

EVENT PARTNER

eventportrait

 Spannende Location: Gebläsehalle im
Landschaftspark Duisburg-Nord

Gourmet Team Catering

Ein Catering der Extraklasse mit der Bodenständigkeit des Ruhrgebiets zu vereinen, ist eines der Erfolgsrezepte des in Duisburg beheimateten Gourmet Teams.

Seit über 20 Jahren steht der Name Gourmet Team Catering (GTC) für trendorientiertes Event- und Messe-Catering auf hohem Niveau. Teil der Firmenphilosophie ist ein ausgeprägter Qualitätsanspruch – Hingabe und Berufung haben sich Geschäftsführung wie Mitarbeiter gleichermaßen auf die Fahnen geschrieben. Die Inszenierung der Tischkultur wird stets individuell auf den jeweiligen Event sowie dessen Ambiente zugeschnitten, und kulinarische Höhepunkte werden als Resultat aus konzeptionellem Denken, besten Zutaten und handwerklichem Können kreiert.

Neuer Glanz & neue Küche

Die Gourmet Team Catering GmbH wurde 1991 von den geschäftsführenden Ge-

sellschaftern Jörg Mesenhöller und Kay-Bernd Jansen in Düsseldorf gegründet. Mit zuletzt 45 festangestellten Mitarbeitern war das Gourmet Team ab dem Jahr 2000 exklusiver Partner und Betreiber der Gastronomien im Museum Kunstpalast sowie im Meilenwerk Düsseldorf. Ende 2008 schied Jörg Mesenhöller aus der Firma aus und verkaufte seinen 50%igen Anteil an die Kofler & Kompanie AG mit Sitz in Berlin. Die Gourmet Team Catering GmbH wurde daraufhin zur Kofler & Kompanie GmbH mit Sitz in Düsseldorf; im August 2010 kam es zur Trennung und Veräußerung der Geschäftsanteile von Kay-Bernd Jansen an die Kofler & Kompanie AG.

Jansen erwarb die Namensrechte an „Gourmet Team Catering“, und die gut

eingeführte, weit über Düsseldorf hinaus bekannte Marke erstrahlt seit Januar 2012 in neuem Glanz: Die Duisburger SIM-Gastronomie GmbH ging in die Gourmet Team Catering GmbH über – beide Firmen hatten in der Vergangenheit bereits erfolgreich zusammengearbeitet. Geschäftsführerin Susann Ingenfeld und Kay-Bernd Jansen sind inzwischen miteinander verheiratet.

Im Zuge der Umstrukturierung begab sich die Firma auf die Suche nach einer neuen Großküche und wurde auf dem Gelände des ehemaligen Duisburger Schlachthofs fündig: „Wir haben fast ein Jahr gesucht, um etwas zu finden, wo wirklich alles passt“, berichtet Susann Ingenfeld. „Aktuell verfügen wir in der Großküche über eine Nutzfläche von 360 m², die in unse-



Büfettssituation im Kompressorenraum der Gebläsehalle

rem Sinne ausgebaut und komplett neu eingerichtet wurde.“

„Die Gebläsehalle ist sicher ganz besonders für solche Kunden interessant, die überschaubare Events ohne größeren logistischen Aufwand umsetzen möchten“, erklärt Kay-Bernd Jansen. „Auch die Paketpreise pro Person werden den Gegebenheiten bei kleineren Firmenveranstaltungen, feierlichen Gesellschaften oder Hochzeiten auf ganzer Linie gerecht.“

Jenseits von der Gebläsehalle wird das Gourmet Team auf dem Gelände des Landschaftsparks Duisburg auch in der 170 Meter langen und 35 Meter breiten Kraftzentrale tätig, wobei Letztere im Gegensatz zur Gebläsehalle in puncto Catering nicht fest an das Team gebunden ist. Vermarktet werden beide Großhallen durch den Landschaftspark Duisburg-Nord, aber selbstverständlich können sich Interessenten auch an Su-

sann Ingenfeld und Kay-Bernd Jansen wenden. „Wenn Endkunden uns direkt ansprechen, bieten wir auf Wunsch Komplettpakete aus einer Hand an und buchen im Auftrag für Veranstaltungen dann gerne auch die zusätzlich erforderliche Technik oder geeignete Künstler“, sagt Susann Ingenfeld. Kay-Bernd Jansen ergänzt: „Das gilt selbstverständlich nur, sofern keine Event-Agentur involviert ist, denn in erster Linie verstehen wir uns als Caterer und halten uns dezent im Hintergrund.“

Seine Dienste bietet das Gourmet Team am Rande bemerkt nicht nur im LaPaDu, sondern generell in allen Catering-freien Locations an – oft trifft man die Food-Spezialisten in der Langen Foundation, in der Classic Remise (vormals Meilenwerk) und im Neusser Zeughaus.

