

# 750.000 Essen pro Jahr

Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice



Fotos: Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice (5)

1960 begann alles mit der „Frankfurter Fernküche“. Jürgen Spengler hatte die Idee und schuf so ein Unternehmen, das auch fast 50 Jahre später noch zu den Top-Adressen in Sachen Catering gehört. Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice ist eine Institution. Nicht nur im Rhein-Main-Gebiet sondern in ganz Deutschland kennen und schätzen die Kunden die Qualität und Flexibilität der Frankfurter Cateringspezialisten.

Das Geheimnis des Erfolgs ist neben der langjährigen Erfahrung im Segment Events auch die kundenorientierte Ausrichtung des Unternehmens. „Wir machen einen Event zum Erfolg, egal ob es eine Geburtstagsfeier mit 10 Personen oder ein Großevent mit mehr als 5.000 Gästen ist“, sagt Markus Spengler, der 1996 die Firma von seinem Vater übernommen hat.

Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice erfüllt nahezu jeden Kundenwunsch: Ob eigene kreative Menüfolgen oder meterlange Buffets – alles ist möglich. Ein Buffet in den Farben der Fir-

ma – kein Problem! Oder eine landestypische Ausrichtung, die die Herkunft des Unternehmens unterstreicht – alles machbar! Bei dieser Angebotspalette dürfen „Flying Buffet“ oder ein Show-Cooking natürlich nicht fehlen.

Im Mittelpunkt der Arbeit des mehr als 50 Personen starken Unternehmens steht vor allem die Qualität. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln beginnt nicht erst in der Küche, sondern bereits beim Einkauf und der Auswahl der Lieferanten. Bei der Zubereitung der Speisen legt der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice gro-

ßen Wert auf frische Zutaten, vielseitige Abwechslung und eine geschmackvolle Präsentation. Deshalb gehört es seit Anbeginn zum Konzept des Unternehmens, Zutaten aus kontrolliertem ökologischem Anbau zu verarbeiten. Darüber hinaus achten die Cateringspezialisten bei der Zusammenstellung des Menüs darauf, nur Gerichte auszuwählen, die auch den Ernährungswissenschaftlichen Richtlinien entsprechen.

Seit 2005 befindet sich die Produktion in neuen Räumlichkeiten. Was zuvor auf beengtem Raum bewegt werden musste, wird nun auf einem 2.000



qm großen, hochmodernen Arbeitsplatz für die Kunden individuell zubereitet. Zusätzlich verfügt die Küche über 250 qm Kühlflächen. Technisch auf dem neusten Stand lassen sich hier hygienische Richtlinien (HACCP) spielend umsetzen.

Leiter und Chef de Cuisine ist Sebastien Knoll, gebürtiger Elsässer und geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens. Das Organisationsgenie ist hier Chef über 25 hochmotivierte, festangestellte Mitarbeiter, verfügt aber zusätzlich über einen Pool von etwa 50 Spitzenköchen, die freiberuflich agieren, und zu Geschäftsspitzen abrufbar sind. Sein Credo, die bestmögliche Umsetzung individuell für die Kunden geplanter Veranstaltungen zu erreichen, ist hier für jeden seiner Mitarbeiter gelebte Alltäglichkeit und jederzeit durch die Produkte spürbar.

Unterstützt wird er bei seiner Arbeit durch zwei Sous Chefs – Babak Panahi und Oliver Skopp. Beide aus der Sternegastronomie stammend und mit langjähriger Erfahrung, helfen Sebastien Knoll dabei, ausgesuchte Produkte, auch lokale Ressourcen mit bestechender Qualität, professionell zuzubereiten und auf höchstem Niveau zu präsentieren.

Abgerundet wird das perfekte Catering durch eine ausgeklügelte Logistik: Der Logistikbereich besticht durch ein junges Team, innovative Ideen sowie kreative Umsetzung der Vorstellungen der Kunden. Die schnellen Lieferzeiten, die außerordentliche Termintreue und die permanenten Qua-

