



## DIE GENUSS- FABRIK

Wer sich im Frankfurter Event-Dschungel so von Veranstaltung zu Veranstaltung schlemmt, weiß: Catering ist nicht gleich Catering. Zwar sind die Zeiten von Gulaschkanone und Käseigel passé und Fingerfood sowie Flying Buffet werden überall angeboten, doch was den Unterschied ausmacht, weiß man spätestens, wenn man mal den **Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice** in Aktion erlebt hat.

Starkes Trio: Christian Doetsch, Markus Spengler und Sebastien Knoll

Seit fast 50 Jahren gibt es ihn – den Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice. Warum so viele Firmen und Privatkunden auf das Frankfurter Traditionsunternehmen setzen? Weil für jeden Bedarf etwas dabei ist – egal ob für Event-, Business-, Messe oder auch Schulcatering, egal, ob für das Frühstück im kleinen Kreis oder die Großveranstaltung mit Flying Buffet und Show-Cooking. „Kundenorientierung und maßgeschneiderte Lösungen bilden den Charakter unseres Leistungsversprechens, gepaart mit einwandfreier Qualität und Vielfalt in allen Segmenten, die wir bedienen“, betont Markus Spengler, Geschäftsführender Gesellschafter der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice GmbH & Co.KG. Jährlich werden circa 750.000 Essen im Hauptbetrieb im Frankfurter Osten zubereitet! Phantasievolle Kreationen, ob Finger Food, Buffets oder Menüs, werden geschmackvoll und abwechslungsreich präsentiert. Doch für den langjährigen Erfolg und das hohe Vertrauen, das die Kunden in das Frankfurter Cateringunternehmen setzen, spielen weitaus mehr Faktoren eine Rolle...

„PHANTASIEVOLLE KREATIONEN, OB FINGER FOOD, BUFFETS ODER MENÜS WERDEN GESCHMACKVOLL UND ABWECHSLUNGSREICH PRÄSENTIERT.“

### QUALITÄT – VOM EINKAUF BIS ZUM SERVIEREN

Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln beginnt beim Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice bereits beim Einkauf und der Auswahl der Lieferanten. Nur frischeste Zutaten aus kontrolliertem ökologischen Anbau werden verarbeitet.

So ist es das einzige EG-biozertifizierte Cateringunternehmen im gesamten Rhein-Main-Gebiet. Auf 2.000 Quadratmetern wird an hochmodernen Arbeitsplätzen kreierte und zubereitet – alles unter strenger Einhaltung der hygienischen Richtlinien (HACCP). Auch bei der Auswahl seines Personals setzt der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice auf höchste Qualität: Während die üblich gewordene personelle Fluktuation der Gastronomie an vielen Stellen Qualitätseinbußen beschert, wird hier bewusst auf feste Mitarbeiter gesetzt. Chef de Cuisine und ebenfalls Geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens ist der gebürtige Elsässer Sebastien Knoll. Unterstützt wird er von zwei Sous Chefs, die auf



eine langjährige Erfahrung in der Sternegastronomie zurückblicken: Oliver Skopp, Koch des Jahres 2005 und vielen bekannt aus dem Bareiss in Baiersbronn, und Babak Panahi, der lange Jahre im Tigerpalast tätig war. Beste Voraussetzungen also, daß selbst Oma Käthes Siebzigster ein wenig Nouvelle-Cuisine-Flair bekommt. Wie wäre es zum Beispiel mit Lammfilet auf lauwarmem Tomatenpesto mit Kartoffelsalat und Ziegenfrischkäse? Oder Tagliatelle mit Kaninchen und feiner Bourbonvanille? Auch beim Service liegt ein wesentlicher Erfolgsgarant, wie Geschäftsführer Markus Spengler erklärt, darin, daß das Unternehmen bewußt keine Aushilfen einstellt. „Wir arbeiten ausschließlich mit ausgebildetem- und kompetentem Personal – vom Barkeeper bis zur Hostess.“

