

?Wir verstehen uns als Full-Service-Caterer?



Leiten Flow the kitchen gemeinsam (von links nach rechts): Daniel und Mia Wittstock sowie Florian Große / Foto: Flow the kitchen

Ob individuelle Event-Erlebnisse mit bis zu 10.000 Personen oder Veranstaltungen wie Firmenevents, Messen, Sommerfeste, Hochzeiten - das Catering-Unternehmen Flow the Kitchen in Frankfurt ist gewappnet. Wie, verrät Geschäftsführer Daniel Wittstock im Interview. Die Fragen stellte Laura Becker.

Herr Wittstock, die Geschäftsführung Ihres Unternehmens setzt sich aus der Sommelière Mia Wittstock, dem gelernten Koch Florian Große und Ihnen, ebenfalls gelernter Koch und Betriebswirt, zusammen. Wie kam es dazu, gemeinsam ein eigenes Cateringunternehmen zu gründen?
 Wir haben uns 2007 im Sternerestaurant Maus im Mollers kennengelernt. Nach verschiedenen Stationen ist die Idee der Selbständigkeit 2011/2012 in London, als wir dort gearbeitet haben, entstanden. Die ursprüngliche Idee war aber eine völlig andere, nämlich ein DELI-Lunch-Konzept nach Frankfurt zu bringen. Zurück in Frankfurt Ende 2012 war es aber als Gründer nicht möglich, passende Objekte zu bekommen.

Nach langer Suche haben wir Ende 2013 Räume in Frankfurt-Bockenheim gefunden, die wir zu einer Küche umgebaut haben. Wir hatten eine Küche, aber keine Verkaufsflächen. Florian war zu diesem Zeitpunkt Produktionsleiter bei Kreativ Catering, also lag es auf der Hand mit Catering zu starten. Wir konnten uns innerhalb von kurzer Zeit auf diesem Markt etablieren und waren nach drei Monaten schon auf dem Break Even. Zu diesem Zeitpunkt war für uns klar, dass die Catering-Branche unser Weg ist.

Was unterscheidet, Ihrer Meinung nach, Flow the Kitchen von anderen

Cateringunternehmen?
 Ein wesentlicher Unterscheidungspunkt ist, dass wir auf jede

Anfrage ganz individuell eingehen. Je anspruchsvoller die Aufgabe, umso herausfordernder gestaltet es sich für uns in der Umsetzung. Das ist aber genau das, was wir lieben und worauf wir eingehen wollen. Wir möchten dem Kunden ein unvergessliches Erlebnis schaffen, und zwar mit allem, was dazu gehört. Wir verstehen uns als Full-Service-Caterer, das heißt, wir bieten nicht nur kreative, ausgefallene Speisen an, sondern entwickeln das entsprechende Erlebniskonzept und setzen das dann auch so um. Wichtig ist uns auch, dass der Kunde, wenn er uns eine Anfrage schickt, möglichst schnell Rückmeldung bekommt. Bedeutet: Wir melden uns nach zirka drei Stunden beim Kunden zurück und beraten ihn individuell.

Sie setzen bei den Komponenten Ihrer Speisen auf Regionalität. Spielt da auch das Thema Nachhaltigkeit eine entscheidende Rolle?
 Natürlich, das Thema Nachhaltigkeit wird auch für uns immer wichtiger. Wir überprüfen regelmäßig unsere internen Prozesse, um so nachhaltig wie nur möglich zu agieren. Unser Unternehmensziel ist es, bis 2025 klimaneutral zu werden. Dafür tun wir schon jetzt einiges, zum Beispiel bereiten wir unsere Speisen in wieder verwendbaren Weckgläsern zu. Unser Besteck und Geschirr ist abwaschbar und kann somit immer wieder verwendet werden. Unsere neue Spülmaschine benötigt dank neuester Technik ein Fünftel weniger Wasser als vorher, und bei Zustellungen im Raum Frankfurt am Main achten wir auf so wenig Verpackung wie möglich. Auch legen wir Fahrten zusammen, um auch hier einen minimalen CO2-Fußabdruck zu hinterlassen.

Flow the Kitchen verzichtet weitgehend auf Convenience-Produkte. Auch auf den Fiberdays in Wiesbaden haben Sie für rund 3.500 Besucher alle Speisen frisch zubereitet. Ist dies für jedes Event, egal in welcher Größenordnung, zu stemmen oder müssen Sie doch mal auf Fertigprodukte zurückgreifen?
 Wir backen unser Brot und die Kuchen nicht selbst ? außer zum Beispiel Cookies. Alles andere produzieren wir auch selbst wie unsere Saucen, Dressings, Desserts und Speisen. Die Größenordnung spielt dabei nicht unbedingt immer eine Rolle, sondern die Zusammenstellung der Speisen.