Alte Halle, frischer Wind

Weitaus größer

ist die nahe gelegene Gebläsehalle, in der voluminöse Ventilatoren früher den Hochofenwind erzeugten. Die barrierefreie Location auf dem Gelände des ehemaligen Hüttenwerks besitzt ihren ureigenen Schwerindustrie-Charme – die allerorten präsenste Patina ist echt, und robuste Industriemaschinen verströmen als Relikte vergangener Zeiten bis heute das brandige Hüttenwerk-Odeur aus Feuer, Stahl und Schmieröl.

Das atmosphärische Foyer der Halle eignet sich bestens für Empfänge und verzweigt praktischerweise direkt in weitere Räumlichkeiten, die sich je nach Größe des Events zusätzlich einbinden lassen. Für Bankettsituationen mit bis zu 180 Personen, aber auch als Dancefloor für Partys wird bevorzugt die Pumpenhalle (330 m²) in Anspruch genommen, während im so genannten Kompressoren-

raum (170 m²) gerne Büfettss aufgebaut werden. Das Maschinenfoyer wird – Nomen est Omen – von zahlreichen illuminierten Großmaschinen dominiert, die insbesondere technisch interessierten Gästen reichlich Anlass für Gespräche geben. Vom Maschinenfoyer führt der Weg nach oben in den Theatersaal, der als einer der Hauptspielorte der Ruhrtriennale sowie als Heimat

des Klavier-Festivals Ruhr bekannt ist.

Seit dem Jahr 2000 verfügt der Saal nach Sanierungsmaßnahmen über eine hervorragende Veranstaltungsinfrastruktur mit hochwertiger Technik. Das Podium ist modular aus Podesten aufgebaut und von der nach oben ansteigenden Tribüne (500 Personen) auf allen Plätzen gut einsehbar. Die Tribüne lässt sich bei besonderen Vorhaben vollständig entfernen, so dass der langgestreckte Saal ebenerdig bespielbar wird. Im „Filetstück der Gebläsehalle“ finden regelmäßig Vorträge, Präsentationen, Messen, Tagungen und Kulturveranstaltungen statt. Als erfahrener Technikpartner wird in der Gebläsehalle die Hönerbach Veranstaltungstechnik e. K. tätig. Direkt hinter der Halle befindet sich eine separierte Außenfläche samt eines im Sommer mit Seerosen bestandenen Teichs; öffentlich zugänglich ist der sich vor der Halle erstreckende Giebhallenvorplatz inklusive seiner überdachten Außentribüne.

Auf dem Gelände des Landschaftsparks ist eine Jugendherberge angesiedelt; Hotels in der Duisburger Innenstadt sind gut per ÖPNV oder mit einer kurzen Autofahrt erreichbar. Sind größere Kapazitäten in Hotels der Fünf-Sterne-Klasse gefragt, werden Veranstalter möglicherweise auf entsprechende Übernachtungsmöglichkeiten in Düsseldorf ausweichen. Die Landeshauptstadt ist per Shuttle in etwa 20 Minuten gut erreichbar, der Flughafen befindet sich 25 Fahrminuten entfernt.

Back to the Roots

„Thematisch ist bezüglich des Event-Caterings inzwischen quasi alles durchgekauft worden“, antwortet Kay-Bernd Jansen salopp auf die Frage nach aktuellen Trends in seinem Tätigkeitsumfeld.

