

„Zusammenhalt und Einsatz der Helfenden am wichtigsten“

Das erste Wochenende des Seeländischen Turnfests 2024 (STF 2024) ist vorbei. Mit der Firma Craffhouse GmbH hat das OK einen Food&Beverage/F&B-Spezialisten für die Verpflegung engagiert. 6500 à la Carte- und über 2200 Sportler-/Helfermenüs gingen über die verschiedenen Theken. Craffhouse-Geschäftsleitungsmitglied Thierry Fuhrer hat uns nach dem Jugi-Wochenende einige Fragen beantwortet.

Die Craffhousegroup ist am Seeländischen Turnfest für die Verpflegung im Festzelt und an den diversen Foodständen zuständig. Was ist an eurem Konzept speziell gegenüber vielen anderen Festen?

Thierry Fuhrer: Die Craffhousegroup hat drei eigene Gastronomiebetriebe und weitere mandatierte Konzepte im Gastronomie-Kosmos. Gemeinsam mit dem F&B-Verantwortlichen des OK haben wir ein unvergessliches Food-Erlebnis geschaffen. Das Konzept besticht durch seine Frische und Vielseitigkeit, mit dem Ziel, den Sporttreibenden und Gästen ein ausgewogenes Angebot zu bieten. Dabei haben wir ein frisches Konzept entwickelt, das sowohl angepasste Sportlervspflegung als auch einen ausgewogenen Marktplatz im Sinne eines Festival-Foodbetriebs mit fünf verschiedenen Konzepten umfasst.

Du warst unter anderem bei BEAexpo und der Bielersee Gastro tätig. Beides Unternehmen, wo die Herausforderungen bezüglich Verpflegung bei Messen, Tagungen oder Schön-Schlecht-Wetter gross sind. Wie ist es beim STF 2024?

Die Wetterkapriolen, die uns bisher erreicht haben, stellten uns vor Herausforderungen, insbesondere was die Motivation der Mitarbeitenden betraf. Oft standen wir im Regen und hofften auf einen kleinen Sonnenstrahl. Das STF2024 bietet im Moos nicht viel festen Boden, was einfache Prozesse wie die Anlieferung per Lastwagen oder Kleinfahrzeug erschwert. Dank der grossartigen Unterstützung und der sehr konstruktiven Zusammenarbeit mit dem Bau- und Logistikteam des STF 2024 konnten wir den Gezeiten trotzen und uns optimal vorbereiten.

Das erste Wochenende mit den Konzerten und den Jugi-Tagen ist vorbei. Das Wetter und das Publikumsaufkommen waren unterschiedlich, bei den Konzerten am Freitag sehr viele Leute, am Samstag wenige. Am Sonntag zahlreiche Jugis, die verpflegt werden mussten. Wie ist es gelaufen?

Es war eine ereignisreiche Zeit, und wir durften zahlreiche glückliche Kindergesichter sowie zufriedene Gäste bewirten. Die strahlenden Gesichter und das positive Feedback haben uns in unserer Arbeit bestärkt. Dank der gezielten Vorbereitung im Bereich Esswarenmanagement konnten wir nahezu vollständig Food Waste vermeiden, was uns besonders stolz macht. Es liegt uns sehr am Herzen, nachhaltig zu arbeiten und verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen. Indem wir auf sorgfältige Planung und effiziente Nutzung der Ressourcen achten, tragen wir dazu bei, Verschwendung zu minimieren und gleichzeitig eine hohe Qualität für unsere Gäste zu gewährleisten.

Nun kommen vom 7. bis 9. Juni noch über 4000 Aktiv-Turnende. Wie weit müsst ihr das Verpflegungskonzept gegenüber Kindern und Jugendlichen anpassen? Braucht es viel mehr Personal, wo seid ihr speziell gefordert?

Dank den Teilnehmerzahlen, die uns vom OK übermittelt wurden, konnten wir bereits einige Anpassungen vornehmen. Es gibt jedoch noch wenige Punkte im Bereich der Hauptküche, die anzupassen sind. Das Wichtigste an diesem Fest ist der Zusammenhalt und der unermüdliche Einsatz der Helfenden. Ohne sie wäre ein solch grossartiges Fest nicht möglich. Zahlreiche Helfende werden im Bereich Gastronomie tätig sein, und wir werden zusätzlich im Bereich Strommanagement noch einige weitere Geräte einbinden. Ihr Engagement und ihre Unterstützung sind von unschätzbarem Wert, und wir sind dankbar für ihre tatkräftige Mithilfe.

Ihr als Profis könnt auf viele freiwillige Helferinnen und Helfer zählen. Wie hat da bis jetzt die Zusammenarbeit funktioniert?

Die Zusammenarbeit mit den Helfenden ist hervorragend; es ist spürbar, dass jeder das Beste für die Gäste möchte. Dank der Unterstützung an der Front können wir unsere Fachkräfte in der Küche vollumfänglich einsetzen. Zu Beginn des Festes waren wir skeptisch, ob wir ein solches Event mit Freiwilligen stemmen könnten. Diese Skepsis verflog jedoch sofort, als wir die ersten Schichten mit den engagierten Helfenden erlebten. Ihre Begeisterung und ihr Einsatz haben uns beeindruckt und massgeblich zum Erfolg des Festes beigetragen.

Was sind die Wünsche der Crafthousegroup für die Zukunft solcher Feste?

Wir können uns sehr gut vorstellen, dass wir in Zukunft unsere Konzepte sowie die massgeschneiderten Festkonzepte für andere Organisationen von Turn- Schwing- oder Food-Festen einsetzen können. Durch unser operatives Know-how können wir von Hammer und Nagel bis hin zum Kochlöffel vieles einbringen.

Interview: Kurt Henauer