

# WIFAS .Net Partyservice

## Zielsetzungen

Die Planung und Verwaltung in den Bereichen Partyservice und Catering sind vielfältig und zeitintensiv. Die Kernaufgaben der WIFAS Software sind: Ihnen die Verwaltung aller Betriebsteile zu erleichtern, eine transparente Überwachung der vielfältigen Arbeitsprozesse zu ermöglichen sowie die Rentabilität der Projekte zu kontrollieren.

Da die Margen in den letzten Jahren immer kleiner geworden sind, gilt es genau zu kalkulieren und die internen Arbeitsprozesse besser zu organisieren. Um Kosten verursachende Fehler zu vermeiden, ist eine Überwachung in den einzelnen Stufen eines Projektes sowie die Realisierung in den entsprechenden Abteilungen des Unternehmens ständig zu gewährleisten. Bereits das Erstellen eines Angebotes mit entsprechender Kalkulation ist die erste Herausforderung, die es zu bewältigen gilt, um die Wahrscheinlichkeit zu erhöhen einen Auftrag zu erhalten. Hierbei hilft Ihnen unsere branchenspezifische Kalkulation dabei, mit wenig Zeitaufwand die Portionsmengen und Preise zu berechnen. Da das Angebot die Visitenkarte Ihres Unternehmens ist, kann die Angebotsgestaltung, mit den umfangreichen Funktionen des MS Word Programms, flexibel auf Ihre Bedürfnisse erfolgen. Es stehen Ihnen separate Listen für die Bedarfsplanung, Küchenplanung und Tourenplanung zur Verfügung. Hierbei können auch einzelne Bereiche (Fleisch, Beilagen, Leihartikel; warme Küche, kalte Küche, Lager; Tour 1, Tour 2, etc.) einzeln angesprochen werden. Wir bieten Ihnen Lösungen zu den Themen: Leihartikelverwaltung, Getränkeabrechnung und Personaleinsatz. Buffets und Menüs können über Stücklisten mit ihren Komponenten einmal als Vorlage aufgebaut werden, und sind je nach Kundenprojekt flexibel zu verändern. Vorausrechnungen/Abschlagsrechnungen können erstellt und in der Endabrechnung automatisch mit berücksichtigt werden. Eine Einbindung von Waagen- und Kassensystemen ist möglich. Die Statistiken liefern Ihnen vielseitige Auswertungen und Segmentanalysen.



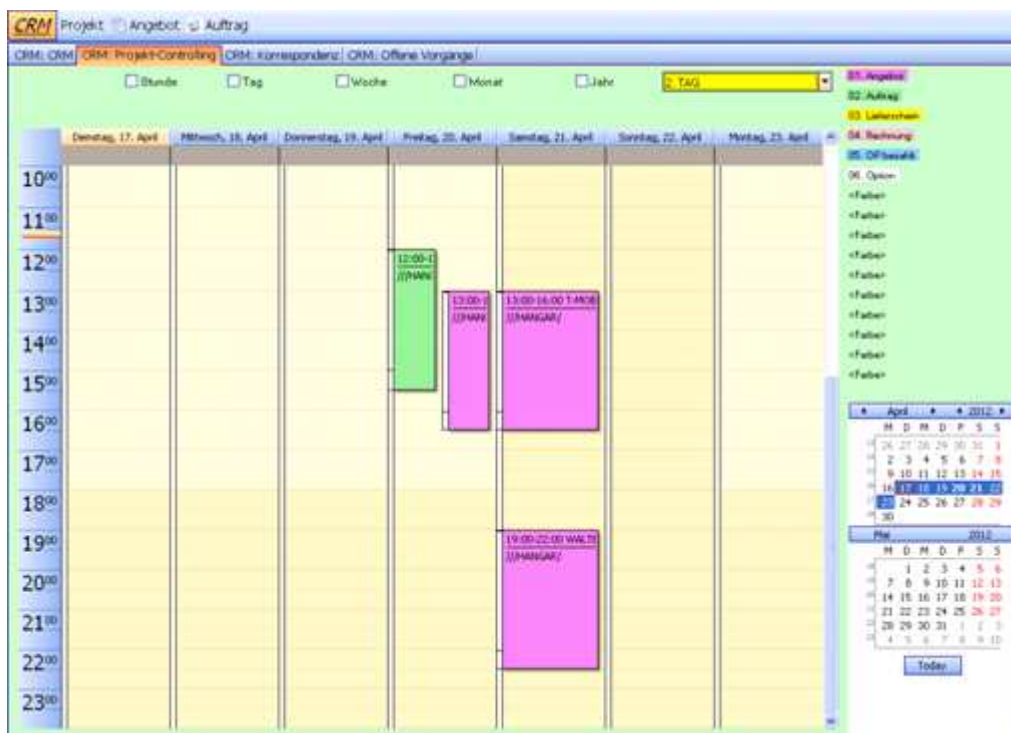
Beispiel: flexible Formulargestaltung

## Funktionen

Das Partyservice Programm wird seit mehr als 20 Jahren zusammen mit Ihrer Branche entwickelt. Nur die wichtigsten Funktionen möchten wir Ihnen kurz vorstellen:

