AUSGABE 2017

FPS EDITORIAL NO.4

3 MICHELIN STERNE FÜR FRANKFURT
Klaus Erfort & FPS CATERING

DER TREND PIONIER
Pierre Nierhaus im Portrait

NEU: LIEFERKÜCHE ONLINE
Der Catering-Onlineshop für Frankfurt

SINN & SINNLICHKEIT
Kult-Designer Cem Mustafa Abaci
im Interview

LIFESTYLE I PERSONALITIES I GOOD FOOD

FPS CATERING
quality delivered

VOR-WORT.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in der vierten Ausgabe unseres Kundenmagazins FPS EDITORIAL erwarten Sie neben Stories über Pioniere und Urgesteine auch wahre Erfolgsgeschichten sowie jede Menge Wissens- und Lesenswertes aus der Welt von FPS CATERING.

Entdecken Sie Informatives und Inspirierendes zum Thema Kulinarik, erleben Sie innovative Perspektiven interessanter Persönlichkeiten und erfahren Sie interessante Tatsachen rund um Themen-Trends und aktuellen Lifestyle.

Wir danken an dieser Stelle herzlich allen Weggefährten und Gleichgesinnten, die mit uns die Leidenschaft für gute Lebensmittel und tolles Essen teilen und täglich hart daran arbeiten, höchste Qualität zu bieten.

Viel Freude beim Lesen wünschen Ihnen

Markus Spengler
Geschäftsführender Gesellschafter

Sebastien Knoll
Küchendirektor, Partner

Christian Doetsch
Leiter Logistik, Partner

INHALT

FPS INSIDE

06 **ERFOLGSGESCHICHTE: FRANKFURT SCHOOL**
Maßgeschneidertes Gastronomiekonzept von FPS CATERING für den neuen Campus der Frankfurt School of Finance and Management

10 **GEMEINSAM AUF ERFOLGSKURS**
FPS CATERING & Schneider & Wulf

12 **HAND IN HAND MIT DEM STERNEKOCH KLAUS ERFORT**
Spitzengastronomie im exklusiven Rahmen

18 **NEWCOMER: FRESH & READY**
Das neueste Foodkonzept von FPS CATERING – vorgestellt von Fabienne Faßbender im Kurz-Interview

26 **LIEFERKÜCHE ONLINE**
Der Catering-Onlineshop für Frankfurt

30 **MADAME QUICHE**
Zufall oder Schicksal?

32 **AUSGEWOGEN & ABWECHSLUNGSREICH**
Der ideale Speiseplan und wie er entsteht

38 **FRÜH ÜBT SICH: KINDER-PIZZABACKEN**
Kleine Köche ganz groß – so macht Schule noch mehr Spaß

44 **UNSERE QUALITY BOX:**
Qualität, die ankommt! Wenn es um Frische und Qualität geht, machen wir keine Kompromisse

48 **UNSCHLAGBAR VIELFÄLTIG:**
Catering bedeutet Essen ausliefern? Auch. Was noch zu unserem „daily business“ gehört, zeigt ein kurzer Auszug aus unserem Leistungskatalog

60 **GANZ NACH WUNSCH**
Frische Ideen für die Betriebsgastronomie

PERSONALITIES

40 **DER TREND-PIONIER**
Der Frankfurter Trendexperte Pierre Nierhaus nimmt Gastronomen mit zu den hippsten Plätzen der Welt

50 **SINN & SINNLICHKEIT**
Der Frankfurter Kult-Designer Cem Mustafa Abaci im Kurz-Interview

54 **DIE TREUE SEELE**
Seit 20 Jahren Koch aus Berufung: Mohamed Laamouri

GOOD FOOD

22 **KAFFEE ODER TEE? GRUNDSATZFRAGE.**
Kaum eine Frage spaltet echte Fans so sehr, wie die nach Bohne oder Blatt

34 **REGIONALE SUPERFOODS**
Nachhaltig und genau so gesund

42 **COLA – DIE KULTBRAUSE**
„Sag mir, welche Cola Du trinkst und ich sage Dir, was für ein Typ Du bist“

LIFESTYLE

20 **NACH DEM ESSEN PERFEKTER SCHLAF, MASSGESCHNEIDERT.**
Träume erfüllen seit 1852: Hästens

52 **ARBEITSPLÄTZE À LA CARTE**
Innovative Raumkonzepte: Das neue Headquarter der FinTechGroup designed by Massdrei Interior

56 **5 GROSSE ÖKO-IRRTÜMER**
Stimmt das wirklich, was wir alle glauben? Ein kurzer Fakten-Check

62 **GESUNDHEITSFAKTOR FERMENTIERT**
Was es mit fermentierten Lebensmitten auf sich hat – 6 Beispiele

03 **VORWORT**

66 **IMPRESSUM**

FRANFURT SCHOOL OF FINANCE & MANAGEMENT

Die Frankfurt School of Finance & Management ist eine führende private Business School mit Hauptsitz in Frankfurt am Main.

„Bis zum Jahr 2020 will die Frankfurt School zu den besten Business Schools in Europa gehören. Der neue Campus ist der Ort, an dem diese Vision Wirklichkeit wird!"
PROFESSOR DR. UDO STEFFENS, PRÄSIDENT DER FRANKFURT SCHOOL

Für dieses Ziel entsteht an der Adickesallee in Frankfurt bis 2017 der neue Campus mit einer Bruttogeschossfläche von rund 42.000 qm.

„Zum Forschen brauchen wir eine inspirierende Umgebung – auf dem neuen Campus entsteht sie!"
PROFESSPR DR. YUPING JIA, JUNIORPROFESSORIN FÜR ACCOUNTING

Frankfurt School
of Finance & Management
German Excellence. Global Relevance.

ERFOLGSGESCHICHTE: FRANKFURT SCHOOL

Maßgeschneidertes Gastronomiekonzept von FPS CATERING für den neuen Campus der Frankfurt School of Finance and Management

Seit Anfang Juli 2007 betreibt FPS CATERING das etwa 250 qm große Casino der Frankfurt School of Finance & Management als eigenständigen Betrieb mit eigenem Personal. Dabei werden bis zu 500 Essen täglich produziert und mehrmals täglich frisch geliefert.

Im Rahmen der Ausschreibung für die gastronomische Gesamtkonzeption des neuen Campus-Areals konnte sich FPS CATERING mit einem innovativen und maßgeschneiderten Angebot durchsetzen und erhielt den Zuschlag.

Die weltweit erste zertifizierte Bio-Küche in einer Business School, exklusiv entwickelte Eigenmarken für Food und Kaffee, eine eigene APP und multifunktionale Angebote wie das „Deli" sind dabei nur einige Highlights, die den neuen Campus der Frankfurt School of Finance & Management in Zukunft auszeichnen werden.

Das Team von FPS CATERING ist stolz auf das Vertrauen und freut sich hochmotiviert auf die Fortsetzung der bisherigen Erfolgsgeschichte.

ERFOLGSFAKTOR BIO-KÜCHE

FPS CATERING verfügte als erstes Catering-Unternehmen in Frankfurt und im gesamten Rhein-Main-Gebiet über ein EU-Bio-Zertifikat. Diese Erfahrung und Kompetenz lassen wir in die neue Frischeküche der FSFM einfließen und diese als Bio-Küche zertifizieren – ein echtes Alleinstellungsmerkmal.

DAS DELI – KAFFEEBAR & SHOP AT IT'S BEST

Treff- und Kommunikationspunkt für Studierende, Mitarbeiter und Gäste. Multifunktionale Kombination aus Café (tagsüber), Shop (ganztägig) und After-Work-Bar (abends).

DAS RESTAURANT – GESUNDES & FRISCHES MITTAGESSEN

Hauptversorgung für Studenten, Mitarbeiter & Gäste. Täglich wechselnde Hauptgerichte sowie:

- Salatbar: Fresh & tasty
- Brotstation: Slow baking at it's best
- Suppenbar: Spoon only
- Dessertauswahl: Sweet & fruity
- Gewürzstation: Spice your style

DAS BEZAHLKONZEPT – ALLES AUF EINE KARTE

- Zahlung per Zahlkarte oder Smartphone (Kesh) an allen Stationen der Gastronomie
- Aufladung vor Ort über „Aufwerter" in Deli & Restaurant

Neue Ideen, frische Visionen

NEU: SCHOOL DELI NATURAL FAST FOOD

- Innovative Speisen, orientiert an Trends aus aller Welt
- Täglich frisch produziert
- Speziell konzipierte „take-away"-Verpackungen zum Einsatz für kalte oder heiße Speisen

NEU: SCHOOL COFFEE SPECIAL BLEND

- Eigenmarke Kaffee – Ausarbeitung unter Einbeziehung der Mitarbeiter und Studenten durch Kaffee-Tastings
- Kaffee-Qualität, die überzeugt: 100 % BIO & Fairtrade
- Höhere Identifikation für Studierende und Mitarbeiter
- 100 % Flexibilität in Bezug auf Sortiment und Auswahl

GEMEINSAM AUF ERFOLGSKURS

FPS CATERING & Schneider & Wulf

Markus Spengler und Sven Wulf kennen sich bereits seit ihrer gemeinsamen Schulzeit. Als Markus in den Familienbetrieb einstieg und Sven seine Karriere in der IT startete, trennten sich zwar die beruflichen Wege – privat blieb der Kontakt jedoch weiter bestehen.

So überrascht es nicht, dass Sven erste Anlaufstelle für Markus war, als es darum ging, nach der Übernahme des Frankfurter Party-Service den Betrieb IT-seitig zu modernisieren. Wobei „runderneuern“ der treffendere Ausdruck ist – standen den Mitarbeitern des Unternehmens damals doch lediglich ein Wählscheibentelefon und eine Schreibmaschine zur Erledigung ihrer administrativen Arbeiten zur Verfügung.

Markus Spengler hat früh erkannt, dass IT weit mehr ist als ein notwendiges Übel. Durch den Einsatz eines Kunden-Management-Systems (CRM) gelang es ihm, seine Geschäftsbeziehungen auszubauen und zu vertiefen. Im Zusammenspiel mit der verbesserten internen Organisation konnte er zunächst den Frankfurter Party Service und später FPS CATERING zu einem der führenden Frankfurter Catering-Unternehmen ausbauen.

„Der Erfolg von FPS CATERING liegt zu einem nicht unwesentlichen Teil darin begründet Kunden durch den sinnvollen Einsatz von IT verbindlich und nachhaltig zu betreuen.“
Markus Spengler

Die Schneider & Wulf EDV-Beratung mit Sven Wulf als Geschäftsführer ist stolz darauf, Markus Spengler, Christian Doetsch und Sebastien Knoll bei dieser Entwicklung kontinuierlich begleitet zu haben. Aktuell werden 50 Arbeitsplätze mit Full Service IT-Konzepten betreut. Dank einer praxistauglichen, leistungsstarken und störungsfreien IT blickt FPS CATERING in eine sorgenfreie Zukunft.

