

Dahmann Catering im Überblick

Die Dienstleistung

Dahmann Catering gehört zu Deutschlands führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale, Fashion Week etc.

Dabei geht „Catering“ bei Dahmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem integrierten Ansatz von Dahmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Konzept und Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen.

Liebe zum Detail, absolute Frische, beste Qualität und Regionalität der Produkte, exzellenter Service und ausgeklügelte Logistik sind die Grundlagen für Dahmann Catering. Als inhabergeführter Spezialist kann Dahmann Catering darüber hinaus eine Kundennähe bieten, die bei jeder Veranstaltung von neuem individuelle Ausgestaltung und Maßarbeit garantiert. Deshalb sind die Spezialisten von Dahmann Catering meist frühzeitig eingebunden, um die Catering-Inszenierung optimal auf das Gesamtziel auszurichten. Gerne übernimmt Dahmann Catering auch die komplette Ausgestaltung einer Veranstaltung inklusive der Schnittstellenkoordination aller weiteren Dienstleister wie Kreativkonzeption, Eventausstatter, Technik und Künstler. So profitiert der Kunde bei Dahmann Catering im Sinne eines One-Stop-Booking von einem zentralen Ansprechpartner für alle Themenbereiche einer Veranstaltung.

Die Philosophie

Dahmann Catering agiert als Spezialist, der sich auf seine Kernkompetenz konzentriert – nämlich Veranstaltungen individuell und perfekt zu inszenieren. Dem Erfolg von Dahmann Catering liegen zwei zentrale Prinzipien zu Grunde: Respekt und Perfektion.

Respekt vor

- dem Kunden und seinen individuellen Bedürfnissen und Vorstellungen
- dem Produkt, das naturnah überwiegend aus Bio-Anbau, der Region und teilweise sogar aus eigener Landwirtschaft stammt
- den Mitarbeitern, die als das entscheidende Bindeglied zum Kunden kontinuierlich weiter entwickelt werden.

Perfektion

Aus diesem Respekt heraus will Dahmann Catering nicht nur eine exzellente Dienstleistung abliefern, sondern ist selbst erst dann zufrieden, wenn die Veranstaltung rundherum perfekt war und die Erwartungen des Kunden/Auftraggebers übertroffen wurden. Dazu gehört eine Reihe von Qualitätsgrundsätzen:

- absolute Frische durch beste Rohprodukte und ausgeklügelte Logistik
- Service auf Sterne-Niveau durch eigenen, geschulten Servicepool anstelle von Fremdfirmen und Subunternehmern
- frische und individuelle Speisenzubereitung direkt am Veranstaltungsort verbunden mit einem klaren NEIN zu jeglichen Convenience-Produkten.

Die Historie

Im Jahr 2007 gegründet konnte sich Dahlmann Catering aufgrund der umfangreichen Erfahrung der beiden Gründer und eines bedingungslosen Qualitätsanspruchs schnell als feste Adresse für bestes Catering im Premium Catering Markt etablieren.

Wichtige Meilensteine seit Gründung:

- Formelle Gründung der Dahlmann Catering GmbH, Mai 2007
- Start mit 2 Köchen und 2 Bürokräften in einem Baustellenbüro im Forum der Münchner Highlight Towers
- Durchführung erster Veranstaltungen, Juni 2007
- erste Großveranstaltung für 1.800 Personen zur Fashion Week-Party von Hugo Boss in der Russischen Botschaft in Berlin, Juli 2007
- Fertigstellung der eigenen Produktionsküche in den Münchener Highlight Towers, Oktober 2007
- Eröffnung der eigenen Eventlocation „Daily Highlight“ mit Business Restaurant in den Münchener Highlight Towers, Oktober 2007
- erste internationale Großveranstaltung: Catering unter anderem für BMW und Hugo Boss zum Formel 1 Grand Prix de Monaco, Mai 2008
- Catering für einen Empfang mit Königin Silvia von Schweden in der Münchner Residenz, November 2010
- Verabschiedungsdinner für Dr. Josef Ackermann, Deutsche Bank, Dezember 2011

Kontinuierlicher Ausbau der Stammkunden und Wiederbuchungsrate – ein Auszug:

- 10x Catering beim Vogue Cocktail Düsseldorf
- mehrfach Catering bei den Fashion Week Partys in Berlin für Hugo Boss
- 5x Catering bei der Berlinale Berlin
- 5x Catering bei den Osterfestspielen Salzburg
- 3x Catering DLD (Digital Lifestyles Days Dr. Hubert Burda) Konferenz München

Seit der Gründung im Jahr 2007 war Dahlmann Catering bei mehr als 2.500 Veranstaltungen in Deutschland und Europa im Einsatz und bewirtete mehr als 200.000 Gäste.

