

DATEN & FAKTEN

FPS CATERING GmbH & Co KG

Gründungsjahr: 1960

Geschäftsführung: Markus Spengler, Sebastien Knoll

FPS CATERING @ work GmbH

Gründungsjahr: 2011

Geschäftsführung: Stefan Wirth

I. FPS CATERING – AUF EINEN BLICK

Verwaltungs- und Produktionsstandort:

Ferdinand-Porsche-Straße 17-19

D - 60386 Frankfurt am Main

Internet: www.fps-catering.de
www.bio-logisch.de

Geschäftsbereiche: Events & Privatkunden, Business & Messe, Schulen & Kitas, Betriebsgastronomie

Mitarbeiter: 250

Produktionsküche: über 4.000 qm

Kühlflächen: über 550 qm

Jährlich zubereitete Essen: über 1,5 Million

II. HISTORIE – MEILENSTEINE

1960: Jürgen Spengler gründet das Unternehmen „Frankfurter Fernküche“

1978: Umfirmierung in „Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice“

1978: Der Bereich Schulverpflegung wird erschlossen

1996: Markus Spengler übernimmt die Geschäftsleitung

2004: Die Rechtsform des Unternehmens wird in GmbH & Co. KG geändert

2005: Umzug an neuen Produktionsstandort

2010: - 50jähriges Firmenjubiläum / Verdoppelung der Kapazitäten / Umfirmierung in FPS CATERING

- Nominierung zum Caterer des Jahres mit der „Umstrukturierung des Unternehmens und dem gelungenen Markenrelaunch“.

2013: - Nominierung zum „Caterer des Jahres“ mit dem Lizenzkonzept für „BIOLOGISCH-Catering für Schulen & Kitas“

- Launch der FPS-CATERING APP

- Präsentation des Verhaltenskodex bei FPS CATERING, um die seit 50 Jahren im Unternehmen gelebten Werte sichtbar zu machen

2014: - Auszeichnung mit dem Zertifikat „Sustainable Company powered by FAMAB“ (Nachhaltigkeitszertifizierung) als zweites Catering-Unternehmen in Deutschland

- Menülinie aus dem Bereich Schulen & Kitas erhält DGE-Zertifikat

- Erweiterung der Produktionsflächen in Fechenheim

2016: - Rezertifizierung „Sustainable Company powered by FAMAB“

(Nachhaltigkeitszertifizierung)

2018: - Nochmals Rezertifizierung „Sustainable Company powered by FAMAB“

(Nachhaltigkeitszertifizierung)

III. GESCHÄFTSBEREICHE

1. Events:

- Maßgeschneiderte Lösungen für alle Eventformate (Produktpräsentationen, Hauptversammlungen, Mitarbeiterveranstaltungen, Roadshows, Pressekonferenzen, Sportveranstaltungen)
- Über 55.000 durchgeführte Veranstaltungen
- Komplette Veranstaltungsabwicklung als Full-Service-Dienstleistung
- Umfangreicher Locationfinder mit über 50 exklusiven Top-Locations
- Zusätzliche Event-Crew mit über 100 Mitarbeitern
- Vermittlung von Technik, Künstlern, Mietservice von Gastro-Equipment, Mobiliar und Deko sowie Personalservice nach Maß und Ausarbeitung von Rahmenprogramm.

2. Privatkunden:

- Beratung von A – Z (Stehempfang, Gartenfest, Galamenü oder Buffetvariation)
- Alles aus einer Hand (Location, Raumplanung, Dekoration, Technik, Rahmenprogramm)
- Eigener Katalog „LIEFERKÜCHE“ für Privat- und Businesskunden mit über 450 Artikeln
- Individuelle Arrangements wie Live-Cooking vor Ort
- Seit über 30 Jahren Hochzeits-Profis
- Reibungslose Abläufe durch perfekte Planung

3. Business:

- Täglich frisch im Rhein-Main-Gebiet (Frühstück, Mittagessen, Snacks, Canapés, Fingerfood, belegte Baguettes, komplette Buffets)
- Eigener Katalog „LIEFERKÜCHE“ für Privat- und Businesskunden mit über 450 Artikeln
- Bestellt bis 15 Uhr – frisch geliefert am Folgetag
- Auslieferung à la minute am Tag der Herstellung
- Verwendung biologischer Grundprodukte
- Versorgung von täglich 50 bis 90 Firmenkunden