„Von der Laborküche über Regionalität und mediterranes Cross-over wurde alles schon durchprobiert. Mit dem Gourmet Team servieren wir gerne regionale Küche, mischen diese aber auch mit Internationalität – der Schwerpunkt liegt für uns dabei immer auf dem Einsatz richtig guter Produkte! In der Vergangenheit haben wir selbstverständlich die Trends mitverfolgt und zum Teil auch maßgeb-

Bernd Jansen nur sehr selten. „Ich halte nichts davon, derartige Konzepte ausschließlich unter Marketing-Strategien zu verkaufen“, sagt der erfahrene Caterer mit Gedanken an die mitunter deutlich laut gerührte Werbetrommel. „Es nützt doch nichts, wenn ‚Deichlamm aus der Region‘ auf der Karte steht, das Tier aber de facto ganz woanders eingekauft wurde.“ Susann Ingenfeld: „Bislang fragen

Bewohner der Region in die Gebläsehalle geladen wurden. „Der Abend war großartig!“, erinnert sich Susann Ingenfeld. „Die Staatskanzlei Düsseldorf hatte den Event organisiert und uns bezüglich der Speisenauswahl ihr volles Vertrauen geschenkt. Das Rennen machte letztlich ein Menüvorschlag, der sowohl zum Charakter des Empfangs als auch zum Landschaftspark Duisburg passte.“

„Thematisch ist bezüglich des Event-Caterings inzwischen quasi alles durchgekaut worden.“

lich beeinflusst – wenn man überhaupt eine aktuelle Tendenz nennen mag, lautet diese Back to the Roots.“ Laut Aussage von Kay-Bernd Jansen sind vegetarische Gerichte seit einigen Jahren zunehmend gefragt, und das Gourmet Team versteht sich selbstredend darauf, auch anspruchsvolle Genießer fleischfrei auf hohem Niveau zu verköstigen. Dass Kunden bei ihren Anfragen besonderen Wert auf ein ökologisch vorteilhaftes Catering-Konzept legen, erlebt Kay-

unsere Gäste nicht explizit nach Ökoaspekten, und letztlich entscheidet eben meist der Preis: Selbst bei Top-Events sind leider nur wenige Kunden bereit, 15 bis 20 Euro für ein echtes Biohähnchen zu zahlen.“

Gaucksche Gaumenfreuden

Zu den Veranstaltungen, die vom Gourmet Team in jüngster Vergangenheit erfolgreich betreut wurden und weithin Beachtung fanden, zählt unter anderem ein Empfang des Bundespräsidenten: Am 26. November 2012 absolvierte Joachim Gauck seinen Antrittsbesuch bei der nordrhein-westfälischen Landesregierung und besuchte in diesem Zusammenhang verschiedene Orte im Ruhrgebiet. Abgerundet wurde die Visite durch einen Bürgerempfang, zu dem 180 ehrenamtlich engagierte

In den Referenzen des Gourmet Teams sind jenseits der großen Politik die Namen bekannter Unternehmen jeder Art und Größe zu entdecken: Von Allianz über Bogner, Siemens, Axel Springer, Vodafone, Toshiba, Yahoo, UBS, Nikon, BMW und natürlich ThyssenKrupp – Kundenstatements sind auf der GTC-Website (www.gourmetteam.de) zu finden, und Kay-Bernd Jansen weist darauf hin, dass internationale Event-Erfahrung vorhanden ist.

Regional mit Potenzial

Für die Zukunft will sich das Gourmet Team verstärkt um Aufträge im Bereich Messe-Catering in Düsseldorf und Essen bemühen, und auch das Location-Portfolio wird wohl nicht ausschließlich auf die im Landschaftspark Duisburg betreuten Venues beschränkt bleiben. „Im vergangenen Jahr haben wir nennenswerte Investitionen getätigt, die nicht zuletzt unsere neue Großküche betrafen“, sagt Kay-Bernd Jansen. „Wir werden uns nun erst einmal ein wenig sammeln und Kraft schöpfen, und dann wird es für das Gourmet Team wie bereits in der Vergangenheit mit kleinen Schritten zielstrebig vorangehen. Ein schnelles Wachstum ist nicht unser vorrangiges Ziel, aber wir werden uns anstrengen, um insbesondere im Ruhrgebiet unsere Marktanteile weiter auszubauen. In der Region sehen wir viel Potenzial für einen engagierten Caterer: Es gibt hier viele mittelständische Unternehmen, die uns zum Teil noch gar nicht kennen und vielleicht sogar überhaupt nicht wissen, dass im Landschaftspark Duisburg hochwertige Locations für Events verfügbar sind – diesbezüglich werden wir natürlich gerne Aufklärungsarbeit leisten!“



Politprominenz beim Antrittsbesuch des Bundespräsidenten bei der nordrhein-westfälischen Landesregierung



**Text: Jörg Küster
Fotos: Gourmet Team Catering GmbH**