

Michael Balzer Catering



Der Sprung in die Professionalität - Michael Balzers Weg zum VIP-Caterer

Der Weg ist ein anderer, wenn man sprichwörtlich ohne Geld seine Selbstständigkeit aufbaut, als wenn man mit einem vernünftigen Startkapital ausgestattet wird, sagt Michael Balzer, Junggastronom mit Vision und der nötigen Hartnäckigkeit. Es sah nicht aus, als könnte er es schaffen, als er kurz nach den Terror-Attentaten im September 2001 Gastronom wurde. Er pachtete einen Gutsausschank und ein Restaurant im Schloß Reinhartshausen im Rheingau. Kein Wiesbadener, kein Frankfurter und kein Rheingauer kam zu uns, wenn es regnete, schneite oder Weihnachtsmärkte und Straßenfeste rundherum besucht wurden", erinnert sich Balzer, "und keine Bank gab mir als Gastronom Geld!

Bis Balzer 2005 zur Bürgschaftsbank Hessen kam. Hier fand er offene Ohren und Vertrauen in seine Person und sein Konzept. Die Bürgschaftsbank besicherte einen Kredit, mit dem Balzer die Küche umbaute und Logistik-Equipment für das Catering kaufte. Für den findigen Gastronomen der Sprung auf ein hohes Niveau an Professionalität: "Es war ein unglaubliches Gefühl, dass mir jemand vertraute! Ich bin unendlich dankbar für diese Chance. Heute hat die Schloß Schänke ein ganz anderes Niveau, höhere Umsätze und insgesamt drei Arbeitsplätze und einen Ausbildungsplatz mehr. Im Catering haben wir ebenfalls immens an Umsatz zugelegt! Freie Mitarbeit durch Externe wird immer mehr durch feste Mitarbeiter ersetzt.

Mit viel Ausdauer, Fleiß und unternehmerischem Geschick führte Balzer innerhalb von fünf Jahren seine Firma in die gewinnbringende Zone und hat für das Jahr 2007 bereits Reservierungen über ein Auftragsvolumen von 50 Prozent des letztjährigen Gesamtumsatzes. Mit seinen mittlerweile rund 30 festen Mitarbeitern legt er als hochwertiger Caterer im Rhein-Main-Gebiet immer weiter zu, mittlerweile gilt er als ambitionierter VIP-Caterer von Großunternehmen im Großraum Frankfurt.

Einer der entscheidenden Faktoren des Erfolgs: Die hohe Qualität der Küche. Hier regiert seit 2007 Sascha Fassot, Küchendirektor mit 17 Gault Millaut-Punkten.

In der Schloß Schänke im Schloß Reinhartshausen im wunderschönen Rheingau liegen die Wurzeln des jungen Gastronomen. Dort vereint er seine geliebte Schweizer Gastlichkeit mit gutbürgerlicher Küche, die

saisonal immer wieder voller Überraschungen steckt. Mittlerweile sind die Rheingauer selbst die häufigsten Stammgäste, darunter sowohl hoch angesiedelte Politiker als auch Prominenz aus dem benachbarten Fernsehsender ZDF und von Sat 1.

Als Caterer werden Balzer und sein Team hauptsächlich von Firmen gebucht. Neben dem Event-Catering für Kundenveranstaltungen verschiedenster Art (Imageveranstaltungen, Firmenjubiläen, mehrtägige Kundenveranstaltungen, Sommerfeste, Empfänge, Motivationsveranstaltungen usw.) an spannenden und ungewöhnlichen Orten bundes- und europaweit, werden hier auch die sogenannten VIP-Caterings gebucht.



Private Dining hingegen richtet sich an Privatpersonen, gestaltet werden hier Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Jubiläen, Home Partys und private Feste. Auch hier immer wichtiger: ein außergewöhnlicher Rahmen. Aktuelles Beispiel: Ein schwebendes Dessertbuffet im Rahmen eines 3-tägigen Geburtstagsfestes für einen Düsseldorfer Großindustriellen.

Seit September 2006 führt Michael Balzer die Lounge Barcelona im Hause des IT-Ausstatters Dell am Frankfurter Flughafen. Pro Tag verbringen etwa 300 Dell-Mitarbeiter und Kunden in diesem außergewöhnlichen Ambiente ihre Ruhepause oder besprechen sich.

Weitere Gastronomische Projekte stehen zur Eröffnung in 2007 und 2008 in Frankfurt, München und Hamburg an.

Michael Balzer

CATERING