



# Green's ist anders

Das Frankfurter Traditionsunternehmen FPS Catering hat seit Anfang 2012 die gastronomische Versorgung im Bürokomplex Hillside in Schwalbach am Taunus übernommen. Mit dem eigens entwickelten Konzept „Foodhall Green's“ setzt der Dienstleister auf kulinarische Überraschungen und individuelle Serviceofferten.

Um den individuellen und unternehmensspezifischen Anforderungen aller Mitarbeiter des Hillside, der Gäste der Mietparteien sowie der externen Gäste gerecht zu werden, tritt FPS Catering (Gesamtumsatz 10 Mio. Euro Umsatz, 110 Mitarbeiter) –

das Kürzel steht für Frankfurter Party Service – mit seinem Foodhall-Konzept an. Das Restaurant ist öffentlich zugänglich und preislich durchaus ambitioniert: Externe Gäste zahlen für einen großen Salatteller 7,95 Euro, der Preis für das Hauptgericht

schwankt zwischen 8,30 und 8,90 Euro. Für die Indoor-Gäste liegt das Preisband zwischen 4,36 und 5,00 Euro (Hauptgericht inkl. Beilagen). Der definierte Anspruch des „Boutique Caterer“: frisch, gesund, leicht, überraschend und abwechslungsreich. He-



## Tagesangebot

- Tagessuppe - Soupe du Jour
- Königsberge Klopse mit Bio-Butterreis und Kapernsauce
- Live an der Aktionstheke  
Bucatini mit Gemüseragout, dazu Parmesan
- Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce und Risolée kartoffeln, dazu Marktgemüse
- Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Dessert



Das Herzstück des Green's bildet das Restaurant mit 240 Sitzplätzen und einer Sonnenterrasse. Gastgeber sind Thomas Walter und sein Team. Viele Details im Foodhall Green's entstammen der Gastronomie. FPS ist seit vielen Jahren erfolgreicher Gastronom und Event Caterer in der Mainmetropole.

rausforderung für die Gastro-Company, die vor über 50 Jahren gegründet wurde, ist die noch niedrige Vermietungsquote des revitalisierten Komplexes von aktuell 25 Prozent. Macht

in der Summe 150 Essen pro Tag, wünschenswert wären 350 bis 500. Da ist noch reichlich Luft nach oben... Dabei hat die Top-Immobilie mit dem Slogan „das Büro zwischen Skyline und Taunus“ eine sehenswerte, attraktive Restauration zu bieten. Die Location in Schwalbach am Taunus ist trendy: schwarzer Fußboden, weißes Mobiliar, freches Farbspiel und verkaufstarke Warenpräsentation, das passt zusammen. Die Absicht ist klar – von der Namensgebung und Logoentwicklung über die speziellen

Speisen- und Getränkeangebote bis hin zur Gestaltung der Arbeitskleidung aller Mitarbeiter versteht sich die FPS Business-Gastronomie als Antwort auf etablierte Cateringange-

**„Wir verstehen uns als Visionäre, die für ihre Kunden agieren.“**

Stefan Wirth

bote. Dabei gilt, dem Kunden gut zuzuhören und individuelle Lösungen zu entwickeln, wie Stefan Wirth (45), Geschäftsführender Gesellschafter

**REWE**  
FOODSERVICE



## Das ist Ihre QimiQ Rührmaschine!

Wie sie dazu kommen?

Ganz einfach! QimiQ verwenden und auf ganzer Linie profitieren. Info dazu bekommen Sie bei Ihrem REWE Fachberater oder unter 0800 022 0800.

**Jetzt in Aktion bei REWE:  
QimiQ Whip. Die erste aufschlagbare Sahne-Basis!**

**QimiQ Whip – Vorteile:**

- 3-faches Aufschlagvolumen
- Alle Zutaten in einem Arbeitsschritt aufschlagbar
- Nicht überschlagbar



Natur

Vanille

Schoko

Kaffee

**Die Rührmaschine:**

- 280 Watt
- 2 Schüsseln je 5 Liter
- 1 Rührbesen
- mit Abdeckung und Unterbrecher





Stefan Wirth: „Wir wollen maßgeschneiderte und perfekt auf Unternehmen und Mietparteien zugeschnittene Lösungen. Dabei hilft uns auch der Innovationstransfer aus unserem Unternehmensbereich Event-Catering.“

der FPS Catering, verrät. „Wir verstehen uns als Gastgeber und Informationslieferant sowie als für unsere Kunden agierende Visionäre. Individualität und Flexibilität sind wichtige Bestandteile unserer Firmenphilosophie.“ Sein Credo lautet: „Qualität

