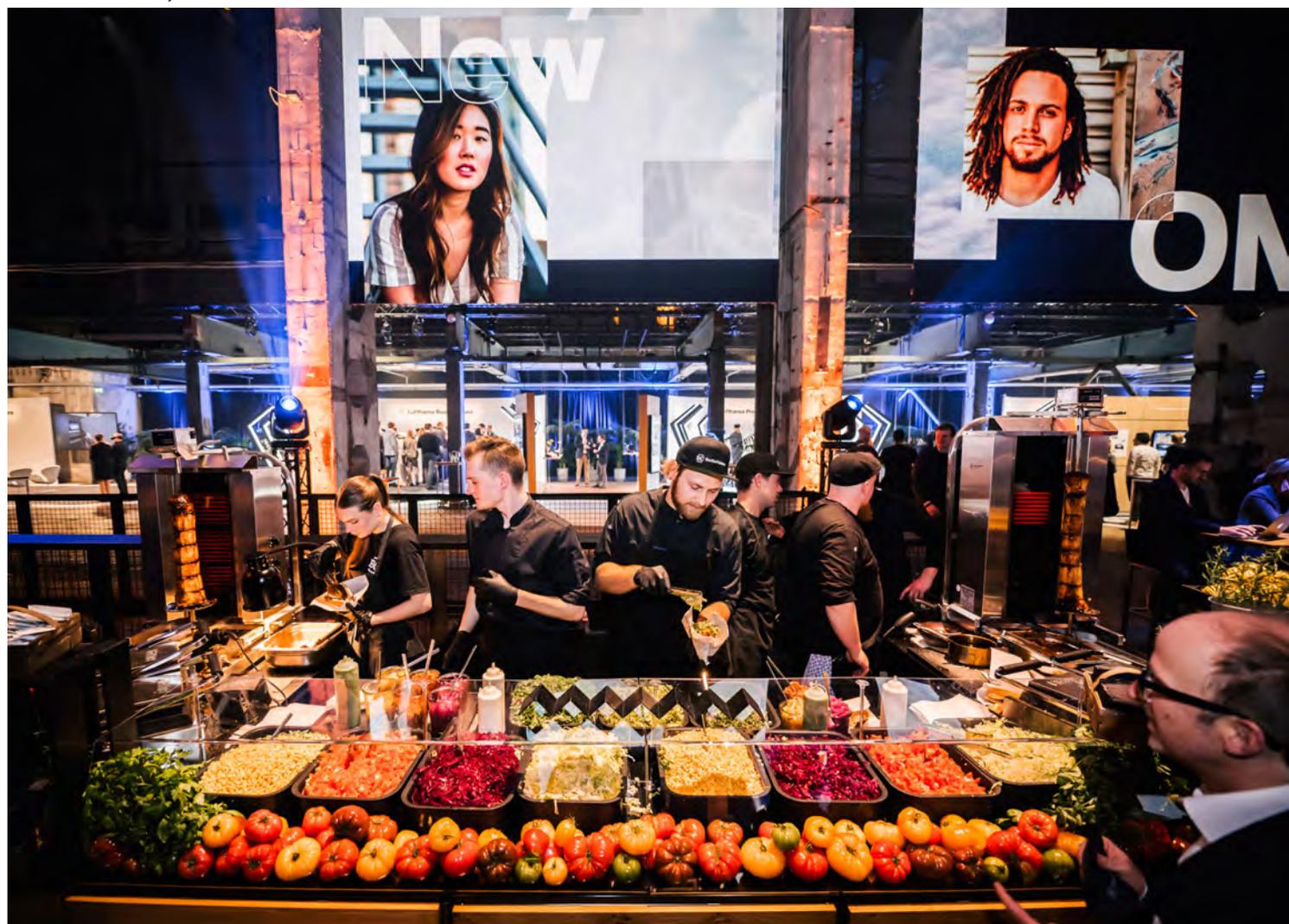


Nachhaltigkeit ist eine Frage der Haltung

Seit ihrem Start im Jahr 2013 ist die Berlin Cuisine Unternehmensgruppe stetig gewachsen – an Mitarbeitern, Auszeichnungen und neuen Konzepten. Aktuell werden über 800 Events pro Jahr realisiert. Auf der Auftragsliste stehen u. a. das Catering zur Leichtathletik-EM im Olympiastadion, Partner der Berlinale und natürlich verschiedene Veranstaltungen für Verbände, etwa für BDEW, BVMW, BME und Bitkom. Aber auch kleinere Teamevents werden bedient. „Das Arbeiten mit Verbänden ist extrem professionell: klare Abläufe, gute Vorbereitung, direkter Austausch“, sagt Gründer und Geschäftsführer Max Jensen. Ein Gespräch über Nachhaltigkeit, Catering-Trends und Quellen neuer Inspiration.

Sellerie Kebab Station by Berlin Cuisine



Verbändereport: Herr Jensen, Berlin Cuisine hat schon sehr früh auf Nachhaltigkeit und Digitalisierung gesetzt. Warum?

Max Jensen: Weil es sinnvoll ist – und notwendig. Digitalisierung ermöglicht uns, Prozesse effizienter und sicherer zu gestalten. Sie erlaubt Wachstum und hilft dabei, Fehler zu vermeiden – was bei 800 bis 1.000 Events im Jahr entscheidend ist. Und Nachhaltigkeit ist mir einfach wichtig. Gerade im Food-Bereich zählt Haltung. Wir setzen auf Zero-Waste-Konzepte, regionale Zutaten und durchdachte Ablä-

ufe – nicht, weil es gut klingt, sondern weil wir überzeugt sind, dass es ökonomisch, ökologisch und sozial das Richtige ist.

