



stockheim

# Stockheim Catering

Kreative Köpfe, originelle Konzepte, unvergessliche Momente.



**Stockheim-Gruppe: Erfolg durch mehr als 60 Jahre Erfahrung.**

Die Stockheim-Gruppe ist Spezialist für Messe-, Event- und Systemgastronomie. Wir sind ein Unternehmmergeführtes Familienunternehmen, das 1948 von Heinz Stockheim mit 35 Mitarbeitern gegründet und 1989 auf den Sohn Karl-Heinz Stockheim übertragen wurde.

Gestartet sind wir als regionale Größe und haben uns in den letzten Jahrzehnten zu einem der führenden überregionalen Anbieter im Catering entwickelt. Auch in den Bereichen Congress- und Cateringgastronomie ist die Stockheim-Gruppe ein Pionier auf nationaler Ebene.

Heute beschäftigen wir rund 1.100 Mitarbeiter und sind deutschlandweit vertreten. Mit über 65 Jahren Erfahrung im Markt, einem besonders hohen Qualitätsanspruch und den gelebten Synergien der Unternehmensgruppe aus den Bereichen Food und Markenmanagement. Das zeichnet die Stockheim-Gruppe aus.



STOCKHEIM-GRUPPE



Stockheim Catering wurde **insgesamt 3x** zum Caterer des Jahres ausgezeichnet: 2003, 2004 und 2013.

### **Stockheim Catering: Für jedes Event die richtige Lösung.**

Die Dachmarke Stockheim Catering ist regional und traditionell, emotional und persönlich. Ob Event-Catering, Congress-Catering oder Standcatering – wir bilden das Spannungsfeld zwischen standardisiertem Standcatering und individuellem Event-Catering ab. Ein Projektleiter als Ansprechpartner für den Kunden vor Ort mit Zugriff auf alle Bereiche gewährleistet reibungslose Abläufe auch für große Kunden.

Wir betreuen unsere Gäste nach dem Wir-sind-immer-für-Sie-da-Prinzip. Wir arbeiten flexibel und kundenorientiert. Ob Fingerfood und Flying-Buffet, klassisches Menü, Barbecue-Station im Freien oder ausgefallene Buffets mit Live-Cooking-Show.

Unsere Kunden bekommen alles aus einer Hand. Wir haben für jedes Event die richtige Lösung. Keine Einheitsangebote, sondern maßgeschneiderte Konzepte für jeden Anlass und jede Zielgruppe.

**Fazit: Stockheim deckt alle erdenklichen Catering-Bereiche ab. Mit Professionalität und Leidenschaft.**

# STOCKHEIM CATERING



### **Event-Catering: Wie gewünscht.**

Persönlich und kreativ, individuell und flexibel. Von klassischen Menüs bis hin zu ausgefallenen Buffets ist bei uns für jeden Veranstaltungstyp alles möglich. Wir beherrschen die ganze Bandbreite des gesamten Veranstaltungs-Caterings sowie die Besonderheiten einer jeden Veranstaltung durch langjährige Erfahrung.

Wir entwickeln eine für Sie optimale Catering-Idee und garantieren Ihnen absolute Qualität und einen reibungslosen Ablauf. Das ist unsere Art zu catern.

Das Stockholm Event-Catering können Sie deutschlandweit erleben – mit Ansprechpartnern in Hamburg und Düsseldorf und wo immer Sie sind. Sie kommen aus einem Unternehmen oder sind Privatkunde? Wir stellen uns auf Sie ein. Verlassen Sie sich auf eine individuelle professionelle Organisation, unsere gezielte Beratung und unser Qualitätsversprechen.

STOCKHEIM CATERING



### **Congress-Catering: Auf den Punkt.**

Thematisch und maßgeschneidert, transparent und vielseitig. Zur Abrundung der verschiedenen Veranstaltungen bilden wir einen passenden gastronomischen Rahmen.

Ein fester Ansprechpartner vor Ort kümmert sich um den reibungslosen Ablauf und kann jederzeit schnell reagieren. Wir kennen die Anforderungen an die Versorgung während eines Kongresstages. Ob für Konferenzen, Aktionärs-Hauptversammlungen oder VIP-Catering. Die Bandbreite unseres Angebotes reicht von Food Corner, Konferenzbewirtung, Speisen à la Carte, Finger-Food, Flying-Bufferet, Galaabende bis hin zu Pausenbewirtung und Mehrgang-Menüs. Besonders für Kongresstage spielt das Catering eine große Rolle.