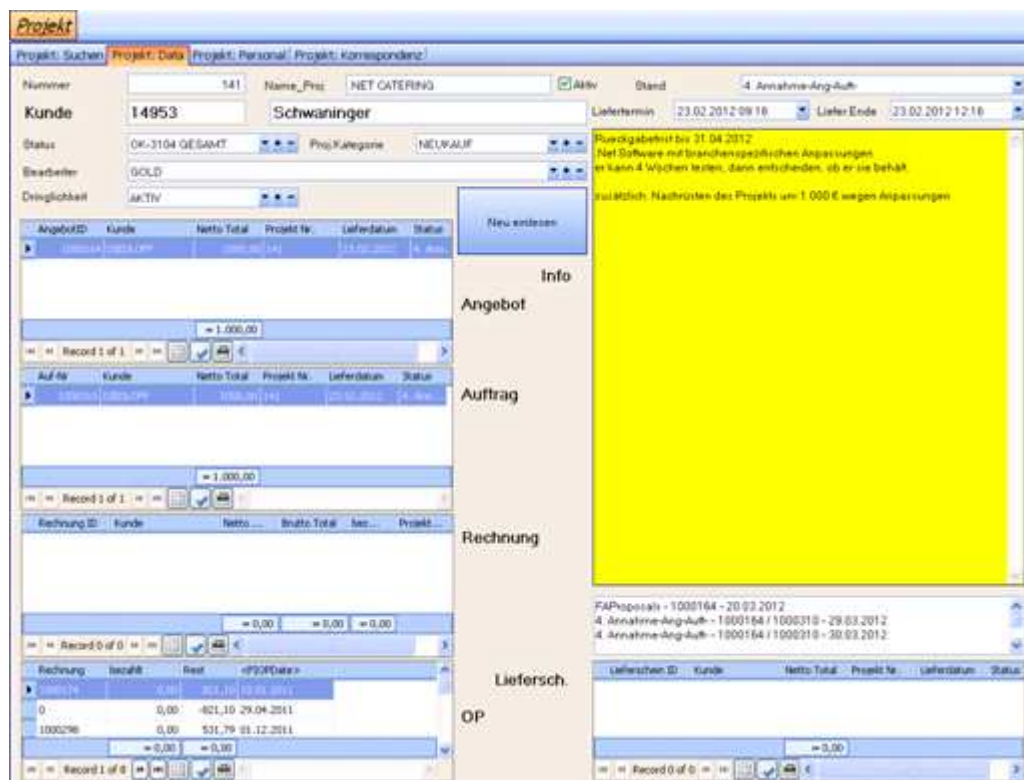
- Dem **Kunden** können diverse Ansprechpartner oder Niederlassungen zugeordnet werden. Es kann zwischen Bestelladresse, Lieferadresse und Rechnungsadresse unterschieden werden. Der Kunde kann als Privatkunde (Bruttopreise) oder Firmenkunde (Nettopreise) angelegt werden. Je Kunde können zusätzlich 2 Sonderpreislisten mit freier Gültigkeitsdauer oder Mengenstaffelung zugeordnet werden.
- Mehrstufiger Aufbau von **Artikelstücklisten**, erlaubt die Abbildung komplexer Büffets. 12 Preisschienen für Netto- oder Bruttopreise, ermöglichen unterschiedliche Absatzwege oder Kundengruppen zu bepreisen.
- **CRM** KundenbeziehungsManagement, in diesem Modul werden alle Informationen über einzelne Kunden sowie deren Projekte kompakt dargestellt. Das beinhaltet: Angebote, Aufträge, Lieferscheine, Rechnungen, Offene Posten, alle Korrespondenz inklusive Telefon-u. Gesprächsnotizen. Der Übersichtlichkeit halber können Sie alle Informationen nach Status und Zeitraum selektieren und filtern.

Darüber lässt sich der aktuelle Stand eines Kundenprojektes ideal darstellen. Sie sehen den Status (frei definierbar) und die Prozessstufe (Angebot, Auftrag, Lieferschein, etc.). Diese Angaben werden Ihnen in einem Kalender visuell präsentiert. Auch Engpässe von Locations oder begrenztem Equipment lassen sich somit gut darstellen und überwachen.