Es hält sich die These, dass nachhaltiges Catering für den Kunden immer teurer ist. Wie sehen Sie das?

Das muss nicht sein – jedenfalls nicht bei uns. Wer mit uns arbeitet, erhält ein EMAS-zertifiziertes Catering – das heißt: Wir erfüllen die strengen Anforderungen des europäischen Umweltmanagementsystems, werden regelmäßig geprüft und dokumentieren transparent alle Maßnah-

men zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Nachhaltigkeit. Das ist also in jedem Angebot enthalten, ganz gleich, ob explizit ein „nachhaltiges Catering“ gebucht wird oder nicht. Natürlich gibt es einzelne Komponenten, wie etwa Bioprodukte, die höhere Kosten verursachen – das kennt jeder aus dem Supermarkt. Aber der Großteil unserer Nachhaltigkeit entsteht durch Haltung und tägliches Handeln: durch unsere Food-Konzepte, durchdachte Logistik und verantwortungsvolle Planung.

Welche Catering-Trends zeichnen sich aktuell ab?

Weil wir gerade über Nachhaltigkeit sprachen: Wir sehen einen Trend zu bewusstem Genuss. Hochwertige Zutaten, nachhaltig verarbeitet, egal ob vegan, vegetarisch oder auch bei unseren Konzepten wie etwa Nose to Tail, bei denen das ganze Tier verwendet wird.

Ein großes Thema für uns sind aktuell vor allem individuelle Food-Stationen mit eigenem Charakter: ein Asia-Stand mit passendem Look and Feel, ein nordischer Stand, ein Berliner Kiez-Imbiss. Das Design ist wichtig, sowohl beim Stand als auch beim Food. Jede Station sieht anders aus, schmeckt anders, fühlt sich anders an. Und so entsteht eine ganze Erlebniswelt auf dem Event.

Berlin Cuisine ist der Wunsch-Caterer auf dem diesjährigen verbaende.com-INFOTAG. Was macht modernes Konferenz- und Messecatering aus?

Contemporary Conferencing heißt für uns: den Tagesrhythmus der Eventgäste mitdenken. Darum gibt's tagsüber vor allem Brainfood, abends Soulfood. Am Tag braucht es Energie – nicht Trägheit. In den

Tomate Hoch3 by Berlin Cuisine





Premium Service by Berlin Cuisine

Kaffeepausen gibt's nicht nur Plundergebäck, sondern auch Obst, Smoothies, Energy Shots. Und mittags eine leichte Bowl statt Kartoffelpuffer mit Rahmsoße und Jägerschnitzel. Es soll ja niemand in den Mittagsschlaf fallen, sondern mitdenken, diskutieren und leistungsbereit sein. Abends dann Komfortfood, auch mal ein

Burger – auch als Grundlage für ein Glas Wein. Da geht's ums Networking, um Gespräche, um Atmosphäre. Gutes Essen und Getränke beflügeln die Gespräche. Immer.

Sie arbeiten regelmäßig mit Verbänden zusammen. Warum passt das gut?

Weil wir wissen, wie unterschiedlich die Gäste bei Verbandsveranstaltungen ticken – und wie man trotzdem alle abholt. Es treffen ja ganz verschiedene Gruppen aufeinander: Vorstände und Mitglieder, Minister, Abgeordnete, Geschäftsführer aus Unternehmen, Projektteams, Medienvertreter – manchmal auch Gäste aus Verwaltung oder Wissenschaft.

Wir bieten ein Catering, das alle Gäste begeistert – also Food-Konzepte, die maßgeschneidert auf die Veranstaltung sind und jedes Jahr neu entwickelt werden. Verbandsveranstaltungen sind wiederkehrend und benötigen jedes Jahr ein neues Konzept, das passt zu unserer DNA. Aus diesem Grund haben wir langjährige Partner wie den BDEW-Kongress, wo wir

mittlerweile das siebte Mal in Folge mit dabei sind.

Und außerdem ist das Arbeiten mit Verbänden extrem professionell: klare Abläufe, gute Vorbereitung, direkter Austausch. Das schätzen wir sehr. Es ist nicht nur effizient, sondern macht auch Spaß.

Mehr als 150 Mitarbeitende, Auszeichnung als „Caterer des Jahres“, Zero-Waste-Catering – Sie geben Vollgas. Woher nehmen Sie Ihre Inspirationen?

Ich bin viel unterwegs: auf Events, Food Festivals, Konzerten, Sportveranstaltungen. Ich gehe viel essen – wenn irgendwo ein neuer Laden aufmacht, versuche ich zu den ersten Gästen zu gehören. Und klar, Social Media spielt auch eine große Rolle.

Aber sehr viel kommt aus dem Team – und vor allem von unseren Kunden. Viele kommen schon mit Ideen um die Ecke und wir dürfen sie dann weiterentwickeln. Das macht Spaß, wenn wir merken, dass wir hier einen Beitrag leisten und so zum Erfolg der Veranstaltung beitragen können. ■ (KS)



Max Jensen

Gründer und Geschäftsführer
Berlin Cuisine Jensen GmbH

PURE PRÄZISION.

Keine Kompromisse.



B2B Event Catering – Überraschend. Begeisternd.
Deutschlandweit. – www.berlin-cuisine.com



BerlinCuisine
Contemporary Taste