Aufgrund unserer Erfahrungen im Congress-Catering und unseres geschärften Blickes für Trends gehen uns nie die Ideen aus. Wir erkennen Anforderungen und setzen diese mit Erfahrungsreichtum und Kreativität um.



TOCKHEIM CATERING



# STOCKHEIM CATERING

## **Standcatering: Auf dem neuesten Stand.**

Dynamisch und produktiv, unkompliziert und trendkonform. Von der Anlieferung einer Kiste Mineralwasser bis hin zum kompletten Full-Service-Catering oder der konzeptionellen Ausarbeitung einer Standparty – beim Standcatering wird alles abgedeckt - inklusive Online Bestellung. So erhalten Ihre Kunden vielfältige Catering-Lösungen aus einer Hand.

Verlassen Sie sich auf die gute Infrastruktur der Messegelände – mit schnellen Reaktionszeiten, einem Höchstmaß an Flexibilität und kundenorientiertem Arbeiten. Die Anlieferung, die Warenannahme, die Produktion und die Auslieferung laufen über eine zentrale Stelle auf dem Gelände der Messe. Frische und Qualität der Ware können durch bedarfsgenaue Lieferungen jederzeit sichergestellt werden.



2013 wurde Stockheim mit seinem Standcatering Webshop zum „Caterer des Jahres“ in der Kategorie Management und Menschen ausgezeichnet.



### **Speisen: Auf kulinarischer Reise mit Stockheim.**

Das Herzstück glanzvoller Veranstaltungen ist und bleibt das gute Essen. Ein hoher Anspruch an unsere Arbeit und an die Qualität der Rohstoffe sowie die Zubereitung der Speisen mit handwerklichem Können und Leidenschaft sind unser Erfolgsrezept.

Wir haben den hohen Anspruch, jedes Event mit maßgeschneiderten Food-Konzepten zu einem großen kulinarischen Erfolg werden zu lassen. Abgestimmt auf den Ablauf der Veranstaltung, entwickeln wir kreative Ideen: Ob Fingerfood und Flying-Bufferet, klassisches Menü, Barbecue-Station im Freien oder ausgefallene Buffets mit Live-Cooking-Show – es gibt unzählige Möglichkeiten und wir finden mit Ihnen und für Sie die passende Lösung für Ihr Event.

PEISEN



### **Flying-Food: Fliegen in alle Geschmacksrichtungen.**

Gerade für Empfänge sind Fingerfood und Flying Buffets eine willkommene Begrüßung für Ihre Gäste. Der erste kleine Hunger wird gestillt ohne dass die lockere und kommunikative Atmosphäre eines Empfangs gestört wird.

Fingerfood und Flying Buffets eignen sich aber nicht nur für Empfänge, sie können eine charmante Alternative zum klassischen Buffet darstellen. Mit dem richtigen Konzept ist es möglich, die Verköstigung Ihrer Gäste während der gesamten Veranstaltung zu gewährleisten. Das Anstehen an Buffets entfällt und angeregte Gespräche müssen nicht unterbrochen werden.

Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt: ob vegetarisch, asiatisch, gutbürgerlich modern interpretiert, warm oder kalt. Das Schöne ist die Vielfalt – sowohl bei den Möglichkeiten als auch bei den Zutaten. Das Wichtigste ist die Liebe zum Detail, denn bekanntlich isst das Auge mit. Wir wissen das und darum achten wir auf eine kreative und ästhetische Präsentation.



FLYINGFOOD

**Buffet: Die flexible Art zu Speisen.**

Ob klassisch oder modern, innen oder außen, warm oder kalt, mit Live-Cooking-Elementen oder in Kombination mit anderen Service-Formen – Buffets sind zeitlos und können zeitgemäß interpretiert werden.

Sie haben die Möglichkeit saisonale Aspekte aufzunehmen und das Buffet zum Beispiel auf das Thema Ihrer Veranstaltung auszurichten. Für ein Sommerevent können Sie ein großes Barbecue im Außenbereich planen oder zur Weihnachtsfeier einen Weihnachtsmarkt mit verschiedenen Ständen errichten. Wir können Ihr Buffet von der Decke herunterlassen oder mobile Buffetinseln in die Event-Location hineinschieben – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Wir erfüllen Ihre Wünsche oder lassen uns gerne etwas ganz Besonderes für Sie einfallen.

