

KONZEPTE

FPS wird grün

Der Frankfurter Caterer FPS Catering geht mit einem Foodhall-Konzept im Bürokomplex hillsite in die kulinarische Offensive.



FOTOS: FPS CATERING

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 Namensgebung und der Logoentwicklung über die speziellen Speisen- und Getränkeangebote, bis hin zur Gestaltung der Arbeitskleidung aller Mitarbeiter, stellt sich die Business-Gastronomie im hillsite als lang ersehnte Antwort auf herkömmliche 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.

Visionäre im Boot

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 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 „Familientag“. Dann können alle Mitarbeiter des hillsite sowie externe Gäste mit ihren Familienangehörigen gemeinsam zu Mittag essen. Kinderstühle sind selbstverständlich

AUF EINEN BLICK

FPS Catering GmbH & Co. KG

Gründungsjahr: 1960

Geschäftsführung:

Markus Spengler, Sebastian Knoll, Christian Doetsch



Die Führungsriege von FPS (v.l.): Markus Spengler, geschäftsführender Gesellschafter, Christian Doetsch, Leiter Logistik und geschäftsführender Gesellschafter, Stefan Wirth, geschäftsführender Gesellschafter von FPS Catering@work, Sebastian Knoll, Küchendirektor und geschäftsführender Gesellschafter.

Verwaltungs- und Produktionsstandort: Frankfurt am Main

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

Mitarbeiter: mehr als 130

Produktionsküche: über 3.500 m²

Kühlflächen: über 250 m²

Jährlich zubereitete Essen: über 1 Mio.

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

Das reichhaltige Speisenangebot rund um die verschiedenen Aktionstheken und Live-Cooking-Stationen – an denen ofenfrische Pizza, Pasta-, Wok- und Grillgerichte angeboten werden – werden von saisonalen Aktionen begleitet. Zum Frühlingsbeginn ist ein haus-eigener Kräutergarten auf der Sonnenterrasse des Green's geplant. Darüber hinaus haben alle Mietparteien des hillsite die Möglichkeit, einzelne Abteilungen oder die gesamte Belegschaft an Koch- und Backkursen teilzunehmen. 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.