

HUBER CATERING

## MIT SICHERHEIT GENIEßEN

*Österreichs Cateringunternehmen traf die Corona-Pandemie hart. Mitte März wurde in kurzer Zeit klar: Events werden für längere Zeit keine stattfinden. Stefan Monitzer vom Huber Catering in Kitzbühel über Alternativkonzepte, Strategien und positive Aussichten der Branche.*



**ECO.NOVA: Der Shutdown im März war für die Eventbranche der Beginn einer langen Durststrecke. Wie blicken Sie heute auf den Frühling zurück?** STEFAN MONITZER: Was wir im Frühjahr erlebten, steht in keinem Lehrbuch. Ende Februar wurden die ersten Events vorausschauend abgesagt, aber wir waren trotz allem noch voll in der Hauptsaison, als uns die Ankündigungen der Regierung mit einem Schlag trafen. Die erste Zeit lief das Telefon heiß – da hatte man wenig Zeit, zu realisieren, was gerade passiert. Erst als Ruhe einkehrte, wurde uns bewusst, was das für die kommenden Monate bedeutet.

**Aus wirtschaftlicher Sicht ein Tiefschlag. Auf welchen Strategien setzten Sie im Unternehmen?** Winter und Frühjahr sind eigentlich unsere stärksten Zeiten, dieses Jahr

hatten wir von Mitte März bis Mai keine einzige Veranstaltung. Hätten wir uns nicht nach Alternativen umgeschaut, wäre die Küche für zehn Wochen kalt geblieben. Natürlich heißt das, dass man sich die nackten Zahlen anschaut und Kosten radikal reduzieren muss. Wenn plötzlich deine Einnahmegrundlage weg fällt, müssen auch Personalkosten reduziert werden. Das ist aus menschlicher Sicht ein absoluter Tiefschlag. Wir haben uns in den letzten Jahren als junges Team vieles aufgebaut und gemeinsam tolle Events umgesetzt. Catering funktioniert nur im Team und hier den Rotstift anzusetzen, ist hart.

**Unternehmer wurden kreativ und suchten nach alternativen Einnahmequellen. Welchen Weg seid ihr gegangen?** Uns kam zugute, dass wir als Teil der Metzgerei Huber im Unternehmen breit aufgestellt sind. Wir

haben uns angeschaut, was unter den gegebenen Voraussetzungen funktioniert. In unserer Imbissstube gibt es etwa ein Mittagsmenü, das sehr beliebt ist. Deshalb haben wir einen Lieferservice für die umliegenden Firmen gestartet, der sehr gut angenommen wurde. Die Mitarbeiter in den Firmen mussten somit nicht auf frisch gekochtes Mittagessen verzichten und konnten aber im sicheren Umfeld im Büro bleiben. Das ist einer von einigen kleinen Schritten, die den fehlenden Umsatz zwar nicht wettmachen, aber jeder Cent zählt.

**Wie hat sich die Situation in den letzten Monaten entwickelt?** Unser Vorteil ist, dass wir uns nie auf nur ein Standbein konzentriert haben. Unser Anspruch war immer von ganz klein bis ganz groß – vom privaten BBQ mit fünf Personen bis hin zum Firmenevent

#### HUBER CATERING

mit 1.000 Gästen, sind wir als Caterer mit dabei. Private Feierlichkeiten waren im Juni die ersten Lichtblicke. Seither steigert sich unser Umsatzvolumen monatlich, wobei wir im Juli noch vom halbem Umsatz im Vergleich zum Vorjahr sprechen. Es gibt auch wieder Firmenevents, wie Spatenstiche oder Firstfeiern von Bauträgern. Hier haben wir einen zufriedenen Kundenstock, der auch in der Krise auf uns als bewährten Partner setzt. Wirtschaftlichen Zusammenhalt finde ich grundsätzlich sehr wichtig. Dazu gehört auch, dass man einen heimischen Caterer engagiert und nicht einen Partyservice, der erst mal 100 km Anfahrt hat. Was uns bis heute komplett fehlt, sind aber Kongresse oder Seminare und auch die Schulbälle im Herbst sind abgesagt.

