



Photo: Kaiserschöte Feinkost Catering

Liebmann Catering, auf der Grundlage von Rezepten des Ayurveda-Kochs Volker Mehl ein rein pflanzliches Gourmet-Buffer serviert. „Bei 800.000 Veganern in Deutschland können Sie für ein Event mit 100 Gästen am Buffet einen veganen Quadratmeter einplanen“, rät André Karpinski, Inhaber von Kaiserschöte Feinkost Catering. Dass das Sprichwort „Man ist, was man isst“ heute mehr denn je gilt, beweist der

Trend Brainfood. Werthaltige Ernährung steigert die geistige Leistungsfähigkeit und macht produktiver, hat eine Studie des Catering Unternehmens Compass Group ergeben.

„Leichter im Gedächtnis bleibt die Veranstaltung auch durch qualitativ hochwertigen, das heißt heute: leichten Genuss“, weiß Stefan Böhme von der Hüftgold Catering GmbH. Mit dem kuriosen Namen bleibt das expandieren-

de Unternehmen bei Kunden in Erinnerung. Der Erlebnisfaktor ist in der Eventgastronomie unverändert angesagt. „Das Streetfood Konzept kommt derzeit bei unseren Kunden besonders gut an. Da wird eine Situation inszeniert, die es den Gästen erlaubt, an diversen Foodstalls Gerichte zu probieren und so auf eine kulinarische Reise zu gehen“, berichtet Delira Yesilgöz von der Kofler & Kompanie GmbH. Innovative Catering-Ideen, bei denen der Kunde Optionen wie „Ein gesunder Start in den Tag“ oder „Power Pause“ hat, sind Teil des neuen Meetingkonzeptes des München Marriott. Auf die gewandelten Bedürfnisse von Tagungsgästen geht das 348-Zimmer-Haus in seinen 13 „Studios“ inklusive Ballsaal, Foyer und Living Room ein.

„Nutrition and health throughout life-cycle“ ist das Motto der 12. Europäischen Ernährungskonferenz (FENS) vom 20. bis 23. Oktober 2015 im Estrel Hotel & Convention Center in Berlin. Diskutiert wird, welche Ernährungsempfehlungen sich für alle Lebensphasen ableiten lassen. Kulinarisch versorgt werden die Delegierten von Estrel Catering. Das Team um Küchenchef Peter Griebel ist berühmt für das mit 20.000 Gästen größte Catering Deutschlands.

*Katharina Brauer*

## Feeding demand

customers do of course like the idea of sustainability, and we acknowledge that by providing regional produce and light cuisine. But men still largely like to eat meat at conferences,” she continues.

**The market shares of vegetarian** and vegan cuisine are nevertheless growing. Bestsellers written the vegan guru Attila Hildmann and conventions such as VegMed on 29 November 2014 in Berlin play a part here. Studies presented at this pioneering international convention provided evidence that vegetarians have a lower risk of illness. At lunchtime, the 500 delegates and 200 students were served a vegan gourmet buffet by Oliver Liebmann of Liebmann Catering on the basis of recipes of Ayurvedic chef Volker Mehl. “Given that there are 800,000 vegans in Germany, that means that at an event for 100 guests you can allocate a square metre for vegans at the buffet,” advises André Karpinski, managing director of Kaiserschöte Feinkost Catering in Pulheim. However, he is also taking “flexi-vegans” into account here, people who occasionally eat vegan food.

The saying “you are what you eat” is now more powerful than ever in terms of its effect. The huge trend towards brain food provides evidence of this. Good-quality food improves intellectual performance and makes you more productive, according to a study by Compass

Group. The memory and mental coach Oliver Geisselhart, who can be booked through Speakers Excellence, is also convinced that brain food works and that meeting guests can benefit from it.

“You remember an event more easily if you are served light, high-quality food,” says Stefan Böhme of Hüftgold Catering GmbH, the curious name also helps to ensure that it remains in its customers’ memories. Providing an experience remains an important factor in event gastronomy. “The street food concept is particularly popular with our customers at the moment. We create an environment in which guests can try dishes at a variety of food stalls and thus embark on a culinary journey,” reports Delira Yesilgöz of Kofler & Kompanie GmbH.

The 12th FENS European Nutrition Conference from 20 to 23 October 2015 at the Estrel Hotel & Convention Center in Berlin will be focusing on nutrition and health for people of all ages. The food at the conference, which is held once every four years, will be provided by Estrel Catering. Head chef Peter Griebel and his team are famous for catering for 20,000 guests at a single event, more than any other company in Germany has managed.

