



BUTTERSTULLE BERLIN

Warum Quiche auch Butterstulle ist

Nein, der Name ist nicht Programm. Beim Berliner Caterer „Butterstulle“ werden nur gelegentlich Schnittchen zubereitet, „denn der Mensch lebt nicht vom Brot allein“, zitiert Jörn Persicke. Angeboten wird das, was die Kundschaft wünscht, immer frisch zubereitet, gern bio-zertifiziert und mit Fokus auf Nachhaltigkeit.





Henrike und Jörn Persicke.

Inhaber Jörn Persicke ist gebürtiger Berliner. Die Geschichte hinter dem Namen geht auf das Jahr 1999 zurück, als er das gleichnamige Bistro in Berlin-Mitte eröffnete: „Das befand sich in der Nähe des Bundestages, auch nahe vieler Verbände, die zu der Zeit nach Berlin umsiedelten. Wir wollten mit unserem Bistro, das auch Sandwiches und Stullen servierte, gegen die dortige, Gastronomieübermacht mit Rheinlandcharakter ein Berliner Original setzen – ‚Flagge zeigen‘. So entstand der Name Butterstulle. Eingängig und mit klarer Position zu Berlin.“

Zum Bistro kam schnell das Angebot des Caterings hinzu. Beide Standbeine – Bistro und Catering – seien ab 2016 nicht mehr machbar gewesen, Gentrifizierung 2.0, so Jörn Persicke. Mit dem Umzug in größere Räume entschieden sich er und seine Frau Henrike für das Catering als alleiniges Geschäftsfeld.

Festtage in Sicht

Jetzt im Spätsommer würden normalerweise viele Firmenweihnachtsfeiern angefragt. Mit „normalerweise“ meint Jörn Persicke die Zeit vor Corona. Einige Feiern hätten schon stattgefunden, weil Unternehmen unsicher seien, was noch kommen werde.

Jörn Persicke sagt: „Wir feilen gemeinsam mit Location-Anbietern an Veranstaltungskonzepten, die es erlauben, kurzfristig agieren und Menge liefern zu können. An Hygienekonzepten wird sich nicht viel ändern, denken wir – also auch an der räumlichen Entzerrung des Events, an der Art der Präsentation, nämlich weniger Menüs, dafür portioniert in Gläsern.“

An das klassische Weihnachtsmenü glaube er in dieser Saison nicht. Generell, unabhängig von der bevorstehenden Weihnachtssaison, sei das wieder anlaufende Geschäft deutlich kurzfristiger als vor Corona. „Selbst bei mittelgroßen Events bleiben uns manchmal nur 7 bis 8 Tage Zeit, um zu agieren.“

Frische im Topf

Der Schwerpunkt liege auf Business- und Event-Catering, meist in Bereichen von 100 bis 250 Personen, so Jörn Persicke. „Das war vor der Pandemie. Dieser Bereich ist nahezu weggebrochen. Wir haben uns dennoch entschieden, keine komplett neuen Geschäftsfelder zu eröffnen, sondern nur das anzubieten, was auch nach der Pandemie Bestand hätte.“

So beliefert Butterstulle beispielsweise seit mehreren Monaten eine Bio-Supermarktkette mit Quiches. Der Fokus auf Bio lag nahe. Schon in den Anfangsjahren, als er das Café betrieb, war Bio-Qualität eine Prämisse.

„Es waren die Grünen, die wir damals als einen der ersten Kunden belieferten und die auf diese Qualität viel Wert legten“, erinnert er sich. Seither zog sich dieser Anspruch wie ein roter – Pardon: grüner – Faden durch das Unternehmen.

„Wir sind bio-zertifiziert, können aber auch Komponentenessen anbieten. Grundsätzlich liegt unser Wareneinkauf bei 75 % Bio. Bei Obst und Gemüse erreichen wir nahezu 95 %. Wichtig sind uns – wo das möglich ist – frische, regionale und saisonale Zutaten. Und dementsprechend die Frische bei den Speisen, die wir zubereiten“, benennt Jörn Persicke seine Auffassung von guter Qualität.