#### **Spielt Kongresstourismus für eine wichtige Rolle?**

Mit der gegebenen Infrastruktur, der Bahnbindung sowie dem facettenreichen Lifestyleangebot, bietet sich Kitzbühel als Austragungsort für Teammeetings bis hin zum großen Kongress an. Als größter heimischer Caterer arbeiten wir eng mit dem KitzKongress zusammen und sind von der Kaffeepause übers Mittagbuffet bis hin zum gesetzten Dinner mit dabei. Zudem sind wir als Kitzbüheler Catering vor Ort und können besonders flexibel reagieren, was in Zeiten wie diesen wichtig ist.

#### **Auf welche Kompetenzen kommt es neben Flexibilität und Sicherheit aktuell noch an?**

Jede Krise hat etwas Positives, heißt es immer. Dieses Mal ist es vielleicht das Besinnen auf Regionalität und Herkunft. Während des Lockdowns wurde wieder deutlich, wie wichtig die heimische Lebensmittelproduktion ist und die Konsumenten schauen verstärkt darauf, woher das Essen am Teller kommt. Diesen Ansatz verfolgen wir schon lange und bauen auf die Zusammenarbeit mit Lebensmittelproduzenten und Händlern aus der Region: Sei es der kleine Großhändler in unserer Stadt, der Fischzüchter aus dem Bezirk oder natürlich das Fleisch aus unserer eigenen Metzgerei.

#### **Firmenevents sind mit vielen Besuchern verbunden. Sind die Auflagen hierfür weiterhin zu groß?**

Natürlich gibt es Richtlinien, wie wir unsere Gesundheit schützen, das ist in unserem aller Sinne. Als Caterer sorgen wir dafür, dass diese problemlos eingehalten werden, wie etwa beim Buffet. Viele, die auf Urlaub waren, haben



aber erlebt, wie unkompliziert das ablaufen kann. Davon abgesehen muss es nicht immer Buffet oder Flying Fingerfood sein. Wir bieten gerne auch ein gesetztes Dinner an, wo Abstandsregeln noch einfacher einzuhalten sind. Als kleines Catering war uns persönliche Beratung immer wichtig, jetzt besprechen wir eben auch individuell, welches Sicherheitskonzept wir bieten.

#### **Große Events bleiben aber weiterhin aus. Wo sehen Sie das größte Problem für die Branche?**

Schwierig war und ist bis heute die fehlende Planungssicherheit. Es war im Frühjahr klar, dass Events in der Prioritätenliste der Regierung nicht ganz oben stehen. Aber bis heute ist es für unsere Kunden schwierig eine große Veranstaltung langfristig zu planen, da man einfach nicht weiß: Darf ich dann überhaupt noch feiern? Da gibt es wenige, die das Planungsrisiko in Kauf nehmen. Aber manchmal braucht es diese Mutigen, um die Wirtschaft wieder zum Laufen zu bringen.

#### **Hat die Eventbranche in Österreich zu wenig Stellenwert?**

Das glaube ich nicht. Wir sind ein Land mit einer ausgeprägten Kunst- und Sportkultur. Neben den Großen der Szene, gibt es unzählige Veranstaltungen in jeder Region. Diese haben einen wichtigen gesellschaftlichen Wert und fehlen den Menschen. Aber Events bringen auch klaren ökonomischen Wert. Eine IHS Studie ergab, dass die Eventbranche 2015 rund 8 Milliarden Euro Bruttowertschöpfung brachte. Man darf nicht vergessen, dass viele Dienstleis-

ter an einem Event dran hängen – angefangen bei der Druckerei über Floristen bis hin zum Caterer.

#### **Mit dem Generali Open steht jetzt im Herbst in Kitzbühel das erste Großevent an. Als Caterer seid ihr vor Ort mit dabei. Wie bereitet man sich darauf vor?**

Wenn man bedenkt, dass Sommer Eventzeit ist, schmerzt es, wenn erst im September die erste große Veranstaltung stattfindet und wir auf vieles, wie etwas auch das Schlagerfestival, verzichten mussten. Das Thiem's Seven im Juli war unsere Generalprobe, die wir in Zusammenarbeit mit dem Kitzbüheler Tennisclub erfolgreich gemeistert haben. Insofern sind wir gerüstet für die nächste Stufe und freuen uns endlich wieder auf Eventstimmung. PR

SEIT 1812  
**HUBER**  
Catering

#### HUBER CATERING

Bichlstraße 14  
6370 Kitzbühel

#### Ansprechpartner:

Stefan Monitzer  
Tel.: 0664/42 79 079  
stefan.monitzer@huber-metzger.at  
[www.huber-catering.at](http://www.huber-catering.at)