



# Catering mit Persönlichkeit

**Lemonpie Eventcatering:** Das Unternehmen von Nicola & Johannes Molderings steht für Individualität, Qualität und Top-Locations im Großraum Köln-Bonn

**G**eht es nach Nicola und Johannes Molderings, gibt es nur eine Erfolgsformel für perfektes Catering: „Man muss dem Kunden das ganze Gefühl, sprich ein rundum stimmiges Erlebnis verkaufen!“ Dazu gehören für die beiden Geschäftsführer von *Lemonpie Eventcatering* gleichermaßen eine spannende Location, ein adäquates Ambiente, ein hochwertiges Catering-Konzept und ein perfektes Schnittstellenmanagement zwischen allen Gewerken. Für dieses Leistungsspektrum stehen Johannes und Nicola Molderings und ihr Team par excellence. Der Konditormeister und die Hotelfachfrau setzen auf Event-Konzepte aus einer Hand – Organisation, Speisen & Getränke, Deko & Be-

**Compact**

Hier lesen Sie:

- Wie das Unternehmen von Nicola und Johannes Molderings entstanden ist
- Warum Lemonpie sowohl im Business- als auch im Event-Catering zu Hause ist
- Welche Rolle die Locations in der Strategie spielen

leuchtung, Technik – und stellen darüber hinaus die persönliche, individuelle Betreuung des Kunden in den Mittelpunkt. Der Erfolg gibt ihnen Recht – trotz Wirtschaftskrise können sich Nicola und Johannes Molderings nicht über einen Mangel an Aufträgen beklagen und betreuen rund 150 Veranstaltungen im Jahr.

Der Start in die Selbstständigkeit gelang dem Duo 2002 mit der Übernahme des Betriebsrestaurants *Sendepause* beim Deutschlandfunk in Köln, damals noch unter dem Namen JM-Cateringservice. Das hochwertige

Business-Catering mit 350 bis 400 Mittagessen täglich ist weiterhin ein wichtiges Standbein, doch längst haben die Molderings parallel den Sprung in ihre Traumbranche – das Event-Catering –

FOTOS: LEMONPIE/GUIDO LEIFHELM



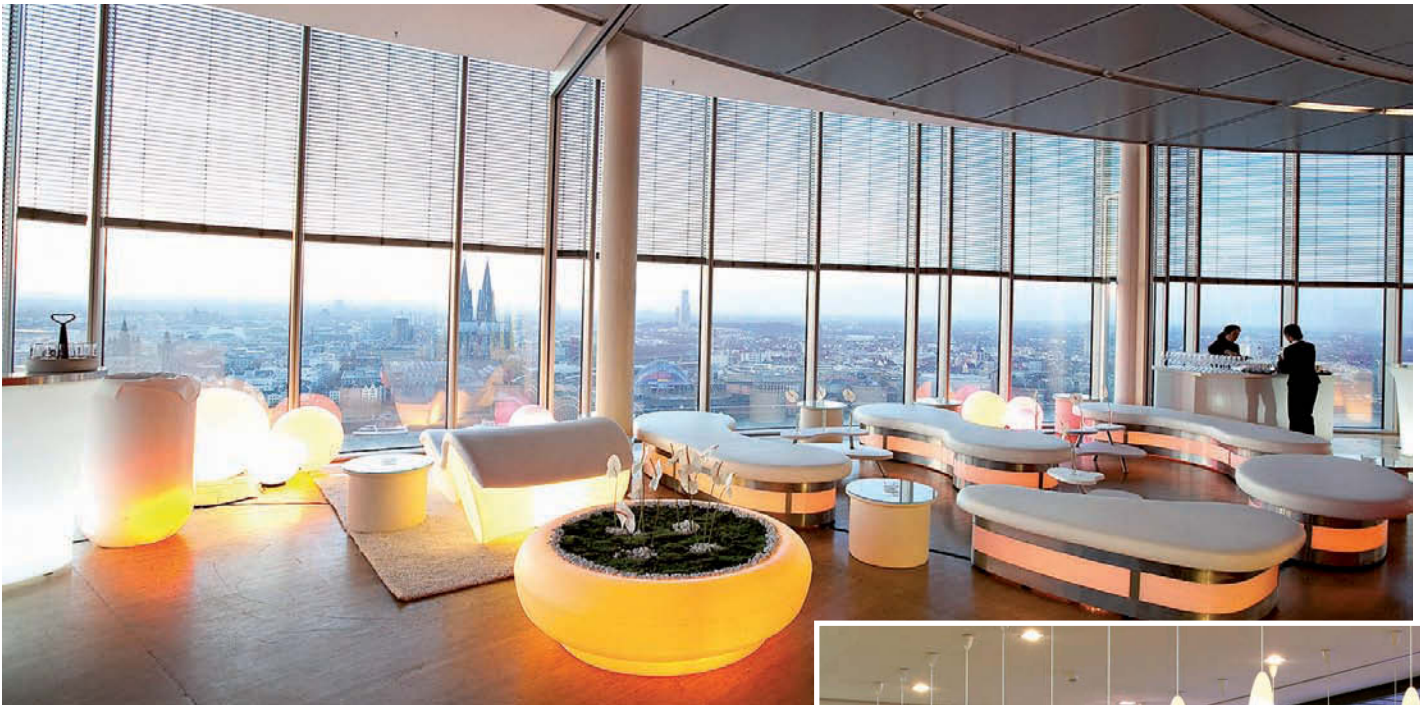
**Den idealen Rahmen für stimmungsvolle Events und Veranstaltungen von Lemonpie bieten die beiden Exklusiv-Locations Alte Tuchfabrik in Euskirchen sowie Burg Kirspenich in Bad Münstereifel. In der Alten Tuchfabrik werden Nicola und Johannes Molderings Anfang November auch den Branchenevent „Caterer des Jahres“ von Catering inside ausrichten**