Beispiel: Auslastung einer Location mit Statusanzeige

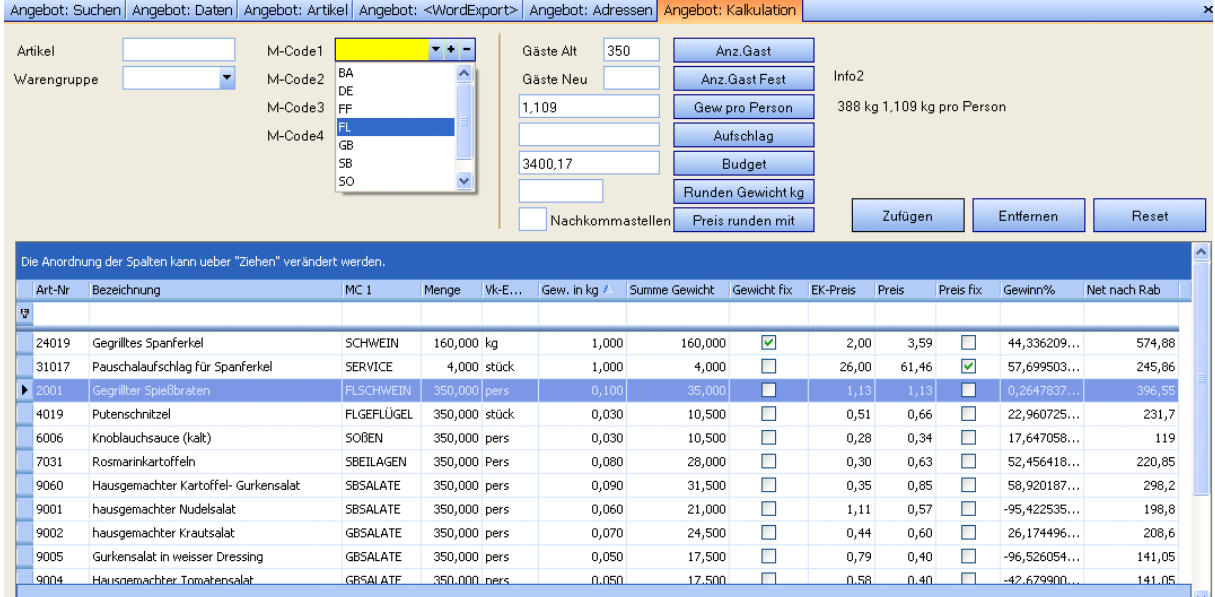
- Das **Projekt** ist eine höhere Instanz, der man Angebote, Aufträge, Lieferscheine, Rechnungen und Lieferanten-Bestellungen zuordnen kann. Somit können alle notwendigen Vorgänge einem Kunden-Projekt zugeordnet werden. Das bezieht sich auch auf das Personal, inklusive der entsprechenden Tätigkeit sowie deren Zeitraum. Dieses Modul ist eine sinnvolle Ergänzung zu dem obigen CRM-Modul. Dadurch wird die Überwachung noch bequemer und transparenter. Das wird besonders wertvoll, wenn mehrere Abteilungen zusammen arbeiten müssen.



Beispiel: kompakte Darstellung von Projekt-Informationen

- Die **Korrespondenz** bündelt je Kunde die eingehenden und ausgehenden Dokumente und Gesprächsnotizen. Versendete Angebote, Aufträge, Rechnungen, etc. werden dem Kunden automatisch zugeordnet. Die erhaltenen Kunden-Mails können ebenfalls automatisch zugeordnet werden. Des Weiteren können eingehende Mail bestimmten Mitarbeitern zur Kenntnis zugeleitet werden. Damit erfüllen Sie auch die behördliche Vorschrift, alle geschäftsrelevanten Belege zu dokumentieren und aufzubewahren. Mit der **Erinnerungsfunktion** setzen Sie wichtige Termine oder Aktionen auf Wiedervorlage. Diese sind jederzeit oder beim Programmstart einsehbar.
- **Multi-Artikel Kalkulation** mit automatischer Preisänderung zum vorgegebenen Termin. Darüber lassen sich schnell und bequem viele Artikel gleichzeitig kalkulieren. Dabei stehen Ihnen 5 Aufschläge in Prozent und Währung zu Verfügung. Die Gruppe von Artikeln kann als solche abgespeichert werden, um für zukünftige neue Kalkulationen direkt wieder zur Verfügung zu stehen.

- **Kalkulation für die Party-Service und Cateringbranche.** Diese Kalkulation geht speziell auf die Anforderungen dieser Branche ein. Darüber lassen sich schnell komplexe Büffets oder Menüs kalkulieren. Vielseitige Kalkulationsparameter geben Ihnen die gewünschte Flexibilität, um die unterschiedlichen Bedürfnisse abbilden zu können. Einige Beispiele:  
 Hierbei können auch einzelne Sortimentsgruppen (Fingerfood, Fleisch, Beilagen, Dessert, etc.) separat kalkuliert werden.  
 Durch Vorgabe eines Gewichtes pro Person passt das Programm automatisch die Mengen der einzelnen Artikel dann proportional an.  
 Dabei kann die Mengenvorgabe bestimmter Artikel vorher fixiert werden. Gleiches gilt für den Preis.  
 Bei Angabe eines vorgegebenen Budget berechnet das Programm die einzelnen Artikelpreise und die sich daraus ergebenden Spannen. Das erleichtert Ihnen die Kontrolle, ob man das Budget akzeptieren kann, oder preiswertere Alternativartikel anbieten sollte.