B  
UFFET



# MENÜ

## **Menü: Klassisch elegant oder lieber modern?**

Ein Menü ist und bleibt ein besonderes Erlebnis und die elegante Art zu speisen.

Sie entscheiden was Ihre Gäste essen und mit welchen Zutaten und in welcher Reihenfolge die einzelnen Gänge zusammengestellt werden. Das Menü ist die feine Art und die hohe Kunst des Catering.

Eine ruhige und gediegene Atmosphäre, angeregte Unterhaltungen und zuvorkommendes Servicepersonal, das dafür sorgt, dass die Teller eingesetzt, abgeräumt und die Gläser nicht leer werden. Ein Menü ist quasi das Rundum-sorglos-Paket für Sie und Ihre Gäste.

Ob drei, fünf, sieben oder zehn Gänge – ein Menü ist eine Komposition verschiedener, perfekt aufeinander abgestimmter Zutaten und Aromen. Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise durch die Welt der Menüs.

**Wir beraten Sie gerne.**



### Getränke: Gehören zu einem gelungenen Event.

Ein Empfang ohne Empfangscocktail, ein Menü ohne Wein oder ein Stück Kuchen ohne Kaffee sind kaum vorstellbar. Der Getränkeauswahl sind dabei nahezu keine Grenzen gesetzt.

Darüber hinaus können wir Ihnen auf Wunsch auch Specials wie zum Beispiel eine Cocktailbar mit geschulten Barkeepern anbieten oder einen Wein- oder Whiskysommelier einladen, der Ihren Gästen beratend zur Seite steht und alles Rund um die ausgeschenkten Getränke erzählt.



### Wein/Sekt

Weine und Sekt aus unserer Region erfreuen sich stetig wachsender Beliebtheit. Wir haben uns Winzer und Lieferpartner aus Deutschland gesucht, deren Qualitätsanspruch auch unserem Qualitätsdenken entspricht. Unser Sekt, zum Beispiel, ist ein traditioneller Winzersekt aus dem Hause Bamberger und entsteht in klassischer Flaschengärung nach der „Méthode traditionnelle“, die auch für Champagner angewandt wird.

### Kaffee/Espressospezialitäten

Ausgewählte Rohkaffees aus 100% Arabica-Bohnen werden im traditionellen Trommelröstverfahren schonend und exklusiv für die Stockheim-Gruppe geröstet.

Wie wäre es mit einer exklusiven Kaffeebar, an der ausgebildete Barista hochwertigen Kaffee und exklusive Espressospezialitäten zubereiten?



### Empfangscocktails

Immer wieder gibt es neue Trendgetränke die sich hervorragend als Begrüßungsgetränk für Ihren Empfang eignen. Wir bleiben auf dem neusten Stand und unterstützen Sie gerne bei der Auswahl.

**NEU!** Unser Kaffee-Mini für Ihre Veranstaltung!



GETRÄNKE

### **Service: Dienstleistung von Menschen für Menschen.**

Mit unserer Erfahrung und unserem Gespür für individuelle Vorstellungen können wir zu 100% auf die Wünsche unserer Kunden eingehen. Professionell organisiert und aufgestellt, Detail orientiert und engagiert nehmen wir jede Messe und jedes Event als neue Herausforderung. Wir beraten Sie gerne von der ersten Planung bis zum finalen Food- und Service-Konzept.

Sie werden bei Stockheim von Anfang an durch „Ihren“ Projektleiter persönlich betreut. Ein Ansprechpartner für Sie, ein riesiges Netzwerk dahinter. Unsere umfassende Planung beginnt mit Ihrem persönlichen Berater, der Ihnen vom ersten Kontakt bis zum erfolgreichen Abschluss einer gelungenen Veranstaltung zur Seite steht.

Ebenso steht Ihnen ein motiviertes und gut geschultes Team an Servicekräften für einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zur Seite. Durch ein besonderes Gespür und viel Empathie kann das Team Ihnen und Ihren Gästen jeden Wunsch von den Augen ablesen. Und das mit einem freundlichen Lächeln.

