FPS EDITORIAL

No. 3

LIFESTYLE I PERSONALITIES I GOOD FOOD I AUSGABE 2015

Foto Umschlag: Bozidar Jokanovic – Thinkstock, Fotos: FPS CATERING, Li Ding – Thinkstock

VORWORT

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

herzlich willkommen zur dritten Ausgabe unseres Kundenmagazins FPS EDITORIAL. Wie gewohnt servieren wir Ihnen hier exklusive Einblicke hinter die Kulissen von FPS CATERING.

Gespickt mit unterhaltsamen Portraits über interessante PERSONALITIES, die mit uns seit langer Zeit zusammenarbeiten sowie garniert mit frischen Stories über die Leidenschaft für GOOD FOOD und abgeschmeckt mit einer Prise aktuellem LIFESTYLE.

Dieses Magazin ist nicht zuletzt ein großes DANKE an alle motivierten Mitarbeiter, kompetenten Kooperationspartner und – last but not least – cleveren Kunden.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern durch die Welt von „quality delivered“ und allen, die dieses Credo so leidenschaftlich leben.

Herzlichst, Ihr

Markus Spengler
Geschäftsführender Gesellschafter

Sebastien Knoll
Küchendirektor, Partner

Christian Doetsch
Leiter Logistik, Partner

INHALT

FPS SPECIAL

04 **Lecker? Bio-logisch!**
Eine echte Herzensangelegenheit: BIOLOGISCH Catering für Schulen und Kitas, created by FPS CATERING

10 **Frische Perspektive**
Die neue Produktionsküche von FPS CATERING in Frankfurt-Fechenheim

16 **Wir kochen – Sie glänzen!**
Catering für Business- und Privatkunden bis 50 Personen

18 **Die An-Morgen-Denker**
Engagement mit Auszeichung: Nachhaltigkeitszertifikat für FPS CATERING

26 **7 – 8 – frisch gemacht!**
Der Weg der Kartoffel bei FPS CATERING in 8 Bildern

36 **Was haben Sportivität, Gastronomie und eine griechische Göttin gemeinsam?**
Unser FOODHALL [off canteen] Konzept in der NIKE AIR LOUNGE

64 **Schöner Schluss**
Verführerische „Hot Shots“ aus unserer Exklusivlocation Westhafen Pier 1

LIFESTYLE

42 **Weinworte**
Empfehlungen vom Kenner: Philippe Spasojevic von der Weincompany Villa Hoechst

48 **Job-Fit!**
Top-Motivation mit moderner Gesundheitsförderung

52 **Büroeinrichtung – nach Maß**
Die Einrichtungs-Experten von Massdrei Interior

54 **Leidenschaft Leder**
Handarbeit bis ins Detail: Die Manufaktur Kaufmann fertigt feine Lederwaren in der 3. Generation

PERSONALITIES

32 **Der Haushalts-Dino**
Im Gespräch mit Philip Keller, Geschäftsführer des Frankfurter Traditionsunternehmens Lorey

34 **10 Zitate**
zu Patric Dresbach, Küchenchef „Event“ bei FPS CATERING

38 **Weingut mit Weinblick**
Der Familienbetrieb KNIPSER ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig

46 **Das Einfach-Update für Mainhattan**
Schneider & Wulf – EDV-Kompetenz im Frankfurter Westhafen

59 **Käse-Könner**
Offenbach liegt in Italien – zumindest wenn man sich in der Käserei Fabbrica Latticini L’Abbate umschaut

60 **Giraffen in Kelkheim!**
Küchen Krampe – Familientradition mit langem Hals

GOOD FOOD

22 **Tolle Knolle**
Die Kartoffel – das wichtigste Grundnahrungsmittel Europas

28 **Wo der Pfeffer wächst…**
Was uns missfällt, verbannen wir schnell an diesen fernen Ort. Doch wo ist das eigentlich?

63 **Do you speak Catering?**
Ein kleiner Gastro-Sprachführer

01 **Vorwort**
65 **Impressum**

Foto: Mateusz Gzik – Thinkstock

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

LECKER? BIO-LOGISCH!

Eine echte Herzensangelegenheit: BIOLOGISCH Catering für Schulen und Kitas, created by FPS CATERING

Alle drei Geschäftsführer von FPS CATERING sind Familienväter und wissen: wenn es um den Nachwuchs geht, ist Qualität oberstes Gebot, aber schmecken muss es auch. 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.

BiO nach EU-Öko-Verordnung

Gesundes Essen – richtig lecker!

„BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas“ zeigt, dass ausgewogene Ernährung richtig gut schmecken kann. Das Gespür für die kulinarischen Vorlieben von Kindern sowie für Trend-Kost, aufgewertet durch vollwertige Produkte, sorgt dafür, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Täglich gibt es zwei bis drei vollwertige Gerichte, wovon eines immer vegetarisch ist. Bei Speisen mit Schweinefleisch gibt es zudem generell eine Alternative aus Geflügel- oder Rindfleisch. Der Speiseplan wird für jeden Monat neu erstellt und die Speisen wiederholen sich frühestens alle sechs bis acht Wochen.

Bei der Gestaltung des BIOLOGISCH-Speiseplans richtet sich das Team aus Köchen, Ökotrophologen und Feinschmeckern nach den aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Kita-und Schulverpflegung, bis hin zum Angebot einer komplett DGE-zertifizierten Menülinie. Daher finden sich auf dem Speiseplan reichlich Getreideprodukte, Kartoffeln und Reis, frische Salate, Gemüse und Hülsenfrüchte, häufig fettarme Milch und Milchprodukte, überwiegend magere Fleischsorten sowie einmal pro Woche Seefisch. Salate und Rohkost sind mindestens zwei Mal pro Woche fester Bestandteil unserer Menüs. Selbstverständlich können diese, ebenso wie Desserts, täglich hinzubestellt werden.

Gesundes Essen – ganz natürlich

Alle BIOLOGISCH-Partner verfügen über ein EG-Bio-Zertifikat. Damit wird die Berechtigung erworben, Produkte aus ökologischem Landbau zu verarbeiten. Der ökologische Landbau ist eine besonders naturnahe Form der Landwirtschaft. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht löslichen Dünger wird der Schadstoffgehalt der erzeugten Produkte auf ein Minimum reduziert.

Der Einsatz von künstlichen Zusatzstoffen wie Farb- und Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen ist stark eingeschränkt. Zudem ist der bewusste Einsatz der Gentechnik gesetzlich verboten.

Gesundes Essen – überall verfügbar!

BIOLOGISCH ist das erste Partner-Konzept für Caterer im Bereich Bio-Essen für Schulen und Kitas in Deutschland. Als komplett fertiges Lizenzsystem bietet es den Partnern die Erschließung des Geschäftsbereiches Schulen & Kitas, ohne hohe Investitionskosten aber mit enormem Wissenstransfer: etwa durch den Zugang zu Onlinedatenbank und Softwaresystem mit allen relevanten Daten und Informationen zu Korrespondenz, Angeboten, Bestellungen, Rechnungsstellung, Rezepten, Logistik und Lieferanten.

Von diesem Konzept profitieren europaweit bereits sieben weitere Qualitätscaterer. 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.

JETZT INFORMIEREN UNTER:
www.bio-logisch.de

Foto: FPS CATERING, Kzenon / shootingankauf / Stefanie B. / Olga Solovei – Fotolia, marcopasqualini – Thinkstock; Illustration: neyro2008 – Thinkstock

Erleben Sie Freiraum in seiner besten Form.

Das neue C-Klasse T-Modell. Das Beste kennt keine Alternative.

- Sicherheit und Komfort auf höchstem Niveau: mit vielen neuen Sicherheits- und Assistenzsystemen.
- Bestens vernetzt: mit Mercedes connect me[1], einem Portfolio wertvoller Dienste, die das Autofahren komfortabler machen.

Jetzt Probe fahren.

Mercedes-Benz
Das Beste oder nichts.

[1]Weitere Informationen erhalten Sie unter www.mercedes.me oder bei jedem teilnehmenden Mercedes-Benz Händler. Die Verbrauchswerte beziehen sich auf die zur Markteinführung (09/2014) verfügbaren Motoren (C 180/C 200/C 250/C 220 BlueTEC und C 250 BlueTEC). Kraftstoffverbrauch kombiniert: 6,0–4,3 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 140–108 g/km.

KUNZMANN

Robert Kunzmann GmbH & Co. KG, Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service, Auhofstraße 29, 63741 Aschaffenburg, Hanauer Straße 123, 63755 Alzenau, Zum Sonnenberg 1-3, 63571 Gelnhausen, Landstraße 62, 63939 Wörth, Kostenfreie KUNZMANN-Hotline: 0800 5869626, www.kunzmann.de

FRISCHE PERSPEKTIVE

Die neue Produktionsküche von FPS CATERING in Frankfurt-Fechenheim

Kulinarische Kapazitätserweiterung: mit der neuen Produktionsküche am Stammsitz in Frankfurt-Fechenheim setzt FPS CATERING neue Maßstäbe in Sachen Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit.

Bei der Planung des Gebäudes wurden von Anfang an maximale Effizienz und Ergonomie, modernste Erkenntnisse in punkto Lebensmittelhygiene, -lagerung und -verarbeitung sowie umweltfreundliche und energieeffiziente Aspekte berücksichtigt und in die technische sowie bauliche Planung integriert.

Auf insgesamt 4.000 m² produziert ein Team aus 20 Frische-Experten täglich bis zu 10.000 Speisen Hand in Hand mit einer perfekt eingespielten Logistikmannschaft, die sowohl die minutengenaue Anlieferung der Zutaten und Grundprodukte als auch eine sofortig Auslieferung der frisch zubereiteten Speisen sicherstellt.

Laderampe, Rolltor, Zufahrt: Zeit ist Trumpf bei Frische-Logistik. Die An- und Ablieferung ist daher perfekt auf Tempo optimiert.

Exzellenter Ersteindruck – außen wie innen: die frische Fassade

Mehr Volumen und Übersicht = maximale Flexibilität: das neue Trockenlager

Hier geht es heiß her: Braten, Dünsten, Kochen, Dämpfen mit modernsten Geräten unter Top-Bedingungen

Geschmackvoll garniert, ansprechend angerichtet – Canapés, Finger-Food und vieles mehr produzieren die Jungs und Mädels aus der „kalten Küche" für perfekte Präsentationen zu Events, Messen oder Businessmeetings.

