

BC COOKING+ CATERING INSIDE

DAS BRANCHEN-MAGAZIN FÜR CATERING UND GV

STIMMUNGSBILD
So blicken Caterer
in die Zukunft

BERLIN CUISINE

Mit Wow-Effekt
**zum
Erfolg**



10 COMMUNITY

Bundestagswahl:
Welche Parteien unter-
stützen die Branche?

20 COOKING

Pflanzenbasierte
Ernährung: erfolgreich
ohne Fleisch.

42 CREATION

Als spannender Essens-
begleiter findet Sake
immer mehr Anhänger.

50 CORPORATE

Digitale Lösungen mit
Mehrwert: vier Beispiele
aus der Praxis.



BERLIN CUISINE

„DAS EVENT-GESCHÄFT KOMMT ZURÜCK!“

Von fünf Mitarbeitern in 2013 auf über 100 in 2019: Die Leidenschaft und Kreativität des Teams ist eine Stärke von Berlin Cuisine.



“

„Den Begriff ‚Catering‘ habe ich ehrlich gesagt erst nach meiner Ausbildung zum ersten Mal überhaupt gehört“

Max Jensen

Berlin Cuisine hat sich auf die Fahnen geschrieben, seine Kunden und deren Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Corona zwang das Unternehmen nicht in die Knie, sondern forderte es heraus, das Business neu zu denken. Challenge accepted – mit Erfolg und einer ganz besonderen Box.

Von Jan-Peter Wulf

A

Am Ende unserer Besichtigungstour der Produktion von Berlin Cuisine stehen wir in jenem Raum, in dem 2013 alles begann. „Hier war alles drin: Küche, Spüle, Lager und Büro“, erklärt Gründer und Geschäftsführer Max Jensen. Viele Catering-Erfolgsgeschichten fangen in kleinen Räumen an, aber dieser auf dem Gelände des Hauptstadt-Großmarkts hat es in sich. Er ist nicht im Erdgeschoss, sondern eher im Hochparterre gelegen. Eine Wendeltreppe aus Stahl führt hinab. Jensen: „Über diese Treppe haben wir Caterings für 2.000 Menschen ausgeliefert. Wenn du das ein paar Mal gemacht hast, dann weißt du: Wir brauchen eine Rampe.“ Die Rampe gibt es längst, denn auf der anderen Seite des Gebäudes ist reichlich Platz für An- und Abfahrt. Stück für Stück hat Berlin Cuisine sich angrenzende Flächen unter

FOTOS: Berlin Cuisine, Peter Eilers



Kohlrabi im Kohlrabi

Nachhaltigkeit weitergedacht: In seiner eigenen Schale statt auf dem Teller lässt Max Jensen die Speise „Kohlrabi im Kohlrabi“ servieren.

dem Flachdach dazu gemietet, mittlerweile sind es rund 2.000 Quadratmeter auf zwei Etagen. Konnte man früher in Sneakers in die Küche latschen, so gibt es heute eine professionelle Hygieneschleuse und eine zweigeteilte Umkleidekabine. Ohne Check kommt niemand rein. Für sein Umweltmanagement hat der Caterer kürzlich die ISO-14001-Zertifizierung erhalten sowie eine Registrierung im Europäischen Eco-Management and Audit Scheme (EMAS). Man beschäftigt sogar eine eigene Beauftragte für diesen komplexen Themenbereich. Große Kühlräume, hochwertiges Großküchen-Equipment, ein überdimensionaler Veranstaltungsplaner an der Bürowand, über den Schreibtischen diverse Bildschirme, auf denen Umsatzstand und -ziel prangen, eine schicke Küche für Probeessen sowie für Koch-Streamings – die Stippvisite reicht, um zu konstatieren, wie professionell das Unternehmen mittlerweile aufgestellt ist. Blickt man ganz an den Anfang zurück, noch bevor im besagten ersten Raum gearbeitet wurde, dann ist der bis dato gegangene Weg umso beachtlicher.



Kassenschlager: Im Kinofilm „Guerilla Köche“ sind Felix Metzger (li.) und Max Jensen zu sehen. Sie sind durch 25 Städte gereist, haben in 52 verschiedenen Unterkünften übernachtet und durften in 18 Küchen mitarbeiten.

Ziel: das beste Restaurant der Welt betreiben

Ursprünglich wollten Max Jensen und sein Freund Felix Metzger, beide gelernte Köche, ganz bescheiden das beste Restaurant der Welt eröffnen. Kennen gelernt haben sie sich 2010 im „Reinstoff“, welches damals bereits einen Michelin-Stern trug und ein Jahr später den zweiten erhielt. Max Jensen stand zuvor unter anderem im ehemaligen „Vau“ bei Kolja Kleeberg unter Vertrag, Felix Metzger im ehemaligen „Margaux“ bei Michael Hoffmann. Wie High-End-Gourmet funktioniert, wusste das Duo zu diesem Zeitpunkt bereits. Doch sie wollten mehr Erfahrungen sammeln und reisten daher durch Asien, wo sie in insgesamt 18 Restaurants in 13 Ländern hospitierten und mitarbeiteten.