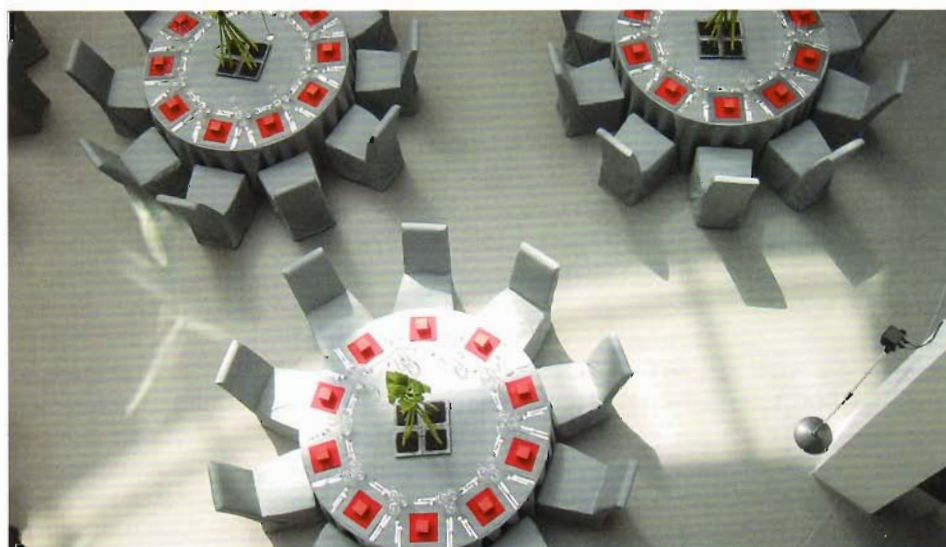
litätskontrollen bis zur Retourenbearbeitung garantieren den perfekten Ablauf der Veranstaltung. Für eine optimale Durchführung ist Teamarbeit gefragt. Küche und Logistik arbeiten Hand in Hand, um die Erwartungen nicht nur zu erreichen, nein, am besten noch zu übertreffen. „Egal ob der Kunde einen Messestand, ein Businessmeeting, eine private Feier oder ein Firmenfest hat, wir sorgen mit besten Kenntnissen und fähigen Mitarbeitern in allen Bereichen dafür, dass die Veranstaltung zu einem tollen Event wird“, sagt Christian Doetsch, Leiter Logistik und geschäftsführender Gesellschafter.

Das Angebotsspektrum des Unternehmens geht weit über das Catering hinaus. Die Eventspezialisten verfügen über eine große Auswahl an Locations. Ob elegant, rustikal, mittelalterlich, modern oder futuristisch – für jede Veranstaltung ist ein passender Ort im Angebot. Auch beim Personal verfügen die Frankfurter über eine große Auswahl an Spezialisten. Chefkoch, Servicepersonal, Barkeeper oder Hostess – das Unternehmen vermittelt für jede gewünschte Dienstleistung das passende Personal. Dabei sind die Mitarbeiter immer zuverlässig und zuvorkommend und verfügen alle über eine positive Ausstrahlung und viel Erfahrung im Umgang mit Gästen. Der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice beschäftigt bewusst keine Aushilfen, sondern nur ausgebildetes Personal mit Erfahrung. Aber nicht nur Events werden von dem Unterneh-

men betreut. Die Fränkfurter sind auch im „Business Catering“ aktiv. Das Ziel: Ein perfektes Geschäftsessen im eigenen Haus. So sind die Geschäftspartner ungestört und können wichtige Angelegenheiten besprechen und trotzdem ein delikates Essen wie in einem Sterne-Restaurant genießen. Was für Zuhause gilt, ist auch im Büro machbar. Ob bei Meetings, langen Tagungen oder Vertragsabschlüssen – der Frankfurter und Party- und Veranstaltungsservice liefert von belegten Baguettes bis zum exklusiven Menü alles direkt ins Büro.

Auch für Messen und Privatveranstaltungen bietet das Unternehmen einen perfekten Service. Ob Fingerfood, Snacks oder ganze Menüs - alles wird stets frisch geliefert und ist von höchster Qualität. Seit Jahren erfolgreich ist der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice zudem im Schulcatering und der Großverpflegung. Wie in allen anderen Bereichen stehen auch hier Qualität und Variantenspektrum im Vordergrund. Nicht umsonst verfügt der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice über eine ellenlange Referenzliste in allen Bereichen. Kein Wunder, wer so lange am Markt ist und immer auf höchste Qualität setzt, ist beliebt und wird gern gebucht.

Eine neues Highlight des Unternehmens ist das „La Maison du Pain“, die in Frankfurt einzigartige Zusammenwirkung vom Verkauf edler Backwaren und einer gastlichen Stätte in einem Raum. Im französischen Brasserie-Ambiente kann man neue Leute kennenlernen, bei einer Tasse Kaffee oder Zeitungslektüre entspannen, und das alles umgeben vom Duft frisch gebackenen Brotes. Hier genießen die Kunden Tartines und Sandwiches, erlesen belegt nach französischen Original-Rezepturen, dazu französisches Bier, Weine, Champagner und mehr.



#### KONTAKT

FRANKFURTER PARTY- UND  
VERANSTALTUNGSSERVICE GMBH & CO. KG  
Ferdinand Porsche Straße 17  
60386 Frankfurt  
FREE CALL 0800-FFMPARTY  
Tel.: 069 - 55 09 25  
Fax: 069 - 59 78 390  
Email: home@ffm-party.de  
www.ffm-party.de - www.lamaisondupain.de