Feiern im Kalender

Während der Pandemie ist der Anteil des Caterings für Privatfeiern deutlich gestiegen. „Es musste ja irgendwie weitergehen und so hatten wir unsere Fühler in den privaten Veranstaltungsbereich ausgestreckt. Da waren auch Caterings für 5 Personen dabei. Das hat sich nicht immer gelohnt, aber wir wollten weiterhin präsent sein. Auch bei hybriden Veranstaltungen: die erfordern oft zeitgleiche Lieferungen an die Haustüren, was einen hohen logistischen Aufwand bedeutet.“ Und er betont: „Trotz allem war und ist es für uns immer wichtig,



diesen Wahnsinn mit Einwegverpackungen und -geschirr nicht mitzumachen. Wir setzen auf Mehrweg.“

Nachhaltigkeit im Programm

Er sieht es als einzigen richtigen Weg, die Nachhaltigkeit immer mehr in seine Arbeit einzubeziehen. „Wir planen, uns als ‚Sustainable Partner‘ der Berlin Tourismus und Kongress GmbH zertifizieren zu lassen. Das wird ein ganzes Stück Arbeit, aber ich denke, dass wir dort viele zusätzliche Impulse in Richtung Nachhaltigkeit erhalten können“, meint Jörn Persicke. Außerdem habe er den Eindruck, dass dieses Thema nicht nur ihm, sondern auch seiner Kundschaft am Herzen liege. Aber er gibt zu, derzeit mehr als üblich in das Tagesgeschäft eingespannt zu sein, was zusätzliche Aufgaben erschweren wird.

Vor Corona gehörten 30 Angestellte zu seinem Team, jetzt sind es lediglich 20. „Wir mussten niemand entlassen, das waren meist private Entscheidungen“, sagt Jörn Persicke. Er freut sich, dass er sich in dieser schwierigen Zeit auf seine Mitarbeiter*innen verlassen konnte. „Denn das waren oft kurzfristige Arbeitsänderungen und -einsätze, wenig planbar. Trotz Kurzarbeit waren alle bereit und haben mitgezogen.

Dafür danke ich meinem Team sehr.“ Die Personallage sei schwierig, aber in einer anderen Art und Weise als vorher – als es bereits schon eng war. Durch die Pandemie seien viele Leute aus der Branche abgewandert. Auch den Agenturen, mit denen er bei besonders großen Aufträgen zusammenarbeite, würden Servicekräfte fehlen, weil niemand in dieser Zeit Praxiserfahrungen sammeln konnte.

Zum großen Teil kann Jörn Persicke aktuell seine Aufträge mit eigenem Personal bewerkstelligen. „Und da ist es sehr wertvoll, dass wir auf ein erfahrenes und eingespieltes Team zurückgreifen können. Es kommt dabei auf jede und jeden an.“

Zukunft im Blick

Wo im Sommer 80 % seiner Aufträge im privaten Bereich bedient wurden, z. B. für Jugendweihen, Konfirmationen, Hochzeiten und Geburtstage, würde jetzt wieder mehr das Business-Catering angefragt. „Das ist ganz in unserem Sinne. Denn Business-Catering soll wieder unser Hauptgeschäft werden.“ Er ist zuversichtlich: „Es geht wieder los, eine gewisse Normalität kommt zurück. So haben wir vor Corona täglich etwas mehr gekocht – für das Team. Zuletzt kam das wieder häufiger vor.“

Rika Holst



GENUSSVOLLE VIELFALT IM GROSSGEBINDE

Vom feinen **Bio-Essig**, über original **italienische Pasta**, naturbelassene **Tomatenprodukte** und **würzige Feinkost**, bis hin zu köstlichen **Nachspeisen im Großgebinde** – das breite Angebot der Byodo CateringLine bietet ein unverzichtbares Basis-Sortiment für jede Großküche.

-  **bester Geschmack in 100% Bio-Qualität**
-  **doppelte Qualitätssicherung**
-  **Handling und Rezeptur auf Großverbraucher abgestimmt**

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Geschmack und sichern Sie sich jetzt Ihr **Gratis-Musterpaket** mit einer Auswahl aus **10 köstlichen Basisprodukten**.

www.byodo.de/Gratis_Musterpaket