Markus Spengler (li.) und Sven Wulf (re.) – verbunden seit der Schulzeit

Unsere zertifizierten IT-Experten liefern seit über 25 Jahren IT-Lösungen für den Mittelstand. Für unsere Kunden sind wir immer da – 100 % professionell, aufmerksam, strukturiert, unbürokratisch und kostentransparent.

Überzeugen Sie sich von unserem Verständnis IT in der Praxis umzusetzen. Gemeinsam mit Ihnen analysieren wir im Rahmen eines eintägigen Workshops Ihre wichtigsten Unternehmensprozesse und erarbeiten, wie Sie diese durch den sinnvollen Einsatz von IT optimieren können – für Leser des FPS-Magazins zum einmaligen Sonderpreis von 1.000,- € statt 2.500,- €, zzgl. MwSt..

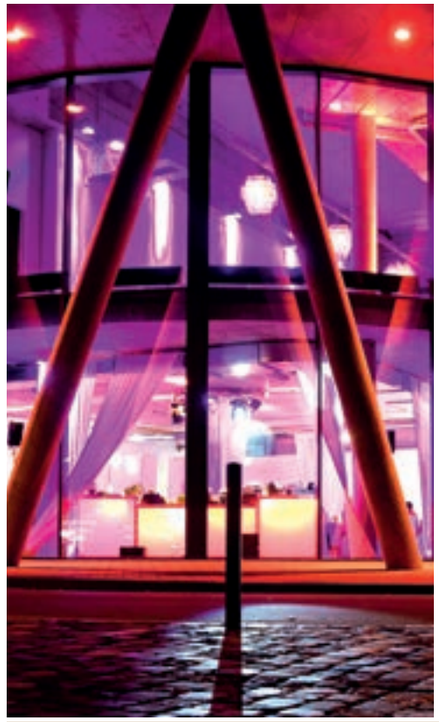
Einen Termin buchen Sie ganz einfach über **www.schneider-wulf.de/fps** oder telefonisch kostenfrei über **0800 4883 338**.

EDV einfach!

Schneider & Wulf
EDV-Beratung GmbH & Co. KG
www.schneider-wulf.de
0800 4883 338

Die Event-Location am Main

westhafen pier 1



Platz eins. Für alle,
die etwas zu feiern haben.

www.westhafenpier.de

HAND IN HAND MIT DEM STERNEKOCH

Spitzengastronomie im exklusiven Rahmen

Klaus Erfort: Leidenschaft ist sein Antrieb, Kochen ist seine Berufung, Perfektion und Kreativität sind seine Markenzeichen.

3 MICHELIN-STERNE FÜR FRANKFURT

Klaus Erfort & FPS CATERING

In kulinarischer Kooperation mit dem Sternekoch Klaus Erfort präsentiert FPS CATERING „3 Michelin-Sterne für Frankfurt“: Das exklusive Konzept bietet ausgezeichnete Sternegastronomie auf allerhöchstem Niveau im exklusiven Rahmen für Veranstaltungen ab 50 Personen.

Als kulinarisches Herzstück des Events entwickelt Klaus Erfort dabei zunächst einen individuell auf den Charakter der Veranstaltung zugeschnittenen Menüvorschlag. Auf dieser Basis erfolgt dann die weitere Eventplanung und -koordination über FPS CATERING in präziser Abstimmung mit dem Sternekoch und seinem Team. Klaus Erfort zählt zu den besten Köchen der Welt und ist seit 2008 mit 3 Michelin-Sternen und mit 19,5 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Darüber hinaus zeichnen ihn fünf Feinschmecker-Punkte und fünf Löffel im Schlemmer Atlas aus sowie die Prämierung als „Koch des Jahres“ und für das „Menü des Jahres“.

FPS CATERING | ★★★ KLAUS ERFORT

Erfort freut sich, mit FPS CATERING einen Partner gefunden zu haben, der langjährige Erfahrung mit der Planung und Durchführung von Events hat:

„Ich kann mich ganz auf meine Leidenschaft, die Kreation von Geschmackserlebnissen, konzentrieren, stelle die Menüfolge zusammen und FPS CATERING kümmert sich um die gesamte Planung rund um den Event mit Eventlocation, Service und der gesamten Logistik. Besser geht es nicht!“

Auch Markus Spengler, geschäftsführender Gesellschafter von FPS CATERING ist stolz auf die Kooperation: „Klaus Erfort kreiert perfekt auf die Veranstaltung abgestimmte Gaumenfreuden und neuartige Kompositionen. Unsere Kunden und deren Gäste dürfen sich ab sofort auf noch einzigartigere Events mit einmaligen Geschmackserlebnissen freuen!“

KLAUS ERFORT
ZAHLEN UND FAKTEN

Leidenschaft ist sein Antrieb.

Kochen ist seine Berufung.

Perfektion und Kreativität sind seine Markenzeichen.

Das Ergebnis:

der erste Michelin-Stern mit 21 Jahren.

Der dritte Stern ist die eindrucksvolle Bestätigung seines Könnens.

Selbstständiger Gastronom seit März 2002 im „Gästehaus Klaus Erfort“, Saarbrücken; ausgezeichnet mit:

3 Michelin-Sternen,

19,5 Punkte Gault Millau,

5 Feinschmecker-Punkten,

5 Löffeln im Schlemmer Atlas,

Platz 64 S.Pellegrino World’s 50 Best Restaurants (2010)

uvm.

WAS ZÄHLT SIND

ELEGANZ, HARMONIE UND SIE.

Know your classics. USM pflegt die wohlüberlegte Reduktion: klassisches Design, klare Formen, unaufdringliche Eleganz.

MASSDREI® INTERIOR

MASSDREI GmbH Interior
Bockenheimer Landstraße 5, 60325 Frankfurt am Main
Tel.: 069 120 1863 0, massdrei-interior.de, usm-frankfurt.de

USM Möbelbausysteme

www.usm.com

Der neue Mercedes-AMG E 63 S.*

Die stärkste E-Klasse aller Zeiten: mit 612 PS und einer Beschleunigung von null auf hundert in 3,4 Sekunden.

Die Faszination AMG hat ein Zuhause: im AMG Performance Center Aschaffenburg. Lernen Sie unsere dynamischen Persönlichkeiten kennen – ob kompakter Kraftsportler, souveräne Business-Limousine, kraftvoller SUV oder expressiver Sportwagen.

In Ihrem Autohaus Kunzmann.

*Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert: 11,7/7,6/9,1 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 207 g/km.

AMG DRIVING PERFORMANCE

Mercedes-Benz

KUNZMANN Die *neue* Service-Dimension

Robert Kunzmann GmbH & Co. KG, Autorisierter Mercedes-Benz und smart Verkauf und Service, Volkswagen Service Partner, Auhofstraße 29, 63741 Aschaffenburg, Tel.: 06021/361-11 100, www.kunzmann.de

Newcomer: Fresh&Ready®

Das neueste Foodkonzept von FPS CATERING – vorgestellt von Fabienne Faßbender im Kurz-Interview

FPS CATERING: Hallo Fabienne, Du leitest die Abteilung Eventmanagement bei FPS CATERING – was gibt es Neues an der Veranstaltungsfront?
FASSBENDER: Generell geht der Trend hin zu modularen Eventkonzepten, bei denen auch der gastronomische Part schnell und einfach auf- und abgebaut sowie flexibel an den Veranstaltungsablauf angepasst werden kann.

FPS CATERING: Was bedeutet das ganz konkret?
FASSBENDER: Dass wir uns als Caterer in Zukunft noch flexibler aufstellen müssen, um auf die individuellen Wünsche unserer Kunden optimal eingehen zu können. Unser jüngstes Foodkonzept *Fresh&Ready®* ist ein gutes Beispiel dafür.

FPS CATERING: *Fresh&Ready®* – ein hipper Name! Was verbirgt sich hinter der Idee?
FASSBENDER: (lacht) Ein hipper Name als Verpackung für ein wirklich innovatives Foodkonzept bei dem die aktuellsten Foodtrends im Vordergrund stehen! Verschiedene Geschmackswelten bieten eine breite Auswahl an leichten Vorspeisen, köstlichen Hautgerichten und süßen Desserts, die beliebig kombiniert werden können.

FPS CATERING: Und was ist daran neu?
FASSBENDER: Vorspeisen und Desserts werden in stylishem Einweggeschirr fertig portioniert und in Flugzeugtrolleys vorgekühlt angeliefert, präsentiert sowie auch direkt serviert. Das sieht nicht nur super aus, sondern funktioniert auch optimal und extrem zügig. Die Hauptgerichte gibt es aus modernen K-Pots: hier garantiert eine praktische Aufteilung der Speisen, dass jeder Gast schnell zu seinem Essen kommt.

FPS CATERING: Wow, also in Zukunft kein Schlangestehen am Buffet mehr?
FASSBENDER: Genau. Gleiches gilt für das Anstehen am Getränkebuffet – auch das haben wir abgeschafft. Bei *Fresh&Ready®* reicht ein Glas – für unsere Bio-Weine und den saisonal wählbaren Empfangssekt. Hippe Softgetränke und Bier werden in der Flasche angeboten. Das spart Ressourcen, schont die Umwelt und gibt dem Event einen lässig-coolen Lifestyle, wie auch die gesamte Ausstattung und Deko mit wirkungsvoll platzierten Elementen wie großen Vasen, Dosen oder Weckgläsern.

FPS CATERING: A propos sparen – gibt's die trendigen Häppchen denn auch zum Schnäppchenpreis oder wie sieht das aus?
FASSBENDER: Für uns bei FPS CATERING zählt als Oberstes und Erstes, dass wir frische Produkte nachhaltig und in bester Qualität verarbeiten!
Natürlich verursacht dies automatisch auch gewisse Grundkosten, deswegen werden wir nie extreme Billigpreise anbieten können und dies wollen wir auch gar nicht. *Fresh&Ready®* ist eine kosteneffiziente Variante für viele verschiedene Veranstaltungsformate, durch weniger Personalaufwand in Service und Küche, geringere Logistikkosten aufgrund von geringerem Ladevolumen und kaum Bedarf an Lagerkapazitäten vor Ort. Das alles sind Pluspunkte bei der Planung und bei den Kosten!
Genaue Zahlen gibt es gerne individuell kalkuliert auf Anfrage, mein Team und ich sind jederzeit gerne ansprechbar unter event@fps-catering.de.

FPS CATERING: Vielen Dank für das Gespräch und viel Event-Erfolg mit *Fresh&Ready®*!

FABIENNE FASSBENDER
LEITUNG EVENTMANAGEMENT

NACH DEM ESSEN …

… PERFEKTER SCHLAF, MASSGESCHNEIDERT.