Gleich verpackt, direkt verladen und sofort ausgeliefert – „quality delivered" steht für maximale Frische

Foto: FPS CATERING

BILFINGER PROFIMIET

WIR SIND IHR PARTNER FÜR NON-FOOD-CATERING

ALS EINER DER INNOVATIVSTEN UND PROFESSIONELLSTEN RUNDUM-DIENSTLEISTER IN EUROPA SORGEN WIR FÜR EVENTS JEDER GRÖSSENORDNUNG.

Egal ob 50 oder 500.000 Gäste, Sommer-, Oktober- oder Jahresabschlussfest, ob Catering-Equipment, Mobiliar oder Eventlogistik – wir sind immer der richtige Partner für Sie und begeistern mit innovativen Konzepten und einer perfekten Rundum-Betreuung durch unsere erfahrenen Mitarbeiter. Unsere Standorte arbeiten national und international eng vernetzt, miteinander und immer im Interesse des Kunden.
Probieren Sie es aus: WE MAKE YOUR EVENTS WORK.

BILFINGER PROFIMIET RHEINMAIN
www.profimiet.bilfinger.com

Wir kochen – Sie glänzen!

Catering für Business- und Privatkunden bis 50 Personen

Willkommen in der LIEFERKÜCHE von FPS CATERING – unserem maßgeschneiderten Angebot für Business-Kunden und private Veranstaltungen bis zu 50 Personen! Unsere Erfahrungen aus den letzten 50 Jahren zeigen, dass insbesondere der Faktor Zeit für unsere Kunden, ob privat oder geschäftlich, zu einem immer wertvolleren Gut geworden ist.

Hier setzen wir mit dem Konzept der LIEFERKÜCHE an: sparen Sie Zeit und Energie und konzentrieren Sie sich ganz auf Ihre Rolle als Gastgeber.
Wir setzen immer auf die Mischung aus Tradition und Innovation. Unser neues Konzept LIEFERKÜCHE wurde inspiriert durch unsere Tradition – bereits in den 1960er Jahren lieferte FPS CATERING unter dem Namen „Frankfurter Fernküche“ frisch zubereitete und fertig verpackte Gerichte aus. Daran knüpfen wir heute mit moderner Technik und neuen Innovationen an.

Fotos: FPS CATERING, Brian Macdonald / Matthew Leete / Foodcollection – Getty Images, Mateusz Gzik / bernjuer – Thinkstock; Illustration: neyro2008 – Thinkstock

Unsere Auswahl an frisch gekochten und „à la minute“ gelieferten Gerichten bietet Ihnen maximale Flexibilität – je nach Anlass und Ort. Vom Finger-Food bis zum Dessert, unsere hausgemachten Spezialitäten werden fix & fertig geliefert, lassen keine Wünsche offen und bieten Ihnen größtmögliche Variabilität, passend zum Charakter und Zeitplan Ihrer Veranstaltung.

Lassen Sie sich von unseren Produkten inspirieren und wählen Sie Ihr individuelles Genusserlebnis aus. Mit der LIEFERKÜCHE von FPS CATERING können Sie sich als Gastgeber ganz auf das Wesentliche konzentrieren: Ihre Gäste.

JETZT KATALOG ANFORDERN UNTER:
lieferkueche@fps-catering.de

Foto: FPS CATERING, kav777 – Thinkstock; Illustration: neyro2008 – Thinkstock

Wir sind sehr stolz über die Auszeichnung und sehen darin eine Bestätigung unserer Bemühungen um nachhaltiges Arbeiten getreu unserem Motto „quality delivered".

MEHR ÜBER UNSERE AKTIVITÄTEN ERFAHREN SIE IN UNSEREM NACHHALTIGKEITSBERICHT UNTER:
www.fps-catering.de/nachhaltigkeit

Sustainable Company
powered by FAMAB

DIE AN-MORGEN-DENKER

Engagement mit Auszeichung: Nachhaltigkeitszertifikat für FPS CATERING

Nachhaltigkeit bildet einen zentralen Begriff im Wertesystem von FPS CATERING und steht als ein Leitmotiv der Unternehmensgrundsätze im Mittelpunkt aller Aktivitäten.

Aber FPS CATERING redet nicht nur davon, sondern lässt Taten folgen: mit einem eigenen Nachhaltigkeitsbeauftragten und seit Dezember 2013 sogar einem Zertifikat zur Nachhaltigkeit. Die Auszeichnung, die FPS CATERING als erstes Unternehmen im Rhein-Main-Gebiet für das vorbildliche Handeln in Bezug auf „Umweltschutz, Mitarbeiterverantwortung und Wirtschaftlichkeit" bekommen hat, heißt korrekt „Sustainable Company powered by FAMAB".

In dem Pilotprojekt hat der FAMAB, Verband Direkte Wirtschaftskommunikation e.V. gemeinsam mit den beiden etablierten Partnern „CO2OL" und „VIABONO", Branchenstandards für nachhaltiges Wirtschaften in der Live-Kommunikation entwickelt. Hiernach werden anhand eines elf Bereiche umfassenden Kriterienkatalogs Unternehmen auf alle Belange des nachhaltigen Handelns hin durchleuchtet und können nach bestandener Prüfung das o.g. Siegel führen.

Es geht dabei sowohl um Energieeinsatz, Abfallvermeidung und Mobilität aber auch um Mitarbeiterverantwortung und die Sicherung einer langfristigen, wirtschaftlichen Basis für zukünftige Entwicklungen.

Der FAMAB hat sich bei der eigenen Entwicklung der Branchenstandards ganz bewusst gegen den Dschungel aus bereits bestehenden Zertifizierungsangeboten entschieden und Branchenrelevanz, Praxisnähe und Transparenz zum Credo für die Erarbeitung der Standards erklärt.

FPS CATERING wäre nicht seit über 50 Jahren am Markt, wenn sich alle Bereiche nun auf den Nachhaltigkeits-Lorbeeren ausruhen würden.

Das Siegel muss jährlich erneuert werden und FPS CATERING wird sich auch in 2015 wieder den strengen Auflagen der unabhängigen Zertifizierungsstellen „CO2OL" und „VIABONO" unterziehen und diese Überprüfung in Zukunft jährlich wiederholen, damit immer QUALITY DELIVERED gewährleistet ist.

Original SELTERS – Empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem Pinot Noir,
„2010er Assmannshäuser Frankenthal“,
empfehle ich Original SELTERS Naturell.

Michel Städter
Weingut Chat Sauvage
Rheingau

Der Ursprung guten Geschmacks

Zu im Barrique ausgebauten, kraftvollen, körperreichen Rotweinen, mit teils charakteristischen Vanillinkomponenten und hohem Tanninanteil, empfiehlt sich Dank seiner eleganten Stille SELTERS NATURELL. Wissenschaftlich erforscht und per Zertifikat bestätigt! *)

Original SELTERS Hochschule Geisenheim University Forschungsergebnis von 15/16/09

SELTERS

*) Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der 15 europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das den 3 Sorten SELTERS Classic, SELTERS Leicht und SELTERS Naturell eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein

Schöne Feste
kreativer kompetenter zuverlässiger

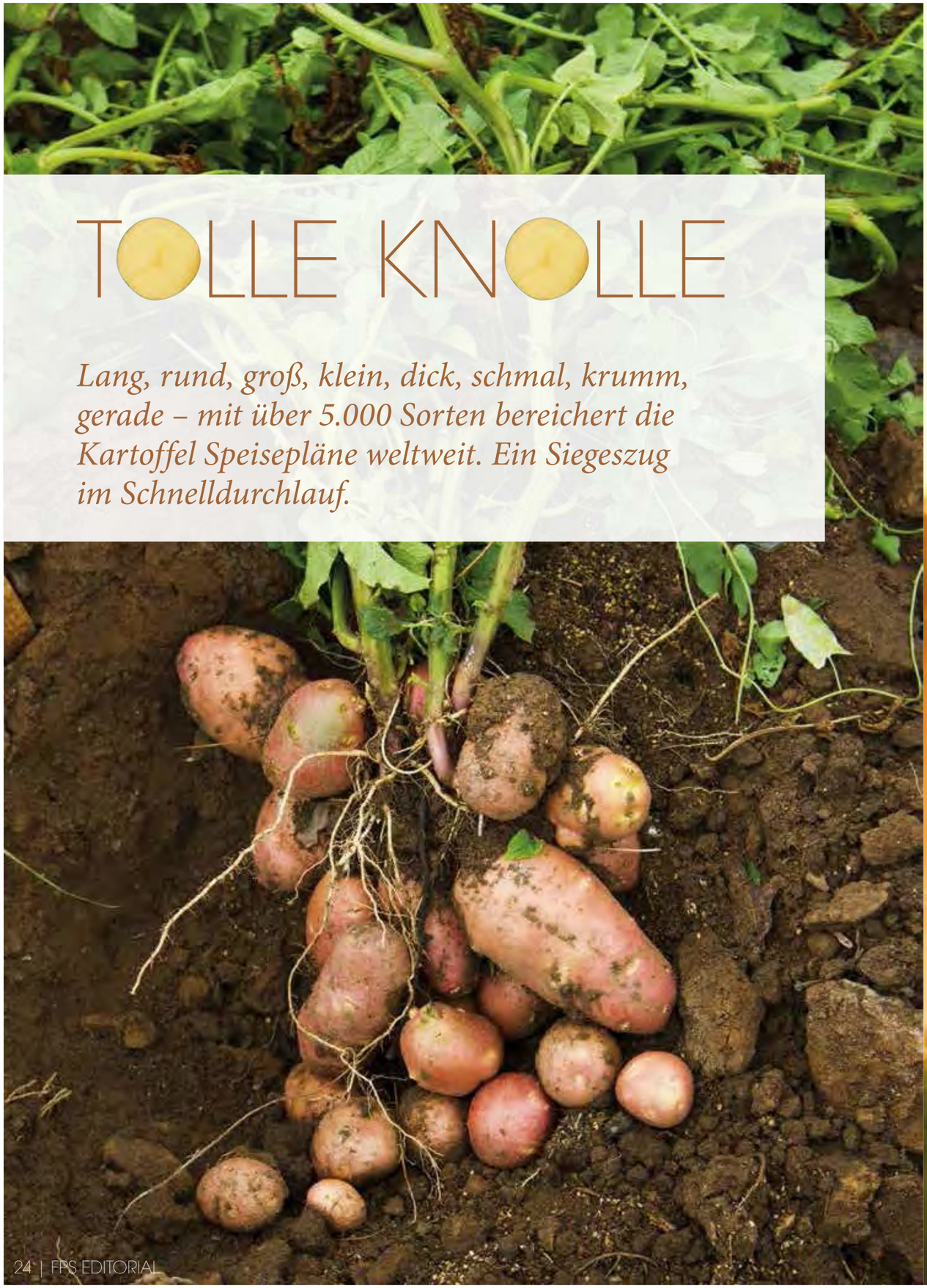
- Planung und Organisation von Events
- Fest- & Partyzelte
- Mobiliar und Gastrogeräte
- Tischgedeck und Serviceartikel
- Projektplanung & Full-Service

MUCH FESTSERVICE

www.much-festservice.de

TOLLE KNOLLE

Lang, rund, groß, klein, dick, schmal, krumm, gerade – mit über 5.000 Sorten bereichert die Kartoffel Speisepläne weltweit. Ein Siegeszug im Schnelldurchlauf.



