

Informationen für die Presse

## **FPS CATERING hat Lizenzmarke “BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas” erfolgreich am Markt platziert**

*Frankfurt am Main, August 2013*

**Seit über 35 Jahren kocht FPS CATERING unter anderem für Frankfurter Schulen und Kindertagesstätten. Auf der Basis dieses langjährigen Know-hows hat das Familienunternehmen das ebenso zeitgemäße wie zukunftsweisende Ernährungskonzept “BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas” entwickelt.**

**BIOLOGISCH ist das erste Partner-Konzept für Caterer im Bereich Bio-Essen für Schulen und Kitas in Deutschland. Dabei wird der Bereich „Schulen & Kitas“ als Komplettprogramm individueller Dienst- und Beratungsleistungen, basierend auf dem langjährig gesammelten Know-how, beim Partner installiert.**

**BIOLOGISCH bietet eine klare Positionierung, um das Marktpotenzial zu nutzen und sich als Partner mit zertifizierter Bioqualität und kreativen Konzepten vom Wettbewerb abzusetzen – langfristig!**

**Bereits kurz nach der Markteinführung zu Beginn des Jahres 2013 ist das System jetzt schon in Hamburg, Düsseldorf, Saarbrücken, München und natürlich Frankfurt äußerst erfolgreich!**

Zum schnellen Erfolg beigetragen haben nicht nur intensive Marktbeobachtungen, sondern auch die bedingungslose Motivation der Entwickler bei FPS CATERING. Mit BIOLOGISCH wollen sie den veränderten Gegebenheiten in denen Kinder heute aufwachsen Rechnung tragen. Vor dem Hintergrund flexibler Arbeitszeiten und individueller Lebensentwürfe kommt dem Thema Ernährung eine neue Bedeutung zu, denn das Mittagessen findet immer häufiger nicht mehr zu Hause, sondern in Schulen und Kitas statt.

Genau hier setzt das Konzept von FPS CATERING an. “Den Trend zu Fertiggerichten und Discountlebensmitteln beobachten wir mit Sorge und möchten einen Beitrag dazu leisten, dass Kinder möglichst früh die Lust an frischen Lebensmitteln und gesunder Ernährung entdecken. Als langjährige Experten an den Kochtöpfen sorgen wir deshalb dafür, dass gesundes Essen richtig lecker schmeckt und Spaß macht”, erklärt Markus Spengler, geschäftsführender Gesellschafter von FPS CATERING.

Bei der Zusammenstellung der 52 abwechslungsreichen Wochenspeisepläne pro Jahr orientiert sich BIOLOGISCH an aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und beachtet die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für Kindertageseinrichtungen und Schulen. Um Kinder und Jugendliche mit gesunden und naturbelassenen Speisen zu versorgen, wird zu mindestens 70 Prozent mit Bio-Produkten gearbeitet. Alle Gerichte werden täglich frisch zubereitet und enthalten reichlich Getreideprodukte, Kartoffeln, Milchprodukte, überwiegend magere Fleischsorten und einmal pro Woche Seefisch aus nachhaltiger Fischerei. Ein separater Speiseplan beinhaltet spezielle antiallergene Menüs.

Als komplett fertiges Lizenzsystem bietet BIOLOGISCH den Partnern die Erschließung des Geschäftsbereiches Schulen & Kitas, ohne hohe Investitionskosten und ohne Risiko aber mit enormem Wissenstransfer: Etwa durch den direkten Zugriff auf Onlinedatenbank und Softwaresystem mit allen relevanten Daten und Informationen zu Korrespondenz, Angeboten, Bestellungen, Rechnungsstellung, Rezepten, Logistik, und Lieferanten.

Von diesem Konzept profitieren deutschlandweit bereits vier weitere Qualitätscaterer. Und diese sind voll des Lobs: "Das Thema 'gute Verpflegung in Schulen & Kitas' ist deutschland-, nein europaweit aktuell. Mit diesem System kann kostengünstig, rentabel, aber auch gesund für die Kinder das Thema angegangen werden", bestätigt etwa Dirk Harms, Geschäftsführer von E. Brunckhorst GmbH aus Hamburg.

Weitere Partner sind: Broich Premium Catering GmbH/Düsseldorf, Hoffmann Gastronomie und Catering GmbH & Co. KG / München und Christ Party & Catering GmbH / Dillingen.

Insgesamt werden aktuell bereits über 1,5 Millionen Essen für Schulen und Kitas im System BIOLOGISCH pro Jahr produziert.

"Ein bisschen stolz sind wir schon, dass unser Konzept, nach immerhin 10 Jahren Entwicklungszeit am Markt so gut angenommen wird. Es macht uns glücklich, dass wir mit BIOLOGISCH nicht mehr nur in Frankfurt, sondern flächendeckend gesundes Essen in Schulen und Kitas zu einem vernünftigen Preis etablieren können", sagt Markus Spengler und freut sich, dass es FPS CATERING mit BIOLOGISCH im Wettbewerb zum "Caterer des Jahres 2013" in der Kategorie Foodkonzepte & Ausstattung in die Endrunde geschafft hat und nominiert wurde.

Weitere Informationen zu BIOLOGISCH unter [www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)

#### Über FPS CATERING GmbH

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 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. Bei FPS CATERING sind derzeit über 130 Mitarbeiter in sechs Unternehmensbereichen beschäftigt. Das Unternehmen ist Mitglied im FAMAB Verband direkte Wirtschaftskommunikation e.V. und kann in diesem Zusammenhang auch das Qualitätssiegel LECA (Leading Event Caterer Association) als branchenspezifische Zertifizierung vorweisen. Weitere Informationen zu FPS CATERING unter: [www.fps-catering.de](http://www.fps-catering.de)

#### **Pressekontakt**

mainformat gmbh  
agentur für kommunikation  
Heike Komp  
Falkensteiner Straße 77  
60322 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 (0)69 46 09 710 - 12  
[hk@mainformat.de](mailto:hk@mainformat.de)  
[www.mainformat.de](http://www.mainformat.de)