

ALTE TUGENDEN, INNOVATIVE KONZEPTE

FPS Catering – ein Frankfurter Unternehmen mit über 50jähriger Geschichte. „Nahezu jeder im Rhein-Main-Gebiet ist schon mal mit uns in Berührung gekommen. Ob im Betriebsrestaurant, bei Firmen- oder Privatevents oder aber in einem unserer Gastronomie-Betriebe“, erklärt der geschäftsführende Gesellschafter **Markus Spengler**, der uns das Erfolgsrezept für sein stetig wachsendes Unternehmen verriet. „Wichtigste Zutat“ für jeden Geschäftsbereich: „kompromisslose Qualität vom Produkt bis zum Service“.

Angefangen hat alles 1960, als der Begriff „Catering“ den Deutschen ebenso fremd war wie Internet oder iPhone und Jürgen Spengler das Unternehmen „Frankfurter Fernküche“ gründete. Nach erfolgreichen Jahren als „Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice“ und der Übernahme der Geschäftsleitung durch Markus Spengler feierte der Frankfurter Traditionsbetrieb im Jahr 2010 sein 50jähriges Bestehen und firmiert seither unter dem Namen FPS Catering. Dazu zählen heute sechs Geschäftsbereiche: Eventcatering, Businesscatering, Messecatering, Catering für Schulen und Kitas, Großverpflegung und Privatkundencatering. Hinzu kommt das Gastronomie-Konzept „La Maison du Pain“, von dem es mittlerweile vier erfolgreiche Dependancen in Frankfurt und Wiesbaden gibt, sowie das Konzept FPS at work, bei dem die Speisen live vor Ort zubereitet werden.

Die Firma in der Firma

„Die einzelnen Unternehmungen arbeiten in ihren eigenen, auf ihr Business spezialisierten und erfahrenen Teams ganz unabhängig. Schließlich spielen in jedem Geschäftsbereich ganz verschiedene Faktoren eine Rolle – beim Schulcatering beispielsweise ist Bio-Qualität oberstes Gebot. Im Businessbereich hingegen ist Zeit der entscheidende Faktor. Für jeden der Geschäftsbereiche gibt es einen eigenen Katalog, in dem die Leistungen und Kosten exakt aufgeführt sind. All das konzipiert, plant, realisiert und aktualisiert der jeweilige Geschäftszweig – wie eine ‚kleine Firma in der Firma‘. Zusammen finden wir dann an dem Punkt, an dem es darum geht, was die Qualität von FPS Catering ausmacht: Leidenschaft für exzellente Speisen, gesunde Ernährung, hochwertige Produkte und erstklassiger Service.“

Bio auf den Teller

Dass Qualität für Markus Spengler und seine Partner oberste Priorität genießt, merkt man nicht zuletzt daran, dass er als Treffpunkt für unser Interview einen ganz besonderen Ort gewählt hat: die Gemüse- und Kräutergärten von Landwirt Horst Krämer in Oberrad. „Wir setzen schon lange auf regionale und vor allem saisonale Produkte, waren als erste im Rhein-Main-Gebiet bio-zertifiziert nach EG-Öko-Verordnung. Unsere Gerichte für Kitas und Schulen etwa bestehen zu 70 Prozent aus Bio-Produkten, und wir beschäftigen einen eigenen Ökotrophologen, der nach DGE-Vorgaben täglich zwei bis drei Gerichte für die Kinder konzipiert. Selbst bei einem Essen für 2.000 Kinder stammt unser Kartoffelbrei nicht aus der Tüte, sondern wird frisch zubereitet.“

Perfekter Ablauf vom Konzept bis zur Umsetzung

Bei den sechs Geschäftsfeldern hat sich FPS Catering bewusst auf die Bereiche fokussiert, die „wir mit eigenen Ressourcen, also mit eigenen Leuten, Fahrzeugen und natürlich einem festen Netzwerk an Partnern, beispielweise für Veranstaltungstechnik, realisieren können.“ So bietet etwa das Eventcatering die komplette Veranstaltungsabwicklung als Full-Service-Dienstleistung – von der Pressekonferenz bis zum Mega-Sportevent, von Technik und Show, über Mietservice, Dekoration und Künstler bis hin zum Rahmenprogramm. Beim Businesscatering können sich Kunden, die bis 16 Uhr bestellt haben, darauf verlassen, dass von der Schnittchenplatte bis hin zum kompletten Menü alles am Folgetag pünktlich geliefert wird. Und auch beim Messecatering bietet FPS seit 1972 Qualität, Kompetenz und Verlässlichkeit inklusive Servicepersonal, Mobiliar, Geschirr, Equipment, Dekoration. „Wichtig ist hier auch unsere Flexibilität dank einer eigenen 24h-Produktion“, ergänzt Markus Spengler und betont abschließend: „Wir bereiten jährlich 950.000 Essen zu. Alle aus eigener Produktion. Das erfordert nicht nur eine perfekte Organisation und Umsetzung, sondern vor allem auch feste Grundsätze: Ich denke, mit sogenannten alten Tugenden wie Pünktlichkeit und Verlässlichkeit in Kombination mit der Lust auf Neues, die unser Unternehmen von Anfang an prägten, sind wir bisher ganz gut gefahren. Und natürlich mit unserem hohen Qualitätsanspruch, gemäß unserem Claim ‚quality delivered‘.“ nr ■

www.fps-catering.de

