



Der Partyservice W. & S. Hermann in Zwickau hat die Sterne umfassend in seine Marketingstrategie integriert.

PSB

Bewegung am Sternen-Himmel

Vorbildlichen Betrieben werden vom Party Service Bund Deutschland e.V. Sterne verliehen. Zwar sind die Kriterien streng, aber der Aufwand lohnt sich für die Unternehmen.

Hundert Sterne-Zertifizierungen seit Gründung von Party Service Bund Deutschland e.V. (PSB) im Jahre 2002 – das klingt nicht nach viel. „Und ist es auch nicht“, bestätigt PSB-Bundesgeschäftsführer Wolfgang Finken. Diese relativ geringe Zahl ist allerdings durchaus gewollt. Die zwei, drei, vier oder fünf Sterne, die der PSB zu vergeben hat, sollen nämlich eine gewisse Exklusivität zum Ausdruck bringen. Nur diejenigen Betriebe dürfen sich mit der Auszeichnung schmücken, die die strengen Kriterien des Verbandes erfüllen und vor der unabhängigen Prüfungskommission bestehen.

Wolfgang Finken sagt: „Wir haben mit den Zertifizierungen ein allgemein gültiges Bewertungskriterium und Beurteilungsmerkmal geschaffen.“ Die Sterne legen vor allem von der Qualität des Services sowie der Güte der Speisen und Getränke Zeugnis ab, so Finken. Aber sie dokumentierten auch, dass der betreffende Betrieb selbst eine größere Veranstal-

tung professionell meistern könne. Vor einer möglichen Vergabe der Sterne macht sich die Prüfungskommission vor Ort während einer Veranstaltung des Partyservice-Unternehmens ein Bild. Dabei wird auch ein geschärfter Blick in die Küche und die dortigen Abläufe geworfen. Anhand einer Checkliste werden die Informationen anschließend aufgearbeitet.

Wenn ein Betrieb mehrere Sterne erlangt hat, wird dieser Erfolg über die Marketingkanäle des Verbandes kommuniziert. Darüber hinaus steht es dem Unternehmen frei, mit eigenen Mitteln und Maßnahmen auf die Sterne aufmerksam zu machen.

Die entsprechenden Möglichkeiten sind vielschichtig. Zum Beispiel verfügt der Catering- und Menü-Service „Le Patron am Meer“ in Wilhelmshaven seit dem Herbst 2011 über vier Sterne und lässt sie im Internet und auf den Speisekarten aufgehen. Die GVV Catering GmbH im nordrhein-westfälischen Velbert, die 2008 mit vier Sternen geehrt wurde, wirbt

ebenfalls auf ihrer Homepage. Und der Partyservice W. & S. Hermann in Zwickau hat die Sterne umfassend in seine Marketingstrategie integriert – Abdruck der Urkunde auf dem Briefpapier inbegriffen. Das Unternehmen in Sachsen wurde 2003 zum ersten Mal zertifiziert und seitdem alle drei Jahre neu. 2013 wurden fünf Sterne vergeben; im Dezember 2016 erfolgte die Rezertifizierung.

Sterne sind kostenlose Werbung

Jüngster Fünf-Sterne-Träger ist der Menü- und Partyservice Böttcher in Greiz. Der ist seit annähernd 30 Jahren am Markt vertreten, setzt neben dem klassischen Catering auf „Essen auf Rädern“: Beliefert werden unter anderem Kindergärten, Schulen und Seniorenheime. „Das ist die Krönung meines Lebenswerkes“, freut sich Inhaber Karl-Heinz Böttcher über die fünf Sterne. Diese wurden im Herbst 2016 bewilligt. Lediglich sieben Be-



Die Sterne sorgen für Umsatzzuwächse und ein noch besseres Image.

Margitta Hempel, MPS Böttcher



Vor allem die Qualität des Services, der Speisen und der Getränke sind Gegenstand der Zertifizierung.

Margitta Hempel, MPS Böttcher

triebe in der Bundesrepublik haben bisher die fünf Sterne bekommen.

2011 war der Menü- und Partyservice Böttcher das erste Unternehmen in Thüringen, das mit Sternen des PSB bedacht wurde. Damals waren es drei; 2014 folgte der nächste Stern. „Die erfreuliche Konsequenz waren Umsatzzuwächse und ein noch besseres Image“, bestätigt Böttcher. Allein die Auszeichnung mit den fünf Sternen hat dem Unternehmen ein überregionales Medienecho eingebracht – kostenlose Werbung, die die Kosten für die Zertifizierung sofort kompensiert hat.

Permanente Motivation

Die ersten fünf Sterne des Verbandes überhaupt wurden im Sommer 2007 dem Unternehmen Creativ Catering Stransky & Treutler verliehen. Das

ging 1962 aus einem Feinkosthaus in Augsburg hervor. Im Laufe der Jahrzehnte mauserte es sich zu einem bedeutsamen Anbieter, der mehr als 200 Menschen beschäftigt und jährlich knapp 1.000 Veranstaltungen auf die Beine stellt. Eine der Besonderheiten dabei: Warme Speisen werden immer direkt am Veranstaltungsort zubereitet. Mit der Villa Augusta (Baujahr 1897) in Augsburg unterhält das Unternehmen eine eigene Location für Veranstaltungen, betreibt außerdem mit der Welser-Küche in Augsburg und München eine Erlebnispastonomie mit mittelalterlicher Ausrichtung.

„Die Sterne motivieren uns und unser Team täglich neu, damit wir unseren Kunden und Auftraggebern stets etwas Außergewöhnliches bieten.“ Das bekundete Geschäftsführer Thomas Rossmeisl vor fast zehn Jah-

ren während der Zertifizierungsfeier. Und auch heute gilt diese Aussage noch. Zusammen mit den anderen Auszeichnungen, die das Unternehmen bisher erhalten hat, entfalten die Sterne eine motivierende, manchmal disziplinierende Wirkung. Sie erinnern Geschäftsführung und Team an die Unternehmenswerte, darunter den des Services: „Jeder Kunde wird behandelt, als wäre er der Einzige.“

Ein anderer positiver Aspekt der Sterne: Sie können den Wert eines Unternehmens erhöhen. Das kann zum Beispiel Ferdinand W. Patzer bestätigen. Der Präsident von Party Service Bund Deutschland e.V. führte seinen Betrieb unlängst mit dem Bremer Catering Service zusammen. Die fünf Sterne für den Partyservice Patzer erwiesen sich dabei als zusätzliches Kaufargument – mit eindeutiger Strahlkraft.

Marius Forst



Zuletzt wurde der Menü- und Partyservice Böttcher in Greiz mit fünf Sternen zertifiziert.

Margitta Hempel, MPS Böttcher



Exklusive Auszeichnung: Lediglich sieben Betriebe in Deutschland haben bisher die fünf Sterne bekommen.

PSB