

Sport-Catering

# Team-Play auf hohem Niveau

**Nach der WM ist vor der WM. So ist ein einzigartiges Ereignis, auf das sich die Caterer Kofler & Kompanie und Arena One in Südafrika in diesem Jahr eingelassen haben. Und es öffnet Türen für weitere lukrative Sport-Events.**

**D**ie Fußball-Weltmeisterschaft ist inzwischen der größte Sport-Event weltweit, eine Veranstaltung der Superlative und eine echte Chance für Caterer, die sich darauf spezialisiert haben. Über vier Wochen strömen täglich, bzw. sogar mehrmals täglich, zehntausende Zuschauer in die Stadien. Aber das allein macht den Braten für die Caterer noch nicht fett: Vor allem waren es die Renovierungen und Neubauten der Stadien in Vorbereitung zur Weltmeisterschaft 2006 im eigenen Land, die dazu beigetragen haben, dass solche Mammut-Veranstaltungen für die Branche noch lukrativer wurden. Denn die so genannten Logen-Bereiche, wo auf hohem Niveau gegessen und getrunken wird, wurden in den vergangenen Jahren deutlich ausgeweitet. Das sorgte für neue Benchmarks.

Auch in den neu gebauten Stadien in Südafrika wurde natürlich den Logen-, Suits-, Vip- und Business-Bereichen ordentlich Platz eingeräumt, damit sich die Besucher und vor allem auch die Prominenz nicht nur während, sondern auch vor und nach dem Spiel wohl fühlen. Voraussetzung ist jedoch nicht nur eine standesgemäße Ausstattung und klare Sicht aufs Spielfeld, sondern ein ausgeklügeltes kulinarisches Angebot, was wiederum dem Catering-Geschäft zugute kommt.

Dass im Sommer ausgerechnet zwei deutsche Unternehmen für das Catering in den Stadien in Südafrika verantwortlich waren, ist kein Zufall: Beide Unternehmen, Kofler & Kompanie

(K&K) wie auch Arena One haben bereits bei der Weltmeisterschaft in Deutschland 2006 mitgemischt, konnten hier reichlich Erfahrung sammeln und natürlich auch auf sich aufmerksam machen. „Wir konnten uns über die Ausführung der Hospitality-Dienstleistungen bei der Fußball-WM 2006 in Deutschland bei Auftraggebern wie der Match Hospitality oder der Fifa gut positionieren“, erläutert Frank Wassermann, Geschäftsführer bei Arena One. Das Unternehmen war in Südafrika bis zum Ende des Turniers im VIP Bereich des Soccer City Stadions in Johannesburg und zwei weiteren Stadien für die gastronomische Betreuung der Gäste verantwortlich. Einen noch größeren Auftrag hat der Caterer Kofler & Kompanie an Land gezogen. Immerhin war er im Auftrag von Match Hospitality (Dienstleister für die Fifa) für das Catering in acht Stadien verantwortlich.

Das Unternehmen hat sich bereits vor Jahren strategisch neu ausgerichtet und u.a. auch auf Sport-Catering spezialisiert. Nicht zuletzt durch das Tochterunternehmen Infront Sports & Media mit Sitz im schweizerischen Zug, das wiederum eine Mehrheits-Beteiligung an der österreichischen Infront Hospitality Management GmbH besitzt. Das Unternehmen soll auch in Zukunft den Bereich Sport-Catering betreuen. Die durch den schweizerischen Standort bedingte Nähe zur Fifa, der Uefa und dem Olympischen Komitee kann dabei wohl nicht schaden. Die Mutter K&K selbst kümmert sich um den Event-Bereich.



Gut geschminkt ist halb gewonnen: Ein Service, der gerne angenommen wurde.

Arena One wiederum kann als Caterer der Allianz Arena in München auf reichlich Erfahrung im Stadion-Catering verweisen. Inzwischen ist das Unternehmen aber nicht mehr reiner Caterer der Arena, sondern durch Fusion mit Haberl Gastronomie im Jahre 2006 u.a. auch exklusiver Catering- und Hospitality-Dienstleister im Olympiapark München, tritt aber auch als internationaler Hospitality-Experte für Arenen und Hallen sowie für Großveranstaltungen, vor allem im Sport-Segment, auf.

So gut beide Unternehmen im Sport-Catering auch aufgestellt sind, machen sie keinen Hehl daraus, dass in Südafrika besondere Herausforderungen zu bewältigen waren. Arena One nennt als Beispiel einen Streik der Hafentarbeiter, der dafür sorgte, dass einige Container gar nicht oder erst deutlich später als geplant ausgeladen werden konnten. „Diverse Lieferungen kamen somit verzögert in den Stadien und Produktionsstätten an“.

Mehr oder weniger das gesamte benötigte Equipment

musste aus Deutschland nach Afrika verschifft werden. Bis zu drei Monate war die Ausrüstung auf dem Seeweg unterwegs, da mussten Planungsfehler in jedem Fall vermieden werden, denn „eine Nachorder war auf Grund des langen Transportweges fast unmöglich“, berichtet Wassermann. Die langfristige Planung ging sogar soweit, dass größere Geräte, wie beispielsweise Backöfen so angeschafft wurden, dass ein Weiterverkauf nach der WM direkt vor Ort möglich war. Interessenten konnten die Ware noch während der WM für den späteren Kauf reservieren. So wurde der teure Rücktransport nach Deutschland minimiert.

Und auch die Logistik vor Ort hatte ihre Tücken: Arena One hat zunächst eine eigene Produktionsstätte für die benötigte Logistikstraße aufgebaut. Fündig wurde das Unternehmen in Kempton Park, einem Flughafengelände nördlich von Johannesburg. In einem Hangar wurde dann eine Fläche von 4.000 Quadratmetern angemietet, um genügend Platz für die Errichtung der Küchenproduktionsstätte zu haben. So wurde beispielsweise das Blumenkühlhaus für die Zeit der WM zu Kühlstätte für Fleisch umfunktioniert.

Um einen reibungslosen Ablauf vor Ort zu gewährleisten, sind beide Caterer jeweils ein Joint Venture mit heimischen Unternehmen eingegangen. K&K hat sich mit Green Catering zusammengesetzt „sonst wäre das gar nicht machbar gewesen“, macht Kofler & Kompanie-Chef Klaus Peter Kofler deutlich. Dazu kamen einige (ca. 16) kleine Lieferanten aus dem Food-Bereich. Die Produktionsbetriebe hat Kofler zum Teil selbst beauftragt, um sich von Frische, Qualität, aber auch der Leistungsfähigkeit der Unternehmen zu überzeugen. „Zugute kam uns, dass in Südafrika High-End-Convenience-Produkte deutlich weiter verbreitet sind, als in Deutschland. Und vor allem wird diese Ware in einer 1-A-Qualität angeboten“, sagt Kofler gegenüber Catering inside. Das vereinfacht natürlich die Weiterverarbeitung vor Ort.

**BANKETTprofi**  
Die Steuerungs-Software  
für Catering und Veranstaltung

[www.bankettprofi.de](http://www.bankettprofi.de)