Wie sind Ihre internen Prozesse im Vorfeld einer Veranstaltung in der Größenordnung der Fiberdays?
 Planung ist das A und O. Im Catering gibt es verschiedene Abteilungen, deren Prozesse geplant und zusammengeführt werden müssen aus Küche, Logistik, Service und Operation. Es ist eine Vielzahl von Prozessen, die koordiniert und organisiert werden müssen. Abgesehen von der anspruchsvollen Personalplanung sind es aber genauso Abläufe wie Müllplanung, Equipment-Beschaffung, LKW-Anmietung und Wäschebedarf. Die Herausforderung besteht vor allem darin, dass jede Veranstaltung und Location anders ist und von Grund auf immer neu geplant werden muss.

Und bei ?kleineren? Events?
 Die Prozesse sind im Grunde gleich, nur nicht so intensiv. Welche Küchentechnik unterstützt Sie bei Ihren Vorbereitungen? Greifen Sie hierbei zum Beispiel auf multifunktionale Küchentechnik zurück, die auch Aushilfen ohne große Schulungen bedienen können?
 Wir nutzen die klassischen Küchengeräte wie Kombidämpfer, Kessel, Kipper und vor Ort Bankettwagen und Chafing Dishes. Wir haben für den Kombidämpfer eigene Programme gespeichert, die jeder nutzen kann.

Flow the Kitchen bucht benötigtes Personal bereits ein paar Monate vor dem jeweiligen Event, so auch für die Fiberdays in Wiesbaden. Wie werden kurzfristige Ausfälle gehandhabt?
 Wir arbeiten eng mit einer Agentur für Arbeitnehmerüberlassung zusammen, die uns auch kurzfristig hilft.

Der akute Personalmangel ist sicherlich auch in der Cateringbranche spürbar ? wie gehen Sie

damit bei Ihrem festen Team um (Schulungen, Weiterbildungen etc.). Wie ist aktuell die Situation bei der Suche nach Aushilfen?
 Die Personalsituation ist so kritisch wie nie zuvor. Wie schon angesprochen, arbeiten wir sehr eng mit einer Agentur zusammen, die uns Personal stellt. Das feste Team wird geschult, die zusätzlichen Kräfte gut zu integrieren, um gemeinsam die Aufgaben umzusetzen.

Wie stark wird Flow the Kitchen von anderen aktuellen Krisenthemen, wie beispielsweise die Steigung der Energiekosten, Lieferengpässen etc. beeinträchtigt?
 Wir spüren jeden Tag Beeinträchtigungen. Wichtig sind gute Partnerschaften zu Lieferanten, die man schon vor der Pandemie aufgebaut hat. Kostensteigerung haben wir früh an Kunden kommuniziert. Diese haben großen Verständnis und die entsprechenden Budgets, sodass dies kein Problem darstellt.

Welche Ziele hat sich das Unternehmen für die Zukunft gesetzt?
 Wir wollen im Bereich Erlebnis-Catering weiterwachsen, speziell, was Firmen-Caterings betrifft. Wir glauben, dass Unternehmen wieder mehr Kommunikationsanlässe brauchen und auch bewusst suchen. Wir können unterstützen, in dem wir das passende (kulinarische) Erlebnis entwickeln.

Über Flow the Kitchen

Flow the Kitchen ist einer der größten Full-Service-Caterer in Frankfurt/Rhein-Main. Das Unternehmen mit Sitz in Kelsterbach verfügt über ein umfassendes Leistungsportfolio ? von Speisen, die das Team selbst kreiert, bis zum Entwickeln und Umsetzen von individuellen Event-Erlebnissen mit bis zu 10.000 Personen. Zudem bietet es Catering für jegliche Anlässe: Firmenevents, Messen, Sommerfeste oder Hochzeiten. Bei der Auswahl und Zubereitung der Speisen und Getränke setzt das Unternehmen auf hochwertige und regionale Produkte. Neben dem umfangreichen Event- und Catering-Service übernimmt Flow the kitchen auch die gastronomische Betreuung mehrerer Eventlocations, beispielsweise das FlowDeli im Jüdischen Museum Frankfurt, die Rooftops der Design Offices und das Ruby Hotel in Frankfurt.