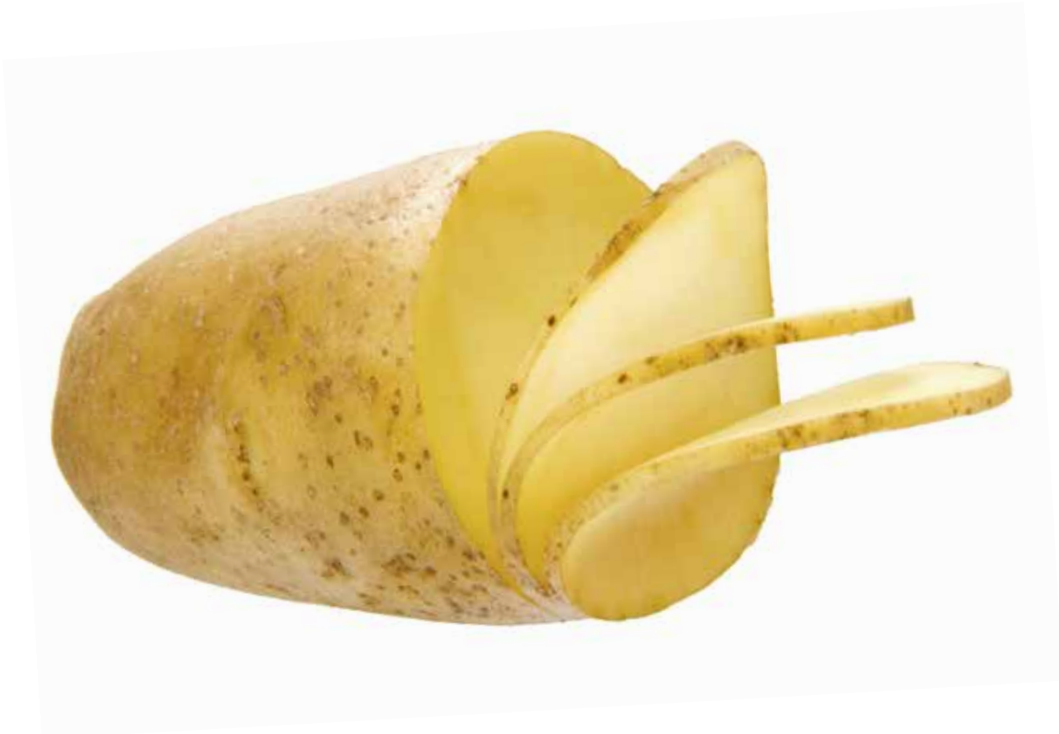
Unsere Geschichte beginnt vor über 13.000 Jahren. So alt sind die ersten Spuren wilder Kartoffeln, die in den Anden gefunden wurden. Mit über 100 wilden und knapp 3.800 kultivierten Sorten ist die Pflanze bis heute tief in der Andenregion verwurzelt. Vermutlich dauerte es nicht all zu lange, bis einheimische Völker den Nährwert der kleinen Nachtschattengewächse für sich entdeckten und sie zu einem ihrer wichtigsten Nahrungsmittel kultivierten.

Als Christopher Columbus 1492 dann zufällig Amerika entdeckte, hatte die Kartoffel einen solch hohen Stellenwert in der Inka-Gesellschaft, dass die meisten Feiertage den Pflanz- und Erntezeitpunkten der „papa“ entsprachen, wie sie von den Ureinwohnern genannt wurde. Da die Spanier sie jedoch kaum von der „Batate“, der Süßkartoffel, unterscheiden konnten, nannten sie einfach beide Pflanzen „patata“ – ein Name, der sich bis heute gehalten hat.

Es dauerte noch bis 1562, bevor die spanischen Eroberer diesen vielleicht wertvollsten Schatz der Inka über die kanarischen Inseln nach Europa brachten. Die genauen Umstände dieser Einfuhr sind allerdings ebenso im Dunkel der Geschichte verloren gegangen wie der Weg, den die Kartoffel nahm, bevor sie im 16. Jahrhundert England und spätestens 1606 Irland erreichte. Die karge Insel war wie gemacht für die genügsame „potato“, wie sie die Engländer und Iren nannten. Und noch bevor das 17. Jahrhundert endete, war sie Irlands Grundnahrungsmittel Nummer 1.

Obwohl erste Verkostungen oft mit Bauchschmerzen endeten und der Import aus Übersee den Ruf als Giftpflanze inne hatte, war der Siegeszug nicht mehr aufzuhalten. Im Gegensatz zu Getreide brachte die Kartoffel mehr Ertrag, für ihren Anbau war kein spezielles Werkzeug erforderlich, sie brauchte nicht gedroschen, gemahlen und zu Brot verarbeitet werden – ein einfaches Feuer, mit dem die kleinen Bauernhäuser geheizt wurden, genügte, um die Pflanze zu garen.

Das erkannte auch Friedrich der Große. Und erteilte mit seinem als „Kartoffelbefehl“ in die Geschichte eingegangenen Rundschreiben 1756 der Bevölkerung Schlesiens die Order, die praktische und nahrhafte Pflanze anzubauen.



IN DER KÜCHE EIN HELD: Ofenkartoffeln, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelknödel, Suppen, Gratins, pürierte Kartoffeln, Pommes Frites, Chips, …

Viele Namen – eine Erfolgsgeschichte

Der Name Kartoffel geht übrigens auf italienische Botaniker zurück. Die fanden die Ähnlichkeit der Knolle mit dem Trüffel als frappierend und nannten sie deshalb: „tartufflo“. Später verschwand dieser Begriff, an seine Stelle trat das spanische „patata“.

In Deutschland nannte man sie zuerst „Artoffeln“ oder „Tartuffeln“, woraus sich das heute allgemein gebräuchliche Kartoffel entwickelte. Im deutschsprachigen Raum sind aber heute auch noch viele Bezeichnungen gängig, die auf Vergleiche mit heimischen Pflanzen zurückgehen. Ein paar Beispiele lauten Erdäpfel, Erdbirnen (Grum-Beere) oder Töften.

Fotos: Grigorenko / HandmadePictures / Andreas Krappweis / CQYoung – Thinkstock

Seit über dreißig Jahren beliefern wir anspruchsvolle Kunden aus Gastronomie, Großküchen, Catering und Einzelhandel im Rhein-Main-Gebiet mit Frischeprodukten.

Mit Engagement und Flexibilität stellen wir uns auf Ihre individuellen Wünsche ein. Unsere ausgefeilte Logistik mit geschlossener Kühlkette sorgt dafür, dass alles köstlich frisch bei Ihnen ankommt. Manche sagen: Lindnerfrisch!

Wir lieben Frische.

IFS Cash & Carry Wholesale

DEHOGA HESSEN

Lindner GmbH
Fruchtimport und Handelsgesellschaft
im Frischezentrum Frankfurt
Josef-Eicher-Str. 10 · 60437 Frankfurt am Main
Fon +49 69-40 10 08-0 · Fax +49 69-40 10 08-25
www.lindnerfood.de

Alles. Frisch.®
Lindnerfood

7 – 8 – FRISCH GEMACHT!

Der Weg der Kartoffel bei FPS CATERING in 8 Bildern

Bei FPS CATERING wird der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln groß geschrieben, gerade auch in der Schulen- und Kitaverpflegung.
Die verwendeten Kartoffeln stammen ausschließlich von regionalen Bauernhöfen, die für nachhaltige Qualität und absolute Frische stehen.

Einmal angekommen bei FPS CATERING geht es dann rund für die Kartoffel:

Nach der Anlieferung wird die Kartoffel in die Schleuse zur Küche gelegt, dort nach den neuesten Hygieneregeln umverpackt und von dort aus in das richtige Lager gebracht. (1)

Danach geht es in die kalte Küche – hier kümmern sich unsere motivierten Profischäler um die tolle Knolle und befreien sie von Schmutz und Schale. (2, 3)

Anschließend werden die geschälten und geschnittenen „Erdäpfel“ gekocht und gewürzt. (4, 5)

Alle Gerichte für den Bereich Schulen und Kitas werden täglich vom Leiter der Abteilung Marcus Repp sowie Küchendirektor Sebastien Knoll gekostet und beurteilt (6), bevor das kostbare Gut verpackt und an die Logistik übergeben wird (7).

Jetzt muss es schnell gehen für die „heiße Fracht“. Das Logistikteam unter der Führung von Christian Doetsch (8) steht in den Startlöchern und liefert alle Speisen auf schnellstem und direktem Wege aus, so dass am Ende der Reise der köstlichen Knollen viele glückliche und satte Kindergesichter stehen.

Fotos: FPS CATERING, -madly- – Thinkstock

WO DER PFEFFER WÄCHST...