*Katharina Brauer*

[www.foodinsight.org](http://www.foodinsight.org)  
[www.fensberlin2015.org](http://www.fensberlin2015.org)

## TOP 10 CONFERENCE FOOD TRENDS

### Useful tips for meeting planners contribute towards healthier conferences

**IACC.** Following extensive research among members the International Association of Conference Centres (IACC) released its “Top 10 Conference Foods Trends for 2015”, which are influencing planners when it comes to catering for conferences across the globe. “People are always looking for new and interesting ways to cater for their conference attendees and food has become so much more than just fuel”, comments Mark Cooper, CEO IACC. “Recently there has been an enormous shift towards health and the impact that food can have on concentration and productivity. The trends identified in our research take this knowledge to the next level and will help meeting planners to deliver the ultimate experience when it comes to catering.”

**1. Local is Everything:** The importance of adding a local feel to meetings has been identified as a major trend. Attendees want to experience as much as they can about the area they are going to for events.

**2. Network your Heart Out:** Small plates of food items, continuously served in a reception format add a nice break to an extended event. Another popular choice is to hold a more substantial networking friendly dining reception mid way through your event.

**3. Small is the New Big!** Bite size desserts have overtaken larger portions in popularity. Delegates are turning their backs on the big slice of cake and head for the easy to handle signature bite size desert station. Warm house made donuts, chocolate truffles, French macarons, mini cupcakes and house made cookies are top of the list.

**4. In with Flavour, Out with Fats!** – Healthy choices don’t need to resemble rabbit food and conference chefs work with exciting new ingredients including whole grains, protein alternative (quinoa, ama-

ranth, tofu, beans) green vegetables (kales, spinach), low fat and low sugar foods which sound, look and taste great!

**5. Making and Breaking Bread Together:** Nothing brings the team together more than food and having the opportunity to cook with somebody can create a whole new appreciation for and hidden talent not seen in an office environment or company outing. Culinary teambuilding has all the ingredients to cook up a winning team!

**6. Contrasting Environments:** Utilising outside space to create a change in scenery and a casual dining experience will revitalize attendees, especially during multi-day meetings and events.

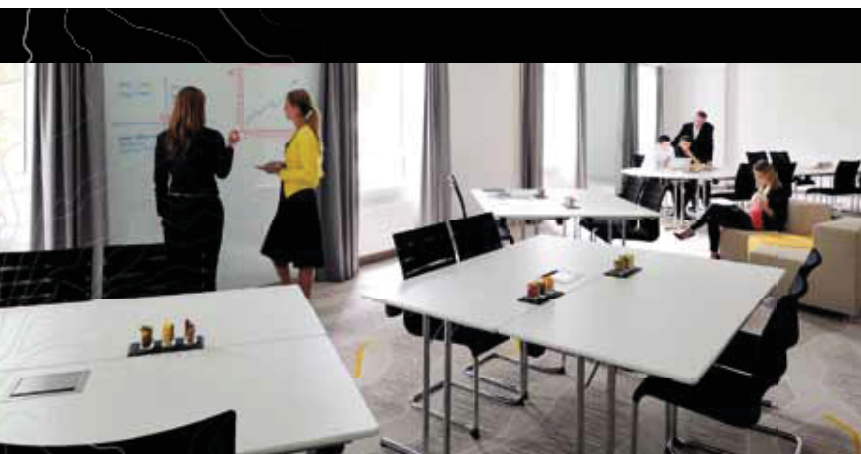
**7. Finale NOT Gala:** Make sure the last night of your event has all the components to create a dynamic environment and brings people together to celebrate the end of the conference. Be creative and choose your room seating layout and dining style to deliver that Finale.

**8. That’s Theatre Darling!** Adding a chef interactive station can also highlight the menu with fresh prepared items (Panini, clubhouse or slider); remember to ask for gluten free options.

**9. Go Micro for Max Effect:** With the explosion in microbreweries offering brews that appeal to all tastes; ask your conference planner if they can make pre-dinner drinks a local affair!

**10. Infused Tea Cocktails.** The English may drink a lot of it and now the World has caught on to the latest trend, infused tea cocktails. Combine this with trend 9 and you can have a double brew at your next reception!