4. Messe:

- Seit 1972 am Messestandort Frankfurt am Main
- Maximale Flexibilität durch eigene 24h-Produktion nahe Messe
- Komplettes Handling des Messecaterings inklusive Servicepersonal, Mobiliar, Geschirr, Equipment, Dekoration
- Große Auswahl und flexible Angebote für Standcatering und Sonderveranstaltungen
- Erfahrung und Kompetenz in Bezug auf Logistik, Lagerhaltung, Timing

5. Betriebsgastronomie:

- Individuelle Kantinenkonzepte angepasst an Location, Kapazität und Anforderung des Kunden im Cook & Chill sowie im Cook & Serve-Verfahren
- FPS Catering @ work kocht mit dem FOODHALL [OFF-CANTEEN] Konzept frisch vor Ort mit eigenem Personal
- Täglich frische Zubereitung
- Vielseitiges Angebot: vom reichhaltig belegten Baguette über selbstgebackenen Kuchen bis hin zum Bio-Joghurt
- Hochwertige und frische Zutaten
- Qualität und Hygiene auf höchstem Niveau

6. Schulen & Kitas:

FPS ist Entwickler und Umsetzer von „BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas“ , einem Ernährungs-Konzept und Partner-Konzept für Caterer im Bereich Bio-Essen für Schulen und Kitas in Deutschland. Von diesem Konzept profitieren bereits fünf weitere Qualitäts-Caterer. Es umfasst:

- Professionell gestaltete und abwechslungsreiche Vier-Wochen-Speisepläne nach DGE-Qualitätsstandards für die Kita-und Schulverpflegung und zertifizierte Menülinien sowie einem abwechslungsreichen Sonderspeiseplan für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten
- Sorgfältige Auswahl und schonende Zubereitung von Lebensmitteln gemäß EG-Bio-Zertifikat
- Berücksichtigung des Nährwertbedarfs von Kindern und Jugendlichen -DACH-Referenzwerte
- Täglich bis zu 5 vollwertige Gerichte zur Auswahl, wovon eines immer vegetarisch ist zwei Allergiegerichte. Bei Speisen mit Schweinefleisch gibt es zudem generell eine Alternative aus Geflügel- oder Rindfleisch.
- Trend-Kost aufgewertet durch vollwertige Produkte
- Separate Produktion, Verpackung und personalisierte Auslieferung antiallergener Speisen

IV. GÜTESIEGEL – DAS QUALITÄTSVERSPRECHEN VON FPS CATERING:

Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung:

Als erstes Catering-Unternehmen in Frankfurt und im gesamten Rhein-Main-Gebiet verfügt FPS CATERING über ein EG-Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-007, Kontrollnr.: D-HE-007-05283-B).

Bio-Siegel der Europäischen Kommission:

Durch die Verwendung von Bio-Produkten und die damit gewährleistete Qualität in Bezug auf Nährstoffe und Frische, garantiert FPS CATERING seinen Kunden gesundes Essen aus biologischen angebauten Zutaten.

Slow Baking:

Durch den Qualitätsanspruch von SlowBaking verspricht FPS CATERING seinen Kunden vollen Geschmack mit ausschließlich natürlichen Zutaten.

EU Zulassung:

Seit dem 01.01.2010 gilt für Großküchen die neue EU Hygieneverordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004, deren Einhaltung FPS CATERING als national und international tätiges Cateringunternehmen gewährleistet.

Leading Event Caterer Association (LECA):

FPS CATERING ist Mitglied in der Leading Event Caterer Association (LECA), dem Fachverband führender Event-Caterer in Deutschland.

Nachhaltigkeitszertifizierung:

„Sustainable Company powered by FAMAB“ bestätigt die Bemühungen von FPS CATERING nachhaltig zu arbeiten: getreu dem Motto “quality delivered”.

DGE-Zertifizierung:

FPS CATERING ist das erste Catering-Unternehmen in Frankfurt mit einer Menülinie für Schulen und Kitas, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) ausgezeichnet wurde.

Verhaltenskodex bei FPS CATERING:

Damit unterstreicht und dokumentiert der Frankfurter Traditionsbetrieb seine hohen Ansprüche im Hinblick auf ethische und moralische Grundsätze in allen Unternehmensbereichen.