geschafft. 2004 firmierten sie ihr Unternehmen in *Lemonpie Eventcatering* um, und der Name ist Programm: „Der Zitronenkuchen steht für frische Farben und ist erfrischend im Geschmack; erfrischend und innovativ soll auch unsere Dienstleistung rüberkommen“, betont Johannes Molderings.

Dreh- und Angelpunkte des Event-Geschäfts vom *Lemonpie* sind vor allem die beiden Exklusiv-Locations. Zum einen *Burg Kirspenich* in Bad Münstereifel, eine klassische Hochzeitslocation für bis zu 180 Gäste, die an rund 40 Wochenenden im Jahr gebucht ist. Zum anderen die *Alte Tuchfabrik* in Euskirchen, die für eine unverwechselbare Identität und spannungsvolles Ambiente steht. Das über 100 Jahre alte denkmalgeschützte Industrieensemble wurde 1998 von einem Privatmann gekauft und seither mit sehr viel Kreativität und Sinn für architektonisch reizvolle Möglichkeiten Stück für Stück restauriert. Getragen wird

die außergewöhnliche Immobilie durch die Vermietung von Lofts, Büros und Lagerflächen. Darüber hinaus gibt es diverse Räumlichkeiten wie Feuerhalle, Erdhalle, Veybachhalle I + II und Seminarlofts, die für unterschiedlichste Events, Veranstaltungen, Workshops und Tagungen genutzt werden können. Dieses Spektrum bietet für das Team von *Lemonpie*, zu dem zehn fest angestellte Mitarbeiter und eine Reihe langjähriger freier Mitarbeiter gehören, immer wieder neue Herausforderungen.

„Wir haben unsere Catering-Konzepte ganz auf die Locations abgestimmt“, betont Johannes Molderings. „Auf der Burg setzen wir auf Tradition und servieren hochwertige Menüs noch mit Clochen. Außerdem bieten wir wahlweise Büfets an. Für perfekten Service arbeiten wir mit eigenem Personal, das wir auch bei uns schulen.“ In der *Alten Tuchfabrik* werden verschiedene Konzepte realisiert. Angefangen hat alles in der Feuerhalle, wo es



Attraktive Partner-Locations von Lemonpie sind das KölnTriangle in Panoramalage hoch über Köln (oben) sowie die Langen Foundation in Neuss (unten rechts). Seit 2002 ist Lemonpie der verantwortliche Caterer im Betriebsrestaurant Sendepause des Deutschlandfunks in Köln



eine Showküche gibt, die beispielsweise für Teamkochen mit bis zu 150 Personen genutzt wird. „Mit der Showküche und dem Teamkochen sind wir bekannt geworden“, berichtet Johannes Molderings. Dann kamen die Erdhalle und die Veybachhalle dazu, und das Veranstaltungsgeschäft konnte entsprechend ausgebaut werden. Inzwischen sind Events für bis zu 500 Personen möglich. „Daneben hat sich eine ganz spezielle Klientel entwickelt – Firmen und Agenturen, die Workshop-Räume in der Alten Tuchfabrik buchen und von uns bewirtet werden.“

Lemonpie versteht sich als Event- und Catering-Spezialist im Großraum Köln-Bonn. Längst wurde das Geschäft auch auf zwei attraktive Partner-Locations ausgeweitet – das *KölnTriangle* in Panoramalage 100 Meter über den Dächern von Köln, direkt am Rhein vis-à-vis zum Kölner Dom, sowie die *Langen Foundation* in Neuss, das von Architekt Tadao Ando mit Glas, Stahlträgern

und Beton erbaute ultramoderne Museum. Darüber hinaus kochen die *Lemonpie*-Köche auch auf privaten Veranstaltungen mit beispielsweise zehn bis 20 Personen oder auf Betriebsfeiern für bis zu 500 Personen. „Dazu bauen wir Zelte und Marktstände auf, bieten auf Wunsch auch einfache Spezialitäten an“, berichtet Johannes Molderings. Doch egal ob Galamenu oder Eintopf – alles wird von Grund auf frisch gekocht: „Wir greifen lediglich mal auf portionierten Fisch oder portioniertes Fleisch zurück. Sonst machen wir nur Frischeküche.“