Träume erfüllen seit 1852: Hästens

Die große Geschichte von Hästens reicht sechs Generationen zurück in die Vergangenheit – von den Wurzeln als Sattlereibetrieb bis zur Ernennung als Hoflieferant des schwedischen Königshauses. Es ist bis heute eine Geschichte voller Leidenschaft, Können und dem Streben danach, die besten, handgefertigten Betten der Welt zu bauen.

Inzwischen sind die blauen Karos von Hästens mehr als ein Stoffmuster – sie sind eine Ikone. Ein Qualitätsmerkmal, an dem jeder Besitzer eines Hästens Bettes Nacht für Nacht Freude hat. Verwendet werden bei der Herstellung eines Hästens Bettes nur erneuerbare Rohstoffe und nachhaltige Naturmaterialien: reines Leinen, Wolle und Baumwolle in Spitzenqualität, hochwertiges langsam wachsendes Kiefernholz aus Schweden und echtes, hypoallergenes Rosshaar.

Neben den Materialien und der Herstellung ist die Auswahl des richtigen Bettes unglaublich wichtig, ist es doch das wichtigste Möbelstück in unserem Leben, in dem wir 23 Jahre schlafend verbringen. Den passenden Raum für ausführliche Beratung und entspanntes Probeliegen bieten die drei Hästens Stores mitten im Rhein-Main-Gebiet: Hier kann man ausführlich und in Ruhe verschiedene Modelle und Festigkeitsgrade versuchen, bis man das Passende für sich entdeckt hat.

In der Regel sagen die Hästens-Experten, dass es das richtige Bett ist, wenn man es nicht einmal spürt. Man merkt nur, wie komfortabel es ist.

KAFFEE ODER TEE? GRUNDSATZFRAGE.

Kaum eine Frage spaltet echte Fans so sehr, wie die nach Bohne oder Blatt im morgendlichen Heißgetränk. Ein Überblick.

Kaffee oder Tee? Bei dieser Frage scheiden sich die Geschmäcker. Die beiden Konkurrenten nehmen in vielen Familien täglich den Kampf auf dem Frühstückstisch auf. Auch in gesundheitlicher Hinsicht sind sie schon seit vielen Jahren Kontrahenten. Die Diskussion, welches der beiden Getränke denn nun den günstigeren Einfluss auf die Gesundheit hat, wird immer wieder neu geführt.

Dem „Deutschen Krebsforschungszentrum“ (DKFZ) zufolge sind weder Kaffee noch Tee bedenklich. Im Gegenteil: Langzeitstudien sollen die positiven Auswirkungen von koffeinhaltigen Getränken beweisen. Grüner Tee soll gesundheitsfördernde Effekte haben, denn darin ist der Gehalt von Epigallocatechinengallat (EGCG) besonders hoch. Ob durch diese Stoffe das Krebsrisiko tatsächlich gesenkt werden kann, wird noch von Forschern diskutiert. Aber auch Kaffee soll das Risiko einer Krebserkrankung verringern, besonders bei Darm- oder Leberkrebs. Studien belegen, dass die Inhaltsstoffe von Kaffee Veränderungen des Lebergewebes bremsen, die zur Entstehung von Karzinomen beitragen, so das DKFZ. Außerdem soll Kaffee das Risiko senken, an Nierenkrebs und weißem Hautkrebs zu erkranken.

Auch hier gilt natürlich wieder, dass mehr nicht mehr hilft und gerade bei einem Genussmittel wie Kaffee oder Tee kann eben der zu häufige und intensive Genuss genau das Gegenteil bewirken, nämlich der Gesundheit schaden.

Das Fazit: Ob nun Tee oder Kaffee besser ist, darüber lässt sich stundenlang trefflich diskutieren. Jedoch ist man in der Wissenschaft zu folgendem Ergebnis gekommen: „Es ist schwer, einem der beiden Getränke den Vorzug zu geben. In Maßen, nicht in Massen, genossen, haben beide Getränke einen sinnvollen Platz in der vollwertigen Ernährung.“

TEE	KAFFEE
1 Tasse enthält ca. 50 Milligramm Koffein – wirkt langsamer, aber länger	1 Tasse enthält ca. 100 Milligramm Koffein – wirkt schneller, aber kürzer
kann gegen Karies und Rheuma helfen, da das enthaltene Fluorid den Zahnschmelz stärkt	kann durch die in der Bohne enthaltenen Antioxidantien gegen Alzheimer, Gicht und Diabetes helfen
enthält Stoffe, die krebs- und gefäßschützend wirken sollen	soll das Risiko senken, an Nierenkrebs und weißem Hautkrebs zu erkranken

BUSCHMANN EVENT GMBH

Dammstraße 6
63500 Seligenstadt

Telefon 06182/640 61 46
Telefax 06182/640 61 47

info@buschmann-eventdesign.de
www.buschmann-eventdesign.de

YOUR ONE NIGHT STAND IS UGLY?! DON'T BLAME MY WINES.

WEINCOMPANY

VILLA HOECHST

Weincompany Villa Hoechst GmbH, Erbacher Straße 19, 65343 Eltville / Rhein

LIEFERKÜCHE ONLINE

Der Catering-Onlineshop für Business- und Privatkunden in Frankfurt

Sie planen einen geschäftlichen Termin oder eine private Feier? Das geht jetzt noch einfacher dank der Lieferküche online von FPS CATERING. Ab sofort können Sie hier ganz bequem, rund um die Uhr und von überall aus Ihr persönliches Catering zusammenstellen und bestellen – noch flexibler, schneller und komfortabler als Sie es bereits jetzt gewohnt sind. Schauen Sie doch mal rein:
www.fps-lieferkueche.de

FPS CATERING | LIEFERKÜCHE

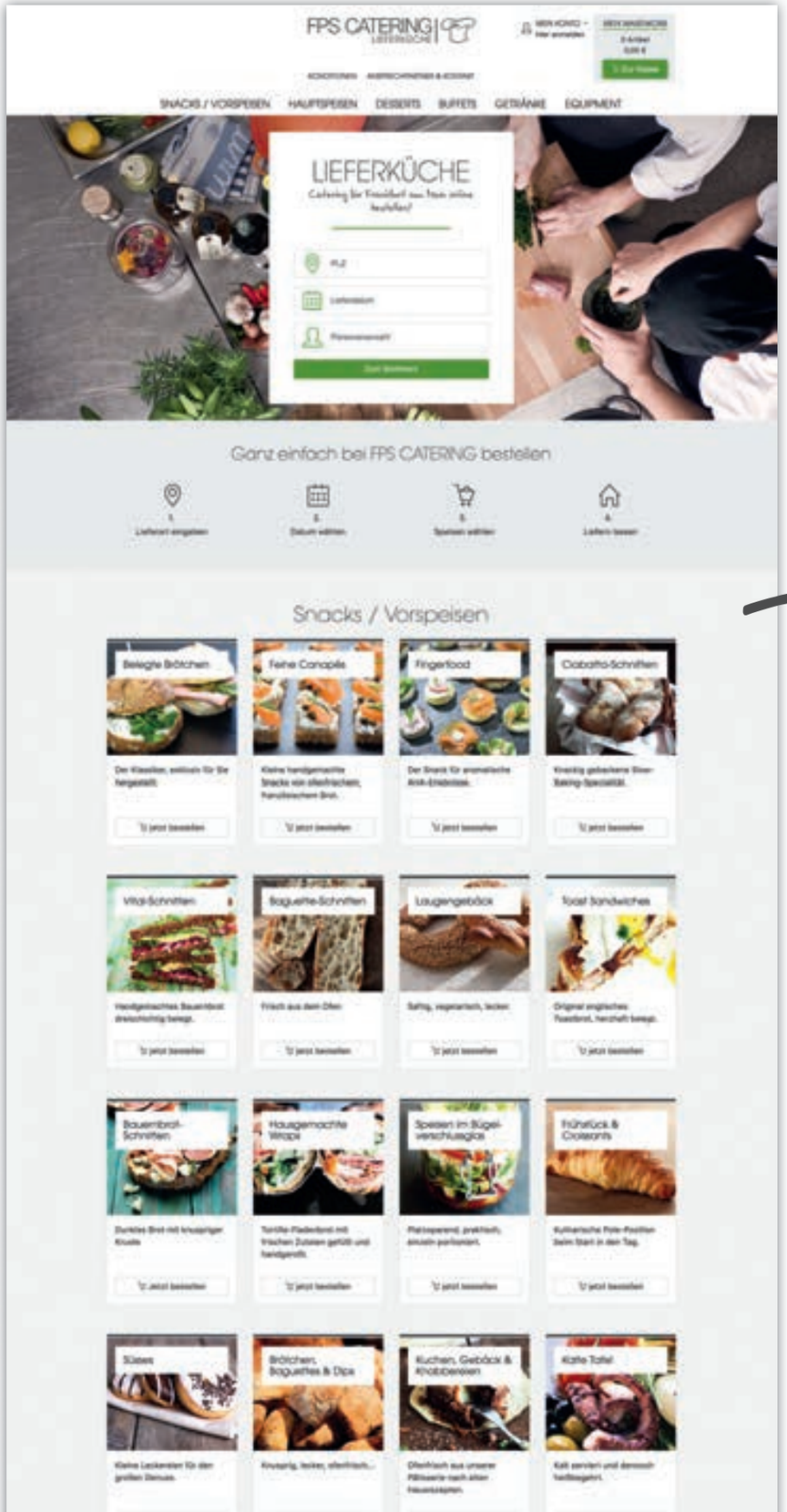
KLICK FÜR KLICK ZUM WUNSCH-CATERING

Einfach, übersichtlich & schnell präsentiert die Lieferküche ein breites Angebot an Speisen, Getränken, Zubehör und Services, das individuell zusammengestellt und auf die jeweilige Veranstaltung angepasst werden kann.

GANZ EINFACH BESTELLEN – SO FUNKTIONIERT'S:

1. Lieferort eingeben
2. Datum wählen
3. Speisen wählen
4. Liefern lassen

Alle Angebote auf einen Blick, benutzerfreundliche Menüführung und einfache Individualisierungsoptionen mit einem Klick – so spart Onlineshopping jede Menge Zeit, Geld und außerdem noch Nerven.



Willkommen in der LIEFERKÜCHE online von FPS CATERING – dem Catering-Onlineshop für Business-Kunden und private Veranstaltungen bis zu 50 Personen in Frankfurt.

