

FPS CATERING | 
quality delivered

UNTERNEHMENSPRÄSENTATION

QUALITÄT ÜBERZEUGT





INHALT

KERNWERTE	3
QUALITÄTSNACHWEIS	4
GESCHÄFTSBEREICHE	5
ANSPRECHPARTNER	12

KERNWERTE

THIS IS HOW WE DO IT: DIE QUALITY CLOUD.



Perspektiven ganzheitlich
VERANTWORTUNG Nachhaltigkeit
Beratung überzeugend Qualität geliefert kompromisslos
Bio gelebt
zertifiziert kompetent Engagement Erlebnisse Standards regional Innovation
freundlich PERFEKTION Genuss FASZINATION
leidenschaftlich erlebt professionell

QUALITÄTSNACHWEIS

VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH VERLÄSSLICHKEIT.

Unser Erfolgsrezept seit einem halben Jahrhundert: Qualität!
Unabdingbar dafür: Ständige Weiterentwicklung, Kontrolle
und strenge Standards.

FPS CATERING wurde als erstes Catering-Unternehmen im
Rhein-Main-Gebiet Bio-zertifiziert. Außerdem arbeiten wir
nach den strengen Hygiene-Richtlinien des HACCP-Prinzip.
Dieser Standard geht weit über das übliche Verständnis von
Reinlichkeit und Hygiene hinaus. Regelmäßige Kontrollen,
auch durch externe Institute, gehören ebenso zu unserer
Qualitätssicherung wie die intensive Schulung von Mitarbeitern
in Bezug auf Lebensmittelsicherheit.

- › Bio-zertifiziert
- › EU-Zulassung
- › HACCP-Hygiene-Richtlinien
- › zertifiziert als „Sustainable Company powered by FAMAB“



GESCHÄFTSBEREICHE

UNSER PORTFOLIO UMFASST:



EVENTCATERING



PRIVATKUNDENCATERING



BUSINESSCATERING



MESSECATERING



BIO-CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



BETRIEBSGASTRONOMIE



EVENTCATERING

KULINARISCH INSZENIERT.

-
- › Maßgeschneiderte Lösungen für alle Eventformate:
Produktpräsentationen – Hauptversammlungen
Mitarbeiterveranstaltungen – Roadshows
Pressekonferenzen – Sportveranstaltungen – Jubiläen
 - › Komplette Veranstaltungsabwicklung als „Full-Service“
 - › Zusätzliche Event-Crew mit über 100 Mitarbeitern
 - › Technik, Show, Dekoration, Künstler, Rahmenprogramm
 - › Eigener Locationfinder mit über 50 exklusiven Top-Locations
Im Rhein-Main-Gebiet
 - › Exklusive Kooperation mit 3-Sterne-Koch KLAUS ERFORT
 - › Unsere Exklusivlocation: www.westhafenpier.de
 - › NEU: Foodkonzept „Fresh & Ready“ für Events von
50 - 500 Personen: www.fresh-ready.de

PRIVATKUNDENCATERING

PERFEKTION FÜR IHR FEST.

- › Private Feste von A – Z:
Galamenü, Buffetvariation, Stehempfang oder Gartenfest
- › Alles aus einer Hand:
Location, Raumplanung, Dekoration, Technik,
Rahmenprogramm, Künstler etc.
- › Individuelle Arrangements wie Live-Cooking vor Ort etc.
- › Hochzeits-Profis seit über 30 Jahren
- › Reibungslose Abläufe – Perfektion für Ihr Fest
- › Fordern Sie unsere Checkliste an!
hochzeit@fps-catering.de





BUSINESSCATERING

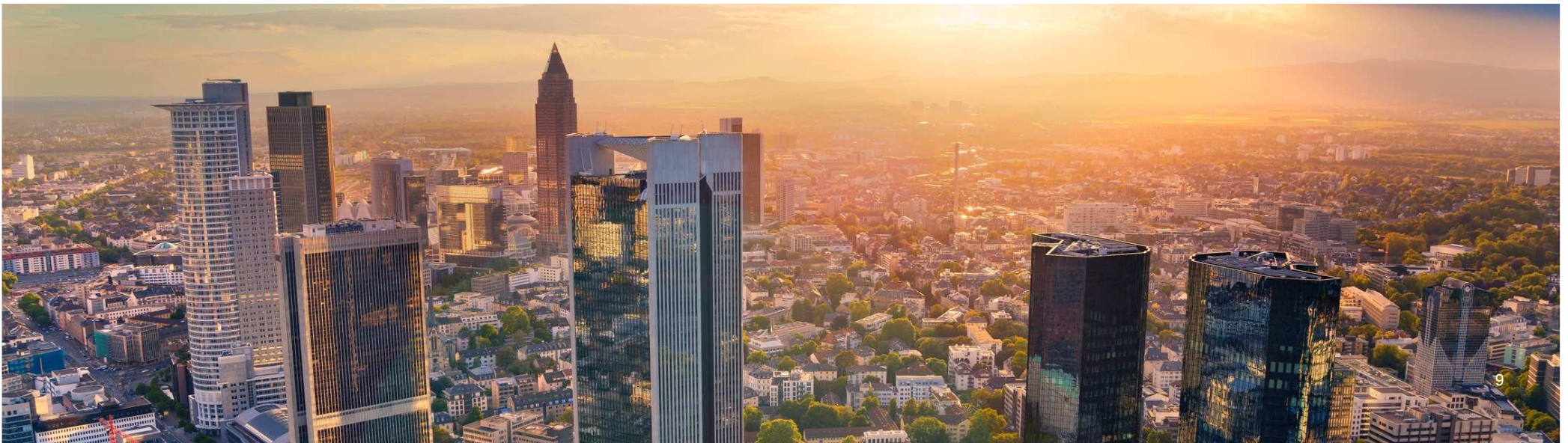
VON PROFIS FÜR PROFIS.

