

Business ist ihr Geschäft

Der „Hauptstadt“-Caterer. Wir leben im Zeitalter der Eventgesellschaft. Partys, Empfänge, Feiern zu jedwelchem Anlass hat es schon immer gegeben. Nur: Was immer mehr am wenigsten vorhanden, ist Zeit für die umfangreichen Vorbereitungen. Zeit ist bekanntlich Geld, und das muss erst einmal verdient werden.



Patrick Pejic im Einsatz bei Microsoft



Peter Lerch im Gespräch mit Herbert Schweiger, CEO Microsoft Österreich

Die Aufbruchstimmung der 1980erjahre und ein neues Kostenbewusstsein waren der Startschuss für die Idee des Partyservice für private Feiern im kleineren Rahmen zu Hause und das zwischenzeitlich nicht mehr wegzudenkende Catering an den ausgefallensten Locations bis hin zu Mega-Veranstaltungen für 5000 Gäste.

Wien ist eine wahre Brutstätte für Cateringunternehmen, und mancher dieser Dienstleister wurden über die Grenzen hinaus bekannt und erfolgreich.

Peter Lerch und Patrick Pejic bilden ein kongeniales Duo, das sich auf das Segment der kulinarischen Versorgung von namhaften Konzernen spezialisiert hat. „Capital Catering“ haben sie ihr Unternehmen getauft, Top-Qualität und Verlässlichkeit ist ihre Devise.

Peter Lerch, Sohn einer Wirtsfamilie aus St. Johann im Pongau, ist quasi erblich vorbelastet, was die Gastronomie betrifft; sein Partner Patrick Pejic war vor seinem Start in der Gastrobranche 15 Jahre Betriebsprüfer gewesen, der weiß, worauf man zu schauen hat – ein Perfektionist. Als Küchenchefin fungiert die Steirerin Reinlinde Trummer, ihres

Zeichens Haubenköchin seinerzeit im Georgi-Schlössl in Ehrenhausen.

Zum „Haus“-Caterer von namhaften multinationalen Firmen und Konzernen sind die Capital Caterer bereits avanciert, und sie nehmen ihre Verpflichtung dem Kunden gegenüber sehr ernst. Peter Lerch hat sich nach seinem Abschluss in der Hotelfachschule Kleßheim seine ersten Sporen bei Do&Co, speziell bei Großevents, verdient.

„Bei uns hat noch nie jemand Kopfweh gehabt, und wenn, dann nur ich“, erzählt Lerch, der bis jetzt noch nie einen lukullischen Auftrag nicht erfüllen konnte. Durch einen Zufall kam es auch dazu, dass auch die gleichnamige Wiener Eishockeymannschaft Vienna Capitals einen Caterer für ihren VIP-Bereich im Eisstadion suchte, also war nichts näher liegend, als die Capital Catering zu engagieren. Alles in der Hauptstadt für die Hauptstadt.

Die Philosophie „First Class Qualität zum Business Class Preis“ ist sehr lobenswert, muss aber auf Dauer auch konsequent durchgezogen werden. Wenn sich Vienna Capitals Präsident und Neo-

Winzer Hans Schmid an der französischen Zwiebelsuppe in der Capitals VIP Lounge delectiert, Herbert Schweiger, CEO von Microsoft Österreich, beim letzten Herbstfest noch lange vom saftigen Kümmelbraten schwärmt oder UPC Boss Thomas Hintze zu seinem Maturajubiläum sich an Buntbarschfilets mit Greenshell-Muscheln im 45. Stock des Millennium-Towers erfreut, dann ist das die schönste Bestätigung für die Zufriedenheit der Kunden.

Besonderes Augenmerk wird auf den Service gelegt, wo hauptsächlich Studenten der Wiener Hotelfachschule Modul ihr Können unter Beweis stellen. Worauf Peter Lerch besonders großen Wert legt: „Man redet immer mit dem Chef.“ Er kümmert sich persönlich um die Wünsche und Anliegen der Kunden und schaut auch hinter die Kulissen. Fast alles ist möglich, nur von modischen Kinkerlitzchen wie der Molekularküche lässt man lieber die Finger.

„Wir machen nur das, was wir können, und das gut“, lautet das Credo der Capital Catering der Hauptstadt Wien. www.capitalcatering.at

Text: Alexander Jakobb