Dahin, wo der Pfeffer wächst – was uns missfällt, verbannen wir schnell an diesen fernen Ort. Doch wo ist das eigentlich?

Über die Heimat des Pfeffers

Der Pfeffer, den wir aus der Gewürzmühle kennen, stammt ursprünglich aus den feuchtwarmen Monsun- und Küstenwäldern Indiens. Da er für sein Wachstum durchgehend tropisch-warmes Klima benötigt, sind als weitere Anbaugebiete neben Indien zum Beispiel Vietnam, Kambodscha, Thailand, Indonesien, Malaysia, Brasilien, Sri Lanka, das Kongo-Becken oder Sierra Leone zu nennen. Damit ist der Pfeffer ausschließlich im fernen Ausland heimisch.

Hoch hinaus

Die Pfefferpflanze (piper nigrum) ist ein Kletterstrauch und braucht Stützpfeiler als Kletterhilfe. In freier Natur wird er bis zu 10 Meter hoch, als Kulturpflanze wird er auf max. 4 Meter Höhe gehalten. Seine kleinen, hellen Blüten, die sich in etwa 10 cm langen Ähren befinden, sind eher unauffällig.

Kein Befruchtungspartner von Nöten

Der Strauch befruchtet sich selbstständig. Nach 8 – 9 Monaten trägt er reife Steinfrüchte. Der Pfefferstrauch kann zweimal im Jahr geerntet werden und ist bis zu 30 Jahre lang nutzbar.

Ein Strauch und seine bunten Früchte

Hätten Sie's gewusst? Grüner, weißer, schwarzer und roter Pfeffer wachsen am gleichen Strauch. Nur der Erntezeitpunkt und die Art der Weiterverarbeitung bestimmen die spätere Farbe des Pfefferkorns und entsprechend sein Aroma.

ACHTUNG MOGELPACKUNG

Neben „echtem Pfeffer" gibt es „unechten", wie beispielsweise den Cayennepfeffer oder den rosa Pfeffer. Gemahlene Chili-Schoten sind die Basis des Cayennepfeffers und rosa Pfeffer wird aus den Beeren eines Baums gewonnen, der mit dem Pfefferstrauch nicht zu verwechseln ist.

Vom Pfeffer schürfen

- Der beliebteste von allen, *schwarzer Pfeffer,* wird aus grünen, unreifen bis knapp vor der Reife orange-gelben Pfefferbeeren gewonnen und getrocknet, woraufhin er sich runzlig und schwarz färbt.
- *Grüner Pfeffer* entsteht aus früh geernteten, unreifen Pfefferbeeren, indem die Früchte entweder frisch in Salzwasser eingelegt oder schnell bei hohen Temperaturen gefriergetrocknet werden. So bleibt die ursprüngliche grüne Farbe erhalten.
- *Weißer Pfeffer* dagegen ist ein Produkt aus der Schale von vollreifem Pfeffer. 8 bis 14 Tage lang werden seine Beeren in fließendem Wasser eingeweicht, mechanisch geschält und im Sonnenlicht ausgebleicht.
- *Roter Pfeffer* ist der wahrscheinlich begehrteste von allen, da er selten erhältlich ist. Die Verarbeitung der Frucht erfolgt ähnlich wie bei grünem Pfeffer bloß mit dem Unterschied, dass reife Pfefferbeeren verwendet werden.

TIPP: *Je blickdichter und dunkler der Pfeffer in der Pfeffermühle aufbewahrt wird, desto besser bleiben seine gesunden Pflanzenstoffe erhalten.*

Fotos: saiko3p / mathess / uba-foto / Monkey Business Images / Discovod / Givaga / Zoonar RF – Thinkstock

Neben Salz darf Pfeffer in keiner Küche fehlen – und das hat gute Gründe:

Pep, peppiger: Pepper (Engl.)

Scharf und satt an Geschmack verdankt der Pfeffer seine pikante, wohlschmeckende Schärfe dem Scharfmacher „Piperin" und weiteren ätherischen Ölen. Seine Schärfe wird als beißend beschrieben und mit Chilischärfe verglichen. Je nach Herkunftsland und Art der Verarbeitung prägt den Pfeffer ein blumiger und fruchtiger Beigeschmack. Dadurch passt Pfeffer zu sämtlichen salzigen Gerichten, sogar zu Süßspeisen und zu Obst.

Pfeffer als Heißmacher

Diesem früher einmal sehr teuren Gewürz wird eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben und, dass es durch seine Würze andere Geschmacksaromen verstärkt. Bei hellen oder grünen Saucen werden weißer und grüner Pfeffer bevorzugt. Die enthaltenen ätherischen Öle im Pfeffer verflüchtigen sich allerdings schnell. Daher empfiehlt es sich, den Pfeffer erst kurz vor Verzehr zu zermahlen.

Gesunde Pfefferküche

Dank seiner antibakteriellen Eigenschaften gilt der Pfeffer als entzündungshemmend, durchblutungsfördernd und appetitanregend. Das im Pfeffer enthaltenes Piperin fördert die Lebertätigkeit, unterstützt so die Galle und gleichermaßen die Verdauung. Seine Schärfe lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen und bringt sowohl die Enzyme des Darmes als auch die Gallenflüssigkeit in Wallung.

Pfeffer ist wie Wein: Geschmackssache.

Ob schwarz, weiß, rot oder grün – Pfeffer hat nicht nur einen Geschmack. Schwarzer Pfeffer schmeckt brennend scharf, kräftig und würzig im Aroma, der weiße Pfeffer weniger scharf, wohingegen der grüne Pfeffer noch milder und aromatischer ist. Roter Pfeffer ist sehr selten, sein Geschmack besitzt eine süßliche fruchtige Note mit einer intensiven Schärfe. Wegen seiner tollen Farbe werden die roten Pfefferkörner häufig ungemahlen verwendet.

LOREY seit 1796

FPS CATERING im Gespräch mit Philip Keller, Geschäftsführer des Frankfurter Traditionsunternehmens Lorey. Über Google, ein schönes Zuhause und Urzeittiere.

DER HAUSHALTS-DINO

Herr Keller, sind Sie ein Dinosaurier?
Ich nicht, aber unser Unternehmen vielleicht! *(lacht)* Lorey ist in gewisser Weise schon ein Dino. 1796 gegründet, von mir nun in 7. Generation geführt – im Einzelhandel ist das eine Ewigkeit.

Wie kann man sich über eine Ewigkeit so gut halten wie Sie?
Indem man sich weiterentwickelt. Und Weiterentwicklung liegt schon in unserer Firmengeschichte. Als Spenglerei gegründet, hat sich Lorey schrittweise auf hochwertige Haushaltswaren spezialisiert. Später kamen Elektrogeräte, Porzellan, Kristall, Wohnaccessoires hinzu, bis wir eines der führenden Fachgeschäfte Frankfurts für Tischkultur, Haushaltswaren und Wohnambiente wurden.

Begegnen Sie so auch den Herausforderungen der Gegenwart?
Selbstverständlich. Als Einzelhändler kann nur erfolgreich sein, wer das Einkaufsverhalten seiner Kunden kennt. Kaum jemand möchte heute auf Online-Shopping verzichten – unser eigener Online-Shop führt über 10.000 Artikel. Doch kaum eine Website kann leisten, was wir in unserem Ladengeschäft bieten. Ein Beispiel: Sie suchen ein Geschenk und wissen nicht genau, was. Google hilft Ihnen dann nicht. Wir aber können Ihnen mit kompetenter Beratung zum idealen Geschenk verhelfen. Darum stellen z.B. Brautpaare ihre Wunschlisten in unserem Geschäft zusammen. Hier ist alles live erleb- und vergleichbar. Die fertige Liste stellen wir auf Wunsch auch gerne online. Außerdem bieten wir immer wieder Abwechslung wie Live-Vorführungen oder Late-Night-Shopping-Erlebnisse.

Welche Perspektiven hält die Evolution für Sie bereit?
(lacht) Nur die Besten. Ich bin zuversichtlich, dass wir auf dem richtigen Weg sind und das bestätigt mir auch das Feedback unserer Kunden. Bewährte Tradition gepaart mit Mut zu neuen Innovationen sind die Eckpfeiler des Unternehmens Lorey und werden uns auch in Zukunft beste Entwicklungsmöglichkeiten sichern.

JETZT ONLINE SHOPPEN UNTER:
www.lorey.de

Fotos: Lorey; Illustrationen: Sabonis / neyro2008 – Thinkstock

10 ZITATE *zu Patric Dresbach, Küchenchef „Event“ bei FPS CATERING*

„Mit dem Team bei FPS CATERING habe ich genau die gleichen Food-Verrückten gefunden, die meine Leidenschaft für tolle Produkte und gutes Essen teilen. Zusammen immer wieder neue Herausforderungen und Kundenwünsche zu realisieren macht Spaß und ist ‚Mannschaftssport‘ auf höchstem Niveau.“

Das sagt der 28-jährige über sein Team bei FPS CATERING. Was die so über ihn sagen, verraten zehn Zitate der Kollegen zu seiner Person:

„Ein echter Familienmensch, dem innere Werte sowohl bei Menschen als auch Produkten am Herzen liegen.“

„Ein Perfektionist am Herd.“

„Er hat immer wieder tolle, neue Ideen für Buffets und Menüs.“

„Dass er der Sternegastronomie den Rücken gekehrt hat, um lieber mehr Menschen mit tollem Essen zu begeistern als einzelne Gourmets mit Details zu beeindrucken, sagt schon viel über ihn aus.“

„Ein absoluter Qualitätsfetischist – am liebsten auf jeder Veranstaltung selbst dabei, damit das Menü den letzten Schliff bekommt oder er am Buffet mit den Gästen über die leckere Pasta sprechen kann.“

„Hat alle Kochlöffel in der Hand und immer den Überblick.“

„Der Fingerfood-Spezialist.“

„Ein toller Kollege und absoluter Joker auf jeder Veranstaltung, der den Dialog mit den Gästen sucht und genießt.“

„Ein absoluter Cook-oholic, der für seinen Beruf lebt.“

„Eigentlich warten alle auf sein erstes Kochbuch!“

STECKBRIEF

- 28 Jahre alt
- gelernter Koch
- Stationen: Ausbildung im „Esscom“-Casino (Betriebsrestaurant der Degussa AG) in Hanau, „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg und „Frankfurter Hof“ in Frankfurt
- geht oft in einem neuen Restaurant essen, um seinen Horizont zu erweitern
- wäre an seinem 1. Tag bei FPS CATERING fast an 120l Chili gescheitert
- kocht lieber mit drei Kollegen für 300 Gäste anstatt mit 30 Köchen für einen Sterneteller
- begeistert sich für TOP-Produkte und setzt diese gerne unverfälscht in Szene
- Kulinarische Todsünde? Für ihn ganz klar: „Instant-Kartoffelpüree“

Foto: FPS CATERING

Koch aus Leidenschaft: Patric Dresbach

Was haben Sportivität, Gastronomie und eine griechische Göttin gemeinsam?