Unsere Auswahl an frisch gekochten und „à la minute“ gelieferten Gerichten bietet Ihnen maximale Flexibilität. Vom Finger-Food bis zum Dessert, unsere hausgemachten Spezialitäten werden fix & fertig geliefert, lassen keine Wünsche offen und bieten größtmögliche Variabilität, passend zum Charakter und Zeitplan Ihrer Veranstaltung. Stellen Sie Ihr kulinarisches Paket ganz bequem mit nur wenigen Mausklicks zusammen – Zusatzangebote wie Geschirr, Gläser oder Equipment können Sie ebenfalls ganz einfach dazu bestellen.

Für alle Produkte der Lieferküche online gilt unsere „Overnight-Garantie: Bis 15.00 Uhr bestellt, bedeutet lieferbereit am Folgetag ab 08.00 Uhr.

Klicken Sie doch mal rein und besuchen die Lieferküche online unter www.fps-lieferkueche.de

Keine Lust auf Onlineshopping? Alternativ Katalog bestellen:

fps-catering.de · lieferkueche@fps-catering.de · 069 6 78 30 57-10

MADAME QUICHE
manufacture depuis 1999

ZUFALL ODER SCHICKSAL?

Es muss Schicksal gewesen sein: Im Jahr 1999 entdeckt der Küchenchef und gebürtige Elsässer Sebastien Knoll während einer Urlaubsreise in Frankreich eine Sammlung handschriftlicher Rezepte, darin enthalten eine Zusammenstellung klassischer Quiche-Rezepturen.

Der Fund weckt seine Kochleidenschaft und so macht er sich in den folgenden Jahren daran, die alten Rezepte originalgetreu im Miniaturformat nachzubacken, um den ursprünglichen Geschmack möglichst komprimiert wieder zum Leben zu erwecken.

Nach viel Feinarbeit und privaten Verkostungen im Freundeskreis ist es nun soweit: Madame Quiche bringt den unverwechselbaren Geschmack traditioneller französischer Rezepturen zurück. Den Auftakt machen vier klassische Mini-Quiche-Varianten – bon appétit!

Quiche Saumon

Appetitlicher Plunderteig umhüllt eine feinwürzige Füllung aus köstlich geräuchertem Lachs, aromatisch verfeinert mit frisch gehacktem Dill.

Quiche Lorraine

Das Original: die ursprüngliche „Lothringer Specktorte" nach einem traditionell überlieferten Rezept neu interpretiert – so haben Sie den Klassiker noch nie genossen.

Quiche Légume

Eine köstliche Füllung aus herzhaftem Gemüse, perfekt abgeschmeckt mit frisch gehackter Petersilie: Ein Zusammenspiel herrlicher Aromen, das nicht nur Vegetarier begeistert.

Quiche Poire

Ein echter Höhepunkt für Freunde außergewöhnlicher Geschmackskompositionen ist das Rendez-vous von fruchtiger Birne und cremig-würzigem Gorgonzola.

madame-quiche.de

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem 2013er „Terra Montosa",
Steillagenriesling,
empfehle ich Original SELTERS Leicht.

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau
Winzerin

Auch auf den Geschmack kommen und mehr erfahren?

ORIGINAL SELTERS

Der Ursprung guten Geschmacks

Trockene Weißweine mit naturgeprägter Säure und mineralischer Komponente aus z. B. Riesling oder Weißburgunder sowie leichte Rotweine aus z. B. Spätburgunder oder Trollinger werden vom dezent feinperlenden SELTERS LEICHT hervorragend begleitet.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das 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

Ausgewogen & Abwechslungsreich

Der ideale Speiseplan und wie er entsteht

Die Entwicklung eines zeitgemäßen Speiseplans für Schulen oder Kindertagesstätten erfordert weit mehr als nur einen einfallsreichen Koch. Regional, saisonal, vollwertig, vegetarisch, bio – das sind nur einige der Schlagworte, die bei der Speiseplangestaltung beachtet werden müssen.

Ein Fall für echte Experten, wie der Überblick über die verschiedenen Aspekte zeigt, die berücksichtigt werden müssen. Bei FPS CATERING übernehmen diese Aufgabe spezialisierte Ökotrophologen mit Fachwissen auf dem neuesten Stand – „quallty delivered" eben.

DGE-ANFORDERUNGEN
(ausgewogene, gesunde Mittagsversorgung)

FARBE
(möglichst farbenfrohe und appetitliche Präsentation auf dem Teller)

BIO-ANTEIL
(zwischen 50 – 70 % des kompletten Speisenangebot)

TECHNIK & LOGISTIK
(technische und Ablaufvoraussetzungen an die Produktion, Ausgabe, etc.)

BIOLOGISCH
(regionale, landestypische Gerichte, …)

LIEFERANTEN
(Wann liefert wer? Koordination und Abstimmung Anlieferungen)

GÄSTEWÜNSCHE
(Vorlieben der Schülerinnen und Schüler, Schulleitungen, Eltern, etc.)

UNVERTRÄGLICHKEITEN
(separater Speiseplan für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten)

SAISONALITÄT & REGIONALITÄT
(allgemein sowie im Rahmen von Ausschreibungen)

WIRTSCHAFTLICHKEIT
(Speisen, Einkauf, sowie Umsetzung – Produktion und Ausgabe – müssen genau kalkuliert werden)

AKTIONEN
(Mottotage, „Geschmacksreisen" etc.)

NEU **AKTUALITÄT / TRENDS**
(Was gibt es Neues? Was mögen die Kids? Immer up to date bleiben …)

RECHTLICHE ANFORDERUNGEN
(aus Ausschreibungen oder Verträgen mit Trägern etc…)

ABWECHSLUNGSREICHTUM
(52 unterschiedliche Speisenpläne im 4-Wochenrhythmus mit Wiederholungen frühestens nach 6 Wochen)

FREIGABE FACHABTEILUNGEN FPS CATERING
(Freigabe durch unter anderem 4 Ökotrophologinnen, Abteilungsleiter und Küchendirektor)

SONJA BELDERMANN
ÖKOTROPHOLOGIN

„Alle relevanten Anforderungen an einen modernen Speiseplan zu berücksichtigen gestaltet sich zwar nicht immer einfach, ist aber umso erfüllender, wenn es um Schulen und Kindertagesstätten geht. Die ausgewogene und gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen ist uns eine echte Herzensangelegenheit, bei der alle höchst motiviert ihr Bestes geben."

REGIONALE SUPERFOODS

Nachhaltig und genau so gesund

HEIDELBEEREN STATT AÇAÍ-BEEREN

AÇAÍ-BEEREN: werden aufgrund ihrer antioxidativen Wirkung als Superfood und Schlankheitsmittel vermarktet. Verantwortlich dafür ist die hohe Menge des Pflanzenfarbstoffes Anthocyan.

HEIDELBEEREN: enthalten reichlich Vitamin C, E, verschiedene B-Vitamine und Mineralstoffe. Im dunklen Pflanzenfarbstoff der Heidelbeere stecken – wie in der Açaí-Beere – jede Menge Anthocyane (Antioxidantien).

KOHLGEMÜSE STATT GOJI-BEEREN

GOJI-BEEREN: werden als besonders Eiweiß-, Vitamin C- und Mineralstoffreich beworben und vermarktet.

KOHLGEMÜSE: Brokkoli, Rotkohl, Weißkohl, Wirsing, Blumenkohl oder Grünkohl zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen aus und sind daher enorm gesund. Mit einem um 25 Prozent höheren Kalziumgehalt als Milch ist Kohl zudem für Menschen mit Laktose-Intoleranz ein toller Ersatz für Milchprodukte.

LEINSAMEN STATT CHIASAMEN

CHIASAMEN: gelten aufgrund der hohen Konzentration an Proteinen, Ballaststoffen, Antioxidantien, Omega-3-Fettsäuren sowie Vitaminen (A, B1, 2, 3 und E) als besonders gesund.

LEINSAMEN: stellen Ballaststoffe und Omega-3-Fettsäuren in enormer Mengen bereit. Die Konzentration von Omega-3-Fettsäuren ist in Leinsamen sogar noch höher als in Chiasamen. Antioxidantien sind auch in vielen heimischen Obst- und Gemüsesorten wie zum Beispiel Tomaten oder Äpfeln sowie in Wildpflanzen wie Sanddorn und Hagebutte zu finden.

„Unser Tipp: Ein Gang zum lokalen Markt oder der Blick in Omas Rezeptheft sparen nicht nur Zeit sondern auch Geld."

BROKKOLI STATT WEIZENGRAS

WEIZENGRAS: Erhältlich als Saft, Pulver oder Tabletten und reich an Chlorophyll – einem grünen Farbpigment. Dieses soll zur Entgiftung von krebserregenden Substanzen beitragen, die Wundheilung fördern und gut für die Verdauung sein.

BROKKOLI: Enthält ebensoviel Chlorophyll wie zum Beispiel auch Grünkohl und andere heimische Gemüsesorten

KAMILLE STATT MATCHA

MATCHA: ist derzeit sehr beliebt und gilt als Wundermittel gegen Stress, hohe Cholesterinwerte, hohen Blutdruck und hilft bei Stoffwechselproblemen

KAMILLE: Gegen Stress und Schlafstörungen hilft auch Kamillentee, er unterstützt außerdem die Verdauung und, äußerlich angewendet, die Wundheilung.

HIRSE STATT QUINOA

QUINOA: der „Shootingstar" unter den Superfoods und als glutenfreies Proteinwunder beworben

HIRSE: ebenfalls glutenfrei reich an Vitamin B6, Magnesium, Kalium, Eisen, Fluor, Schwefel, Phosphor und besonders viel Silizium. Außerdem enthält Hirse fast genauso viel Proteine wie Quinoa.