Die Anordnung der Spalten kann ueber "Ziehen" verändert werden.

Art-Nr	Bezeichnung	MC 1	Menge	Vk-E...	Gew. in kg	Summe Gewicht	Gewicht fix	EK-Preis	Preis	Preis fix	Gewinn%	Net nach Rab
24019	Gegrilltes Spanferkel	SCHWEIN	160,000 kg		1,000	160,000	<input checked="" type="checkbox"/>	2,00	3,59	<input type="checkbox"/>	44,336209...	574,88
31017	Pauschalzuschlag für Spanferkel	SERVICE	4,000 stück		1,000	4,000	<input type="checkbox"/>	26,00	61,46	<input checked="" type="checkbox"/>	57,699503...	245,86
▶ 2001	Gegrillter Speißebraten	FLSCHWEIN	350,000 pers		0,100	35,000	<input type="checkbox"/>	1,13	1,13	<input type="checkbox"/>	0,2647837...	396,55
4019	Putenschnitzel	FLGEFLÜGEL	350,000 stück		0,030	10,500	<input type="checkbox"/>	0,51	0,66	<input type="checkbox"/>	22,960725...	231,7
6006	Knoblauchsauce (kalt)	SOßEN	350,000 pers		0,030	10,500	<input type="checkbox"/>	0,28	0,34	<input type="checkbox"/>	17,647058...	119
7031	Rosmarinkartoffeln	SBEILAGEN	350,000 Pers		0,080	28,000	<input type="checkbox"/>	0,30	0,63	<input type="checkbox"/>	52,456418...	220,85
9060	Hausgemachter Kartoffel- Gurkensalat	SBSALATE	350,000 pers		0,090	31,500	<input type="checkbox"/>	0,35	0,85	<input type="checkbox"/>	58,920187...	298,2
9001	hausgemachter Nudelsalat	SBSALATE	350,000 pers		0,060	21,000	<input type="checkbox"/>	1,11	0,57	<input type="checkbox"/>	-95,422535...	198,8
9002	hausgemachter Krautsalat	GBSALATE	350,000 pers		0,070	24,500	<input type="checkbox"/>	0,44	0,60	<input type="checkbox"/>	26,174496...	208,6
9005	Gurkensalat in weisser Dressing	GBSALATE	350,000 pers		0,050	17,500	<input type="checkbox"/>	0,79	0,40	<input type="checkbox"/>	-96,526054...	141,05
9004	Hausgemachter Tomatensalat	GBSALATE	350,000 pers		0,050	17,500	<input type="checkbox"/>	0,58	0,40	<input type="checkbox"/>	-42,679900...	141,05

Beispiel: Kalkulationsmöglichkeiten im Event-Catering

- **Designen von Angeboten mit WinWord-Funktionen.** Das Angebot ist die Visitenkarte des Unternehmens. Mit der Angebotsgestaltung unter MS Word können Sie das Dokument auch nach Ihren anspruchsvollen Wünsche designen.
- **Erstellung von Vorausrechnungen oder Sammelrechnungen.** Sie können eine Vorausrechnung/Abschlagszahlung direkt aus dem Auftrag erstellen. In der Endabrechnung werden automatisch die Vorausrechnungen/Abschlagsrechnungen, per Klick, mit berücksichtigt.  
 Über die Sammelrechnung werden automatisch alle offenen Lieferscheine fakturiert. Hierbei wird je Kunde eine Rechnung angelegt und alle betreffenden Lieferscheine dort aufgelistet.

- Die **Bedarfsliste** kumuliert schnell die benötigten Artikel. Diese kann auf einzelne Warengruppen (Brot, Fleisch, Gemüse, Leihartikel, etc.) selektiert werden. Der Zeitraum ist frei anzugeben.
- Die **Küchenliste** stellt den Produktionsplan dar. Eine Aufteilung nach Küchenstationen (warme Küche, kalte Küche, Patisserie, Getränke-Lager, etc.) ist möglich. Hierbei werden vorher dokumentierte Änderungen in der Rezeptur oder der Behandlung eines Artikels der Küche mit angezeigt.