Selbst unser Gastronomieleiter ist sportiv unterwegs. Michael Nax hält sich mit Ausdauer und Krafttraining fit und versteht sich als Wunscherfüller für seine Aufgaben in der NIKE AIR LOUNGE.

Mit dem gelernten Koch, ehemaligen Küchenchef der gehobenen Hotellerie Worms und St. Martin, Hotelbetriebswirt und zweifachem Familienvater, und seinem Gastronomie Team wurde das Gastronomiekonzept in den vergangenen 18 Monaten immer wieder hinterfragt und entsprechend der Erwartungen aller Mitarbeiter und Gäste in der NIKE AIR LOUNGE ständig weiterentwickelt. Seine Leidenschaft zu kochen und kreieren hat der 33 jährige zu seinem Beruf gemacht.

Grundlage für Abwechslung, Qualität und Erwartungsmanagement in der NIKE AIR LOUNGE bildet unser FOODHALL [off canteen] Konzept. Für Anregungen und Kritik steht ein iFeedback System allen Gästen bereit, welches in Echtzeit die Bewertungen und Optimierungsvorschläge an unsere Gastronomieleitung sendet.

Daraus werden schnell und unkompliziert konzeptionelle Feineinstellungen abgeleitet und aufgespielt. Wunschgerichte werden natürlich auch berücksichtigt. Für das Jahr 2015 haben wir uns weitere Ziele für die NIKE AIR LOUNGE gesteckt. Eines der Ziele wird die BIO Zertifizierung der hauseigenen Gastronomie NIKE sein. Ein weiteres Ziel ist die Konzeptjustierung der Snack Linie und der Vital Bar auf veränderte Bedürfnisse und noch mehr Abwechslung.

Und die Weiterentwicklung in Sachen Bildung von Michael Nax findet statt, wenn die Herde in der NIKE AIR LOUNGE aus sind. Ein Fernstudium zum Bachelor of Art (Wissensgebiet BWL) ist die neuste Herausforderung und gesetztes Ziel für 2015 und 2016 zugleich.

Übrigens: Die griechische Göttin des Sieges ist Namensgeberin für den Markennamen NIKE und im Gesamtauftritt unserer Arbeitskleidung ein wichtiger Bestandteil.

Stefan Wirth
Geschäftsführender Gesellschafter
von FPS CATERING @ work GmbH

Fotos: FPS CATERING

ANGABEN ZUM GESAMTKONZEPT:

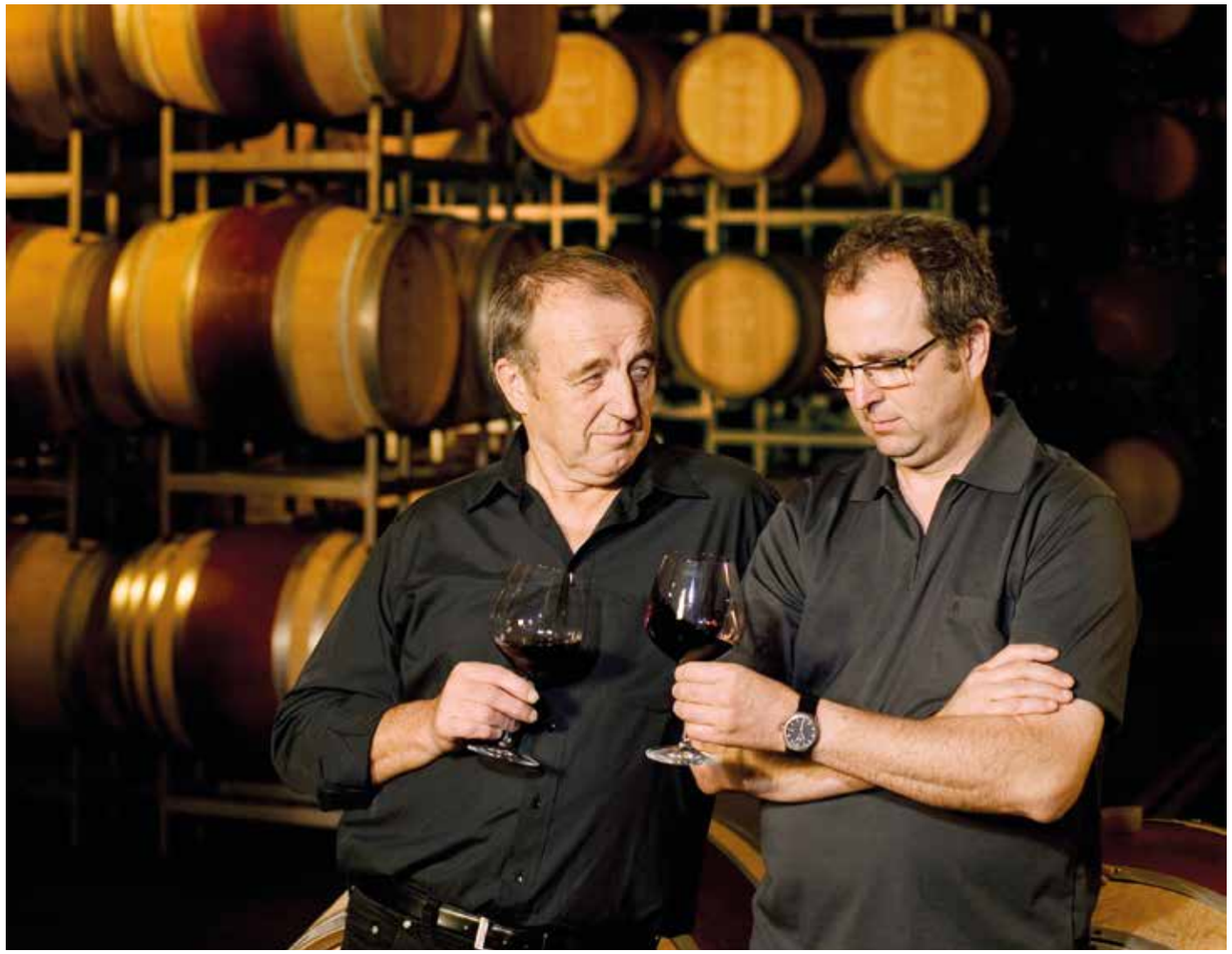
> Frühstück- und Snackverpflegung
> Heißgetränkeservice über einen Coffee Point
> Mittagsverpflegung
> Konferenzservice
> Gästeservice
> Sonderveranstaltungen

KNIPSER

WEINGUT MIT WEITBLICK

Der Familienbetrieb KNIPSER ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz zwischen Grünstadt und Bad Dürkheim.

EXKLUSIVE ABFÜLLUNG:
Knipser – bottled for FPS CATERING



Der prüfende Blick: für die Verkostung der edlen Tropfen nimmt man sich hier viel Zeit – und analysiert ausführlich Abgänge und Aromen.

Die weitläufigen Weinberge finden sich in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein und umfassen eine Rebfläche von 40 Hektar.

Die Ursprünge der Familie KNIPSER liegen im sonnigen Südtirol. Das Meraner Bürgergeschlecht wird im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Ein Gaudenz Knipser war 1573 Stadtbaumeister und Ratsmitglied von Meran. In diese Zeit fällt auch die Verleihung des heute noch geführten Familienwappens, 1582 durch Erzherzog Ferdinand in Innsbruck. Ein Enkel des Gaudenz Knipser, Johann Georg Knipser ist um 1615 in die Rheinpfalz ausgewandert. Hier, vornehmlich in Bockenheim und Wachenheim, begründete er den pfälzischen Stamm Knipser und stellte fest: „In Deutschland hat der Herrgott ein Stück Mittelmeer vergessen – die Pfalz!“

Ein ideales Weinbauklima ist der Grundstein für den Weinanbau der Familie KNIPSER. Selbst anspruchsvolle, besonders wärmeliebende internationale Rebsorten mögen die Lagen in der sehr niederschlagsarmem Pfalz. Mit fast 2.000 Sonnenstunden scheint die Sonne häufiger als anderswo und die Temperaturen gehören ganzjährig zu den mildesten Deutschlands.

Anfangs wurde neben Wein auch Obst- und Ackerbau betrieben, doch Anfang der 1970er Jahre stellte die Familie komplett auf Weinbau um.

Als eines der ersten Weingüter der Region begann man bei KNIPSER bereits 1948 mit der Flaschenweinabfüllung und Direktvermarktung. Seit den 1980er Jahren ist das Weingut KNIPSER der Spezialist in Sachen Barrique. Werner und Volker Knipser sind Pioniere des Weinausbaus in kleinen Eichenholzfässern und hatten sich zunächst mit dem Ausbau von Weißweinen im Barrique einen Namen gemacht.

Heute steht die Erzeugung von Rotweinen im Vordergrund und bringt tolle Weine wie Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Dornfelder, Syrah und Lemberger sowie seit neuesten auch Tempranillo hervor. Der Keller, in dem die über 300 Barrique-Fässer lagern, zaubert jedem Weinkenner ein Lächeln ins Gesicht!

IM KELLER STEHT NUR DAS ZUR VERFÜGUNG, WAS IN DER TRAUBE AUS DEM WEINBERG KOMMT

Das Motto der Knipsers lautet: „Im Keller steht nur das zur Verfügung, was in der Traube aus dem Weinberg kommt.“ Daher wird die Erntemenge durch kurzen Anschnitt im Winter und das Ausdünnen („vendage vert“) der Trauben im Sommer niedrig gehalten. Die Lese folgt in mehreren selektiven Durchgängen von Hand. Der Erfolg gibt ihnen Recht, sie sind mehrfacher Gewinner des „Deutschen Rotweinpreises“ und vielen weiteren Auszeichnungen im Gault Milliau und anderen hochwertigen Branchenmagazinen.