S  
ERVICE



### **Inszenierung: Erst der Rahmen macht das Bild perfekt.**

In diesem Sinne gestalten wir auch Ihre Veranstaltung. Zu unserer Full-Service-Leistung gehört natürlich auch, den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung zu inszenieren - Dekoration, Ausstattung, Equipment, Technik und Entertainment. Alles aus einer Hand.

Die passende Location und ein stimmiges Ambiente sind die Grundlage für den berühmten ersten Eindruck. Mit Kreativität und Liebe zum Detail verwandeln wir jeden Raum individuell nach Ihren Wünschen und abgestimmt auf Ihr Veranstaltungskonzept. Denn das Auge isst mit.

Ganz gleich ob festlich, ausgefallen, pompös, romantisch, glamourös, modern oder schlicht und zurückhaltend. Wir sind uns sicher, wir finden den richtigen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Für jeden Anlass das Richtige!

Keine Veranstaltung ist wie die andere, jede benötigt eine individuelle und präzise Vorbereitung und Planung. Wir kennen uns aus und beraten Sie rund um Ihre Veranstaltung sehr gerne, damit Ihr Event reibungslos läuft und nichts fehlt.

Je nach Bedarf erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, basierend auf Ihren Wünschen.



INSZENIERUNG

# N

# ACHHALTIGKEIT

## **Nachhaltigkeit: Gemeinsam und effizient agieren.**

Nachhaltigkeit ist in der Stockheim-Gruppe schon immer ein Thema. Erst in den vergangenen Jahren ist die Aufmerksamkeit für dieses Thema so groß geworden, dass ein öffentliches Kommitment wichtig ist. Wir widmen uns diesem Thema spezifisch in sogenannten Runden Tischen, die innerhalb eines Standortes stattfinden. Dort finden sich Mitarbeiter aus unterschiedlichen Tätigkeitsfeldern zusammen, die sich intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetzen und die Aufgabenverteilung koordinieren. Aus diesen Gruppen werden Vertreter bestimmt, die sich dann in standortübergreifenden Runden Tischen austauschen. So wird eine zeitgemäße und kontinuierliche Bearbeitung und Berücksichtigung über alle Bereiche der Nachhaltigkeit gewährleistet.

## **United Against Waste**

Die Stockheim-Gruppe ist seit Anfang 2014 Mitglied bei United Against Waste und wirkt damit aktiv gegen Lebensmittelverschwendung und für Abfallreduzierung. Mit Unterstützung des Vereins und internen Umsetzern, werden Messungen geplant und durchgeführt. Durch diese Maßnahmen konnten Abfälle bereits massiv reduziert und anhand verschiedenster Analysen die Portionsgrößen so effizient kalkuliert werden, dass weniger Speisen in der Tonne landen.

## **Mitarbeiterbindung und -zuwendung**

Da unsere Mitarbeiter die wichtigste Ressource sind, liegt großes Bemühen in der Berücksichtigung von Mitarbeiterinteressen und in dem individuellen Angebot von Förderungen. Um dabei gezielt auf die Bedürfnisse eingehen zu können, koordinieren die Verantwortlichen am jeweiligen Standort die Unterstützungsangebote ortsgebunden. Gleichzeitig wird eine Einheit durch den regelmäßigen Austausch der Verantwortlichen untereinander gewährleistet.

## **Soziales Commitment leben!**

Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur eine Floskel oder ein Trend: Einige regionale soziale Projekte unterstützen wir schon seit Jahren. Der Familie Stockheim liegt gesellschaftliches Engagement sehr am Herzen. Mit einem gruppenweiten Social Day werden verschiedene Projekte durch Manpower unterstützt. Hier wird nicht nur darüber geredet, sondern Verantwortung übernommen!

## **Der Umwelt zuliebe.**

Wir setzen auf nachhaltige Verpackungen mit dem Einsatz von Einweggeschirr aus Zuckerrohrfasern, die 100% biologisch abbaubar sind. Außerdem werden Einsparungen bei Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durch eine exakte Dosierung gewährleistet und die Abwasserbelastung um bis zu 65% gegenüber herkömmlichen Systemen, durch die Verwendung von biologisch abbaubarer Reinigungs- und Desinfektionsmittel der Firma Ecolab, reduziert.