LONG ISLAND SUMMER LOUNGE

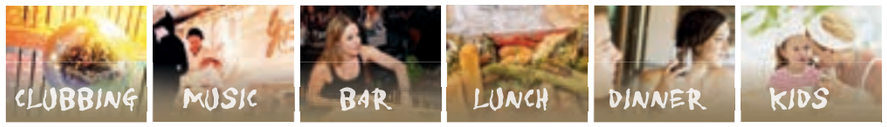
Kaiserhofstraße 12
60313 Frankfurt am Main
Auf dem Parkhaus Börse
Parkdeck 7

ÖFFNUNGSZEITEN*
Mo–Sa: 16:00–01:00 Uhr
So & Feiertag: 14:00–01:00 Uhr
*bei schönem Wetter

facebook
/longislandsummerlounge
instagram
/longislandsummerlounge

www.longislandsummerlounge.de

DER GRIECHE TAVERNA



Der Grieche TAVERNA | Kaiserhofstraße 12 | 60313 Frankfurt am Main | Tel.: 069 1301 4660 14 oder 069 9139 6146 | mail@der-grieche-frankfurt.de
ÖFFNUNGSZEITEN: Montag – Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr & 17.00 – 02.00 Uhr | Samstag: 14.00 – 02.00 Uhr | Sonntag: 17.00 – 22.00 Uhr

WWW.DER-GRIECHE-FRANKFURT.DE

Warmer Hirseauflauf mit Blaubeeren und karamellisierten Walnüssen (zuckerfrei, vegan, glutenfrei)

für 4 Personen als reichhaltiger Gang
fertig in 45 Minuten
(inkl. 15 Minuten Koch- und
20 Minuten Backzeit)

Zutaten

200 g Hirse (1-2 Stunden in Wasser einweichen, Wasser nachher abschütten)
1 Prise Salz
420 ml Mandelmilch oder Kokosmilch
½ TL geriebene Bourbon Vanille
1 gestrichener TL Zimt
1 Messerspitze Kardamom
3 ½ EL Ahornsirup
100 g Blaubeeren, frisch oder TK
1 ½ TL natives Kokosöl
50 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

Die Hirse mit 220 ml Mandel- oder Kokosmilch und zusätzlichen 220 ml Wasser, Salz, Vanille, Zimt, Kardamom und 3 EL Ahornsirup in einen beschichteten Topf geben. Das Ganze einmal aufkochen lassen, die Hitze etwas reduzieren, den Deckel drauf geben und die Hirse 5 Minuten leise köcheln lassen. Danach ohne Hitze weitere 10 Minuten quellen lassen.
Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Kokosöl einfetten.
Das restliche Kokosöl vorsichtig flüssig machen, das Kokosöl darf dabei nicht qualmen! Am sichersten gelingt es auf der Heizung, alternativ für 1/2 Minute in den Ofen geben. Das flüssige Öl mit den gehackten Walnüssen und ½ EL Ahornsirup mischen und bereit halten.
Zur Hirse weitere 200 ml Mandel- oder Kokosmilch mischen, die Blaubeeren unterrühren und die Masse in die gefettete Auflaufform füllen und glatt streichen. Schließlich wird die Walnussmischung obenauf verteilt.
Der Auflauf kommt für 20 Minuten in den unteren Teil des Backofens.

Rezept: www.carrotsforclaire.com

UNSER TIPP:
Schmeckt warm, kalt und noch am nächsten Tag!

Von den Zutaten über das Teigrollen bis zur Pizzabäcker-Urkunde: Ein rundum gelungenes Erlebnis für Groß & Klein

KLASSE 1A
ANNA-SCHMIDT-SCHULE
FRANKFURT

Früh übt sich: Kinder-Pizzabacken

Kleine Köche ganz groß – so macht Schule noch mehr Spaß

Kleine Pizzabäcker in Aktion – Die Klasse 1a der Anna-Schmidt-Schule in Frankfurt hatte im Rahmen einer gemeinsamen Zufriedenheitsumfrage den ersten Preis gewonnen: Pizzabacken mit Marcus Repp, Leiter Schulen & Kitas FPS CATERING. Top-motiviert standen die ABC-Schützen parat, um mit dem Experten ihre ersten kulinarischen „Meisterwerke“ auf das Pizzablech zu zaubern. Die Stimmung war bestens und es wurde begeistert geknetet, geschnippelt, gerührt und belegt. Ein toller Tag und ein schönes Erlebnis für alle kleinen und großen Teilnehmer mit nicht nur „anfassbarem“, sondern sogar „aufessbarem“ Ergebnis. Vielen Dank an alle kleinen Bäcker und das tolle, engagierte Team vor Ort!

Die leckeren und kreativen Ergebnisse konnten sich sehen lassen

DER TREND-PIONIER

Der Frankfurter Trendexperte Pierre Nierhaus nimmt Gastronomen mit zu den hippsten Plätzen der Welt

Mindestens an 300 Tagen ist Pierre Nierhaus unterwegs. Zu Vorträgen und Beratungsterminen oder auf Trendworkshops in angesagten Metropolen mit Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und der Zulieferindustrie. Der aus Düsseldorf stammende und seit 1980 in Frankfurt ansässige Berater gilt als einer der führenden internationalen Trendexperten für die internationale Hospitality Industrie. In der Mainmetropole genießt er einen geradezu legendären Ruf als Gastronomie-Unternehmer, der mit Projekten wie dem spektakulären Großrestaurant „Living“, dem von Stararchitekt Jordan Mozer designten „Stars“ im Frankfurter Messeturm oder dem „Bull & Bear“ an der Börse die Frankfurter Gastronomie auf ein internationales Niveau gebracht hat.

Heute ist er Ansprechpartner von Konzernen und mittelständischen Betrieben, wenn es darum geht, durch Veränderungsmanagement (Change), Innovation und Trendtransfer das Unternehmen auf die Zukunft auszurichten. Dazu bedient sich Pierre Nierhaus nicht nur seiner Kompetenz und der langjährigen Erfahrung, sondern beobachtet, analysiert und bereist die tonangebenden Großstädte weltweit im Rahmen seiner Trendworkshops. Sechs Destinationen bietet er jährlich für interessierte Profis an, die ihren Horizont erweitern und ihr Netzwerk ausbauen möchten. Newcomer, Erfolgskonzepte, In-Viertel und aktuelle Trends gehören zu jedem Programm. Darüber hinaus hat aber jede Region und jede Großstadt ihre Besonderheiten, die sie für Gastronomen besonders spannend macht. Genau diese Facetten kennt Pierre Nierhaus und bringt sie den Teilnehmern seiner Workshops näher. „Nach Asien fährt man wegen Streetfood, nach New York wegen der tollen Inszenierungen. London steht für Lifestyle, schnelle Konzepte, ist Messeplatz der weltweiten Gastronomie und Showroom hipper Konzepte“.

Seine Lieblingsplätze präsentiert Pierre Nierhaus in seinem Blog „World is calling“. Aktuell erschienen sind seine Tipps für Restaurants in Bangkok sowie Bars, die nicht jeder kennt. Frühere Beiträge stellen die spannendsten Foodcourts in New York vor sowie In-Places in Los Angeles und London. Alle zwei Wochen kommen neue Lieblingsplätze dazu. Reinschauen lohnt sich.

TRENDWORKSHOPS 2017 MIT PIERRE NIERHAUS

New York	30.03. – 02.04.2017
Singapur	02. – 05.05.2017
London	16. – 18.06.2017
Miami	12. – 15.10.2017
Hong Kong	23. – 26.11.2017

Vorschau 2018

London / Wien / Chicago / New York / Singapur / Kopenhagen oder Helsinki

Pierre Nierhaus

Trendexperte, Berater, Gastronomie-Unternehmer Vortragsredner und Buchautor

Trendworkshop Programm 2017 und Pierre Nierhaus Blog: www.nierhaus.com oder auf

Miami, Hoxton Hotel London, Streetmarket Hongkong, Burnt Ends Singapur (v.o.n.u.)

COLA – DIE KULTBRAUSE

„Sag mir, welche Cola Du trinkst und
ich sage Dir, was für ein Typ Du bist"

Der Boom um das braune Kultgetränk ist ungebrochen und das Angebot heute dank kleiner, regionaler Anbieter noch breiter und vielfältiger. Kenner oder Newcomer, Traditionalist oder Trendjäger – für nahezu jeden Geschmack gibt es die passende Cola. Ein Überblick über etablierte Evergreens, talentierte Newcomer und echte Brause-Innovationen.

1 **COCA-COLA –** Der Klassiker: Die einen lieben sie als „das Original", für die anderen war sie schon immer zu süß: Coca-Cola, die Marke mit dem unverwechselbaren Schriftzug. | 2 **PEPSI –** Der Rivale: „Coke oder Pepsi" – der Kampf der US-Giganten spaltet Colafans weltweit seit jeher in zwei Lager, beide fest überzeugt vom einzig wahren Cola-Geschmack der eigenen Marke. | 3 **AFRI COLA –** Die Retro-Brause: Wiederbelebte Kultmarke aus Deutschland: Bereits in den 30er Jahren machte sie mit provokanter Werbung Schlagzeilen und überzeugt auch heute wieder eingefleischte Traditionalisten. | 4 **FRITZ-KOLA –** Der Wachmacher: Eine der aufgewecktesten Colas der Welt (25mg natürliches Koffein/100ml). Sie enthält echtes Kolanussextrakt und natürliches Koffein. | 5 **RED BULL COLA –** Brause mit Flügel: Die Cola-Variante aus dem Hause Red Bull überzeugt durch natürliche Aromastoffe wie Alpenwasser, Zucker von der Zuckerrübe und Karamellzuckersirup. | 6 **CLUB-MATE COLA –** Die „etwas Andere": Eine Cola, die es in sich hat, unter anderem Ceylonzimt, Bergamotte, Ingwer, Orangenblüten, Koriander, Limettenschalen, Lavendelblüten. Schmeckt … probieren Sie am besten selbst! | 7 **SINALCO COLA –** Geschmackssache eben: Mit seinem typischen Cola-Aroma erfreut sich der Cola-Geschmack made in Germany insbesondere bei Barkeepern großer Beliebtheit, weil „perfekt zum Mixen". | 8 **FREEWAY –** Eine für alles: Etwas Mehr an Süße, aber alles in allem ein solider Klassiker mit umschlagbarem Preisvorteil: Die Lidl-Cola passt zur Grillparty ebenso perfekt wie als Basis für eine solide Rum-Cola. | 9 **NOW BLACK COLA –** Bio-Brause aus Bayern: Erwachsenen-Cola mit Anspruch. Mit malziger Brau-Note versucht sie, den ein oder anderen Biertrinker zum Colakonsum zu bekehren | 10 **CLUB COLA –** Klassiker aus dem Osten: Ein Original! Club Cola wurde 1966 auf Wunsch der SED geschaffen. Die heutige Version überzeugt nicht nur durch ihre identitätsstiftende Wirkung: „Nicht für jeden. Nur für uns!", steht auf der Flasche. |

1

2

UNSER FAVORIT

3

4

5

6

7

8

9

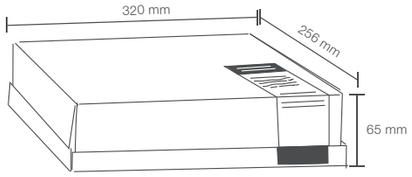
10

UNSERE QUALITY BOX:

Qualität, die ankommt! Wenn es um Frische und Qualität geht, machen wir keine Kompromisse. Das fängt bei der Auswahl unserer Zutaten an und hört bei der intelligenten Verpackungslösung noch lange nicht auf.

Damit Sie sich noch besser auf Ihr Messe-Geschäft konzentrieren können, liefern wir alle unsere Snackprodukte in der praktischen und umweltfreundlichen Quality-Box aus. Die ist nicht nur stabil, stapelbar und für den einfachen Überblick clever beschriftet. Sie lässt sich auch im Handumdrehen zur eleganten Servierplatte verwandeln.
Überzeugen Sie sich selbst und stellen Sie sich aus unserem reichen Angebot täglich frisch zubereiteter Snacks Ihre Lieblingsauswahl zusammen.

