

## Informationen für die Presse

### **NEU: Fresh&Ready<sup>®</sup>**

### **Der Frankfurter Caterer FPS CATERING stellt modulares Foodkonzept vor**

*Frankfurt am Main, Mai 2017*

Mit Fresh&Ready<sup>®</sup> präsentiert FPS CATERING ein neu entwickeltes, modulares Foodkonzept als kostengünstige Catering-Alternative für Eventformate von 50 bis 500 Personen.

Das Konzept bricht mit den Vorstellungen eines klassischen Buffet-Aufbaus - Vorspeisen und Desserts werden in hochwertigem Einweggeschirr fertig portioniert und vorgekühlt in Flugzeugtrolleys angeliefert, präsentiert sowie auch direkt serviert. Hauptgerichte werden in modernen K-Pots an Holzbuffets angeboten, die Buffetdekoration besteht aus einfachen, aber wirkungsvoll platzierten Elementen wie große Vasen, Dosen oder Weckgläser. Passend zum gesamten „Look and Feel“ präsentiert sich das Serviceteam professionell, aber lässig-cool im „casual look“ mit weißem Hemd, Jeans-Latzschürze, schwarzer Hose und schwarzer Krawatte.

Für die Speisen wird hochwertiges Besteck aus Edelstahl eingesetzt, alle anderen Elemente (Geschirr, Espressobecher, etc.) bestehen aus Einwegmaterial in modernem Design und ansprechender Haptik. Für Getränke wird nur ein Glas eingesetzt – für Bio-Weine und den saisonal wählbaren Empfangssekt. Softgetränke und Bier werden in der Flasche angeboten.

Die gesamte Ausstattung und Deko ist auf ein unkompliziertes Handling in wenigen Handgriffen hin optimiert und somit auch perfekt als Tagungs- oder Messecatering geeignet, da kein Aufbau erforderlich ist. Auch für Locations mit nur geringer Küchen- oder Lagerkapazität bietet sich mit Fresh&Ready<sup>®</sup> eine effiziente Catering-Alternative.

Kulinarisch setzt das Konzept auf größtmögliche Flexibilität und Individualisierung durch ein modulares Angebot aus leichten Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und süßen Desserts aus verschiedenen Geschmackswelten. Die Auswahl beinhaltet sowohl Fleisch-, Fisch- als auch vegetarische und vegane Varianten. Der Kunde kann daraus jeweils zwei Vorspeisen mit einer Hauptspeise und einem Dessert beliebig kombinieren, die günstigste Variante gibt es ab 49,- € pro Person (ab 200 Personen).

Fresh&Ready<sup>®</sup> ist ein weiterer Schritt von FPS CATERING bei der Entwicklung neuer Ideen und Konzepte als Antwort auf die sich wandelnden Ansprüche von Kunden und Zielgruppen, wie Geschäftsführer Markus Spengler erläutert:

*„Mit Fresh&Ready<sup>®</sup> interpretieren wir den Zeitgeist kulinarisch neu und bieten eine modulare, höchst flexible und kostengünstige Lösung für verschiedenste Arten von Events. Der Kunde erhält ein innovatives Konzept in zeitgenössischem Design und cooler Optik und kann die modulare Speisen- und Getränkeauswahl ideal individuell anpassen. Frische Produktion, schnelles Finish am Veranstaltungsort – Fresh&Ready<sup>®</sup> besticht durch eine Vielzahl verschiedener Vorteile mit echtem Mehrwert für Veranstalter und Gäste.“*

### **Über FPS CATERING**

Mit einer über 50-jährigen Unternehmenshistorie steht FPS CATERING für Erfahrung und Kompetenz gepaart mit stetiger Innovationsfreude und Weiterentwicklung. Das Portfolio des Traditionsunternehmens aus Frankfurt am Main umfasst die Bereiche Event Catering, Messe Catering, Business Catering, Betriebsgastronomien, maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte für Kindertagesstätten 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 biologisch angebauten Zutaten. Bei FPS CATERING sind derzeit über 250 Mitarbeiter in vier Unternehmensbereichen beschäftigt. Das Unternehmen ist Mitglied im FAMAB Verband direkte Wirtschaftskommunikation e.V. und kann in diesem Zusammenhang auch das Qualitäts-Siegel LECA (Leading Event Caterer Association) als branchenspezifische Zertifizierung vorweisen.

Weitere Informationen zu Fresh&Ready<sup>®</sup> unter: <http://www.fresh-ready.de>  
Weitere Informationen zu FPS CATERING unter: <http://www.fps-catering.de>  
und unter <http://www.fps-presse.de> (Daten Fakten, Bildmaterial).

### **Pressekontakt**

mainformat gmbh  
agentur für kommunikation  
Heike Kirsten  
Falkensteiner Straße 77  
60322 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 (0)69 4609 710-12  
[hk@mainformat.de](mailto:hk@mainformat.de)  
[www.mainformat.de](http://www.mainformat.de)