**Produktionsplan** KALT

**Lieferadresse:**  
**Medistar Praxiscomputer GmbH**  
**ABHOLUNG**  
**Völgerstraße 5**  
**30519 Hannover**

Druck-Datum: 12.04.2012  
 Kunden-Nr.: 30877  
 Bestellt: Frau Jose  
 Bearbeitet: Frau Schröder  
 Ausgedruckt: ADMIN  
 Seite: 1/1

**Auftragsnummer: 10007**

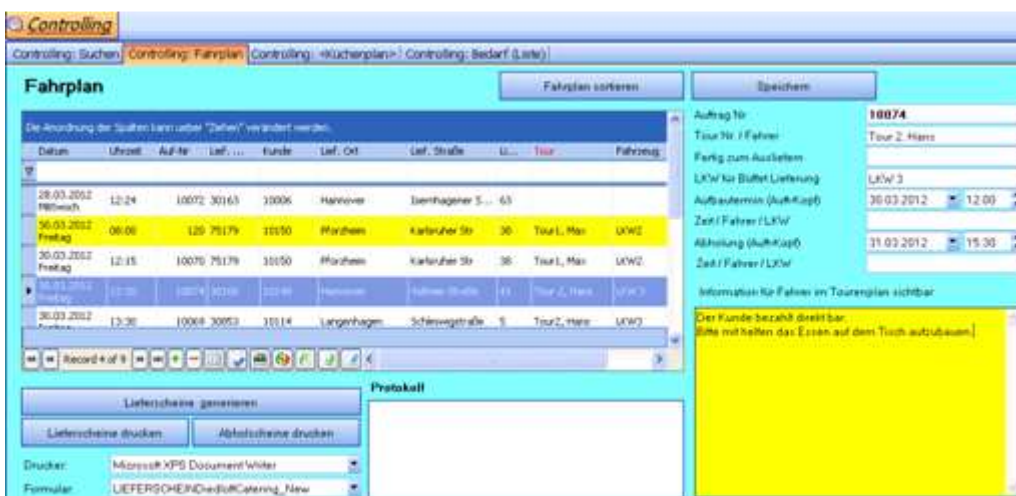
**Liefertag: 23.03.2012 Lieferzeit: 11:30 Personenanzahl: 0**

Pos.	Menge	Einheit	Artikel
2	6	Stück	Halbe belegte Brötchen mit luftgetrockneter Salami
3	6	Stück	Halbe belegte Brötchen mit verschiedenen Käsesorten Achtung! bitte keine exotischen Sorten wählen, sondern eher Camembert, Brie etc
4	4	Stück	Halbe belegte Brötchen mit Räucherlachs
5	6	Stück	Halbe belegte Brötchen mit Roastbeef, rosa
6	10	Stück	Halbe belegte Brötchen mit Parmaschinken

Kundenauftrag Ende 10007

Beispiel: Produktionsliste für „Kalte- Küche“

- Die **Tourenplanung** ermöglicht Ihnen ausserdem die Organisation und Planung von Aufbau-Tag, Veranstaltungstag und Abbau-Tag hinsichtlich Mitarbeiter, Zeiten und Fahrzeuge. Die Hinterlegung von Arbeitsanweisungen je Kundenauftrag stellt sicher, dass wichtige Aspekte dabei nicht vergessen werden.



Beispiel: Bearbeitung eines Tourenplans

- **Leihartikelverwaltung mit Abrechnung**, das Programm berechnet Ihnen die zukünftigen Lagerbestände der Leihartikel, und zeigt Ihnen Fehlbestände an. Nach Erfassung der Rücknahme ermittelt das Programm automatisch etwaigen Schwund und

fügt die Schwundmenge zum Wiederbeschaffungspreis zusätzlich in den Lieferschein ein.

- **Getränkeverwaltung und Abrechnung**, bei Berechnung einer Getränkepauschale ermittelt das Programm den tatsächlichen Verzehr zu Verkaufspreisen und stellt diesem Wert den in Rechnung gestellten Pauschalpreis gegenüber. Bei Erfassung der Rücknahme ermittelt das Programm den Verzehr und etwaigen Schwund an Pfandartikeln (Kasten, Flasche, etc.). Das Programm fügt den Schwund automatisch dem Lieferschein zu.
- **Übernahme von Lieferantenartikeln**, für ein bequemes Bestellverfahren. Über eine Schnittstelle können Sie die Artikel Ihrer Lieferanten (Mietmöbel, Mietgeschirr, Technik, etc.) bequem in unser Programm übernehmen. Damit ersparen Sie sich die mühevollen Pflegearbeiten. Über WIFAS kann direkt eine Bestellung für den betreffenden Lieferanten angelegt und per Mail versendet werden. Die Bestellung und der Wareneingang werden Ihnen hierbei in der Projektverwaltung mit angezeigt.

## Vorteile und Nutzen

Da das Programm genau auf Ihre Branche konzipiert und entwickelt worden ist, werden die unterschiedlichen Vorgehensweisen und Bedürfnisse mit berücksichtigt. Ein Event Caterer setzt andere Schwerpunkte als ein Mensabetreiber.