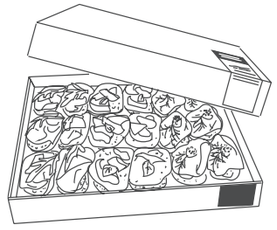
1



Qualität nach Maß: Unsere Quality-Box hat die idealen Maße für perfekte Frische. Und dabei die passende Beschriftung stets am rechten Fleck.

2

Nach geschmacklichen Vorlieben und kulturellen Besonderheiten von uns perfekt zusammengestellte Sets werden tagesfrisch für Sie gefertigt.



3

Das clevere Design macht es möglich, die Quality-Box ganz einfach im Kühlschrank zu stapeln.

4

Die Box ist so gestaltet, dass Sie Ihren Kunden unsere Snacks direkt ansehnlich präsentieren und servieren können.

Bestellen Sie unseren Messekatalog:

fps-catering.de · messe@fps-catering.de · 069 6 78 30 57-10

MASSDREI

massdrei.de

SO FEIERT MAN FESTE & EVENTS.

- Planung und Organisation von Events
- Fest- und Partyzelte
- Mobiliar
- Projektplanung und Full-Service

MUCH
FESTSERVICE

www.much-festservice.de

UNSCHLAGBAR VIELFÄLTIG:

Catering bedeutet Essen ausliefern? Auch. Was noch zu unserem „daily business“ gehört, zeigt ein kurzer Auszug aus unserem Leistungskatalog

PERSÖNLICHE BERATUNG:
DAS TEAM

Bei FPS CATERING stehen Ihnen kompetente Fachleute als persönliche Ansprechpartner zur Verfügung und beraten Sie Schritt für Schritt bei Ihrem Projekt.
Weil Geschmack eine persönliche Angelegenheit ist

www.fps-catering.de/unternehmen/ansprechpartner/

DIGITALER SERVICE:
DIE FPS APP

Information rund um die Uhr: unsere APP bietet zum Beispiel aktuelle Speisepläne aller Betriebsgastronomien auf einen Klick.
Weil Service keine Öffnungszeiten hat

www.fps-catering.de/unternehmen/die-app-quality-delivered-mobile/

HILFREICHES TOOL:
DER LOCATIONFINDER

Auf einen Blick: Über 100 ausgewählte Locations für Ihr Event, einfach sortierbar nach Kapazitäten, Ambiente, etc.
Weil die Wahl der passenden Location entscheidend ist

www.fps-catering.de/locationfinder/

GESUNDES SCHULCATERING:
BIOLOGISCH

„BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas“ bietet perfekt auf die Anforderungen von Kindern zugeschnittenes Angebot mit bis zu 70 % Produkten aus ökologischem Landbau, speziell abgestimmt auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen.
Weil gute Entwicklung eine gesunde Ernährung braucht

www.bio-logisch.de/biologisch-schulcatering/

NACHHALTIGKEIT GARANTIERT:
SUSTAINABLE COMPANY

FPS CATERING ist das erste Catering-Unternehmen im Rhein-Main Gebiet, das die Auszeichnung „Sustainable Company“ tragen darf. Der Betrieb einer eigenen Anlage zur Umwandlung des Mülls für Biogas, die Versorgung unserer Küche und der Büros mit Strom aus 100 % Wasserkraft und der Einkauf von Lebensmitteln aus der Region, um Transportwege und den CO_2-Ausstoß zu verringern, sind nur drei Beispiele unseres Nachhaltigkeitskonzeptes.
Weil wir heute schon an morgen denken

www.fps-catering.de/qualitaet/sustainable-company/

BERUFLICHE PERSPEKTIVEN:
DAS JOB-PORTAL

Die Ausbildung und Förderung qualifizierter Mitarbeiter liegt uns sehr am Herzen, bilden sie doch die Visitenkarte unseres Unternehmens. Daher suchen wir über unser eigenes Job-Portal ständig geeignete Kandidaten für alle Unternehmensbereiche.
Weil Qualifikation den Unterschied macht

www.fps-catering.de/jobportal

BESTENS VORBEREITET:
DER WEDDINGPLANNER

Für die Planung Ihrer Hochzeit steht Ihnen bei FPS CATERING ein besonderes Gesamtpaket zur Verfügung: Vom persönlichen Ansprechpartner, der alle Leistungen von A–Z koordiniert, über das Wedding-Special unserer Exklusivlocation Westhafen Pier 1 bis hin zum kulinarischen Erlebnispaket.
Weil Ihr schönster Tag perfekt werden soll

www.fps-catering.de/privatkunden/hochzeits-checkliste/

GUTE GESCHÄFTE:
BUSINESS SERVICES

Bei der Bewirtung wichtiger Geschäftspartner spielen besondere Faktoren eine Rolle, auf die unser Business-Team bestens vorbereitet ist. Ob Meeting oder Workshop, Overnight-Delivery oder Online-Katalog (lieferküche.de) – wir halten Ihnen den Rücken frei.
Weil Gastegeberqualitäten für Geschäftsabschlüsse wichtig sind

https://www.fps-catering.de/business/serviceleistungen/

FPS LIVE:
ÖFFENTLICHE RESTAURANTS

Sie möchten selbst erleben, wie „quality delivered“ schmeckt? Dann vereinbaren Sie doch gerne eine Führung durch unsere „gläserne Produktion“ in Frankfurt-Fechenheim oder besuchen eine der von uns betriebenen, öffentlich zugänglichen Betriebsgastronomien – wir freuen uns auf Sie!
Weil nichts über einen eigenen Eindruck geht

www.fps-catering.de/betriebsgastronomie/oeffentliche-restaurants/

SINN & SINNLICHKEIT

Der Frankfurter Kult-Designer Cem Mustafa Abaci im Kurz-Interview

FPS CATERING: Herr Abaci, spätestens seitdem Sie die Herrenzeitschrift GQ zu den 15 besten Maßschneidern im deutschsprachigen Europa gekürt hat, ist Ihr Atelier im Herzen Frankfurts kein Geheimtipp mehr unter Insidern. Was ist der Schlüssel zum Erfolgsgeheimnis hinter ABACI?
ABACI: Wer nachhaltig erfolgreich sein will, muss neben guten Grundlagen, wie makelloser Qualität und tadellosem Service, vor allen Dingen eins sein: unverwechselbar. Neben der Tatsache, dass wir sowohl Handwerk als auch Gestaltung gleichermaßen gut beherrschen, hat unsere Einzigartigkeit und Individualität beim Aufbau der Marke eine große Rolle gespielt. Neben unserer fachlichen Kompetenz ist die Tatsache, dass wir Männer attraktiv kleiden und wie wir das tun, wohl als unser größtes Erfolgsgeheimnis zu bezeichnen.

FPS CATERING: Was macht ein Stück von ABACI einzigartig im Vergleich zum Artikel aus dem Online-Fashion-Store?
ABACI: Ich glaube, man kauft online eher Standardartikel, die man braucht. Die schönen Dinge des Lebens, die man haben möchte aber nicht wirklich braucht, will man auch sinnlich erfahren – also anfassen, fühlen, einfach live erleben. Neue Technologien sind dabei nützlich, werden aber niemals den persönlichen Kontakt und das direkte Gespräch ersetzen, sondern nur ergänzen können. ABACI hebt Kleidung über den allgemein üblichen Kontext FUNKTIONALITÄT hinaus – sie spiegelt und unterstützt im Idealfall das authentische Lebensgefühl ihres Trägers. Kleidung ist ein Mittel, sich selbst zu kreieren und Individualität, Sinn und Sinnlichkeit im Alltag umzusetzen. Dies erfordert umfangreiche Kommunikation, so entstand auch die Idee des Designer-Maßanzugs, mit dem ABACI Pionierarbeit jenseits des Mainstream geleistet hat. ABACI macht Mode für Männer, die sich kleiden wollen – nicht anziehen müssen.

FPS CATERING: Worin sehen Sie in Zukunft die größten Herausforderungen für Ihr Geschäft?
ABACI: Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen entwickeln sich zunehmend zur größten Herausforderung. An vielen Standorten werden inzwischen absurde Mieten verlangt, die allen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen widersprechen und nachhaltiges Wirtschaften unmöglich machen. Gleichzeitig wird die Auswahl an Angeboten immer größer, aber auch unübersichtlicher. Umso wichtiger bleibt die „besondere Handschrift", die eine Leistung unverwechselbar macht. Sie können 10 Köchen die gleichen Zutaten geben und 10 Designern die gleichen Materialien – herauskommen werden jeweils zehn unterschiedliche Gerichte und zehn völlig verschiedene Kleidungsstücke.

FPS CATERING: Herzlichen Dank für das Gespräch.

STIL STATT FASHION

Ein Mann, eine Marke, eine Mission: ABACI

Bei ABACI, im Herzen Frankfurts, an der Goethestraße gelegen, finden Individualisten und moderne Gentlemen die ideale Garderobe für jeden Anlass.

ABACI – AUSZÜGE EINER ERFOLGSGESCHICHTE

Cem Mustafa Abaci ist ein echter „Frankfurter Bubb", sehr früh gilt sein Interesse Mode, Design, Philosophie und Musik.

Anfang der 90er Jahre entwickelt er seine ersten eigenen Kollektionen und arbeitet als freiberuflicher Designer für andere Marken.

1999 entwickelt er das Konzept ABACI – im Jahr 2000 erfolgt die Eröffnung des ABACI-Shops in Frankfurt. Hier hat ABACI mit seinem Stiltempel für den modernen Gentleman inzwischen eine Art Kultstatus, der ihn weit über die Grenzen Frankfurts hinaus bekannt gemacht hat.

Jüngster und vielbeachteter Coup des kreativen Querdenkers war die Eröffnung des innovativen Pop-up-Stores „ABACI EDITION", ein „Experiment" für seine Zweitlinie im neuen Frankfurter Opernquartier.

ARBEITSPLÄTZE À LA CARTE

Innovative Raumkonzepte: Das neue Headquarter der FinTechGroup designed by Massdrei Interior

Individuelle Angebote, maßgeschneidert für den Kunden sowie persönlicher Service von A – Z: Diese Werte prägen nicht nur das Handeln bei FPS CATERING, sondern kennzeichnen auch viele Partnerunternehmen, mit denen seit Jahren erfolgreich zusammengearbeitet wird. Ein Beispiel dafür sind die Einrichtungsexperten von Massdrei Interior. Ihr jüngstes, innovatives Projekt untermauert anschaulich, dass sich einfache „Büros“ von komplexen Arbeitswelten ebenso unterscheiden können wie bloße „Nahrungsaufnahme“ von einem raffinierten Feinschmecker-Menü.