JETZT INFORMIEREN UNTER:
www.weingut-knipser.de

Fotos: Knipser; Illustration: neyro2008 – Thinkstock

WEINCOMPANY
VILLA HOECHST

Red & White

LEITZ · FRIEDRICH BECKER · BISCH
BERNHARD KOCH · AZIENDA PACE
PASQUALE PELISSERO · HE DAUSCH
KNIPSER · ÖKONOMIERAT REBHOLZ
EMIL BAUER · ARCANO · CORINO

www.villa-hoechst.de

WEINWORTE

Empfehlungen vom Kenner: Philippe Spasojevic von der Weincompany Villa Hoechst in Eltville

Die Villa Hoechst präsentiert in dieser Ausgabe Weine der Weingüter Emil Bauer und Friedrich Becker. Beides traditionsreiche Unternehmen, in denen sich ein Generationenwechsel vollzogen hat:

Die Söhne setzen die Historie der Väter fort und bereichern überliefertes Wissen mit neuen, frischen Ideen zu Vermarktung und Positionierung.

Was dabei herauskommt, ist bewährte Qualität gepaart mit frischem „Wind“ wie zum Beispiel die hier vorgestellten Jahrgänge mit ihren absichtlich „anderen“, provokativen Labels.

Wir begrüßen den Mut, neue Wege zu beschreiten und unterstützen wie FPS CATERING unsere regionalen Qualitätspartner dabei, immer wieder Neues zu wagen.

“Zarte Kirschfrucht gepaart mit feinem Schliff verleihen diesem Merlot seine Klasse!”

Emil Bauer THE ANSWER Merlot trocken 2013

Dunkelroter, vollmundiger, fülliger Rotwein. Schmeckt nach Brombeere, Kirsche und Johannisbeere, rund im Abgang. Ausgebaut im großen Holzfass – schon jetzt, sehr weiche Tannine.

“Der Inbegriff des „easy drinking“. Saftig, leicht und unaufdringlich!”

Emil Bauer Sex, Drugs and Rock‘n‘Roll Riesling trocken 2014

Feinfruchtige, klassische Rieslingart mit markanter Säure – er hat in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Dieser typische Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelb tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure.

Fotos: Villa Hoechst, Otmar Winterleitner – Thinkstock; Illustration: neyro2008 – Thinkstock

“Ein elegantes Cuvée, welches durch Frische im Duft und feinen Schmelz beim Trinken besticht.”

Friedrich Becker jun. Ink White 2011

Cassis und rote Beeren mit leichter Würzaromatik prägen den Geruch. Das Mundgefühl ist samtig und ausgewogen, da das Haus Becker dem aktuellen Jahrgang 2011 genug Zeit zum Reifen gelassen hat.

WEITERE WEINE FINDEN SIE ONLINE:
www.villa-hoechst.de

WEINCOMPANY
VILLA HOECHST

BUSCHMANN
EVENTDESIGN

DEKORATION · EVENT- & WERBEAGENTUR

ERLEBEN - WAS GLÜCKLICH MACHT!

MISCHA BUSCHMANN · DAMMSTRAßE 6 · 63500 SELIGENSTADT
TELEFON: 06182 · 640 61 46 · WWW.BUSCHMANN-EVENTDESIGN.DE

WIR MACHEN COOLES ZEUG!

Beschriftung
Fahrzeugvollverklebung
Digitaldruck
Dekoration

MICHAEL BECHTHOLD
mbwerbetechnik.de

EDV einfach!
Schneider & Wulf

DAS EINFACH-UPDATE FÜR MAINHATTAN

EDV-Kompetenz im Frankfurter Westhafen – Wir machen Unternehmensprozesse zu einem positiven IT-Erlebnis

„Wir machen EDV einfach." Bereits seit 27 Jahren begleitet dieses Credo die Schneider & Wulf EDV-Beratung. 1988 im südhessischen Babenhausen gegründet, führt der damals eingeschlagenen Erfolgsweg das Unternehmen nun zu seinem neuen Standort in der Main-Metropole.

Wir waren positiv überrascht, wie schnell sich die Consultants der Schneider & Wulf EDV-Beratung in die komplexen Arbeitsabläufe der F.A.Z. einarbeiten konnten. Das Angebot zur Umsetzung unserer Anforderungen hat uns dann vollends überzeigt.

Stephan Puls, Leiter Verlagsproduktion bei der Frankfurter Allgemeinen Zeitung GmbH

„Wir machen EDV einfach – dazu gehört auch, den richtigen Ansprechpartner direkt vor Ort zu haben," erläutert Sven Wulf, der den Grundstein für das heute über 30 Mitarbeiter beschäftigende Unternehmen legte. Da viele mittelständische Kunden der Schneider & Wulf EDV-Beratung ihren Sitz in Frankfurt haben, war es nur ein logischer Schritt, der das Unternehmen in sein neues Büro am Westhafen Pier führte. So ist man als kompetente Anlaufstelle vor Ort einfach besser erreichbar.

Komplexe Sachverhalte einfach darzustellen und maßgenaue Lösungen zu bieten ist eine Herausforderung, der sich Schneider & Wulf mit einer klaren Firmenstruktur stellt – der Gliederung in einen klassischen Systemhaus- und einen CRM-Bereich. Wem das nicht geläufig ist: Unter Systemhaus versteht man Unternehmen, die perfekt aufeinander abgestimmte Hard- und Softwaresysteme, also betriebsfertige IT-Komplettlösungen bieten. Und CRM, kurz für Customer-Relationship-Management,

Standort mit Perspektive: die neuen Büroräume im Westhafen Pier.

Das Team von Schneider & Wulf hat das Versprechen, dass hinter dem Begriff „Dienstleister" steht, in außergewöhnlicher Form verinnerlicht!

Martin Sauer, Geschäftsführer der sauer product GmbH

bezeichnet die konsequente Ausrichtung auf Unternehmenskunden und die systematische Gestaltung der Kundenprozesse.

Durch die Aufteilung in diese beiden Zweige kann sich jeder Bereich besser auf seinen Fachgebiet konzentrieren, ohne dass der Austausch untereinander verloren geht. Am Ende stehen passgenaue Ergebnisse für Ihr Shop-Management, maßgeschneiderte Softwarelösungen für Ihr Unternehmen oder auch Sicherheits-Systeme, die einen Serverabsturz nicht zur Katastrophe für Ihre Performance werden lassen – zertifiziert vom TÜV Saarland e.V.

Fazit:

Mit Schneider & Wulf zieht ein Unternehmen nach Frankfurt, das in der gesamten Rhein-Main-Region schon längst angekommen ist. Und mit „Wir machen EDV einfach" versprechen die IT-Profis kein Stück zuviel.

Sven Wulf, Geschäftsführer

JETZT INFORMIEREN UNTER:
www.schneider-wulf.de

Fotos: Schneider & Wulf; Massdrei Interior; Illustrationen: neyro2008 / Godruma – Thinkstock

JOB-FIT!

TOP-MOTIVATION MIT MODERNER GESUNDHEITSFÖRDERUNG

Motivierte und aktive Mitarbeiter sind die wertvollste Ressource jedes Unternehmens und die Voraussetzung für eine erfolgreiche Zukunft. Mit unserer Betrieblichen Gesundheitsförderung unterstützen wir Sie bei der verantwortungsbewussten Führung Ihrer Mitarbeiter und helfen Ihnen, sie für private und berufliche Herausforderungen fit zu machen.

Als MAIN.BGMED Rehazentrum verfügen wir über ein vielfältiges Therapie- und Behandlungsspektrum mit modernsten Testungen und Geräteausstattungen. Unser dreißigköpfiges Team aus Physio- und Ergotherapeuten, Masseuren, Sport-Bewegungstherapeuten, Diplom-Sportlehrern, Personaltrainern, Osteopathen, Heilpraktikern und Ernährungswissenschaftlern ist mehrsprachig aufgestellt und verfügt über viel Erfahrung in den Bereichen Genesung, Prävention und Wohlbefinden. Hochqualifiziert, kompetent und motiviert ist es dazu in der Lage, alle Anforderungen einer modernen Betrieblichen Gesundheitsförderung zu meistern und ein gutes und gesundes Arbeitsklima zu fördern.

FÜR BETRIEBLICHE GESUNDHEITSFÖRDERUNG SPRICHT, DASS SIE …

- … gesunde und motivierende Rahmenbedingungen schafft.
- … den eigenverantwortlichen Umgang mit gesundheitsbewusstem Verhalten fördert.
- … die Leistungsfähigkeit, Produktivität und Belastbarkeit steigert.
- … für mehr Motivation, Zufriedenheit und Identifikation mit Ihrem Unternehmen sorgt.
- … eine gute Arbeitsatmosphäre fördert.
- … Fehlzeiten und Fluktuation verringert.
- … die Arbeitgeberattraktivität steigert.
- … Einsparungen für Ihr Unternehmen aufzeigt.
- … steuerliche Vorteile bietet.

Mit aktiven Pausen direkt am Arbeitsplatz, Gesundheitstagen, die als gemeinschaftliches Event auch zur Stärkung des Zusammengehörigkeitgefühls geeignet sind, Workshops, Vorträgen, Aktionen zum Mitmachen, Kursangeboten und Ernährungsberatung fördern wir das Bewusstsein der Belegschaft und Führungskräfte für Themen der Gesundheit. Wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam ein auf Ihr Unternehmen zugeschnittenes Angebot oder beraten Sie innerhalb eines bereits bestehenden Projekts.

Wir helfen Ihnen, Ihre eigenen Vorstellungen mit entsprechenden Methoden und Konzepten umzusetzen, eine ganzheitliche, nachhaltige Betriebliche Gesundheitsförderung aufzubauen und in Ihre Strukturen zu integrieren:
Als Basis für Ihren wirtschaftlichen Erfolg und einen echten Image- und Attraktivitätsgewinn für Ihr Unternehmen als Arbeitgeber.

