



„Wir wissen, wie der Kunde tickt!“

Zusätzlich zum Catering-Business gehen wir immer mehr dazu über, Agenturkompetenz und Gesamtkonzeptionen zu übernehmen, meint Ideen plus Inhalte zu liefern. Und weil wir als General-Dienstleister – oder besser Veranstaltungs-Consulter – auftreten, bringen wir dem Kunden viel mehr Leistung fürs Geld als ein reines Catering-Unternehmen, das möglicherweise noch über eine Agentur eingeschaltet ist und deshalb bis zu 10 % Agenturhonorar zusätzlich schluckt. Unser großer Pluspunkt: Wir registrieren das vorgegebene Budget, garantieren die Einhaltung der vereinbarten Kosten und legen sie Monate vor Veranstaltungsbeginn fest“, skizziert Mike Brandau wesentliche Erfolgsbausteine

100 bis 150 Veranstaltungen jährlich organisieren sie von A-Z. Gastronomie ist ihr eigentliches Metier. Aus der 'Keimzelle' eines Hotels entwickelte Mike Brandau, Baden-Baden, eine Unternehmensgruppe mit 11 Companies; vor ca. 12 Jahren kam das Segment Catering hinzu, das inzwischen als unbestrittenes Profi-Team im Event-Catering-Markt gilt. Doch damit nicht genug: Man fährt 2-gleisig, bringt seit 4 Jahren neben der reinen Catering-Leistung zusätzlich Agentur-Know-how ins Spiel und avanciert damit zum General-Dienstleister auf dem Veranstaltungssektor. Umsatzgrößenordnung: 15-25 Mio. €/Jahr – Schwankungen bis zu 60 % inklusive. Bei Veranstaltungen von 10.000-1 Mio.€ Umsatz nachvollziehbar.

www.brandau-catering.de

Brandau Catering Service

Firmengründer Mike Brandau, gelernter Koch & Kellner mit Schiffsgastronomie-Erfahrung, 43 Jahre

Gesamtstruktur Brandau Unternehmensgruppe mit 11 Bereichen: 7 Gastronomie-/Hotel-Betriebe, 1 Personalleasingfirma, 1 Catering-Service, 2 Produktions-/Exportbetriebe in Osteuropa

Betriebstyp Catering Veranstaltungs-Consulter, Generaldienstleister & (Event-)Caterer

Umsatzspannen 15-20 Mio. €/Jahr

Umsatz 2002 15 Mio. €+ (Plan)

Equipment Fuhrpark mit 12 (Kühl-/Tiefkühl-) LKWs, transportable Küchen- und Produktions-einrichtungen, Stromaggregate, Zelte, Geschirr, Pflanzen, Dekorationsmaterial etc. (Wert ca. 4 Mio. €)

Veranstaltungs-Profil Ø 2-3 Tage, bis zu 20.000 Speisen/Event, rund 5.000-10.000 Gäste, 150-200 Mitarbeiter

Referenzen Bundesgartenschau 1997, ARD-Gala, 24-h-Rennen von Le Mans, Dt. Tourenwagen-meisterschaften und sämtliche Automobil-messen etc.



Mike Brandau, Gründer von Brandau Catering Service, über die wesentlichen Erfolgsbausteine seines Unternehmens: „Wir registrieren das vorgegebene Budget, garantieren die Einhaltung der vereinbarten Kosten und legen sie Monate vor Veranstaltungsbeginn fest.“

Philosophie

- Über das pure Abdecken des F&B-Bereiches Ideen + Inhalte für die Ausrichtung von Großveranstaltungen liefern: Präsentation, Ausstattung, Ablauf; Planung bis Realisierung
- Absolute Spitzenqualität der Speisen und Getränke garantieren
- Perfektion in punkto Service bieten
- Engste Kooperation mit den Auftraggebern, um Synergieeffekte in Sachen Inhalte, Optik und Programm zu nutzen



seines Unternehmens Brandau Catering Service, das nicht so richtig in das typische Raster eines Event-Caterers passen will. Trotzdem lässt Brandau bewusst die Bezeichnung Caterer stehen, um die Option der Zweigleisigkeit offen zu halten: sowohl selbst Agentur- plus Catering-Service übernehmen zu können, als auch über Fremdagenturen als 'reiner' Caterer engagiert zu werden.