Produktname	Menge	Einheit	Bem.	Lagerort
FINGERFOODFLUGEL	90	Stück	Chicken Nuggets mit Dip	
FINGERFOODFISCH	10	Stück	4. Scampi in Nudelsoße	
SUPPELEINER	00	Port.	Umsuppe mit Karottenwürfel	
SUPPELELAUCH	00	Port.	Eine Lauchsuppe mit Rinderhack	
SUPPEARTOPFEL	00	Port.	Fein Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	
SUPPEVEGETARISCHOPATEN...	15	Port.	Tosaten-Cremesuppe mit Basilikum	
BRATENSCHNITZSCHINKEN	100	Port.	Wage Schinken, mild geräuchert, mit Meeresauce, 350g	
BRATENISID	22	Port.	Mediterane Rinderbraten, 250g	
GENOSE	96	Port.	Leipziger Allerlei - Genoise mit Soße	
LUNCHFLUGEL	10	Port.	Hähnchenrolle Florentine	
LUNCHFISCH	10	Port.	Bratensalat gebratener Lachsfilet an Tomatenconfit	
LUNCHVEGETARISCH	18	Port.	Genoiseplatte	
BUFFETDUMPIY	260	Port.	Genoiseplatte	

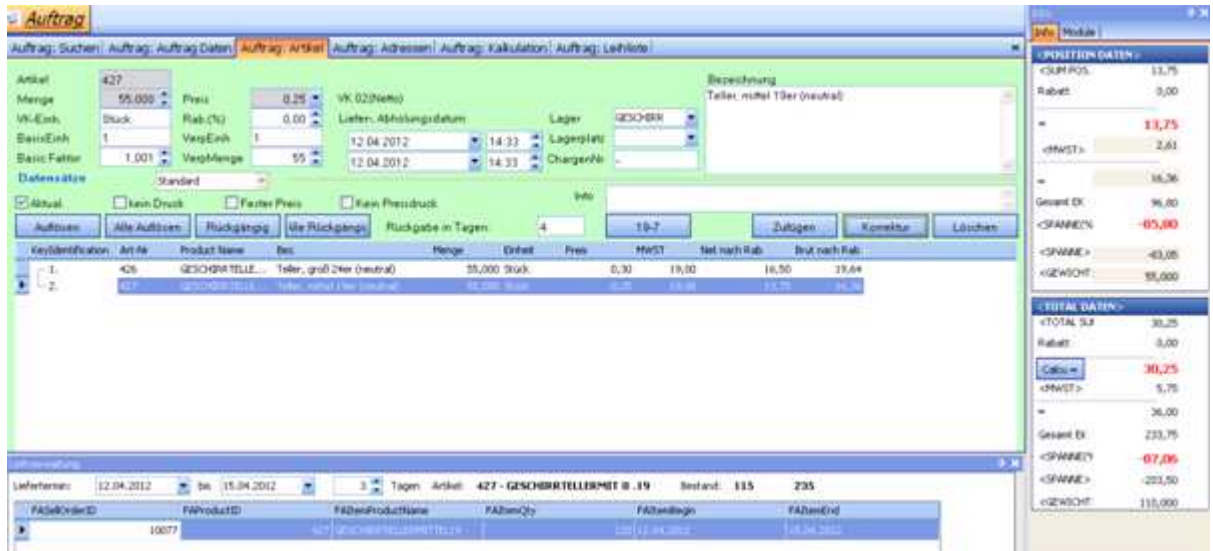
Beispiel: Bedarfsermittlung (täglich, wöchentlich, monatlich, flexibel)

- Mit Hilfe der Software kann die **Verwaltung** der Kundenprojekte und die **Arbeitsprozesse** im Unternehmen effektiv gesteuert und umgesetzt werden. Bedingt durch unsere branchenspezifischen Lösungsansätze erhalten Sie mit der WIFAS Software ein optimales Werkzeug, um Ihr Tagesgeschäft sicher zu planen und zu überwachen.
- Ein individuelles Einrichten der **Arbeitsmasken** und die Zuordnung von **Zugriffsrechten** je nach Abteilung (Vertrieb, Lager, Küche, etc.) oder Mitarbeiter sind möglich. Der Mitarbeiter erhält nur die Daten und Informationen die für sein Tätigkeitsfeld von Bedeutung sind. Kritische Daten können ausgeblendet werden.