## **Stockheim-Gruppe: Unsere Einstellung.**

### **Leistungsspektrum**

Die Stockheim-Gruppe baut auf zwei operativen Säulen, der Messe- und Eventgastronomie und der Systemgastronomie, auf.

### **Ambition**

Stockheim ist aufgrund seiner überragenden Kompetenz der bevorzugte Geschäftspartner B2B und B2C.

### **Familienunternehmen**

Die Stockheim Unternehmensgruppe ist zu 100 % in Besitz der Familie Stockheim und wird im siebenten Jahrzehnt in die dritte Generation überführt. Stockheim bleibt ein Familienunternehmen.

### **Mitarbeiter**

In der Dienstleistung steht der Mensch im Mittelpunkt - bei Stockheim ist dies der Mitarbeiter. Unsere Kunden und Partner treffen auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter.

### **Kundenorientierung**

Unsere Kundenansprache ist direkt, offen und partnerschaftlich.

### **Marktstellung**

Stockheim ist ein nationales mittelständisches Unternehmen mit über 65 Jahren Erfahrung im Markt. Durch ein geschärftes Produktportfolio agieren wir selbstbewusst und selbstbestimmt am Markt.

### **Produktion und Einkauf**

Unsere Lieferanten sind Teil unseres Qualitätsversprechens und in die Wertschöpfungskette integriert.

### **Nachhaltigkeit**

Unsere Produkte, Ressourcen und Dienstleistungen sind umweltgerecht und auf ökologisch-ökonomische Grundsätze gerichtet.