Diese Episode ihres Lebens kann man am Bildschirm nachverfolgen, denn Regisseur Jonas Gerstl hat daraus einen unterhaltsamen Dokumentarfilm gemacht: „Guerilla Köche“ wurde im Kino sowie im TV gezeigt. Von den öffentlich-rechtlichen Sendeanstalten erhielten die beiden Protagonisten eine nachträglich ausgezahlte Förderung. „Wir konnten also ausgeben, was wir vorher gespart hatten, und haben das dann danach zurückbekommen: Das war der Deal“, erklärt Max Jensen. Der Betrag belief sich auf rund 25.000 Euro. Dieses Geld wurde anschließend verwendet, um eine GmbH zu gründen – immer noch mit der Idee, ein Restaurant zu eröffnen. „Den Begriff ‚Catering‘ habe ich ehrlich gesagt erst nach meiner Ausbildung zum ersten Mal überhaupt gehört“, so Jensen. Doch während die Suche nach einer Fläche und nach Investoren nur schleppend voran ging, florierten die Buchungen der beiden Köche für Events.

Auf der Streetfood-Welle gesurft

2013 war das Jahr, in dem Streetfood in Berlin auf dem Parkett erschien. Der Street Food Thursday in der Markthalle Neun, der Bite Club und weitere Formate zogen die Menschen massenhaft an, Slogans wie „Futtern ist das neue Feiern“ oder „Essen ist das neue Pop“ machten die Runde – Kulinarik mit clubbigem Flair. Jensen und Metzger kochten auf den hippen Märkten, gaben asiatische Kochkurse, wurden für Events gebucht, doch sie hatten immer noch keine eigene Produktion. „Wir haben uns in Küchen eingemietet und immer mehr Equipment im Keller angehäuft“, so Jensen. Bis ihnen schließlich klar war: Jetzt ist der nächste Schritt fällig. Im Juni 2013 bezog man die erwähnte Fläche auf dem Gelände des Hauptstadt-Großmarkts – mit 80.000 Euro aufgenommenem Kredit und 60.000 Euro Ab-



„Wir wollen immer einen Wow-Effekt hervorkitzeln.“

Max Jensen

löse. Zum Streetfood-Kochen gesellte sich schon bald das große gesetzte Dinner. „Bis 2017 ging es steil bergauf, danach etwas flacher, aber es wurde immer mehr“, erklärt Max Jensen. Felix Metzger, zwischenzeitlich ausgestiegen, ist seit 2017 als „Creative Director Food“ wieder an Bord. Im gleichen Jahr wurde Berlin Cuisine von unserem Medium zum „Caterer des Jahres“ gekürt. Zwei Jahre später realisierte Max Jensen mit einem Team von 100 Personen (plus externem Servicepersonal) exakt 1.190 Events zwischen fünf und 5.000 Personen, an manchen Tagen fanden 15 Events parallel statt. Und bei aller Professionalität: Den „Guerilla-Instinkt“, sprich das Gespür für kulinarische Kreativität und Innovation, hat man über die



Innovationsgeist beweist Berlin Cuisine u. a. bei der konzeptionellen Gestaltung von Caterings. Dafür wurde es 2017 zum „Caterer des Jahres“ in der Kategorie „Event Concepts“ gekürt.



Jahre nicht verloren. „Wir wollen immer einen Wow-Effekt hervorkitzeln“, so Jensen, mit Food überraschen und beeindrucken, ohne den Kunden und dessen Gäste zu überfordern – sie müssen es verstehen, das Handy zücken, es filmen und das Video Freunden und Bekannten schicken. Bestes Marketing. Wie das mit dem so wichtigen Thema Nachhaltigkeit gelingt, zeigt Jensen uns in einem Video (www.tinyurl.com/deeptaste) eines Caterings von Anfang 2020, bei dem den Gästen jedes Produkt in seiner eigenen Schale statt auf dem Teller serviert wurde. Die Speise „Kohlrabi im Kohlrabi“ steht an dieser Stelle ebenso stellvertretend wie die Bio-Mülltonnen auf der Bühne. Was vor einigen Jahren nur Stirnrundeln verursacht hätte, trifft heute den Zeitgeist. Und auf



Das Catering Konzept Sustainable Pleasure umfasst unter anderem Kohlsalat mit knusprigem Landhuhn im Wirsingblatt oder ...



einem Event einen Dönerspieß aufzustellen, der aus (mariniertem) Sellerie besteht, darauf muss man auch erstmal kommen.