MAIN • BGMED Rehazentrum

WEITERE INFORMATIONEN:
www.main-bgmed.de

IHR ANSPRECHPARTNER:
Thomas Mangelmann, M.Sc.
rehazentrum@main-bgmed.de

Fotos: BONNINSTUDIO / Alliance / Wavebreakmedia Ltd / Denis Raev – Thinkstock; Illustration: neyro2008 – Thinkstock

Rufen Sie an unter +49 40 60942678-0

iFeedback®

Kostenloses Infomaterial erhalten Sie online auf **www.ifeedback.de**

DIGITALE UMFRAGEN

PER SMARTPHONE ODER iPAD

T · · REWE fps

Direktes Feedback

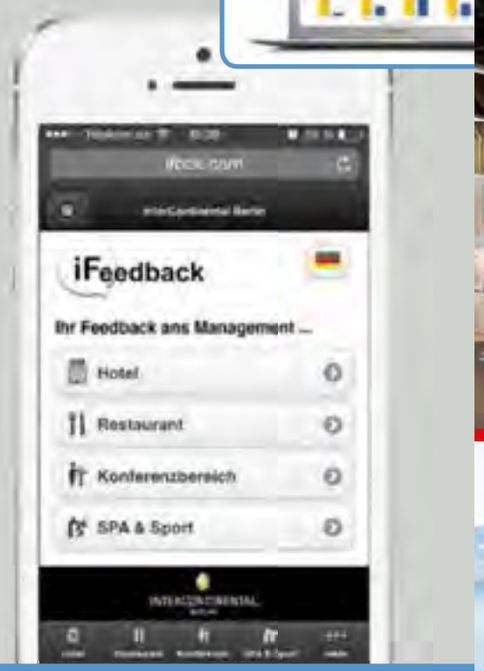
Führen Sie Kundenbefragungen mobil, online oder mit iPad-Terminals durch.

Einfache Analysen

Werten Sie die Ergebnisse Ihrer Befragung unmittelbar im Online-Reporting aus.

Alle Branchen

Profitieren Sie von Lösungen für Groß- und Kleinunternehmen aus allen Branchen.



www.ifeedback.de

© 2015 BHM MEDIA SOLUTIONS GMBH

Für weitere Informationen:
BHM Media Solutions GmbH
E-Mail: info@ifeedback.de
Telefon: +49 40 60942678-0

MASSDREI®

Design

Events

Messebau

Interior

Massdrei GmbH
August-Schanz-Straße 28
60433 Frankfurt am Main
Tel. 069 - 95 45 46 0
www.massdrei.de

MASSDREI®
INTERIOR

BÜROEINRICHTUNG – NACH MASS

Alles am richtigen Platz – gerade in großen Büros müssen die Strukturen klar sein.

Kurze Wege, kluge Raumaufteilung, perfekte Ergonomie und maximale Effizienz – die idealen (Arbeits-) Bedingungen für „quality delivered“ bei FPS CATERING.

Alles an einem Tisch – der Konferenzraum lädt zum Essen, Reden, Diskutieren ein.

Massdrei Interior sind die Experten wenn es um Ihre Einrichtungswünsche geht – sei es im privaten Wohnzimmer oder im Büro, im Loft oder Landhaus. Über ein Dutzend renommierte Marken-Hersteller wie zum Beispiel USM Möbelbausysteme oder Vitra bilden ein Partner-Portfolio, aus dem das perfekt auf den Kunden zugeschnittene Konzept erstellt wird.

Das kompetente Team rund um Andreas Reich besteht aus qualifizierten Fachleuten und ist ideal aufgestellt, um alle planerischen, gestalterischen sowie konstruktiven und technischen Herausforderungen für Ihren persönlichen Wohn- oder Arbeits(t-)raum anzunehmen. Das Kompetenzspektrum besteht aus Analyse, Beratung, Planung, Visualisierung und der individuellen Ausführung. Alles aus einer Hand und „MASS“-geschneidert.

Allein entscheidend bei jedem Arbeitsschritt: die perfekte Lösung für den Kunden, so auch bei FPS CATERING. Die Büroräume im ersten Stock des FPS Headquarters in der Ferdinand-Porsche-Straße in Fechenheim wurden vermessen, analysiert, Ideen wurden hin- und hergeworfen, bis das perfekte Konzept für die vielgenutzten Räumlichkeiten geplant war.

Das modulare Möbelbausystem von USM erwies sich als die beste Lösung, um alle Herausforderungen zu berücksichtigen – ein Raum und viele verschiedene Bedürfnisse und Arbeitsweisen mussten zu einem einheitlichen Bürokonzept verschmelzen.

Das „Welcome Desk“ aus USM Möbeln ist erste Anlaufstelle für alle Besucher. Die verschiedenen Teams der einzelnen Geschäftsbereiche erhielten kleine Inseln in hochwertiger USM Möblierung, so dass der Austausch untereinander gefördert wird ohne die anderen Bereiche zu stören – reichlich Stauraum sorgt außerdem für einen immer ordentlichen Arbeitsplatz.

Klar und schlicht gehalten ist auch der Konferenzraum: Treffpunkt für alle Abteilungen ebenso wie Schauplatz von kulinarischen Inszenierungen. Bei Probeessen für Geschäfts- oder Privatkunden, Teammeetings oder internen Workshops für die neuesten Küchenkreationen profitieren alle von der entspannten Atmosphäre des flexibel nutzbaren Raumes.

Das Beste – das Konzept wächst mit FPS CATERING, da es modular erweiterbar ist – die perfekte Voraussetzung für eine weitere Fortsetzung der bereits bisher so erfolgreichen Zusammenarbeit mit den Einrichtungsexperten von Massdrei Interior.

WEITERE INFORMATIONEN ONLINE:
www.massdrei-interior.de

Fotos: Massdrei Interior, vitra; Illustrationen: tkachuk / neyro2008 – Thinkstock

LEIDENSCHAFT LEDER

KAUFMANN
Manufaktur feiner Lederwaren

REGIONALER QUALITÄTSPARTNER

Handarbeit bis ins Detail: Die Manufaktur Kaufmann fertigt feine Lederwaren in der 3. Generation

Es sind kleine Kunstwerke der Täschnerei, die unser Familienunternehmen Kaufmann – Manufaktur feiner Lederwaren – seit über 72 Jahren und inzwischen bereits in dritter Generation herstellt. Spezialisiert auf die Produktion von Lederwaren wie Gürtel, Uhrenarmbänder und Taschen, gilt dabei stets: Wahre Schönheit steckt immer auch im Detail! Bei einer unserer Aktentaschen bedeutet das ausgefeilte Exklusivität: Reißverschlüsse aus der Schweiz, in Florenz handgemachte Schlösser, das Garn aus Augsburg, das Innenfutter aus feinstem französischem Kalbsleder.

An zwei Standorten produzieren 95 Angestellte Taschen und Accessoires (Mülheim am Main) sowie Uhrenarmbänder und Gürtel (Kleinschmalkalden im Thüringer Wald). Und ob in Hessen oder Thüringen: jeweils steht höchste Qualität in Verarbeitung und Material im Vordergrund – besonders beim Ausgangswerkstoff Leder. So werden neben Kalbs- auch Straußen- und feines Pferdeleder sowie Krokodil verwendet.

Gefertigt werden alle Modelle selbstverständlich auch individuell nach Kundenwunsch. Auch im Bereich der Uhrenarmbänder gilt die Maßgabe nach Spitzenqualität, die angesichts des doch einfach erscheinenden Produkts mit überraschend großem Aufwand erreicht wird. Denn um ein handgefertigtes Uhrenarmband zu vollenden, sind je nach Modell bis zu 85 Arbeitsschritte nötig. So wird in der Manufaktur geklebt, gesteppt, geschärft und genäht, mit dem stetigen Anspruch, das Gute immer noch besser zu machen.

Mit Erfolg: Eine permanent steigende Nachfrage von allen Menschen, denen es auf ehrliche und vor allem langlebige Qualität ankommt gibt unserem Konzept Recht.

BESUCHEN SIE UNS:
Kaufmann Boutique Rhein-Main
Lämmerspieler Straße 85
63165 Mühlheim am Main
Telefon 06108.6006 490
Telefax 06108.6006 300
rheinmain@kaufmann.de
www.kaufmann.de

Fotos: Kaufmann; Illustration: neyro2008 – Thinkstock

„Höchste Qualität in Verarbeitung und Material steht im Vordergrund."

Möller & Schaar
FRANKFURT

MAN & WOMAN

ALEXANDER MCQUEEN . TOM FORD . VALENTINO . LORO PIANA
MOTHER . FEDELI . MISSONI . THE ROW . VICTORIA BECKHAM
COURRÈGES . ETRO . KITON . SANTONI . JACOB COHEN . CARUSO
J BRAND . STUART WEITZMAN . IRIS VON ARNIM . STALLION
NERI . AIDA BARNI . ATTOLINI . STILE LATINO . INÈS MARÉCHAL
LA FILERIA . BUONAMASSA . PT01 . MALO . DOLCE & GABBANA

KAISERHOFSTRASSE 10 . 60313 FRANKFURT AM MAIN . T: 069 92039470 . INFO@MOELLER-SCHAAR.COM

WWW.MOELLER-SCHAAR.COM

BWS Sicherheit

Informieren Sie sich unter
www.bws-offenbach.de
oder sprechen Sie persönlich
mit uns: **069 / 888 145**

Dem Ernstfall einen Schritt voraus.

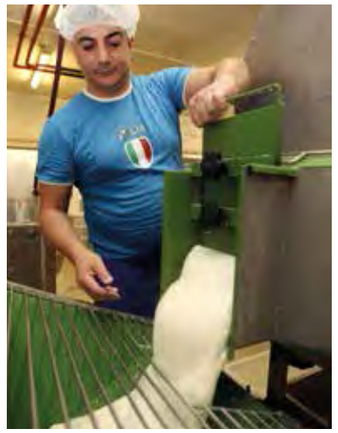
Den Schutz von Menschen und Gebäuden, die Absicherung von Privatbesitz und Betriebsanlagen sowie viele **Dienstleistungen rund um das Thema Sicherheit und Service erhalten Sie von uns aus einer Hand.** Als VdS-anerkanntes Wach- und Sicherheitsunternehmen der Klassen A, B und C sind wir ein inhabergeführter, mittelständischer Sicherheitsdienstleister im Rhein-Main-Gebiet. Seit 1966 bieten wir absolut verlässlich passende Lösungen – Zuhause wie auch in Ihrem Unternehmen.

