



DAHLMANN CATERING LEIDENSCHAFT UND PERFEKTION

Ulrich Dahlmann, Gründer und Inhaber von Dahlmann Catering, setzt auf individuelle Manufakturqualität. Mit diesem Anspruch wurde Dahlmann Catering zu einer der gefragtesten Adressen im Luxus Catering in Deutschland.

Herr Dahlmann, wo setzen Sie Ihren Fokus?

Ganz einfach: Bei den Bedürfnissen und Wünschen unserer Kunden. Unser Anspruch ist es, den Anlass, die Marke, die Persönlichkeit perfekt zu transportieren. Die alles entscheidenden Zutaten dafür lauten: Individualität, Kreativität und kompromisslos beste Qualität in Küche, Service und Gestaltung. Das bedeutet, sich jedes Mal ganz neu auf die Veranstaltung einzulassen – und nicht einfach erprobte Konzepte und Speisen zu kombinieren. Dazu gehört es für uns auch, exzellente Partner einzubinden. Das kann dann zum Beispiel eine Kooperation mit einem Sterne-Koch sein, bei anderer Gelegenheit mag es ein Food Truck sein, den wir kulinarisch bespielen.

Wo ist Ihr Unternehmen aktiv?

Natürlich haben wir mit dem Stammsitz in München eine gewisse Verwurzelung in München und Umgebung, für unsere Kunden sind wir aber bundesweit und auch international aktiv. So sind wir zum Beispiel rund um die Berlinale und Fashion Week in Berlin sehr gefragt, freuen uns aber genauso über eine hochkarätige Hochzeitsfeier in den Bergen oder im benachbarten Ausland.

Herr Dahlmann, was sind die Trends im Premium Catering?

Unsere Kunden erwarten vor allem absolute Individualität. Ihre Botschaft, ihre Persönlichkeit muss in allen Facetten des Events zu spüren sein – und soll eben nicht von einer bestimmten Mode dominiert werden. Gleichzeitig verfolgen wir mit unserem Anspruch kulinarische Trends sehr aufmerksam und setzen sie gezielt um – wie zum Beispiel in Form von „Family Style“. Und das passt genau zu einem steigenden Bewusstsein für regionale Produkte, mehr Bodenständigkeit sowie immer höherem Anspruch an Qualität und Service, den wir erleben: Denn die Kunden verbinden mit Qualität immer seltener vordergründigen Luxus, sondern wollen lieber „den Saibling aus der Region, als den Lobster aus Maine“ – aber bitte hochwertig und kreativ präsentiert. ■



Ulrich Dahlmann, Gründer und Inhaber von Dahlmann Catering

Dahlmann Catering

Mies-van-der-Rohe-Str. 4
80807 München

Telefon +49 89 3065898 0
Fax +49 89 3065898 50

www.dahlmann-catering.de



DAHLMANN

Catering