Für das neue Headquarter der FintechGroup im Frankfurter Westhafen wurde Massdrei Interior mit der Planung und Umsetzung des Interior Designs für die 750 m² Bürofläche beauftragt. Für das Finanztechnologie-Unternehmen wichtige Aspekte waren dabei Innovation, Kreativität, Kommunikation, Rückzug/Konzentration, Campus-Lounge-Feeling, Nachhaltigkeit, stilvolles Gesamtkonzept und termintreue Umsetzung.

Raumplanung, Möbel- und Materialauswahl sowie 3D-Visualisierung konnten den Bauherren sofort überzeugen: Schon beim Betreten der Bürofläche wird Mitarbeitern und Besuchern deutlich, dass sie sich in einer Art Loft befinden.

Den Besucher erwarten bequeme und drehbare Sessel, die auch ihre Verwendung am Esstisch im Wohnbereich finden. Besprechungen müssen nicht immer hochoffiziell am Konferenztisch stattfinden. So wurde einer der Meeting-Räume mit Lounge-Sesseln, einem Beistelltisch und einer gegenüberstehenden Sitzbank möbliert. „Die Art und Ausführung der Arbeitsplätze und Stauraumlösungen erinnert eher an das Silicon Valley als an den klassischen Bankerbeitsplatz. Alle Mitarbeiter erfreuen sich an den Tyde-Schreibtischen, die auch das rückenfreundliche Arbeiten im Stehen ermöglichen.“

Der sogenannte Soho-Club ist durch eine wohnliche Atmosphäre geprägt und nur ohne Krawatte zugänglich. Hier finden Mitarbeiter und Besucher einen Rückzugsort für konzentriertes Arbeiten und ruhige Gespräche.

Massdrei Interior
www.massdrei-interior.de
069 – 120 1863 0

MASSDREI® INTERIOR

DIE TREUE SEELE

Seit 20 Jahren Koch aus Berufung: Mohamed Laamouri

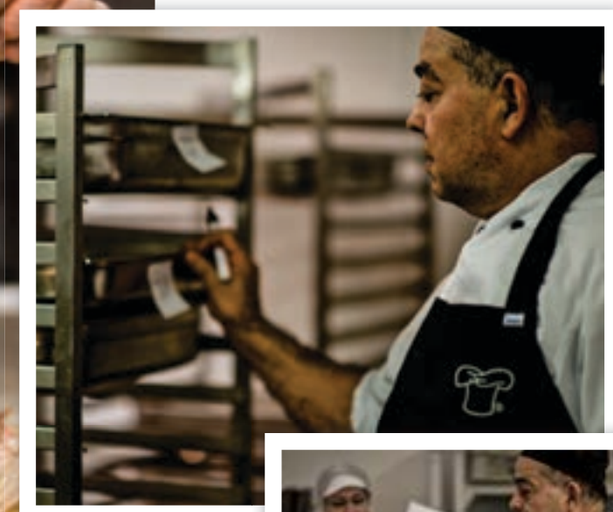
Trifft man den dienstältesten Mitarbeiter von FPS CATERING zum ersten Mal, fällt eines sofort auf: Dieser Mann strahlt eine ungeheure Ruhe aus. Mitten im wuseligen Wirrwarr des Küchendirektor-Büros sitzt Mohamed Laamouri freundlich lächelnd wie der sprichwörtliche „Fels in der Brandung“ und erwartet uns zum gemeinsamen Gespräch mit Küchenchef Sebastien Knoll.

Darauf angesprochen, bestätigt Sebastien Knoll unseren ersten Eindruck: „Genau das ist das Tolle an Mohamed – ihn bringt nichts aus der Ruhe. Ob Essen für 40, 400 oder 4.000 Personen – er erledigt seine Arbeit ruhig, gewissenhaft und Du kannst Dich zu 100 % auf ihn verlassen.“

Entsprechend gelassen fällt auch die Antwort des 64-jährigen Familienvaters aus, auf die Frage nach den größten Veränderungen, die er in seiner Berufslaufbahn bisher erlebt hat: „Im Grunde haben sich nur die technischen Hilfsmittel geändert. Früher haben wir mit 40-Liter-Töpfen gekocht, heute mit 500-Liter-Kesseln. Aber Handwerk und Geschmack als Grundlage bleiben immer gleich.“

Geboren und aufgewachsen in Marokko, entdeckt Mohamed Laamouri früh seine Leidenschaft für das Kochhandwerk und vertieft nach Abschluss seiner Ausbildung sein Kochwissen zunächst in Frankreich, bevor es ihn schließlich mitten ins Rhein-Main-Gebiet zur „Frankfurter Fernküche“ verschlägt – dem Vorgängerbetrieb der heutigen FPS CATERING GmbH.

Dort steht er seitdem leidenschaftlich und engagiert seinen Mann in der Produktionsküche, leitet den Bereich „BIOLOGISCH“ und produziert Bio-Mahlzeiten für Kinder in Schulen und Kindertagesstätten – ein zusätzlicher Zufriedenheitsfaktor für den Familienvater, der selbst drei Kinder hat.



Eingestellt am 08.10.1997, feiert der passionierte Freizeitsportler und Whiskey-Liebhaber dieses Jahr sein 20-jähriges Betriebsjubiläum. „In dieser Zeit war Mohamed genau zweimal krank und steht sonst immer pünktlich wie ein Uhrwerk um 4 Uhr morgens am Herd. Kein Anderer ist so über die Jahre mit dem Unternehmen gewachsen und eigentlich ist er so etwas wie der inoffizielle Küchenchef, wenn man ehrlich sein will“ erzählt der tatsächliche Küchenchef Sebastien Knoll mit einem Zwinkern.

Angesprochen auf sein Lieblingsgericht antwortet Mohamed: „Rindergulasch mit Püree“ und ergänzt schmunzelnd: „Aber nur, wenn es nicht zu viel ist, denn Püree mit der Hand stampfen ist eine der anstrengendste Arbeiten in der Küche und keiner hat bisher etwas dafür erfunden – auf das „Gerät“ warten alle.“

Die letzten beiden Fragen unseres Gesprächs kommen dann untypischerweise von Mohamed Laamouri selbst, der sich bisher sehr höflich zurückgehalten hat und sagen wahrscheinlich am meisten über ihn aus.

„Sind wir dann fertig? Kann ich wieder an die Arbeit gehen?“ lauten sie – dann ist der freundliche Mann auch schon durch die Tür verschwunden und wieder auf dem Weg, um nach seinen dampfenden Kesseln zu sehen.

5 große Öko-Irrtümer

Glas ist besser als Plastik, Papier besser als Jute.
Stimmt das wirklich, was wir alle glauben?
Ein kurzer Fakten-Check

1

Am umweltfreundlichsten sind immer noch Pfand-flaschen aus Glas.

DAS STIMMT NICHT.

Glasflaschen belasten das Klima fast um ein Viertel mehr als PET-Mehrwegflaschen. Glasflaschen können zwar bis zu 50-mal wiederbefüllt werden, schneiden aber im direkten Vergleich mit PET-Mehrwegflaschen schlechter ab. Bei Herstellung und Vertrieb von 1.000 Litern Getränken in Glas-Mehrwegflachen entstehen 84 Kilogramm Co_2, bei PET-Mehrwegflaschen sind es nur 69 Kilogramm.

2

Papiertüten sind besser für die Umwelt als Jutebeutel.

DAS STIMMT NUR BEDINGT.

Nämlich nur dann, wenn man sie monatelang benutzt (bzw. sie so lange halten).

Für reißfeste Papiertaschen benötigt man besonders lange Fasern, die chemisch behandelt werden müssen: 60 Gramm CO_2 verursacht die Herstellung einer Papiertüte. Zwar bringt es ein Jutebeutel auf 1.700 g CO_2, doch wenn man den Beutel 25-mal öfter als die Papiertüte benutzt, hat sich die Mehrbelastung bereits bezahlt gemacht.

3

Das Kurzprogramm der Waschmaschine spart Energie.

DAS STIMMT NICHT.

Diese Annahme ist leider ein Irrtum. Kurzprogramme sollen vor allen Dingen Zeit sparen, nicht Energie. Entscheidender als die Dauer des Waschgangs ist vielmehr die Temperatur: Eine Trommel Kurzwäsche bei 60 Grad benötigt 1,27 Kilowattstunden – bei 30 Grad sind es nur noch 0,4 Kilowattstunden. Wer sparen will, sollte also vor allem darauf achten.

4

Handabwasch ist viel umweltfreundlicher als die Geschirrspülmaschine.

DAS STIMMT NICHT.

Moderne Geschirrspülmaschinen verbrauchen nicht nur weniger Wasser, sondern auch weniger Strom. Für den Abwasch von 140 Geschirr- und Besteckteilen benötigt eine moderne Spülmaschine rund eine Kilowattstunde Strom und 15 Liter Wasser. Per Hand wird dafür die doppelte Menge an Wasser und zu dessen Erwärmung 28% mehr Energie benötigt.

5

Mit dem Verzehr von Sojaprodukten fördere ich die Abholzung des Regenwaldes.

DAS STIMMT NICHT.

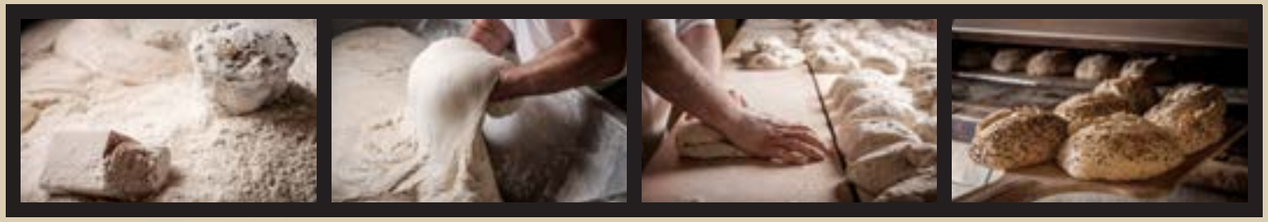
Richtig ist, dass die weltweite Nachfrage nach Soja immer größer wird. Aktuell liegt die Weltjahres-produktion bei 254 Millionen Tonnen. Um diese Mengen zu erzielen, wurden alleine in Brasilien rund 21 Millionen Hektar Regenwald abgeholzt. Allerdings verzehrt der Mensch nur einen Bruchteil der angebauten Sojabohnen direkt: Rund 98 Prozent des weltweiten Anbaus landen als Tierfutter in den Mägen von Schweinen, Rindern oder Geflügel.

LE GOÛT, C'EST TOUT !

Pains & Tradition

www.pains-tradition.com

WIR BRINGEN IHNEN UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR BROT NÄHER.