-
- › Frühstück – Mittagessen – Snacks – Canapés, Fingerfood – belegte Baguettes – komplette Buffets
 - › Eigener Businesskatalog mit über 450 Artikeln
 - › NEU: Catering-Onlineshop www.fps-lieferkueche.de
 - › Ob Meetings, Tagungen oder Vertragsabschlüsse: Auslieferung à la minute am Tag der Herstellung
 - › Versorgung von 70 – 90 Firmenkunden im Rhein-Main-Gebiet – täglich frisch
 - › Breite Servicepalette: Personal, Geschirr, Dekoration etc.
 - › Bestellt bis 15:00 Uhr – frisch geliefert am Folgetag
 - › Gerne schickt Ihnen Frau Céline Schultz unseren Katalog LIEFERKÜCHE zu: schultz@fps-catering.de

MESSECATERING

HEIMVORTEIL IM HERZEN EUROPAS.

- › Messecatering seit 1972 in Frankfurt
- › Maximale Flexibilität durch eigene 24h-Produktion, Kompetenz in Bezug auf Logistik, Lagerhaltung, Timing
- › Komplettes Handling des Messecaterings inkl. Servicepersonal, Mobiliar, Geschirr, Equipment, Dekoration etc.
- › NEU: Die Quality BOX - Stabil, stapelbar und servierfertig U
- › Große Auswahl, flexible Angebote für: Standcatering, Verpflegung Standpersonal, Sonderveranstaltungen etc.
- › Gerne schickt Ihnen Frau Céline Schultz unseren Messekatalog zu: schultz@fps-catering.de





BIO-CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

FRISCH ZUBEREITET.

-
- › Versorgung von Schulen & Kitas bereits seit den 70er Jahren
 - › Täglich bis zu fünf Gerichte zur Auswahl, davon eines vegetarisch, zwei Allergiegerichte, eine Alternative zu Schweinefleisch.
 - › Jährlich 52 wechselnde Wochenspeisepläne nach DGE-Richtlinien mit einer DGE-zertifizierten Menülinie
 - › Tägliche Lieferung frisch produzierter Mittagessen in Bioqualität aus der hauseigenen Manufaktur
 - › Produktion und Lieferung im Cook & Chill- oder Cook & Serve-Verfahren
 - › Über unser neues Lizenzkonzept „BioLogisch“ informiert Sie Herr Marcus Repp: repp@fps-catering.de

BETRIEBSGASTRONOMIE

MOTIVATION AM MITTAGSTISCH.

- › Individuelle Kantinen- und Betriebsgastronomiekonzepte zugeschnitten auf die spezifischen Bedürfnisse der Kunden
- › Modern geführte Betriebsrestaurants, die durch Frische, Qualität und wechselnde Angebote überzeugen
- › Täglich frische Zubereitung, Live-Cooking-Stationen sowie wechselnde Menükompositionen
- › Breites, zusätzliches Service-Portfolio wie Frühstück, Snacks, Coffee-Lounge, Shop-Konzepte, Pantry-Service etc.
- › Service- und Cleaningmanagement sowie Refreshment- und Seminarservice
- › Unser Profi für Betriebsgastronomie
Stefan Wirth berät Sie gerne!
wirth@fps-catering.de





ANSPRECHPARTNER

GERNE BERATEN WIR SIE PERSÖNLICH!



MARKUS SPENGLER

Geschäftsführender
Gesellschafter

spengler@fps-catering.de
mobil: +49 (0) 171 / 28 37 004



SEBASTIEN KNOLL

Küchendirektor
Geschäftsführender
Gesellschafter

knoll@fps-catering.de
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-81



STEFAN WIRTH

Geschäftsführender
Gesellschafter
FPS CATERING @WORK GMBH

wirth@fps-catering.de
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-44



CÉLINE SCHULTZ

Leitung
Business & Messe

schultz@fps-catering.de
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-12



FABIENNE FASSBENDER

Leitung Eventmanagement

fassbender@fps-catering.de
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-32



MARKUS REPP

Leitung Schulen & Kitas
Fachberater für Bio-Gastronomie

repp@fps-catering.de
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-21



TANJA DESCH

Leitung Betriebsrestaurants
Leitung Administration / Software

PA to Markus Spengler
desch@fps-catering.de
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-71



Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 . 60386 Frankfurt / Main

Telefon: +49 (0)69 - 6 78 30 57-0 . Telefax: +49 (0)69 - 6 78 30 57-99
home@fps-catering.de . www.fps-catering.de . www.facebook.com/fpscatering

