in dieser Branche immer ein Anteil Improvisation unvermeidbar bleibt. Dies hängt stark mit den Kosten zusammen. Eine temporäre Installation muss zwar abnahmefähig sein, aber wiederum nicht dauerhaft halten!

Die Herausforderung für die Logistiker vor Ort ist die gleiche wie für die Eventorganisatoren insgesamt. Immer neue Orte, immer neue Anforderungen, immer wieder neue behördliche Auflagen. Zur Logistik gehört ebenso die Beförderung der Mitarbeiter. Dies ist in einer größeren Stadt durch ÖPNV problemlos bis zu einer bestimmten Uhrzeit realisierbar. Spät nachts oder in abgelegenen Regionen kann die An- und Abreise ein Problem sein und muss im Voraus genau geplant werden. Der Transport mit Bussen spielt dann auch eine Rolle bei Serviceeinteilung, da ja alle ‚Busreisende‘ nach dem Event auch gemeinsam ausgecheckt werden müssen.