



Datum: Juli 2006
Thema: Stockheim Catering

WM-Catering: Stockheim zieht eine positive Bilanz

„Zwei Jahre intensive Vorbereitung, jede Menge Trainings und Meetings, Planspiele und Logistik-Konzepte – und ganz plötzlich ist es (fast) vorbei. Die Wochen der WM kommen uns im Rückblick extrem kurz vor“, resümiert Philipp Wichert, der in der Stockheim-Gruppe Teamchef und zugleich „Technischer Direktor“ der Mannschaften war, die an vier Spielorten der Fußballweltmeisterschaft das VIP-Catering in den Football Villages zu bewältigen hatten. Für Frankfurt, Stuttgart, Kaiserslautern und Nürnberg hatte Stockheim den Zuschlag erhalten. Bei 20 WM-Begegnungen wurde bisher gecatered, jetzt steht noch ein letztes Spiel auf dem Programm: Die Partie in Stuttgart, bei der am Samstag Deutschland und Portugal um den dritten Platz kämpfen.

Philipp Wichert und seine Projektleiterin, Catrin Cichon, ziehen eine durchweg positive Bilanz ihrer Catering-WM: Gute Stimmung an allen Spieltagen und Spielorten, durchweg zufriedene Gäste und eine Mannschaftsleistung, deren Dimension sich anhand von Zahlen zumindest erahnen lässt.

Knapp 50.000 Gäste wurden an den 20 Spieltagen von Stockheim bewirtet – bei Spitzenbegegnungen waren die Football Villages von bis zu 5.000 Menschen besucht, die in den zweieinhalb Stunden vor dem Anpfiff kulinarisch umsorgt sein wollten und nach Spielende erneut die Büffets belagerten. Philipp Wichert: „Ein Mengengeschäft, bei dem wir zugleich auf höchste Qualität achten mussten.“

Einige Zahlenbeispiele verdeutlichen den Aufwand, der in kürzester Zeit zu leisten war. An den vier „Stockheim-Spielorten“ wurden u.a. verzehrt:

- 62.500 Portionen Fleischgerichte (Kalbsbraten, Schweinefiletstreifen, Lammkeule, Rib Eye Steaks)
- 15.000 Portionen Fleischkäse
- 25.000 Portionen Fischgerichte
- 20.000 Portionen Nudeln
- 25.000 Currywürste
- 20.000 Stück Kuchen
- 70.000 Stück Vorspeisen und Desserts
- 6500 Stück California Rolls.

Außerdem wurden aus Düsseldorf in die Football Villages angeliefert:

- 2,5 t Kartoffeln
- 3,5 t Gemüse, Kräuter und Beilagen
- 2,5 t Salate (Spargel, Kartoffel, Pfifferling, Meeresfrüchte)
- 1,5 t Obstsalat
- Über 4 t Brotwaren und Brötchen.

Dass die Fußball-WM ein Event von ganz besonderer Größenordnung ist, spiegelt sich auch im Personaleinsatz wieder. Insgesamt hat Stockheim mit 2500 Kellnern den reibungslosen Service gewährleistet. 90 Köche waren vor Ort im Einsatz. Eine weitere Hundertschaft schuf in Düsseldorf die Voraussetzungen für das Gelingen dieser Aufgabe, deren Größenordnung einen ähnlichen Ausnahmecharakter hat wie eine Fußball-WM auf deutschem Boden.



Datum: Juli 2006
Thema: Stockheim Catering

Am WM-Spielort Stuttgart hat Stockheim während der Spiele der Vorrunde und zum Achtelfinale seine jüngste Mannschaft aufgestellt: 28 Auszubildende aus dem Unternehmen bildeten in der Schwabenmetropole den Kern der Service-Crew. Mehr als zwei Wochen hatten sie ihr Quartier in der Stuttgarter Jugendherberge.

Alle Gerichte und Speisen für die VIP-Bewirtung wurden in Düsseldorf hergestellt und kommissioniert. Das leistete die Stockheim-Tochtergesellschaft Farmhaus, deren Betriebsstätte am Großmarkt angesiedelt ist. 40 Sattelzüge waren im Einsatz, um die Produkte stets frisch an die Spielorte zu transportieren; ihre Tacholeistung summierte sich auf mehr als 300.000 Kilometer.

Allein 10.500 km hat Projektleiterin Catrin Cichon während der letzten vier Wochen auf Straßen und Autobahnen verbracht. Sie pendelte ständig zwischen Düsseldorf und den vier Spielorten. Der Pkw von Teamchef Philipp Wichert hat heute 6500 km mehr auf dem Tacho als vor WM-Beginn. Und auch sein Einsatz zu Fuß war beachtlich: Pro Spieltag hat er als ständiger Wanderer zwischen Stadion und Football Village 15 bis 20 km zurückgelegt: „Zwei Paar Mokassins sind komplett durchgelatscht.“