

Cateringart

Umfangreiche Veranstaltungen leicht gemacht



Profil

Kulinarisch, ästhetisch, authentisch: das ist der Anspruch, den Oliver Scholz und Norbert Wieferich und das gesamte Team von cateringart als Freunde einer frischen, kreativen Küche an sich selber stellen. Auf dem Messestand oder in einer neutralen Location bieten sie von der ersten Beratung zum Ess-Klasse-Event mit allem Drum und Dran bis hin zum Ab- und Aufräumen Full Service bei Firmenveranstaltungen, um den Wünschen, Ansprüchen und Möglichkeiten des Unternehmens gerecht zu werden. Damit auch private Feiern in den eigenen vier Wänden oder auch unter dem Himmelszelt zum persönlichen Glückserlebnis werden, steht cateringart dem Kunden mit guten Ideen, perfekter Planung und Durchführung zur Seite. Im Cube, der eigenen Event-Location in Neuss, wird die Kochkunst zelebriert - von den Kochprofis oder bei unvergesslichen Kochevents einer geselligen Runde. Von gesetzten Menüs ab 30 Personen bis zur großen Party von 150 Personen ist im Cube alles drin.

Catering leicht gemacht

Diese Vielzahl von Veranstaltungen muss gemanagt werden, ohne dass die Qualität unter kürzeren Vorlaufzeiten und steigenden Aufträgen leidet. Während früher mehrere Tage zur Organisation benötigt wurden, ist dies heute dank Bp Event innerhalb weniger Stunden zu schaffen. Ohne Bp Event wäre die heutige Menge an Aufträgen nicht zu bewältigen.

Im Cube kommen Gastronomie und Kunst, Sound und Light in einem Raum zum Gesamtkunstwerk zusammen.



Screenshot Bp Event

Absatz	Gruppe	Name (F5)	Kostenstelle	Anz.	Anz. 2	Preis	MwSt.	Gesamt
	Snacks	Fingerfood Exquisites OBERSCHRIFT		0		0,00	1	0,00
	Snacks	Stremellachs		0		6,20	1	0,00
	Snacks	Edelpilzkäse		0		3,10	1	0,00
	Snacks	Mozzarella-Bällchen Kirschtomaten		0		4,50	1	0,00
	Snacks	Kräuterpfannkuchen Lachs		0		8,20	1	0,00
	Snacks	Scampi-Spieße mariniert		0		4,90	1	0,00
	Snacks	Eingelegte Oliven		0		3,90	1	0,00
	Snacks	Zucchiniwürfel Schafskäse		0		5,40	1	0,00
	Gebäck	Muffins		0		1,50	1	0,00
	Preis Speisen	Ab 30 Personen, pro Person		0		13,80	1	0,00
	Bemerkung			0		0,00	0	0,00
	Bemerkung	Ihre Menüauswahl		0		0,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Carpaccio von Edelfischen Sommersalat		0	0,1	33,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Dreierlei Medallions Rind Schwein Kalb Saucen Duett		0	0,18	27,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Poulets de Grains' Mais-Poulardenbrust gelbe Rüben		0	0,18	21,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Salat 'Nicoisé' grünen Bohnen Thunfisch...		0	0,04	9,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Hirtensalat Schafskäse Tomaten Gurken...		0	0,04	14,50	1	0,00
	Bemerkung	Dazu reichen wir		0		0,00	0	0,00
	Buffetkomponente	Brotauswahl Stangenbrot Fladenbrot Partybrötchen		0	0,05	7,50	1	0,00
	Bemerkung			0		0,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Lammkeule Thymian-Rosmarin-Jus		0	0,18	38,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Ratatouillegemüse		0	0,05	14,50	1	0,00
	Buffetkomponente	Atlantisch Kartoffel-Zucchini-Mantel Ganzer		0	0,18	22,00	1	0,00
	Bemerkung			0		0,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Mousse au chocolat		0	0,05	13,00	1	0,00
	Buffetkomponente	Kokos-Limonen-Mousse Kirschragout		0	0,05	9,50	1	0,00
	Buffetkomponente	Käseauswahl Französische Trauben		0	0,06	15,50	1	0,00

„Auch bei umfangreichen Veranstaltungen, behält man immer den Überblick. Übersichtliche Listen helfen bei der Produktion und bei der Lieferung.

Jeder Mitarbeiter hat die Anweisung zur Hand, die er braucht.“

Zeitersparnis dank Bp Event

Mit der Branchensoftware Bp Event werden Events aus einer Hand geplant, organisiert und durchgeführt. Die Verfügbarkeit von Räumen, Equipment und Mitarbeitern kann jederzeit abgerufen, Angebote auf Basis von einmal eingegebenen Informationen in wenigen Minuten zusammengestellt werden. Auf Anfragen wird genauso schnell reagiert wie auf Aufträge, denn im Handumdrehen wird aus einem Angebot eine Bestellung, die zeitgleich mit Arbeitsanweisungen, Produktionsinformation und Lieferdetails für alle Beteiligten zur Verfügung steht. Veranstaltungsabläufe können nach Verantwortungsbereich gegliedert und für jede Zielgruppe einzeln abgerufen werden. Alle Abteilungen greifen auf dieselbe zuverlässige und aktuelle Informationsquelle zu, so dass jeder Mitarbeiter genau weiss, was wann und wo von ihm erwartet wird.

Die Geschäftsführer sind sich einig: „Ohne Bp Event wäre die Menge an Aufträgen in so hoher Qualität nicht machbar!“

Management à la Bp Event

- ✓ Alle Informationen nur einmal erfassen
- ✓ Die Details im Blick behalten
- ✓ Jedem Mitarbeiter die nötigen Informationen geben
- ✓ Planungsabläufe automatisieren
- ✓ Auf Anfragen schnell reagieren
- ✓ Zeit und Arbeitsaufwand sparen



Norbert Wierich
und Oliver Scholz

