

Informationen für die Presse

Der Frankfurter Spitzen caterer FPS CATERING geht mit dem ersten Foodhall-Konzept im Bürokomplex hillsite in die kulinarische Offensive.

Frankfurt am Main, Januar 2012 – Das Traditionsunternehmen FPS CATERING hat seit Anfang des neuen Jahres die gastronomische Versorgung aller Mietparteien im Bürokomplex hillsite übernommen. Als erster BIO-zertifizierter Caterer in Frankfurt, wartet das seit über 50 Jahren bestehende Unternehmen im Restaurant FOODHALL GREEN's mit einer Vielzahl kulinarischer Dienstleistungen auf. Um den individuellen und unternehmensspezifischen Anforderungen aller Mitarbeiter des hillsite, der Gäste der Mietparteien sowie der externen Gäste gerecht zu werden, tritt FPS CATERING mit seinem "FOODHALL [off-canteen]"-Konzept an. Von der Namengebung und Logoentwicklung über die speziellen Speisen- und Getränkeangebote, bis hin zur Gestaltung der Arbeitskleidung aller Mitarbeiter, stellt sich die Business-Gastronomie im hillsite als langersehnte Antwort auf herkömmlich Kantinen auf. Das GREEN's ist aber nicht nur den Mitarbeitern im hillsite vorbehalten. Alle Gäste sind jederzeit herzlich willkommen.

Sämtliche Bedürfnisse in den Service-Segmenten Frühstück, Snackverpflegung, Kaffeepause mit korrespondierenden Patisserie-Artikeln, sowie ein Angebot von Handelswaren samt handverlesenem Weinsortiment, werden über einen großzügig gestalteten COFFEE SHOP abgedeckt. Von den Akteuren im COFFEE SHOP wird frisch gemahlener und gebrühter BIO-Fairtrade Kaffee mit Berchtesgadener BIO-Milch zubereitet. Ein Holzlöffel, bestückt mit französischer Schokolade, umschmeichelt von heißer Berchtesgadener BIO-Milch, wird vom Gast zu seiner ganz eigenen Komposition der heißen Schokolade gerührt. Eine hausgemachte BIO-Limonade im Eiskühler schmückt den Tresen der COFFEE BAR.

Das Herzstück des GREEN's bildet das Restaurant. Mit 240 Sitzplätzen und einer Sonnenterrasse mit über 50 Sitzplätzen, sieht der Gastgeber FPS CATERING die größte Herausforderung darin, an 250 Tagen im Jahr, keine Routine in der wichtigsten Pause des Tages aufkommen zu lassen. „Wir“, so Stefan Wirth und Markus Spengler, geschäftsführende Gesellschafter der FPS CATERING, „verstehen uns als Gastgeber und Informationslieferant sowie als für unsere Kunden agierende Visionäre. Individualität und Flexibilität sind wichtige Bestandteile unserer Firmenphilosophie. Deshalb sind wir in der Lage, aus Standardangeboten maßgeschneiderte und perfekt auf Unternehmen und Mietparteien zugeschnittene

Lösungen zu kreieren. Dabei hilft uns auch der Innovationstransfer aus unseren Unternehmensbereichen Event- und Business-Catering, den wir für die Entwicklung immer neuer Trends in der Betriebsgastronomie einsetzen. Und dies Tag für Tag.“

Vom Gastronomie-Team des GREEN's werden alle Wünsche in Bezug auf Konferenz-Service oder Business Lunch im hillsite erfüllt. Sämtliche Faktoren des Foodhall-Konzeptes versprechen Authentizität im Detail. Um in Echtzeit, ein Feedback aller Gäste zu erreichen, positioniert sich der Gastronomie-Dienstleister beispielsweise mit einem iFEEDBACK System im Gastbereich.

Das GREEN's lebt von Abwechslung und Überraschungen. Jeden Mittwoch ist im GREEN's „Familien Tag“. Dann können alle Mitarbeiter des hillsite sowie externe Gäste mit ihren Familienangehörigen gemeinsam zu Mittag essen. Kinderstühle sind selbstverständlich vorhanden. Dienstags ist „Schnitzel Tag“ und freitags ist immer „Gref-Völsing Tag“ im COFFEE SHOP.

Das reichhaltige Speisen-Angebot rund um die verschiedenen Aktionstheken und Live-Cooking-Stationen – an denen ofenfrische Pizza, Pasta-, Wok- und Grillgerichte angeboten werden – wird von saisonalen Aktionen begleitet. Zum Frühlingsbeginn ist etwa ein hauseigener Kräutergarten auf der Sonnenterrasse des GREEN's geplant. Das künftige Hoheitsgebiet von Küchenchef Thorsten Jeck, wenn es um den täglichen Bedarf an frischen Kräutern geht. Darüber hinaus haben alle Mietparteien des hillsite die Möglichkeit, einzelne Abteilungen oder die gesamte Belegschaft an Koch- und Backkursen teilnehmen zu lassen. Ganz ohne Druck und mit viel Spaß können hier neue Lernwelten aus den Bereichen Kochen und Backen erkundet werden – ein „kulinarischer Bildungsauftrag“ den sich FPS CATERING in seiner Firmenphilosophie auf die Fahnen geschrieben hat.

FOODHALL GREEN's
Am Kronberger Hang 8
65824 Schwalbach am Taunus

Öffnungszeiten:
COFFEE SHOP: Mo. – Fr., 7:30 – 15:30 Uhr
RESTAURANT: Mo. – Fr., 11:30 – 14:00 Uhr

Mit einer über 50-jährigen Unternehmenshistorie steht die FPS CATERING für Erfahrung und Kompetenz gepaart mit stetiger Innovationsfreude und Weiterentwicklung. Das Portfolio des Traditionsunternehmens aus Frankfurt umfasst Eventcatering – vom repräsentativen Firmenevent bis zum reibungslosen Messecatering, Businesscatering, In-House Catering für Unternehmen wie Foodhall-Konzepte inklusive. Marketing und modularen Einrichtungskonzepten, maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte für Kindertagsstätten und Schulen sowie individuelle Konzepte für private Feierlichkeiten. 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.

Weitere Informationen zu FPS CATERING unter: www.fps-catering.de

Pressekontakt:

mainformat gmbh
agentur für kommunikation
Brita M. Ambré
Falkensteiner Straße 77
60322 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69 788 066 22

ba@mainformat.de
www.mainformat.de