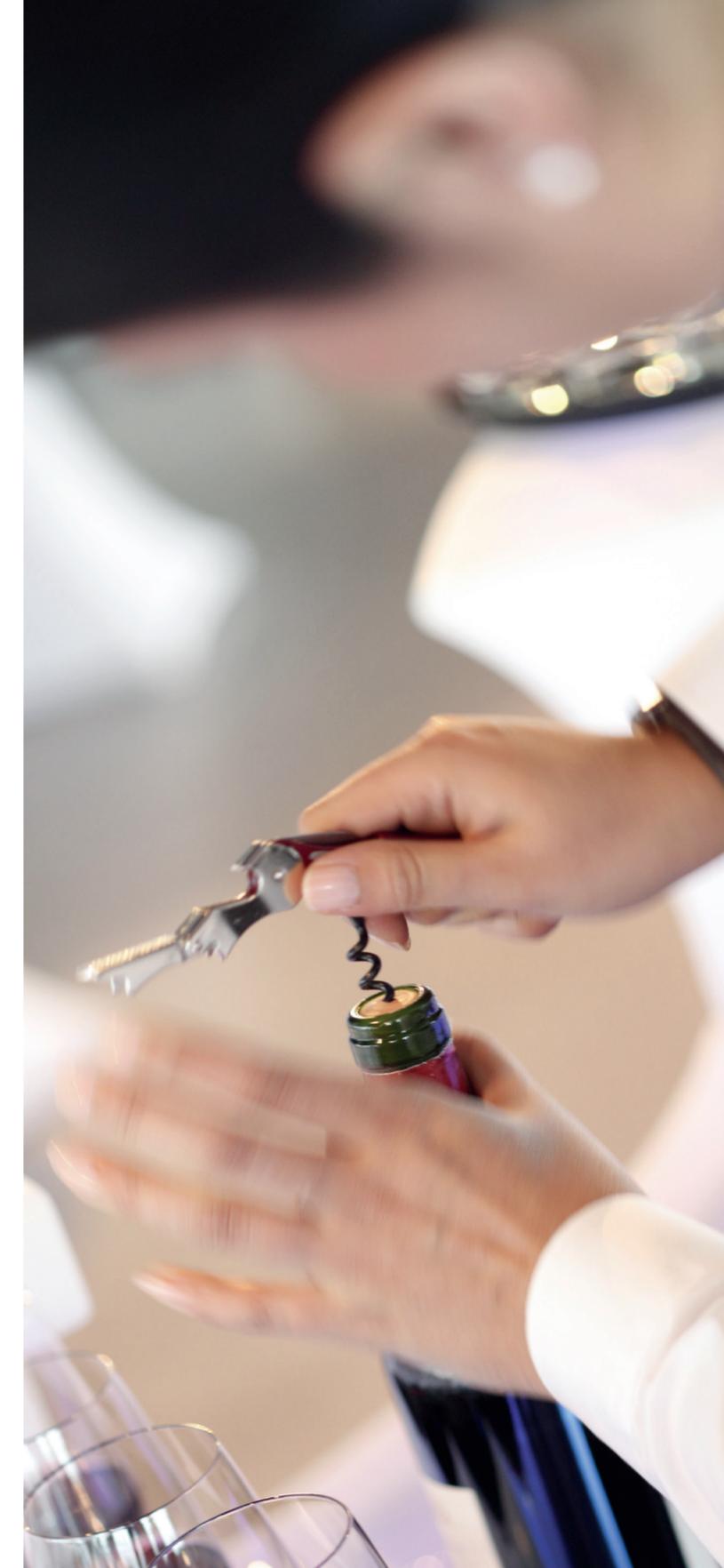
### **Wachstum und Ertrag**

Die Kriterien Rentabilität und Wachstumschancen prägen unsere unternehmerischen Entscheidungen. Wir streben langfristig eine überdurchschnittliche Rendite an.

### **Gesellschaftliche Verantwortung**

Stockheim steht zu seiner gesellschaftlichen Verantwortung sowohl gegenüber den Mitarbeitern als auch dem unternehmerischen Umfeld: wir fördern soziale und ökologische Projekte.

E  
INSTELLUNG



### **Stockheim: Was uns auszeichnet.**

**Tradition:** Unternehmergeführtes Familienunternehmen, Vertrauen durch mehr als 65 Jahre Erfahrung am Markt.

**Leistungsbereiche:** Alle gastronomischen Dienstleistungen aus einer Hand. Messe- und Eventgastronomie und Systemgastronomie. Hohes Wertschöpfungspotenzial durch Synergien der Geschäftsfelder.

**Produktkompetenz:** Eigene Food-Produktion vor Ort. Exklusive Produkte sowie eigene Rezepturen im Lizenzauftrag.

**Personal:** Eigenes Personal auf allen Führungsebenen.

**Zentrale Dienstleistungen:** Verschlanken das Team vor Ort und gewährleisten die Einhaltung Qualitätsstandards und Richtlinien.