BWS Sicherheitsdienste • Harlass-Roth Bartenstein GmbH
Kaiserleistr. 39 • 63067 Offenbach • www.bws-offenbach.de

KÄSE-KÖNNER

Offenbach liegt in Italien – zumindest wenn man sich in der Käserei Fabbrica Latticini L'Abbate umschaut

Der Käsemacher bei der Arbeit: Guiseppe Vito L'Abbate bei der Herstellung des besten Mozzarellas außerhalb Italiens



Hier findet man neben anderen feinsten italienischen Käsesorten den besten hausgemachten Mozzarella diesseits der Alpen.

Als Antonio L'Abbate, der Gründer des Unternehmens, in den 60er Jahren aus Italien nach Deutschland kam, vermisste er vor allem Eines – seinen geliebten italienischen Käse. **Was lag da näher, als dieses herzhafte Gut Italiens in seine neue Heimat zu importieren?** Mutig eröffnete der Käseliebhaber die Käserei Fabbrica Latticini L'Abbate – direkt im Herzen von Offenbach und bald hatten er und sein hervorragender Käse sich einen Namen gemacht.

- ✓ *die Käserei ist nur 2 km von FPS CATERING entfernt*
- ✓ *die gleiche Milch wird bei FPS CATERING auch im Bereich Schulen & Kitas verwendet*

WEITERE INFORMATIONEN ONLINE:
www.labbate.de

Seitdem hat sich einiges verändert: Maschinen haben die mühsame Handarbeit von damals übernommen, neue Produkte erweitern das Sortiment, viele begeisterte Kunden sind hinzu gekommen, aber die original Rezepturen aus Italien und die Liebe zum Käse sind bis heute der Grundstock des Unternehmens.

Angekommen im neuen Jahrtausend hat Antonio L'Abbate das Zepter der Fabbrica Latticini L'Abbate an seinen Sohn Vito Guiseppe weitergegeben. Die Familienkäserei ist heute spezialisiert auf die eigene Herstellung italienischer Frischkäse – täglich frisch und aus regionaler Biomilch, darüber hinaus auf importierten Käsegenuss, auf regionale Käseklassiker und auf italienische Feinkost.

Fotos: Fabbrica Latticini L'Abbate, IvanMikhaylov / Sven Hoppe – Thinkstock, Illustration: neyro2008 – Thinkstock

GIRAFFEN IN KELKHEIM!

Mit einem Spruch fing alles an, seitdem gehört das langhalsige Maskottchen zu Küchen Krampe wie der Äppelwoi zum Bembel – das Portrait eines innovativen Familienunternehmens

AUSGEZEICHNET ZUM KÜCHEN SPEZIALIST DES JAHRES 2014

Starker Zusammenhalt: Familie Krampe & Team

Küchen von Krampe sind Räume zum Leben

„Team Krampe" beim HK-Kreisstadtlauf mit Maskottchen Krampi

Ausgezeichnet zum Küchenspezialist des Jahres 2014

Aber mal von vorne, alles begann 1938: Hubert Krampe gründet das Unternehmen Krampe. Trotz der schwierigen Zeit macht er Pläne für die Zukunft und beginnt Möbel und Küchenbuffets zu produzieren.

Mit der Kraft des Wirtschaftswunders gelingt es ihm die Firma Krampe Schritt für Schritt aufzubauen. 1973 geht er in Ruhestand und übergibt die Firma an seinen Sohn Karl Krampe.

Auf der Suche nach einem aussagekräftigen Werbeslogan für sein Küchenstudio kommt dieser 1992 auf den Spruch: „Nach unseren Küchen machen viele lange Hälse" und kombiniert ihn mit dem exotischen Maskottchen in schwarz-gelb. Seitdem ist „Krampi" aus dem Erscheinungsbild des Familienunternehmens nicht mehr wegzudenken und steht unverwechselbar für die Küchen-Profis aus Kelkheim, die seit nunmehr 75 Jahren mit exklusiven Markenpartnern Küchenträume wahr werden lassen.

Fotos: Küchenstudio Krampe, Donvanstaden – Thinkstock, Illustration: neyro2008 – Thinkstock

Ob als Plüschtier für die kleinsten Kunden oder als motivatorischer Startläufer des „Team Krampe" beim HK-Kreisstadtlauf – Krampi ist immer mit dabei und steht stellvertretend für den ungebrochen hohen Innovationsgrad der Firma Küchen Krampe, die inzwischen in dritter Generation von Joachim Krampe geführt wird.

Jahrzehntelange Kontinuität und fachlich fundierte Kompetenz für Kunden und Kooperationspartner – das leidenschaftliche Engagement der Familie Krampe wurde zuletzt 2014 mit der Auszeichnung „Küchenspezialist des Jahres 2014" des Fachverbandes DER KREIS prämiert und entsprechend gewürdigt.

Wieder ein Grund mehr, nach den neuesten Innovationen aus dem Hause Küchen Krampe einen langen Hals zu machen ....

WEITERE INFORMATIONEN ONLINE:
www.kuechen-krampe.de

Le Goût, c´est Tout... *Le Goût, c´est Tout...*

www.shop.pains-tradition.com

Pains & Tradition

Mehr als 80 Sterneköche vertrauen uns!

Probieren auch Sie unsere Premium-Brote:
www.shop.pains-tradition.com

KIRCHER SAS
Zone du Prieuré, F-54350 Mont-Saint-Martin, T 00 33 3 82 39 83 10

PAINS & TRADITION
ZAE Robert Steichen, L-4940 Hautcharage, T 00 352 26 50 60

www.pains-tradition.com

DO YOU SPEAK CATERING?

A

AMUSE GEULE / AMUSE BOUCHE (SPRICH: AMUS GÖL / AMUS BUUSCH)

Hier geht es in der Tat um ein Amusement – nämlich den Genuss des Gastes! Amuse geule / Amuse Bouche sind kleine Häppchen, die vor dem Essen gereicht werden, um die Wartezeit zu verkürzen und den Appetit anzuregen.

C

CONVENIENCE FOOD

Mit Convenience Food werden vorgefertigte Lebensmittel bezeichnet, bei denen der Hersteller bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernimmt, um weitere Zubereitungen zu Privathaushalten, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegungen zu erleichtern.

G

GUÉRIDON (SPRICH: GERIDO)

Gueri – was? Der Guéridon, auch als Service-Tisch bekannt, ist für Restaurantfachleute eine nützliche Hilfe und ideale Arbeitsfläche. Der kleine Beistelltisch kann direkt an die Tische im Restaurant gefahren werden, um zum Beispiel das Essen darauf anzurichten oder benötigte Utensilien wie zusätzliche Gläser schnell zur Hand zu haben.

K

KELLNERMESSER

Hinter dem Begriff Kellnermesser verbirgt sich ein wichtiges Arbeitsgerät für Restaurantfachleute zum Öffnen von Flaschen. Der Korkenzieher mit Hebelwirkung verfügt zusätzlich über ein kleines Messer, um die Hülse um den Flaschenhals zu entfernen.

M

MISE EN PLACE (SPRICH: MIS ON PLASS)

Das Mise en Place (französisch, deutsch in etwa: an den rechten Ort gestellt im Sinne von Vorbereitung) bedeutet die Vorbereitung eines Arbeitsplatzes. In der Küche beinhaltet es z.B. die Bereitstellung der oft benötigten Gewürze und Zutaten sowie der Arbeitsutensilien in der für den jeweiligen Koch optimalen Anordnung. Im Service hingegen ist damit in der Regel die gesamte Vorbereitung von Glas, Besteck, etc. und allen für den Servicevorgang notwendigen Utensilien gemeint.

„Unsere Stärke ist die individuelle und persönliche Betreuung von Firmen und Privatpersonen.“

Allianz Generalvertretung
Oscar & Karsten Roeder,
Partner von FPS CATERING,
seit 1924 in 3. Generation in Frankfurt.

Karsten Roeder
Versicherungskaufmann

Allianz Generalvertretung
Oscar & Karsten Roeder
Johanna-Melber-Weg 4
60599 Frankfurt am Main

Telefon: 069 / 65 14 24 und 65 50 25
Telefax: 069 / 65 25 77
Mobil: 0173 / 9 25 00 50
karsten.roeder@allianz.de
www.roeder-allianz.de

Allianz

westhafen pier 1

SCHÖNER SCHLUSS

Verführerische „Hot Shots“ aus unserer Exklusivlocation Westhafen Pier 1

LEIDENSCHAFTLICHES LIVE-ERLEBNIS

REGIONALER QUALITÄTSPARTNER

Das Beste kommt zum Schluss! Was dabei herauskommt, wenn echte Profis zusammen arbeiten, zeigen die Fotoimpressionen von kulinarischen Event-Highlights im Westhafen Pier 1 – Frankfurts spektakuläre Eventlocation vertraut exklusiv auf FPS CATERING.

APPETITLICHES AMBIENTE

Fotos: FPS CATERING, Westhafenpier, Illustration: neyro2008 – Thinkstock

GESCHMACKVOLLER GESAMTAUFTRITT

WEITERE INFORMATIONEN ONLINE:
www.westhafenpier.de

Impressum

Herausgeber:
FPS CATERING
GmbH & Co. KG
Ferdinand-Porsche-Str. 17–19
60386 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 55 09 25
Fax: 069 - 67 83 057 99
home@fps-catering.de
www.fps-catering.de

Verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Pressegesetzes:
Markus Spengler
FPS CATERING
GmbH & Co. KG
Frankfurt am Main

Chefredaktion:
Markus Spengler
FPS CATERING
GmbH & Co. KG
Frankfurt am Main

Projektleitung, Koordination, Redaktion und Gestaltung:
mainformat gmbh
Frankfurt am Main

Druck:
Druck- und Verlagshaus
Zarbock GmbH & Co. KG
Frankfurt am Main

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

FPS CATERING
quality delivered