



vomfeinsten

Catering & Service GmbH



vomfeinsten
Catering & Service GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 7
30982 Pattensen

Tel.: 0 51 01 - 85 70 100
Fax: 0 51 01 - 85 70 190

www.vomfeinstencatering.de
kontakt@vfcatering.de

Feiern Sie vomfeinsten

Genießen Sie Ihre Veranstaltung gemeinsam mit Ihren Gästen. Mit Kreativität, Engagement und Faszination stehen wir Ihrem privaten Fest oder Business-Event zur Seite.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam aus Ihren Ideen und Vorstellungen das passende Veranstaltungskonzept zu entwickeln.

Kai Emmermann **Léonard Stetten**
Geschäftsführende Gesellschafter





EventCatering vomfeinsten





ENGAGEMENT bis ins Detail

Ihr Eventmanager steht auch während des Events mit persönlichem Einsatz, für das Gelingen Ihrer Veranstaltung ein. So genießen Sie Ihr Event – gemeinsam mit Ihren Gästen.





KREATIVITÄT mit allen Sinnen

Ein gelungenes Event zu veranstalten bedeutet mehr als gutes Essen an einen schönen Ort zu liefern. Alle Aspekte wie die Food-Inszenierung, die Auswahl der Location oder die richtige Dekoration entwickeln wir nach Ihren Vorstellungen und mit unserer Expertise.





FASZINATION für Erlebnisse

Unsere innovative Küche, das zuvorkommende Servicepersonal, jeder Mitarbeiter im Team ist mit Begeisterung bei der Sache. Für exquisite Speisen, begeisterte Gäste und unvergessliche Momente sind wir Feuer und Flamme. Das ist Feiern vomfeinsten.





EVENTLOCATIONS vomfeinsten

In unseren Exklusiv-Locations kennen wir uns besonders gut aus – und können das perfekte Ambiente inszenieren. Sprechen Sie uns an oder klicken Sie auf www.feiern-vomfeinsten.de



Unsere Philosophie

CATERING & SERVICE vomfeinsten

Der Name kommt nicht von ungefähr: Vielmehr verstehen wir ihn als Anspruch an die von uns durchgeführten Veranstaltungen, unser gesamtes Team und nicht zuletzt an uns ganz persönlich.

EventCatering vomfeinsten ist:

Regional & Ökologisch
Effizient & Hochmodern
Frisch & Pünktlich
Gesund & Schmackhaft





REGIONAL & ÖKOLOGISCH

Einkauf vomfeinsten

Nachhaltigkeit in aller Munde

Und das im wahrsten Sinne des Wortes; wir kommen dem Wunsch unserer Kunden nach und achten bei Lieferanten auf ökologische Ökonomie.

Qualitätskontrolle

Zertifizierte Lieferanten sind selbstverständlich. Darüber hinaus überzeugen wir uns ständig persönlich von gleichbleibend hoher Qualität.

Zentraleinkauf

Sofern es logistisch sinnvoll ist, erzielen wir durch den zentralisierten Einkauf für unsere Kunden Kostenersparnisse bei der Warenbestellung.



Kücheneinweihung im Jahr 2013

Unsere Produktionsstätte ist auf dem neuesten Stand der Technik. Integrierte Wärmerückgewinnungstechniken und „grüne“ Energie ermöglichen es uns, energieeffiziente und nachhaltige Produkte zu liefern.

Cook & Chill für beste Speisenqualität

Beim Cook & Chill Verfahren werden die Gerichte zentral in unserer Küche zubereitet, jedoch bei ca. 80 % des Garvorgangs schonend auf 0–3°C abgekühlt. Gekühlt transportiert und gelagert, kann so kann wie frisch gekocht serviert werden.

Und das Beste: alle wertvollen Inhaltsstoffe kommen mit auf den Teller.

EFFIZIENT & HOCHMODERN

Technik vomfeinsten



FRISCH & PÜNKTLICH

Logistik vomfeinsten

Wir liefern nach einem ganz einfachen Prinzip:
auf die Minute, auf den Punkt.

Fuhrpark

Durch unsere Flotte aus hochwertigen, modernen Fahrzeugen reduzieren wir den Co² Ausstoß, schonen die Umwelt und treten nicht nur auf der Straße professionell auf.

Personal

Gelerntes und stetig weitergebildetes Fachpersonal mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten ist die Grundlage unseres – und Ihres Erfolgs.



BUFFETS & MENÜS

EventCatering vomfeinsten

Ihrer Veranstaltung passen wir uns an.

Unsere Küche überrascht mit Innovationen und besticht mit ihrer Detailverliebtheit. Mehrgängige Menüs, Molekular-Cocktails, Fingerfood oder rustikales Buffet mit Krustenbraten? Wir schaffen die perfekt abgestimmte Food-Inszenierung.

Molekularküche

Etwas außergewöhnliches nicht nur für die Geschmackssinne: Molekularcatering vomfeinsten. Die durch die molekulare Zubereitung möglichen neuen Präsentationen von Lebensmitteln erweitern die optischen und geschmacklichen Möglichkeiten eines Buffets um ein neues Spektrum.



vomfeinsten Catering & Service GmbH

Unternehmens-Kennzahlen

Gründung im Februar 2013

Gesellschaft zu 100 % in privater Hand

Gez. Stammkapital 100.000 EUR

Eigenkapitalquote 100 %

Umsatz 2013: 1,25 Mio. EUR

Umsatz 2014 : 2 Mio. EUR

Mitarbeiter im Februar 2015: 56



Kerngeschäft

Messe & EventCatering

- Catering, Konzeption, Logistik & Service-Personal
- Sonderveranstaltungen mit Entwicklung und Realisierung von Gesamtkonzepten von 2 bis 50.000 Gästen

Betriebsgastronomie

- Kantinenbetrieb, Tagungs- und Konferenzservice
- Individuelle Abrechnungssysteme
- Automatenservice

JuniorCatering

- Verpflegung von Kindertagesstätten und Schulen mit Mittagsgerichten und Zwischenmahlzeiten

Consulting

- Beratung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung
- Einkaufsmanagement



Tägliche Produktion
(Stand Februar 2015)

- 1200 Schul- und Kindertagesstätten Menüs
- 400 Betriebsrestaurant Menüs
- 300 frische Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel
- Sonderveranstaltungen und Messen mit bis zu 10.000 BKT's pro Tag

Referenzen

Über 100 zufriedene Veranstalter in einem Jahr sprechen für eine Leistung vomfeinsten.

Sprechen Sie uns an, gerne überreichen wir Ihnen einen Auszug aus unserer Referenzliste mit Kontaktdaten.





vomfeinsten Catering & Service GmbH
Werner-von-Siemens-Straße 7, 30982 Pattensen

Tel.: 0 51 01 - 85 70 100
Fax: 0 51 01 - 85 70 190

www.vomfeinstencatering.de
kontakt@vfcatering.de