Das gilt ebenfalls für das öffentliche Betriebsrestaurant *Sendepause*, in dem nicht nur Mitarbeiter des Deutschlandfunks, sondern zusätzlich Gäste aus umliegenden Firmen und Unternehmen essen. Im Betriebsrestaurant besteht jeden Tag die Auswahl zwischen drei warmen Hauptkomponenten, einen Eintopf und einer Suppe, ergänzt um Salat-, Antipasti- und Dessertbüfett, inklusive

FOTOS: LEMONPIE/GUIDO LEIFHELM

## Zum Unternehmen



Lemonpie Eventcatering wurde 2002 von Nicola und Johannes Molderings zunächst unter dem Namen JM-Cateringservice gegründet und 2004 umfirmiert. Das Dienstleistungsspektrum reicht von Business-Catering und Privatfeiern über Teamkochen für 10–150 Personen, mehrtägige Seminare mit unterschiedlichen Abendveranstaltungen bis hin zu großen Firmenveranstaltungen für bis zu 2 000 Personen.

**Team:** zehn feste Mitarbeiter, eigenschulte Aushilfskräfte, Küchenchef: Eric Welter

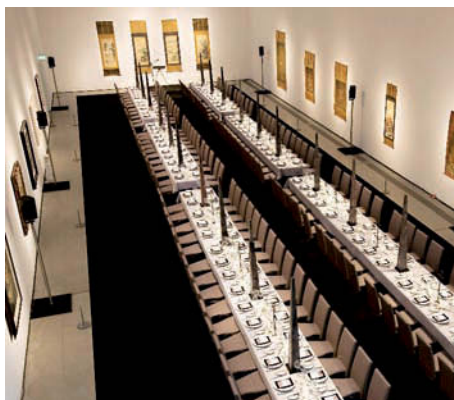
**Verantwortung für drei Exklusiv-Locations:**

- Alte Tuchfabrik in Euskirchen
- Burg Kirspenich in Bad Münstereifel
- „Sendepause“, Betriebsrestaurant des Deutschlandfunks in Köln

**Spezielle Partner-Locations:**

- Langen Foundation in Neuss • KölnTriangle in Köln

**Außerdem:** individuelles Catering in Privathäusern oder auch in anderen Locations [www.lemonpie.de](http://www.lemonpie.de)



**Hohe Kochkompetenz:** Sowohl im Event-Catering als auch in der Betriebsverpflegung setzt Lemonpie auf Frischeküche. In der eigenen Pâtisserie im Deutschlandfunk werden auch die Kuchen, Torten und Desserts für die Locations produziert



**„Wir waren auch schon für ein Catering in Berlin. Doch das soll die Ausnahme bleiben, weil wir mit den eigenen Locations sehr gut ausgelastet sind“**

**Johannes Molderings**, Gründer & Geschäftsführer, Lemonpie Eventcatering, Köln

Wochenkuchen. *Lemonpie* bewirbt ferner Tagungen und den Sendedaal. „Wir produzieren im Deutschlandfunk für das Betriebsrestaurant und können die Betriebsverpflegung nutzen, um Gerichte für das Event-Catering direkt von 400 Gästen testen zu lassen“, erläutert Johannes Molderings die Synergien zwischen beiden Geschäftsbereichen. Im Gebäude des Deutschlandfunks betreibt *Lemonpie* außerdem eine eigene Pâtisserie, in der Kuchen, Torten und Desserts für die Betriebsverpflegung, aber auch für die Locations produziert werden. „Ansonsten haben wir in jeder Location eigene Küchen, wo unsere Köche alles übrige herstellen.“

In Fremd-Locations hat *Lemonpie* bereits Veranstaltungen mit bis zu 2 000 Personen durchgeführt. „Wir waren auch schon in Berlin tätig“, sagt Johannes Molderings, „doch das soll die Ausnahme bleiben, weil wir mit den eigenen Locations sehr gut ausgelastet sind. Wir wollen überwiegend mit eigenen Leuten

arbeiten und auf Qualität achten.“ Garant für hohe kulinarische Standards und perfekte Abläufe hinter den Kulissen ist Küchenchef Eric Welter, der den Spagat zwischen Betriebsverpflegung und Event-Küche perfekt beherrscht. Er ist von Beginn an im Führungsteam und überrascht immer wieder mit neuen kreativen Einfällen, die stets auf Qualität und nie auf Effekthascherei abzielen.

Was unterscheidet *Lemonpie* vom Wettbewerb? „Wir führen unser Geschäft sehr individuell und familiär. Die zehn festen Mitarbeiter und viele der Aushilfen sind vom ersten Tag an mit dabei“, sagt Johannes Molderings. Insbesondere durch die *Alte Tuchfabrik* mit ihren vielen Möglichkeiten sieht er sein Unternehmen auch für die Zukunft bestens aufgestellt: „Zielsetzung ist es, uns ganz stark auf die drei eigenen Locations zu konzentrieren und die Dienstleistung weiter zu optimieren, damit sie auch künftig top ist.“ Erfrischend anders eben. SABINE ROMEIS ■