Die Unternehmenskultur

Als mittelständisches Unternehmen, das direkt von den Eigentümern geführt wird, zeichnet sich Dahlmann Catering durch flache Hierarchien und eine sehr direkte Kommunikation aus. In diesem Umfeld bieten sich jedem einzelnen Mitarbeiter attraktive Entwicklungsmöglichkeiten, verbunden mit einem hohen Maß an (Eigen)Verantwortung. Um dem gerecht werden zu können, setzt Dahlmann Catering auch als Mittelständler auf intensive Aus- und Weiterbildung.

So ist Dahlmann Catering seit Gründung ein IHK-Ausbildungsbetrieb, der junge Menschen zum Koch, Restaurantfachmann und Verkaufmann ausbildet. Darüber hinaus haben Mitarbeiter aller Bereiche und Hierarchiestufen die Möglichkeit zu vielfältigen Weiterbildungsangeboten on the job und off the job: Job Rotation, Englischkurse, fachspezifische gastronomische Weiterbildungen usw.

Aber auch alle Aushilfskräfte und Studenten durchlaufen vor der Aufnahme in den Servicepool ein intensives 2 Tagestraining im Dahlmann Catering Premium Seminar: Dahlmann Catering Philosophie, Catering Behaviour, Servicetraining.

Die Eigentümer

Ulrich Dahlmann

Ulrich Georg H. Dahlmann, 41, hat die Dahlmann Catering GmbH 2007 zusammen mit seiner heutigen Frau Evelyn gegründet. In seiner Rolle als Geschäftsführer ist Ulrich Dahlmann das Gesicht des Unternehmens und zeichnet mit der operativen Leitung für die perfekte Umsetzung jeder einzelnen Veranstaltung persönlich verantwortlich.

Die Grundlagen dafür legte Ulrich Dahlmann nach dem Abitur zunächst mit einer Ausbildung zum Hotelkaufmann im 5-Sterne-Hotel Römerbad Schwarzwald, das Teil der renommierten Vereinigung „Leading Hotels of the World“ ist. Dem schloss sich als F&B-Assistent im Hotel Bayerischer Hof in München, ebenfalls Mitglied der „Leading Hotels of the World“, eine weitere Station in der Luxus-Hotellerie an. Dem folgten die Rolle als Veranstaltungsleiter Käfer Partyservice München, als Veranstaltungsleiter Expo Hannover sowie als Projektleiter Käfer Messeservice für die Käfer Messe GmbH. Danach wechselte Ulrich Dahlmann als Leiter Eventcatering zu Do&Co International Eventcatering und übernahm schließlich mit der Geschäftsführung der Do&Co München GmbH die Leitung des Deutschlandgeschäfts von Do&Co.

Evelyn Dahlmann

Evelyn Dahlmann, 35, hat zusammen mit ihrem heutigen Mann Ulrich die Dahlmann GmbH 2007 gegründet. Als Prokuristin verantwortet sie die Bereiche Organisation, Personal, Finance & Admin.

Nach dem Abitur hat die gebürtige Österreicherin im Salzkammergut eine Ausbildung zur Diplom- Touristikkauffrau absolviert, um danach zunächst als Direktionsassistentin im 5-Sterne-Hotel Sacher in Salzburg tätig zu werden. Danach managte sie als Veranstaltungsleiterin die VIP Lounge von Käfer Partyservice auf der Expo 2000 in Hannover. Im Anschluss sammelte sie als Projektleiterin in einer Münchner Veranstaltungsagentur Eventerfahrung.

Von 2002 bis 2006 absolvierte Evelyn Dahlmann zudem ein Studium der Wirtschaftswissenschaften LMU München, wo sie bis zur Gründung der Dahlmann Catering GmbH im Jahr 2007 als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl Wipäd tätig war. Neben ihrer Tätigkeit als Prokuristin übt Evelyn Dahlmann eine Dozententätigkeit am Campus M21 München, an der Bayrischen Akademie für Werbung sowie der BA Bad Mergentheim aus.