

KULINARIK MACHT UNTERSCHIEDE

DAS PASSENDE CATERING FÜR KMU

von Catherine Di Vincenzo

Die Welt der Kunden- und Netzwerkpflege wird immer wichtiger; Feiern, Tagungen, Mitarbeiter- oder Firmenevents finden im Heustall, im edlen Zelt, im Loft, aber auch in der Industriehalle oder auf der Rampe statt. GAMMACATERING bringt Stimmung und Kulinarik in die Räume und lässt Gäste wie Veranstalter hochleben.

«Glück kann man essen», verspricht die Website von GAMMACATERING und bringt die ganze Leidenschaft des Unternehmens auf den Punkt. Seit über 30 Jahren überrascht die kreative Truppe um Peter Gamma Konferenzteilnehmer, Eventbesucher und Gäste mit ihrer herzhaften Kulinarik und kreativen Raumgestaltung. Sie inszenieren jeden Anlass mit viel Liebe zum Detail, die marktfrische Küche passt zum Leitmotiv, die eigene Logistik klappt perfekt, das Catering-Unternehmen ist schweizweit unterwegs.

Ganz nach Wunsch und Motto schnürt das Unternehmen die Event-Packages von Anfang an und definiert, was alles dazu gehört. Die Firma plant im Baukastensystem, optimiert Servicesysteme, Logistik

und Transporte und somit auch die Kosten. Damit es zum Anlass passt, gibt es verschiedene Catering-Formen zur Auswahl:

- > Im Trend: das Live Cooking. Frisch gekocht an Kochstationen vor den Augen der Gäste, macht die Koch-Show richtig Appetit und bietet einen grossen Unterhaltungswert durch den direkten Kontakt zu den Köchen.
- > Höchst erfreulich: das Flying Dinner. Die Gäste bewegen sich frei im Raum, Servicemitarbeitende offerieren Fingerfood auf Serviertablets. Das ist platzsparend und flexibel, bedingt jedoch grösseren Personaleinsatz.
- > Heiss begehrt: das BBQ. Im Sommer kaum zu schlagen, lässt es sich frisch und individuell zusammenstellen. Allerdings ist es wetterabhängig.
- > Mit Finesse: der Cocktail. Ein Glas Wein oder ein Bier, serviert mit kleinen Häppchen. Das ist günstig, schnell und praktisch in der Vorbereitung.
- > Sehr gesprächig: die Tavolata. Bringt familiäres Ambiente an lange Tafeln, die Gäste bedienen sich aus Schüssel vom Tisch, wie daheim.
- > Ganz klassisch: das Diner. Die Gäste sitzen an Tischen, Servicemitarbeitende servieren Gang für Gang. Ein eleganter und gediegener Event, der zeitlich präzise geplant werden muss.
- > Sehr beliebt: das Buffet. Nach Lust und Laune bedienen sich die Gäste an den Speisen auf separaten Tischen. Das bietet individuellen Genuss und überschaubaren Aufwand, aber Vorsicht vor Staus.

Es muss also nicht immer die Jahrhundertfeier sein; der gelungene Grillabend, ein schneller, spritziger Firmen-Apéro, die

überraschende Afterwork-Product-Show oder das etwas andere Kundenmeeting passen genauso. ■



Auch ein Stall wird mit der richtigen Raumgestaltung und gutem Catering zum Hingucker für einen Event.

DAS UNTERNEHMEN GAMMA GRUPPE

Die Leidenschaft zur Gastfreundschaft zelebriert die GAMMA GRUPPE in verschiedenen Bereichen der Gastronomie. Zur Gruppe gehören GAMMACATERING, das traditionelle Zunfthaus zur Saffran in Zürich, das exklusive Clubrestaurant HAUTE hoch über den Dächern von Zürich und seit September die Gastronomie im Theater Casino Zug, für Anlässe und den täglichen Genuss mit fantastischer Seesicht. Ein weiteres Angebot ist GAMMA BRINGTS. Der Lieferservice bringt locker kulinarische Höhepunkte, tischt auf Wunsch auf, zaubert Regionales und Saisonales aus Töpfen und speziellen Holzboxen. GAMMACATERING wurde als erstes Catering-Unternehmen der Schweiz mit der Nachhaltigkeits-Zertifizierung «Sustainable Company» ausgezeichnet.



CATHERINE
DI VINCENZO

ist Leiterin Marketing und Projekte bei GAMMACATERING.

www.gammacatering.com