**Systemgastronomie:** Breites Markenportfolio (Eigen- und Fremdmarken).

Business Development, operational excellence,

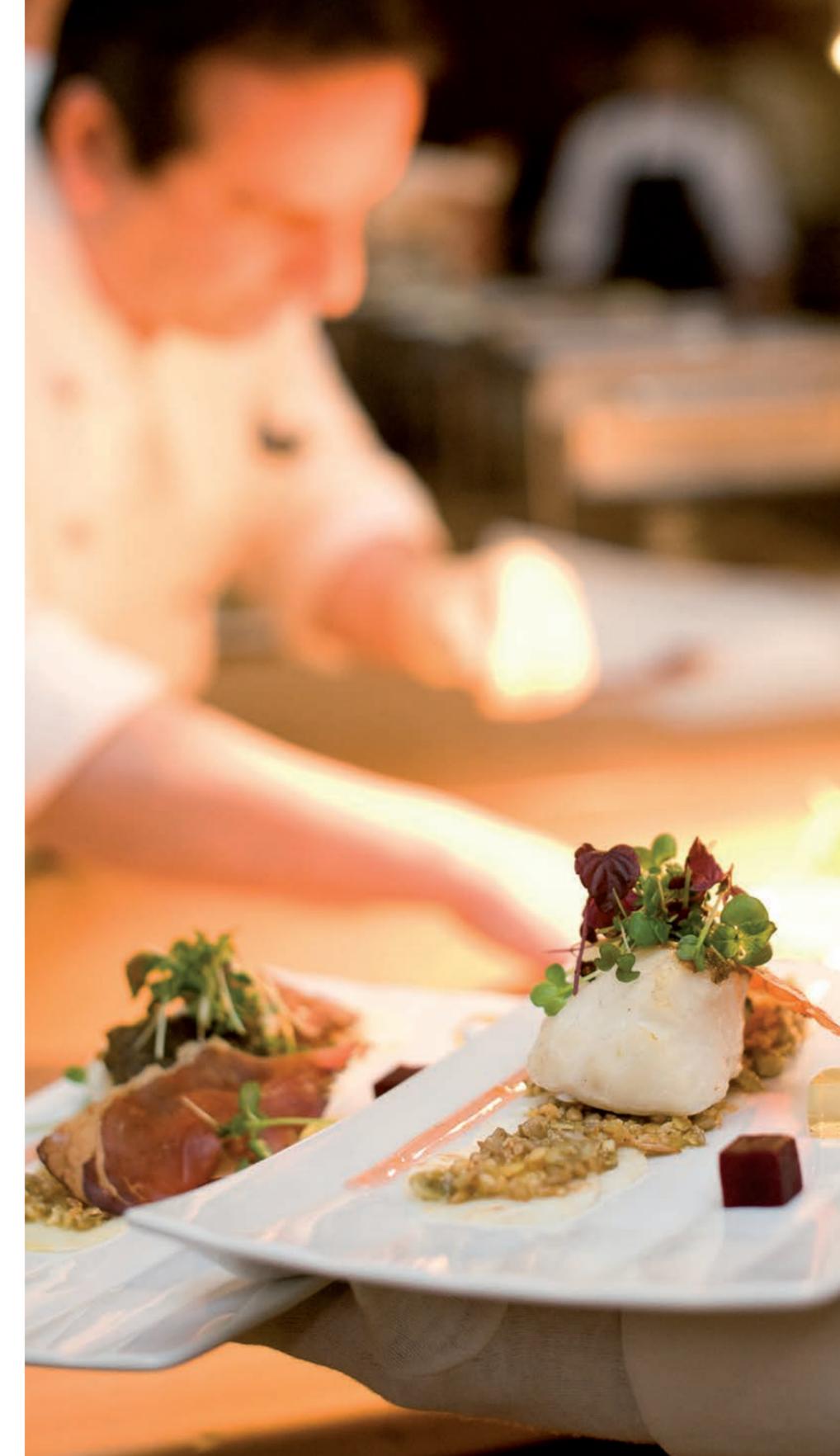
Foodkompetenz und Qualitätsmanagement

**Messe und Event:** Gute Flächenabdeckung durch 2 Messeplätze und Locations. Messen bieten Infrastruktur, Logistik und Veranstaltungsräume für Event-Catering.

**Caterer des Jahres:** 3x innerhalb von 10 Jahren ausgezeichnet zum Caterer des Jahres für Innovationen auf Messen - 2003, 2004, 2013.

**Stockheim Catering:** Event-Catering im Premium-Segment, Vertriebskompetenz (Catering & Locations).

**Messegastronomie:** Alle Catering-Lösungen aus einer Hand. Congress-, Stand-, Event-Catering und Hallengastronomie mit maßgeschneiderten Messerestaurants und Snack-Konzepten, Eigen- und Fremdmarken.



EINSTELLUNG

## Kontakt:

Transparenz ist uns wichtig und mit dieser gestalten wir auch die Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Partnern. Unser Foodbook soll einen ersten Eindruck unseres Leistungsspektrums und unserer Denkweise vermitteln. Uns liegt unsere Arbeit, und somit auch Ihr Erfolg am Herzen. In unsere Arbeit fließen unsere Leidenschaft, das Know-how der Gruppe und unser hoher Qualitätsanspruch ein.

Wir freuen uns, wenn wir zum Erfolg unserer Kunden beitragen und Gäste begeistern können. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Sprechen Sie uns an, wir finden gerne gemeinsam mit Ihnen eine kreative Lösung und den perfekten Rahmen für Ihr Event – abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ansprüche, die Bedürfnisse Ihrer Kunden oder Gäste und zugeschnitten auf das zur Verfügung stehende Budget.

## Ihr Ansprechpartner



**Stephan Dany**  
Bereichsleiter Verkauf

Stockheim Catering Hamburg GmbH  
Tiergartenstraße 2  
20355 Hamburg

Telefon 0 40/35 69 31 - 10  
Telefax 0 40/35 69 31 - 36  
Mobil 01 78/7 80 92 20  
E-Mail [stephan.dany@stockheim.de](mailto:stephan.dany@stockheim.de)  
[www.stockheim.de](http://www.stockheim.de)

**Veränderungen erkennen.  
Herausforderungen annehmen.  
Lösungen gestalten.**

ONTAKT

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