



Datum: Juli 2009  
Thema: Stockheim Catering

## Stockheim: Locations & Catering

### Überall zu Hause: ob Museum, Fußballstadion oder Strandbad

Unter dem Dach der Stockheim-Tochtergesellschaft „Restaurationsbetriebe“ (Firmierung: Stockheim Restaurationsbetriebe GmbH & Co. KG) sind die Catering-Bereiche des Unternehmens zusammengefasst. Neben der Messe- und Kongressgastronomie zählen dazu Event- und Sportcatering sowie der Bereich Locations. Geschäftsführer sind Jürgen Maier (Messen, Kongresse) und Philipp Wichert (Event-Catering, Rheinterrasse, Locations).

Stockheims Event-Caterer haben bundesweit pro Jahr rund 400 Veranstaltungen in unterschiedlichsten Größenordnungen auf dem Programm. Ihr Heimspiel haben sie dabei in der Rheinterrasse, die von Stockheim – als Pächter der Stadt Düsseldorf – seit über 30 Jahren bewirtschaftet wird. Zu den Event-Locations in der Landeshauptstadt, in denen das Team von Philipp Wichert catert, zählen darüber hinaus eine Reihe von Kultureinrichtungen, darunter das **K20** und das **K21**, die **Tonhalle** und das **Filmmuseum**. In der **Nachtresidenz**, der **Station Airport**, im **Congress Center** und **Stahlwerk** wird auf Wunsch ebenfalls von Stockheim gecatert.

In Köln gehören das denkmalgeschützte **Bauwerk** (Köln-Kalk) mit seinen individuell gestaltbaren Eventboxen sowie aktuell das Hochhaus **Triangelturm** zu den „Spielstätten“ der Stockheim-Caterer.

„Aber im Grunde catern wir überall dort, wo unsere Kunden es wünschen“, verrät Philipp Wichert. „Im privaten Garten, im Firmen-Foyer, im Strandbad oder auch auf der Zugspitze.“ Ihr größtes Auswärtsspiel hatten die Stockheim-Caterer bisher während der FIFA Fußball WM 2006; beim VIP-Catering an vier Stadien im Südwesten Deutschlands wurden binnen weniger Tage fast 50.000 Gäste bewirtet.

Bei der Logistik und der Vorbereitung von Produkten ist die Farmhaus Manufaktur, eine weitere Tochtergesellschaft der Stockheim-Gruppe, wichtigster Partner der Caterer. Testküche, Produktion, Beratung und Entwicklung schaffen die Voraussetzungen für das Gelingen zahlreicher Veranstaltungen. Philipp Wichert: „Alle Produkte stammen aus eigener Herstellung, sind stets frisch und frei von deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen. Das Farmhaus-Reinheitsgebot ist ein Begriff, der für die absolute Hochwertigkeit der Speisen steht.“

[www.stockheim.de](http://www.stockheim.de)