[www.iacconline.org](http://www.iacconline.org)



MÜNCHEN MARRIOTT HOTEL  
BERLINER STR. 93 | 80805 MÜNCHEN  
T. 089 / 36002 - 901 | MUNICH.SALESOFFICE@MARRIOTT.COM

## THE FUTURE OF MEETINGS

- Moderne Meeting-Studios mit flexiblem Set-Up, ergonomischen Möbeln und Tageslicht
- Innovative Meeting-Technologie
- Individuelle Food-Konzepte mit lokalen Spezialitäten und Brain-Food

Lassen Sie sich inspirieren!  
Meetingsimagined.com  
Future-of-Meetings.com

  
MARRIOTT  
MÜNCHEN



**André Karpinski**, Geschäftsführer und Inhaber von Kaiserschote Feinkost Catering und Caterer des Jahres 2014, erläutert neueste Trends der Eventgastronomie.

# „SPRECHENDE SPEISEKARTE“

## ■ CIM: Wieso ist Catering entscheidend für das Gelingen einer Veranstaltung?

**André Karpinski:** Catering ist mehr als Essen und Trinken bereitzustellen. Gutes Catering sorgt für Gäste, die sich wohl fühlen. Gutes konzeptionelles Catering ist eine Bühne für die zu vermittelnde Botschaft des Kunden und begleitet die Veranstaltung mit passendem Kulinarik-Konzept. Motto, Gästestruktur und gewünschtes „Look & Feel“ werden durch Komposition und Präsentation der Speisen ins Gesamtkonzept des Events eingebunden. In Zeiten knapper Budgets wird der Unterhaltungswert des Caterings zunehmend bedeutsamer.

## Wie wichtig ist der Aspekt Gesundheit im Catering?

Er wird immer wichtiger. Lebensmittelunverträglichkeiten bei Gästen sind heute die Regel. Ein zeitgemäßes Catering geht darauf ein, durch Kennzeichnung sowie entsprechende Speisenvielfalt. Beim Tagungscatering werden Functional Food wie probiotischer Joghurt und „Brainfood“ immer gefragter. Der Gast kann nach der Mittagspause kein Nickerchen machen, sondern er muss fit, frisch und energiegeladener wieder ins Meeting kommen. Vitaminreiche Speisen mit wenig Fett und ausgewogenem Verhältnis von Kohlenhydraten und Eiweiß sowie bekömmliche Zubereitung sorgen dafür, dass das Blut dort bleibt, wo es am wichtigsten ist: Im Gehirn.

## Was sind Speisekonzepte anhand von „Mood-Scripts“?

Ein Medienkonzern bekommt seine Speisenfolge zur Gala durch einen TV-Koch als „sprechende Speisekarte“ inszeniert, live übertragen auf riesigen Leinwänden kocht dieser in drei Minuten den Gang, die Türen gehen auf und der Gang wird für 1.000 Gäste serviert. Eine kulinarische Zeitreise begleitet die Stationen des Unternehmens bei der Jubiläumsgala. Bei der e-Sportwagen-Präsentation ist das Catering CO<sub>2</sub>-frei mit Zertifikat, und die im Auto verbauten Materialien kommen in „3D plus X“ Buffetlandschaft zum Einsatz. Aktuellstes Beispiel ist die spektakuläre Osteraktion des Mediamarkts. Er präsentierte 120 regionalen Händlern das „Hasenrasen“. Auf acht TV-Sendern live übertragen, rannten Hasen mit einer Nummer um die Wette. Die Kunden bekamen den Einkaufspreis zurückerstattet, wenn ihr Einkaufsbeleg mit der Nummer übereinstimmte. Das Händlerereignis war mit einem gemeinsamen Fußballgucken verbunden, der FC Bayern spielte. Kulinarisch begleiteten wir das Event mit „Hasenfutter“ wie Zuckermöhrrchen im Parmaschinken, Bayerischem Ochsenbraten als trendiges Streetfood inszeniert, und Gourmetfußball, bei dem Mozzarella-Bällchen durch Blütenblätter geflankt waren.

## Ist die Berücksichtigung vegetarischer und veganer Esser heute Standard?

Ja. Das vegane Leben boomt. Mit einem veganen Quadratmeter am Buffet machen wir vegane Gäste glücklich. Allen anderen schmeckt es mindestens genauso gut. Man muss also kein „eingefleischter“ Veganer sein, um unsere „Veggi-Pralinés“ oder den „Süßkartoffelsalat mit Tamarillo“ zu lieben. Halal und koscheres Essen hingegen bleibt ein Nischen-Segment, das Spezialisten dieser Richtung betreuen.