98 Prozent Umsatzeinbruch

Im Frühjahr 2020 waren die Auftragsbücher von Berlin Cuisine bis in den April hinein prall gefüllt. Das letzte Event allerdings fand aus bekannten Gründen am 16. März statt. Was folgte, war ein Einbruch der Umsätze um 98 Prozent. Die noch verbliebenen zwei Prozent wurden durch Osterboxen erwirtschaftet, die man an die im Homeoffice sitzenden Mitarbeitenden eines langjährigen Kunden verschickte. Mit pandemiekonformen Events im Sommer konnte das Geschäft wieder angekurbt werden, doch den zweiten Lockdown habe man „total unterschätzt“, so Jensen. Das Management ist davon ausgegan-

... gegrillte Sonnenblumenwurzel und Hummus aus Sonnenblumenkernen in der Sonnenblumebüte.



Serviert in der Sonnenblumebüte

Rasanter Aufstieg

2013: Die erste Küche mit 120 Quadratmetern Gesamtfläche wird angemietet.

2014: Das Team wächst von fünf auf zehn Mitarbeiter. Die ersten Events mit mehr als 250 Gästen werden durchgeführt.

2015: Erstmals wird eine Veranstaltung mit mehr als 2.000 Gästen absolviert.

2016: Berlin Cuisine führt über 720 Events durch und beschäftigt mittlerweile über 50 Mitarbeiter.

2017: Standorterweiterung: Nach Berlin ist das Unternehmen auch in München vertreten.

2018: Berlin Cuisine entwickelt eine Catering App für individuelle Ernährung.

2019: Mit Sustainable Pleasure wird nachhaltiges Catering auf ein neues Level gehoben.

2020: Coronabedingt stürzt der Umsatz zeitweise um 98 Prozent ab.

2021: Im neu errichteten Studio des Unternehmens wird per Livestream vorgekocht.



Mit der Berlin Cuisine TasteBox konnte das Unternehmen von Max Jensen während der Coronapandemie äußerst erfolgreich ein neues Produkt etablieren.

gen, dass es vor Weihnachten wieder losgehe. Ein Satz mit X, aber: Aus den spontanen Osterboxen wurden nun Weihnachtsboxen – gepaart mit der Idee, zusätzlich Livestream-Kochen anzubieten: Mitarbeiter sollten ihre Gans zu Hause zubereiten können und die Geschäftsführung kochte mit den Köchen von Berlin Cuisine vor Ort – so der Plan. Die Realität sah anders aus, denn man wurde von Anfragen überannt und schickte schlussendlich 27.000 Boxen raus. „Der Dezember 2020 hat dem des Vorjahres in puncto Umsatz nicht viel nachgestanden“, so der 35-Jährige. Und im wie erwartet deutlich ruhigeren Januar entwickelte man die Hausrück-Aktion zum neuen Hybridformat weiter: Die „Taste Box“ mit gelingsicheren Gerichten können Unternehmen ihren Mitarbeitern, Partnern und Kunden nun nach Hause

schicken lassen. Im neu errichteten Studio von Berlin Cuisine wird per Livestream vorgekocht – eine Kochshow mit Homeoffice Catering als Incentive-Format. Die Aufnahmen leiten mittlerweile die Auszubildenden von Berlin Cuisine selbst aus dem professionell ausgestatteten Technikraum nach detailliertem Ablaufplan. Stand Ende August ist man mit dem virtuellen Format und den Catering-Buchungen, die nach dem Lockdown schnell wieder anzogen, bei rund 60 Prozent des Vor-Corona-Umsatzes. Allerdings sind ab Oktober auf dem großen Kalender im Büro noch viele Plätze frei – die Unternehmen zögern erneut. Jensen ist aber sehr zuversichtlich: „Das Event-Geschäft kommt zurück.“

Doch noch ein Restaurant

Übrigens: Das mit dem Restaurant hat für Max Jensen dann auch noch geklappt. Es ist zwar kein Fine-Dining-Restaurant geworden, dafür aber ein umso persönlicheres Konzept: die Gastronomie im legendären Clärchens Ballhaus in Berlin-Mitte, einer der traditionellsten und kürzlich unter neuer Leitung modernisiert wiedereröffneten Event-Locations der Stadt. **CC**

PALUX

Die große Freiheit



X-LINE – die neue Herdlinie

Mehr Raum für Ihre Kreativität.

Die neue kompakte PALUX Herdanlage mit flexibel wählbaren Ausstattungsoptionen, individuell auf Ihr Küchenambiente und Ihren Budgetrahmen abgestimmt.

- STYLISCH
- FLEXIBEL
- BUDGETORIENTIERT
- MADE IN GERMANY

Besuchen Sie uns und erfahren Sie mehr.

HOGA NÜRNBERG
17.-19.10.2021 / HALLE 3A STAND D35
HOST MAILAND
22.-26.10.2021 / HALLE 07 STAND L49 M50
ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG
06.-10.11.2021 / HALLE 9 STAND 119

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen
made in Germany seit 1929.