Unsere Devise:
Wir produzieren gute, saubere und faire Brote

Pains & Tradition stellt sich vor:

- Besteht aus zwei Handwerksbäckereien
- Echte und handwerkliche Produktionen
- Eine Produktion die lebendige Brote herstellt: Wir benutzen keine Fertigbackmischungen, Emulgatoren, Geschmacksverbesserer und Backhilfsmittel. Unsere Zutaten sind nicht genmanipuliert. Auch nicht zu deklarierende Backhilfsmittel auf Enzymbasis lehnen wir strikt ab.
- Unsere Teige werden, zu Gunsten des Geschmacks, ausschließlich mit Zeit bei Raumtemperatur geführt. Gebacken wird nur in Steinbacköfen.

DER GESCHMACK UNSERER BROTE, NACH HAUSE GELIEFERT

www.**shop.pains-tradition**.com

NEU: Unser Onlineservice ermöglicht es Ihnen bequem von zuhause aus fantastisches Brot zu bestellen.

Die Lieferungen erfolgen nach Frankreich, Deutschland, Luxemburg und Belgien.

„Wir arbeiten seit Gründung unserer Bäckerei mit Methoden wie vor 50 Jahren, und sind hierüber froh und stolz"

Jean Kircher

Pains & Tradition
Tel Luxemburg +352 26 50 60 | Tel Frankreich +33 3 82 39 83 10
Email: info@pains-tradition.lu
www.pains-tradiition.com |www.shop.pains-tradition.com

DENECKE Molkereierzeugnisse GmbH
Großverbraucher Frischdienst
& Schulmilch-Depot
63486 Bruchköbel
Telefon 06181 / 77077 www.denecke-gvfrischdienst.de

Für mich lieber Milch

Landliebe Schulmilch

Immer häufiger verzichten Schülerinnen und Schüler auf ein Frühstück.
Doch ein Frühstück und/oder eine kohlenhydrathaltige Pausenmahlzeit ist im Schulalltag besonders wichtig, um dem Unterricht konzentriert folgen zu können.

Kaum ein anderes Nahrungsmittel liefert neben reichlich Flüssigkeit so viele wichtige Nährstoffe wie Milch. Sie enthält unter anderem natürliches Eiweiß, Vitamine und Calcium. Die frische Landliebe Schulmilch, z.B. in den Sorten pure Milch und Schokomilch, ist somit die ideale ToGo-Pausenmahlzeit.

Weitere Informationen : http://fuermichliebermilch.de/ oder info@landliebe-schulmilch.de

GANZ NACH WUNSCH

Frische Ideen für die Betriebsgastronomie

„Genuss lebt von Vielfalt, Vielfalt von Ideen. Ideen gibt es genug. Zumindest bei uns.“ Mit diesem Ansatz haben wir uns hinterfragt, wie wir den individuellen Wünschen aller Gäste in unseren Lunchrestaurants & FOODHALL´s noch besser gerecht werden können. Herausgekommen sind drei neue, innovative Angebote zur individuellen Speisengestaltung.

1. DEINTWEGEN –
DAS PERSÖNLICHE WUNSCHGERICHT

Seit Februar 2017 liegt die neue Wunschgericht-Postkarte Deinetwegen in unseren Lunchrestaurants & FOODHALL’s aus. Die eingereichten Wunschgerichte werden bei der Planung der Speisenangebote berücksichtigt und in die individuelle Gestaltung der Tagesangebote mit eingebunden.

2. DEINTOPF –
DER INDVIDUELLE WUNSCH-EINTOPF

Mit der Aktion DEINTOPF haben wir einen Klassiker neu belebt und für den individuellen Genuss optimiert. Ein klassisches Eintopfgericht in Selbstbedienung bedeutet für den Gast: Nicht alle Bestandteile landen gleichmäßig im Suppenteller, persönliche Vorlieben können nicht berücksichtigt werden.

Anders bei DEINTOPF: Hier können alle Gäste ihren Eintopf individuell gestalten: nach Auswahl des Gastes stellt ein Service-Mitarbeiter die Einlage für den Eintopf zusammen. Diese wird in ca. 10 – 15 Sekunden im Sud des Eintopfs erhitzt und anschliessend in der Schale serviert. Mit diesem Konzept können neben individuellen Vorlieben oder Unverträglichkeiten insbesondere auch vegetarische und vegane Gästegruppe besser berücksichtigt werden.

DEINTOPF Asiatisch · DEINTOPF Klassisch · DEINTOPF Mediterran

3. SHAKINGSALAD –
DER WUNSCH-SALAT MIT „WOW-EFFEKT“

Seit November 2016 führen wir die LiveSalad-Linie „ShakingSalad“ in unserem FOODHALL-Speisenangebot. Hierbei suchen sich unsere Gäste nach Lust und Laune aus einer Auswahl an Salatzutaten ihre Favoriten sowie ein beliebiges hausgemachtes Dressing aus.

Ein Mitarbeiter gibt die gewählten Bestandteile in einen (Cocktail-) Shaker und shaked den Salat mit Dressing kurz durch, sodass sich die einzelnen Bestandteile perfekt mit dem Dressing verbinden. Im Anschluss wird der geshakte Salat auf dem Teller des Gastes angerichtet und auf Wunsch mit frischen Kräutern oder Kernen garniert.

Eine einfache Idee mit großer Wirkung und dem gewissen Etwas: Jeder Gast kommt zu seinem individuellen Salatgenuss – knackig frisch und sekundenschnell fertig.

ShakingSalad

GESUNDHEITSFAKTOR FERMENTIERT

Was es mit fermentierten Lebensmitten auf sich hat – 6 Beispiele

Die Nutzung fermentierter Lebensmittel ist kein Trend, sondern eine jahrhundertealte Tradition in vielen Kulturen. Bei fermentierten Lebensmitteln werden Gemüse wie Kohl oder Getränke wie Tee einfach über Tage oder Wochen bei einer bestimmten Temperatur mit Zucker versetzt stehen gelassen, bis sich darmfreundliche Bakterien bilden – 6 köstliche Beispiele:

1 KOMBUCHA

heilender Tee

Kombucha ist ein prickelnder fermentierter Tee, der meist aus Grüntee oder Schwarztee hergestellt wird. Er enthält viele Vitamine, Eisen, Folsäure, Enzyme, lebende Mikroorganismen, probiotische Milchsäurebakterien und Hefen.

2 SAUERKRAUT

Vitamin C Superstar

Sauerkraut, fermentierter Kohl, enthält sehr viel Vitamin C, Eisen, Folsäure, Ballaststoffe und Milchsäurebakterien. Sauerkraut einfach zu Salaten, zum Gemüse oder auch in Smoothies dazugeben.

3 KEFIR

gesunder Sattmacher

Kefir ist ein Sauermilchgetränk und wird mit Hilfe von Kefirpilzen, auch Knollen oder Kristalle genannt, hergestellt. Kefir besitzt zahlreiche Nährstoffe, Vitamine, Folsäure, Magnesium, Probiotika, Hefen und Essigsäurebakterien.

4 KIMCHI

eine koreanische Tradition

Kimchi ist ein scharfes, würziges koreanisches Gericht aus fermentiertem Chinakohl, Ingwer, Knoblauch, Rettich und anderen Gemüsen, je nach Jahreszeit. Kimchi sorgt für Energie und verbessert die Verdauung sowie Nährstoffaufnahme.

5 MISO

asiatisch-würzig und gesund

Eine Paste aus fermentierten Sojabohnen und meistens Reis ist voller Mineralien wie Potassium und enthält Millionen Mikroorganismen, die unseren Organismus stärken. Aus der Paste wird häufig die wohltuende Miso Suppe hergestellt.

6 TEMPEH

eiweißreicher Fleischersatz

Tempeh sind fermentierte Sojabohnen, zusammengepresst in Rechteck- oder Rollen-Form. Tempeh ist ein komplettes Protein mit allen Aminosäuren. Es enthält viel Magnesium, Eisen, Phosphor und Kalium.

„Unsere Stärke ist die individuelle und persönliche Betreuung von Unternehmen 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
Inhaber 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

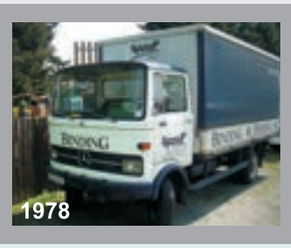
Allianz

seit 1963

Horst Retzlaff

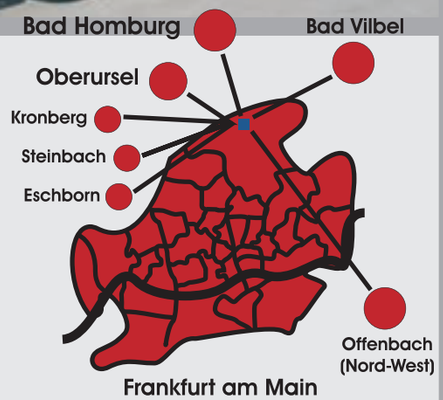
Getränke-Fach-Großhandel

Kalbacher Hauptstr. 137 . 60437 Frankfurt/M.
Telefon: 069/501795 . Telefax: 069/505505
www.retzlaff.de



Sie liefern die Gäste !

Wir die Getränke !



Seit über 35 Jahren beliefern wir anspruchsvolle Kunden aus Gastronomie, Großküchen, Catering und Einzelhandel im Rhein-Main-Gebiet mit Frische- und Convenience-Produkten, auch in BIO-Qualität.

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.

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

IMPRE-
SSUM.

HERAUSGEBER:

FPS CATERING
GmbH & Co. KG
Ferdinand-Porsche-Str. 17–19
60386 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 67 83 057 0
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:

ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstr. 4
69181 Leimen

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

BILDNACHWEIS:

Titel: Getty Images

Seite 2: Getty Images

Seite 4–5: Klaus Erfort, Getty Images, Thinkstock, Fotolia,

Seite 6–9: Frankfurt School of Finance & Management, Fotolia, Getty Images, Thinkstock, 123RF

Seite 12–15: Klaus Erfort

Seite 18–19: Tina Lotz Fotografie

Seite 20–21: Hästens Sängar AB, Hästen Rhein-Main

Seite 22–23: Fotolia

Seite 26–29: Getty Images, FPS Catering

Seite 32–33: Fotolia, Thinkstock

Seite 34–37: Fotolia, Shutterstock

Seite 38–39: Fotolia, FPS Catering

Seite 40–41: Pierre Niehaus

Seite 42–43: Fotolia, Herstellerfotos

Seite 44–45: Getty Images, Fotolia

Seite 48–49: Getty Images,

Locationsfotos

Seite 50: © Daniel Baldus

Seite 51: Portrait Cem Mustafa Abaci © Caspar Arnhold; Hintergrundbild © Daniel Woeller

Seite 52–53: Massdrei Interior

Seite 54–55: FPS Catering

Seite 57: Fotolia

Seite 61: Fotolia

Seite 62: Fotolia

Seite 67: Getty Images