Zwischen 15 und 20 Mio. € setzt der Catering-Bereich jährlich innerhalb der Muttergesellschaft 'Brandau-Unternehmensgruppe' um – das entspricht rund 80 % des Gesamtumsatzes.

Was der damals 23-Jährige vor knapp 2 Dekaden mit Übernahme und Kauf des 1. Hotels startete, hat sich inzwischen hochgeschraubt auf ein Firmen-Konglomerat von 7 Restaurants und Hotels im mittelbadischen Raum, 1 Personalleasingfirma sowie 2 Handelskontor-Unternehmen (Lebensmittel) in Russland und Rumänien. Etwa

200 feste Mitarbeiter stehen kontinuierlich parat – plus ein Stamm von rund 300 gelerntem Gastronomiekräften.

Die Haupt-Zielgruppen der badischen Company zeichnen sich durch Unternehmensgröße, Freude an exzellent inszenierten Events und eine extrem hohe Erwartungshaltung bezüglich der kompletten Dienstleistung aus. „Das Gros unserer Kunden kommt aus der Automobil-(Sport-) Branche, aus dem sonstigen Sportbereich, aus der Mode usw. Diesen Kunden ist es am liebsten, dass wir ein komplettes Konzept anbieten und alles aus einer Hand für sie managen“, konstatiert der Gastro-Chef. Und dies bewerkstelligt man in Kategorien von 1.000 bis zu 180.000 Gästen mittels eigener Infrastruktur, eigener Manpower und eigenem Equipment für bis zu 10.000 Personen (Zelte, Geschirr, Stromaggregate, Pflanzen, Deko usw.).

Bleibt bei derart üppigen Dimensionen das kleine Party-Geschäft links liegen? Keineswegs: Veranstaltungen mit 10 Personen würden genauso professionell betreut, versichert Brandau, allerdings wickle man die 'kleinen' Events direkt über die Restaurant-Betriebe ab.

Dass es trotz einer soliden Stammkundenstruktur und bisheriger Erfolge auch Schwierigkeiten und Probleme gibt, will der Baden-Badener nicht verschweigen. Die schlechte Wirtschaftskonjunktur macht zu schaffen: 1. In Form abgespekter Aufträge und reduzierter Budgets. 2. Durch Wegfall kompletter Veranstaltungen. 3. Durch die schlechte Zahlungsmoral (auch) der (gro-

■ **Dem Gros unserer Kunden ist es am liebsten, dass wir alles aus einer Hand machen.**

Ben) Kunden. „2-2,5 Mio. € Außenstände übers Jahr sind normal, das müssen wir auffangen.“ Nicht zuletzt das Personal- und Lehrlingsthema bereitet immer wieder Kopfschmerzen. Deshalb wurde der feste Mitarbeiterstamm auf 200 reduziert und die Zahl der 'Freien' auf 300 gesteigert.

Trotzdem sieht Brandau positiv in die Zukunft: 15 Mio. € Umsatz sind für 2002 sicher im Kasten – Steigerungen möglich. Und realistisch: Ein 10 Mio. €-Auftrag ist gerade anvisiert.

Jutta Pfannschmidt-Wahl

Pizzatechnik Backen und Garen am laufenden Band

Jetzt Exclusiv für den deutschen Markt erhältlich. Für jeden Bedarf das richtige Gerät. Impinger-Durchlauföfen für den Elektro- und Gas-Einsatz gibt es in verschiedenen Ausführungen und Ausstattungen. Ideal für schnell zu garende und gleichmäßig gebräunte Produkte wie Pizza, Aufläufe, Baguettes, Brezeln, Chicken Wings, Steaks und mehr...

Powered by **Enodis**

Stufen Sie sich an

02772 / 58 05 0

Enodis Deutschland GmbH

Auf der Weh 11 • 35745 Herbom • Fax 02772 / 58 05 70
www.enodis-deutschland.de



Die Nr. 1 in Technik und Design

hoga tec

2002

Internationale Fachmesse
Hotellerie, Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung

Düsseldorf, 06.10. - 10.10.2002



Lincoln