



Die Planung und Durchführung von Gala-Dinner zählen genauso zum Event-Programm von Seven Gastro, wie kleinere Veranstaltungen.

Umgebung für das Catering verantwortlich. Und schon früh, als andere Caterer nur davon träumten, war Seven Gastro bereits im Sport-Catering aktiv: Von 1991 bis 1994 war der Caterer für die Gastronomie des Ruhrstadions Bochum und das Lohrheide-Stadion Bochum-Wattenscheid (damals spielte Wattenscheid noch in der Bundesliga) zuständig. Heute ist Seven Gastro für das Gesamt-Catering der Schauinsland Reisen Arena (Stadion MSV Duisburg) verantwortlich. Dazu zählt sowohl die Versorgung der Fans mit Bier und Würstchen, als auch die der 40 Vip-Logen. „Auch das sorgt für Bekanntheit, wodurch sich wiederum neue Geschäftsfelder ergeben“, sagt Seven. Kein Wunder, trifft sich auch die Duisburger Geschäfts- und Politik-Welt in den Logen des Stadions.

Im Gegensatz zum Sport-Catering hat das Konzert-Catering an Bedeutung verloren. „Hier haben wir uns im Laufe der Jahre zurückgezogen.“ Das Risiko sei einfach zu hoch gewesen, sagt Seven. Allerdings gibt es nach wie vor einige Musikfestivals oder Festspiele, die das Unternehmen betreut. So ganz verabschieden will man sich dann doch nicht.

„Kleinigkeiten machen den großen Unterschied“, sagt Geschäftsführer Thomas Seven.

Heimspiel

Mitten im Ruhrgebiet hat sich Seven Gastro in den vergangenen 20 Jahren einen Namen gemacht. Der Caterer tanzt auf vielen Hochzeiten und macht damit gute Geschäfte.

Text: Martin Eschbach

„Fide Essideen finden wir zum Heulen“, heißt es in einer kleinen Werbe-Broschüre des Duisburger Caterers Seven Gastro. Benannt nach einem der beiden Firmengründer, Thomas Seven. Gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Uwe Petelin gründeten sie 1990 das Catering-Unternehmen, das heute knapp 4,5 Mio. Euro

Umsatz erwirtschaftet. Essideen, die alles andere als fade sind, scheinen sich also zu lohnen.

Anfänglich hatten sie sich noch auf Konzert-Catering spezialisiert und begleiteten beispielsweise Anfang der 90er die Grönemeyer Tournee in Deutschland und waren auf diversen Jazz Festivals in der



Info

Seven Gastro GmbH

Dammstraße 13

47119 Duisburg

Tel.: 0203/93 54 69 – 0

Mail: info@sevengastro.de

- Geschäftsführer: Thomas Seven,

Uwe Petelin

- Mitarbeiter (fest): 29

- Mitarbeiter-Pool (Aushilfen): 350

- Umsatz 2010: 4,45 Mio. Euro

- Catering-Bereiche: Event, Sport,

Messe, Konzert, Theater

- Gastronomie: Restaurants, Biergarten

Vor allem das Event- und Messe-Geschäft macht inzwischen jedoch das Gros der Aufträge aus. Und auch wenn sich der Wettbewerb in Duisburg im Vergleich zu anderen Orten in Deutschland durchaus noch in Grenzen hält, legt Seven großen Wert darauf, sich von anderen Caterern zu differenzieren. Seven und Petelin pflegen Detail-Arbeit und individuelle, auf den Kunden genau abgestimmte Konzepte. „Das ist eine unserer Stärken“, sagt Seven selbstbewusst. Hinzu kommt, dass er großen Wert auf Produkt-Qualität und Nachhaltigkeit in seiner Produktionsküche legt. Die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sei deshalb eine Selbstverständlichkeit für ihn und seine Küchen-Chefin Tanja Planz. Außerdem kommen, wo möglich und machbar, Bio-Ware und fair gehandelte Produkte zum Einsatz. Dennoch sei es wichtig, auch die Struktur der Region im Auge zu behalten. Man sei eben nicht in Berlin oder Hamburg. High-Class-Events sind in Duisburg eher selten. Eine gewisse Bodenständigkeit spielt eine nicht zu vernachlässigende Rolle. Seven muss das als gebürtiger Duisburger wissen.

Wichtig ist ihm, flexibel agieren zu können. Deshalb verfügt das Unternehmen über einen eigenen Mitarbeiterstamm von 350 geringfügig Beschäftigten. Viele seien seit Jahren schon dabei. „Wir möchten nach Möglichkeit komplett auf Personaldienstleister verzichten und auf den Events mit unseren eigenen Kräften arbeiten“, erläutert der Geschäftsmann. Ein eigener Pool an Personal ist ihm auch deshalb wichtig, weil die Aufträge immer kurzfristiger kommen. Manchmal bleiben nur wenige Wochen, um einen großen Event vorzubereiten. Dennoch möchte er bestmögliche Arbeit abliefern. Zwei wesentliche Faktoren tragen seines Erachtens mit zum Erfolg bei: erstens das qualitativ hochwertige gute Essen, zweitens die perfekte Service-Kraft. Ein hoher Anspruch, zumal Seven sich selbst als den „größten Kritiker“ sieht. Aber er tut auch etwas und schickt beispielsweise seine Aushilfen zu Service-Schulungen.

Auch wenn Thomas Seven inzwischen in Düsseldorf wohnt, fühlt er sich seiner Geburtsstadt Duisburg verbunden. Und man kennt ihn dort. Dazu haben nicht nur die zahlreichen Fernseh-Beiträge auf PrivatSendern oder im WDR beigetragen, wie beispielsweise ein Bericht über Dinner in the Sky in Köln. Neben dem heimatischen Fußball-Stadion ist er auch Caterer im neuen Kongress- und Veranstaltungszentrum, der Mercatorhalle mitten in der City, und er verfügt über eigene Gastronomie wie den Steinhof Huckingen, den Perfetto Treff im Duisburger Karstadt oder den Biergarten Mühlenweide. Das selbst kreierte Glühweinschiff auf dem Duisburger Weihnachtsmarkt tut sein übriges und sorgt so ganz nebenbei am Ende des Jahres nochmals für ordentlich Umsatz. Das Unternehmen engagiert sich auch sozial: Dazu zählt beispielsweise das jährliche Grünkohlessen zu Gunsten der Aids-Hilfe, ein Weihnachtsessen für Obdachlose oder das Benefizdinner für die Lebenshilfe Duisburg. ■



Duni.com

Serviette und Bestecktasche in einem

Duniletto® überzeugt im XL- oder Slim-Format durch praktische und schnelle Handhabung.

- Elegante Lösung für Lunch & Brunch
- Als XL- oder Slim-Variante erhältlich
- Individuell bedruckbar ab 10.000 Stück
- Farblich abgestimmt auf das Duni-Sortiment

Jetzt Muster bestellen!

Fragen Sie uns oder Ihren Großhändler nach Lösungen für Ihren individuellen Aufdruck!