- Der **Anwender** kann etliche Funktionen und deren Darstellung in der Arbeitsmaske für sich persönlich einrichten. Das erleichtert die Arbeit mit dem Programm und erhöht die Akzeptanz und Zufriedenheit in die Software.
- Es ist nur eine einmalige **Datenerfassung** notwendig. Alle Module greifen auf die Stammdaten zu. Das Kopieren eines Datensatzes vom Angebot in den Auftrag von dort zum Lieferschein usw. verkürzt den Arbeitsaufwand ebenfalls.  
Viele automatisierte Arbeitsschritte, wie in der Kalkulation, Endabrechnung, Mailen, etc. minimiert nochmals vielfach den Arbeitsaufwand.
- Umfangreiche **Kalkulationsparameter** erleichtern Ihnen die Preisfindung. Ebenso werden die Portionsmengen und die Menge je Person damit kalkuliert. Das verhindert, das man zu viel oder zu wenig Ware ausliefert. Anhand der angezeigten Spanne können Sie Ihre Schmerzgrenze sofort erkennen. Bei immer kleineren Margen sowie wachsendem Wettbewerb wird eine genaue Preiskalkulation immer notwendiger, um erstens einen Auftrag zu erhalten und zweitens dabei kein Geld zu verlieren.
- Schnelle und bequeme **Angebotsgestaltung mit Word Funktionen**. Durch die Integration von Word in die WIFAS-Warenwirtschaft ist es uns gelungen, die Vorteile von Word (Umfassende Gestaltungsmöglichkeiten eines Textverarbeitungsprogramms.) und von WIFAS-ERP (Schnelle Übernahme zum nächsten Modul, leichte Nachbearbeitung und ausführliche Überwachung.) zu vereinen. Damit unterstreichen Sie Ihre Professionalität und verbessern Ihre Chance den Zuschlag zu erhalten.
- Die **Bedarfsliste** erleichtert dem Einkauf wesentlich die Arbeit und stellt sicher, das nichts vergessen wird.
- Mit der **Küchenliste** erhalten die einzelnen Küchenstationen ihren Arbeitsplan. Engpässe können daraus abgeleitet werden. Eine entsprechende Personalplanung kann frühzeitig erfolgen.
- Mit Hilfe der **Tourenplanung** können auch das Personal sowie die Fahrzeuge für Aufbau-, Veranstaltung- und Abbautag geplant werden. Der verantwortliche Planer muss dann selber nicht mehr notwendigerweise präsent sein. Anhand des Plans können die Mitarbeiter, ggf. nach Arbeitsanweisung, selbständig die Aufgaben abarbeiten.
- Erstellte **Vorabrechnungen** bzw. Abschlagsrechnungen werden einem Kundenauftrag zugeordnet. Bei der Endabrechnung können die Vorabrechnungen automatisch mit berücksichtigt werden. Damit erhalten Sie eine transparente Darstellung der Vorauszahlungen und haben die Sicherheit bei der Endabrechnung keine Kundenzahlung zu vergessen. Das verhindert Fehler im sensiblen Bereich der Abrechnung.
- Die **Getränkeverwaltung** erkennt ebenfalls etwaige Schwundmengen von Pfandartikeln (Flasche, Kiste, etc.) und belastet diese automatisch im Lieferschein mit dem Pfandwert. Auch hierbei weist Sie das Programm auf unnötige Kosten hin.  
Bei einer Getränkepauschale berechnet das Programm den tatsächlichen Verbrauch und stellt diesen dem Pauschalpreis gegenüber. Damit erkennt der Vertrieb, ob der Pauschalsatz realistisch war oder zukünftig angepasst werden sollte.
- Die **Leihartikelverwaltung** informiert Sie über die zukünftigen Leihartikelbestände, auf der Grundlage der angenommenen Aufträge. Dadurch werden Sie frühzeitig auf Engpässe oder Fehlbestände hingewiesen und können entsprechende Maßnahmen

veranlassen.

Bei Rücknahme der Leihartikel erkennt das Programm etwaige Schwundmengen und belastet diese automatisch im Lieferschein zum Wiederbeschaffungspreis. Sie werden auf unnötige Kostenbelastungen aufmerksam gemacht und können diese verhindern.



The screenshot displays the 'Auftrag' (Order) window in WIFAS. It shows order details for item 427, including quantity (55,000), price (0,25), and dates. A table lists item details with columns for quantity, unit, price, and net price. On the right, there are summary panels for 'OPERATIONSDATEN' and 'TOTAL DATEN' showing financial values.