## Welche Catering Trends sollten Veranstaltungsplaner kennen?

Der filigrane, oft überzogene Sternekekuchenmarkt verliert an Marktanteilen. Ehrliches, qualitativvolles Essen ist gefragt. Aktuell im Trend liegt das Thema „Streetfood“. Es besteht aus verschiedenen Garküchenangeboten und es kombiniert die Qualität frisch gekochten Essens aus besten Lebensmitteln mit den Vorteilen mobilen Fastfoods. Man spricht deshalb auch von SlowFastfood (engl. slow „langsam“ fast „schnell“ und food „Essen“). Ein neues Stichwort ist „Fermentation“, wobei Eingemachtes für besondere Aromen sorgt. Bei Drinks sind „infused Spirits“ wie Vanilleschote in Wodka und Tonkabohne in Rum en Vogue. Die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten hält an. Wir machen zum Luxus-Burger unseren Ketchup selbst, die kaffeengebeizte Entenbrust läuft ebenso gut wie der heißgeräucherte Flammlachs.

*Katharina Brauer*



Photo: Kaiserschote Feinkost Catering

**André Karpinski**, Geschäftsführer und Inhaber von Kaiserschote Feinkost Catering. Vor über 20 Jahren proklamiert die Kaiserschote den Abschied vom Schinkenröllchen und ersetzt Canapés durch Fingerfood. Heute bewirbt das Team aus André Karpinski und 45 Festangestellten über 60.000 Gäste im Jahr. Kaiserschote unterhält Partnerschaften mit 24 Anbietern, darunter das Bauwerk, E-Werk, Palladium und weiteren Locations in Köln.

André Karpinski, **managing director and owner of Kaiserschote Feinkost Catering**. Kaiserschote took leave of ham rolls and substituted canapés with finger food over 20 years ago. Today André Karpinski and his team of 45 full-time employees cater for over 60,000 people a year. Kaiserschote has partnerships with 24 providers, including Bauwerk, E-Werk, Palladium and other venues in Cologne.

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



## Talking menu

André Karpinski, managing director and owner of Kaiserschote Feinkost Catering and Caterer of the Year in 2014, explains the latest trends in event gastronomy.

### ■ CIM: Why is catering critical to the success of an event?

**André Karpinski:** Catering is about more than just providing food and drink. Good catering introduces the feelgood factor. Good, concept-driven catering provides a stage on which to convey the customer's message and provides an event with a suitable culinary concept. The slogan, guest structure and desired look and feel are integrated in the event's overall concept in terms of both the food's composition and its presentation. In times of tight budgets, the entertainment value of catering becomes increasingly important.

### How important is health in relation to catering?

It is becoming increasingly important. Food intolerances among guests seem to be the rule these days rather than the exception. Contemporary catering takes this into account by labelling food and providing plenty of alternatives. Functional food such as probiotic yoghurt and brain food is becoming more and more popular in catering at meetings. Guests can't just have a nap after lunch; they have to stay fit, fresh and full of energy for the afternoon session. Low-fat, vitamin-rich foods offering a good balance of carbohydrates and protein and prepared in an easily digestible form ensure that the blood keeps circulating where it's most needed: in the brain.

### What are food concepts based on "mood scripts"?

At a media company's gala dinner, for example, the guests learn what they are going to eat from a TV chef, who talks to them from giant screens, providing a kind of "talking menu". He then cooks the course in three minutes, the doors open, and the dish is served to 1,000 guests. A culinary journey through time takes guests through the company's history at its anniversary gala evening. At the presentation of an electric sports car, the catering is certified as carbon free, and the car's materials are used in a "3D plus X" buffet landscape.

### Are vegetarians and vegans now always provided for?

Yes, there is a real boom in veganism. We keep our vegan guests happy with a vegan square metre at the buffet. It tastes just as good or even better to everyone else as well. You don't have to be a confirmed vegan to love our vegetable truffles or sweet potato salad with tamarillo. Halal and kosher food, on the other hand, remains a niche segment covered by specialist providers.

### What are the catering trends that event planners should know about?

The delicate, often excessive creations offered by Michelin-starred chefs are losing market share. Good, honest, high-quality food is very much in demand. Street food is the theme of the moment. It consists of different cookshop dishes and combines the quality of freshly cooked food made from outstanding ingredients with the benefits of mobile fast food – sometimes known as "slow fast food". Fermentation is a concept you now hear a lot about, with preservation bringing out special aromas. The rediscovery of regional specialities is continuing. We make our own ketchup for luxury burgers, while duck breast marinated in coffee and hot-smoked salmon cooked on an open flame are currently going down well.

*Katharina Brauer*