### NICHTS IST UNMÖGLICH!

Erstklassige Speisen sind natürlich nicht der einzige Grund dafür, warum der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice zu den Top-Caterern im Rhein-Main-Gebiet sowie in ganz Deutschland und auch im Ausland gehört. Wer schon mal um 18 Uhr einen Empfang in der Frankfurter City hatte und dabei feststellen mußte, daß die Gäste schon da waren, das Buffet aber noch im Stau steckte, wird wissen, daß schnelle Lieferzeiten und absolute Termintreue keine Selbstverständlichkeit sind. Neben permanenten Qualitätskontrollen ist das mit ein Grund, warum so viele Firmen- und Privatkunden sich auf die Dienste des Frankfurter Party- und Veranstaltungsservices verlassen. Immerhin zählt er zu den „preferred partners“ von Frankfurter Top-Lokalitäten wie CocoonClub, die beiden Sansibars, Union Halle, Long Island Summer Lounge, Bockenheimer Depot, Westhafen Pier, Romanfabrik, Explora Museum und Titania Theater.

Auch ein „worst case scenario“ à la: „Wir haben keine Gläser mehr“ kennen Kunden des Frankfurter Party- und Veranstaltungsservices nicht: Küche und Logistik, unter der Leitung des Geschäftsführender Gesellschafter Christian Doetsch, arbeiten Hand in Hand, und praktischerweise hat man sich gleich den richtigen Mieter in den Firmensitz im Frankfurter Osten geholt: den europaweit größten Non-Food-Caterer „Profimiet“. Mit einer breiten Auswahl an hochwertigen Porzellan-, Glas- und Besteck-Serien, Küchentechnik und Mobiliar unterstützt das Unternehmen den Frankfurter Partyservice mit einem kompletten Full-Service, auch vor Ort auf der Veranstaltung. Exklusiv für die Kunden des Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice stehen 52.000 Artikel in dem riesigen Lager zur Verfügung.

### NOMEN EST OMEN

Gutes Essen kann für viele schon der Grund sein, eine Veranstaltung als gelungen zu betrachten. Doch mal ehrlich: Können leckere Saté-Spießchen und frische Austern wirklich darüber hinweg trösten, daß gähnende Langeweile herrscht oder die Sängerin auf der Bühne gerade auf Kosten der Verständigungsmöglichkeiten unter den Gästen ihren Durchbruch versucht? Wohl kaum! Oft weiß man als Ausrichter gar nicht, was genau nötig ist, um eine Veranstaltung zu einem Erfolg zu machen – egal, ob es dabei um einen Kindergeburtstag geht oder um einen Mega-Event. Oft können schon kleine Details wie das falsche Licht, lieblose Dekoration oder ein fades Programm den Zapfenstreich früher einleiten als einem lieb ist. Das passiert auch allzu oft bei vollkommen durchgeplanten Events – meist immer dann, wenn zu viele Akteure beteiligt sind. Viele Köche verderben den Brei, heißt es, und darin steckt viel Wahres: Nicht umsonst trägt der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice einen so langen Namen, meist abgekürzt durch FFM-Party-Service: Das Unternehmen hat diese Problematik erkannt und kann aufgrund langjähriger Kooperationen mit kompetenten Partnern Events komplett organisieren: von der Suche nach der geeigneten Location und dem passenden Servicepersonal, über die notwendige Veranstaltungstechnik bis hin zur Vermittlung des passenden Rahmenprogramms. Neben Veranstaltungen ist ein weiterer großer Geschäftsbereich das „Business Catering“. Ziel ist das perfekte Geschäftsessen im eigenen Haus. Möglich ist alles – von leckeren Sandwiches bis hin zum exklusiven Menü. Ebenfalls seit Jahren erfolgreich ist der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice im Schulcatering und der Großverpflegung. Und auch hier gilt die Devise: Qualität, Kreativität, perfekter Service und breite Auswahl.