**„Wir merken, dass unsere hohe Qualität akzeptiert wird.“**

Stefan Wirth

muss ihren Preis haben.“ Soll heißen: Wer den Preis an die erste Stelle stellt, für den ist „Foodhall Green’s“ nicht das richtige Konzept. Wirths Anspruch klingt durchaus selbstbewusst: „Wir wollen dem Kunden gerecht werden, nicht dem Wettbewerb.“ Vom Gastronomie-Team unter Leitung von Thomas Walter werden alle

Wünsche in Bezug auf Konferenz-Service oder Business Lunch bis hin zu Sonderveranstaltungen erfüllt. Sämtliche Faktoren des Foodhall-Konzeptes versprechen Authentizität im Detail. Hier einige der Marketingideen:

■ Zum Frühlingsbeginn und zur Grillsaison wird wieder der haus-eigene Kräutergarten auf der Sonnenterrasse genutzt. Das künftige Hoheitsgebiet des Küchenchefs, wenn es um den täglichen Bedarf an frischen Kräutern geht.

■ Dienstags ist „Schnitzel-Tag“ und freitags ist immer „Gref-Völsing-Tag“ im Coffee Shop.

■ Jeden Mittwoch gibt es einen „Familien-Tag“. Dann können alle Mitarbeiter des Hillside sowie externe Gäste mit ihren Familienangehörigen gemeinsam zu Mittagessen. Kinderstühle sind selbstverständlich vorhanden.

■ Das reichhaltige Speisenangebot rund um die verschiedenen Aktions-theken und Live-Cooking-Stationen – an denen ofenfrische Pizza, Pasta-, Wok- und Grillgerichte angeboten werden – wird von saisonalen Aktionen begleitet.

■ Beilagen gibt es nicht separat – dafür kostet ein individuell kombinierter Beilagenteller 4,30 Euro.

■ Es gibt mittlerweile auch eine eigene Facebook-Seite für Foodhall Green’s, was die Kommunikation be-leben dürfte. Eine FPS-Catering-App

steht Gästen ab Frühjahr zur Verfügung.

■ Darüber hinaus haben alle Mietpartei-en des Hillside 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

**„Unsere Gäste lieben das Besondere.“**

Thomas Walter

Bereichen Kochen und Backen er-kundet werden – ein „kulinarischer Bildungsauftrag“, den sich FPS Catering in seiner Firmenphilosophie auf die Fahnen geschrieben hat.

Stichwort Zusatzgeschäfte: Sämtliche Bedürfnisse in den Food-Seg-menten Frühstück, Snackverpfle-gung, Kaffeepause mit korrespondie-renden Patisserie-Artikeln, sowie ein Angebot von Handelswaren, Ölen samt erlesenem Weinsortiment, wer-den über einen großzügig gestalteten Coffee Shop abgedeckt. Dort gibt es auch frisch gemahlene und gebrüh-ten Bio-Fairtrade-Kaffee, mit Bio-Milch zubereitet. Der Bio-zertifizier-te Caterer legt Wert auf die Verwen-dung von überwiegend Bio- und Fairtrade-Produkten, um die Rein-heit von Lebensmitteln und die Pro-duzenten fair gehandelter Lebens-mittel zu unterstützen. „Damit set-zen wir unseren Nachhaltigkeitsge-danken in wahrnehmbare Dienst-leistung um“, so Wirth, selbst gelern-ter Koch mit reichlich Cateringer-fahrung ausgestattet, weiter: „Wir merken, dass unsere hohe Qualität akzeptiert wird.“ In Wiesbaden gibt es bereits einen zweiten Foodhall-Betrieb bei SGL Carbon in Wiesbaden. Für das noch junge Jahr soll „Food-hall Green’s“ im Rhein-Main-Gebiet noch bekannter gemacht werden. Foodhall Nummer 3 ist im Januar an den Start gegangen. *Smi*

## Foodhall Green’s

Standort	Hillside, Schwalbach a. Ts.
Caterer	FPS Catering
Aufgabe	Catering, Konferenz- und Gästeservice
Essen pro Tag	ca. 150 (Ziel 350 – 500)
Preise Hauptgericht	4,30 € – 5,00 €
Sitzplätze	250 + 60 Terrasse, 30 Cafébar, 20 Theke
Öffnungszeiten	11.30 – 14.00 Uhr Restaurant 7.30 – 15.30 Cafébar
Personal	7 MA inkl. TZ