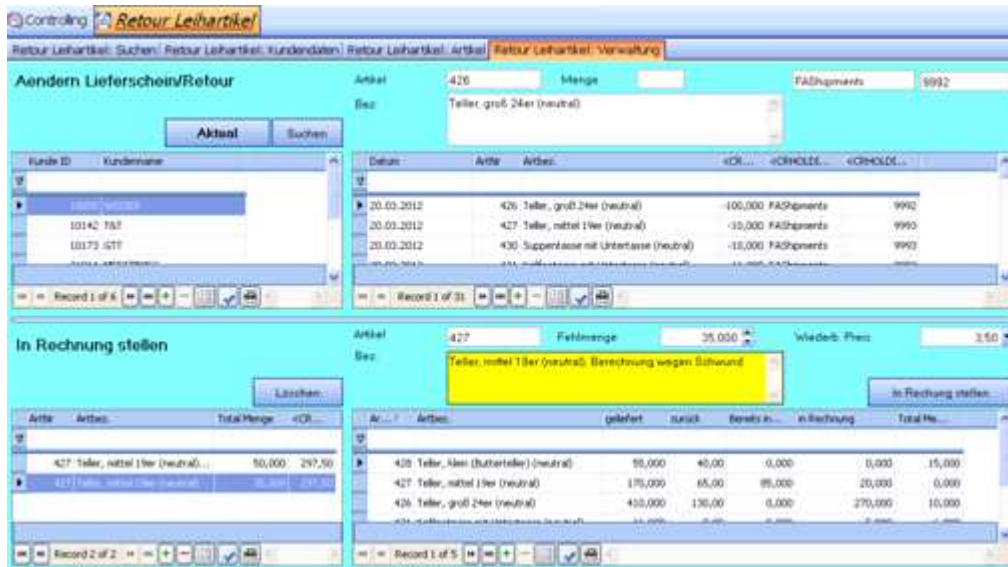
Beispiel: Darstellung der zukünftigen Leihartikelverfügbarkeit zum Lieferdatum beim Auftrag

- Mit den Modulen **Projekt** und **CRM** kontrollieren Sie bequem den Status sowie den Fortschritt der einzelnen Kundenprojekte. Die kompakte Darstellung der wesentlichen Informationen erleichtert Ihnen die Entscheidungsfindung sowie die Überwachung der anfallenden Arbeitsprozesse. Die Module erleichtern enorm die Zusammenarbeit in einem Team. Der Abstimmungs- und Gesprächsbedarf kann signifikant reduziert werden. Beispielsweise kann man darüber auch die Auslastung der Locations direkt überblicken.
- Die **WIFAS-Korrespondenz** ist ein fast unverzichtbarer Helfer, um die wichtigen Informationen und Daten für alle Teammitglieder ständig zur Verfügung zu stellen. Zudem müssen Sie nach dem Gesetz alle Dokumente eines Geschäftsvorfalles abspeichern. Andernfalls müssten Sie alle ein- und ausgehenden Emails, Dokumente, Auftragsbestätigungen, Lieferscheine, Rechnungen usw. ausdrucken und abheften, sowie bei Bedarf den Behörden vorlegen. Das Modul WIFAS-Korrespondenz hilft Ihnen dabei diesen Verwaltungsaufwand zu rationalisieren und Kosten einzusparen. Alle ausgewählten Emails können bequem automatisch von Outlook in das WIFAS Programm kundenbezogen importiert werden. Ähnlich verfährt das Programm bei Ihren ausgehenden Mails an Kunden und Lieferanten. Des weiteren können die im WIFAS Programm erstellten Angebote, Aufträge, Rechnungen, etc. dem Dokumentenordner des Kunden zugeordnet werden. Das spart nicht nur teure Arbeitszeit ein, sondern es ermöglicht jedem Mitarbeiter den Zugriff auf die relevanten Informationen. Wenn Sie die WIFAS-Daten sichern, haben Sie dann auch gleichzeitig die erforderlichen Geschäftsdokumente mit gesichert.
- Mit Hilfe der **Erinnerungsfunktion** können wichtige Termine und Aktionen festgelegt werden. Das beugt dem Vergessen vor, z.B. Angebot nachfassen, Technik bestellen,



externes Personal anfordern, etc.

Dadurch wird auch eine Kontrolle bezüglich der Umsetzung dieser wichtigen Punkte erst effektiv möglich.



Beispiel: Kundenkonto der Leihartikel mit Fakturierungsmöglichkeit

Als Resümee ist festzuhalten, dass die Software Ihren Arbeitsaufwand in vielen Arbeitsschritten verkürzt. Das Programm fördert und unterstützt stark die Zusammenarbeit von Teams. Eine transparente Kontrolle der verschiedenen Abteilungen wird ermöglicht und erlaubt ein frühzeitiges eingreifen in die Prozesse. Die Qualität der Arbeitsschritte kann gesteigert bzw. gewährleistet werden. Die über die Software zu erzielende Reduzierung der Bearbeitungszeiten und die Vermeidung unnötiger Kosten verbessern das Unternehmensergebnis. Sie erhalten schnell Zugriff auf aktuelle Daten. Die damit zu erreichende hohe Qualität der Arbeitsergebnisse sowie die Vermeidung von Fehlern und Missverständnissen verbessern Ihr Firmenimage. Ein immer härterer Wettbewerb und sinkende Margen machen eine straffe Organisation und Überwachung aller Tätigkeiten dringend notwendig. Mit der WIFAS Branchenlösung für den Partyservice und Catering erhalten Sie das Mittel in die Hand, um die oben aufgeführten Vorteile zu erreichen. Sie können die Wettbewerbsfähigkeit Ihres Unternehmens darüber verbessern und sichern, damit verteidigen Sie Ihre Position im stark umkämpften Catering-Markt.