

• • • •

# FOOD AFFAIRS

*catering*

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a man with curly hair and a woman with long blonde hair are looking towards the camera. In the background, a table is set with a menu, glasses, and a water bottle. The text "NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE GOOD FOOD." is overlaid in large white letters.

**NOTHING  
BRINGS PEOPLE  
TOGETHER LIKE  
GOOD FOOD.**



*PERFEKTION BIS INS KLEINSTE DETAIL*

# WER WIR SIND

Die Food Affairs ist eine Tochtergesellschaft der Compass Group, dem weltgrößten Caterer. Wir sind spezialisiert auf Premium-Catering-Angebote für Unternehmen und die öffentliche Gastronomie in Deutschland. Unsere Geschäftsfelder sind Premium-Mitarbeiterverpflegung, Öffentliche Gastronomie, Food Destinationen und Corporate Event Catering. Mit den Kategorien Premium, Flavors, Venues und Catering bietet die Food Affairs ein vielseitiges Angebot, das höchste kulinarische Ansprüche erfüllt.

Food Affairs Catering bietet maßgeschneidertes Premium-Eventcatering, Konferenz-Catering, Venue-Catering und Sport-Catering. Unsere Services sind perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse unserer Kunden.

## *CORPORATE EVENTS*

Jubiläen, Produktpräsentationen, Sommerfeste, Roadshows und Weihnachtsfeiern. Gediegen, futuristisch, puristisch, opulent, verspielt oder stylish – wir inszenieren jeden Anlass geschmacklich auf höchstem Niveau.

## *MESSE CATERING*

Vom ideenreichen Pressefrühstück, über das energiereiche Crewcatering bis hin zur grandiosen Abschlussparty für die Kunden – gerade auf einer Messe trägt das Catering maßgeblich zum Geschäftserfolg bei.

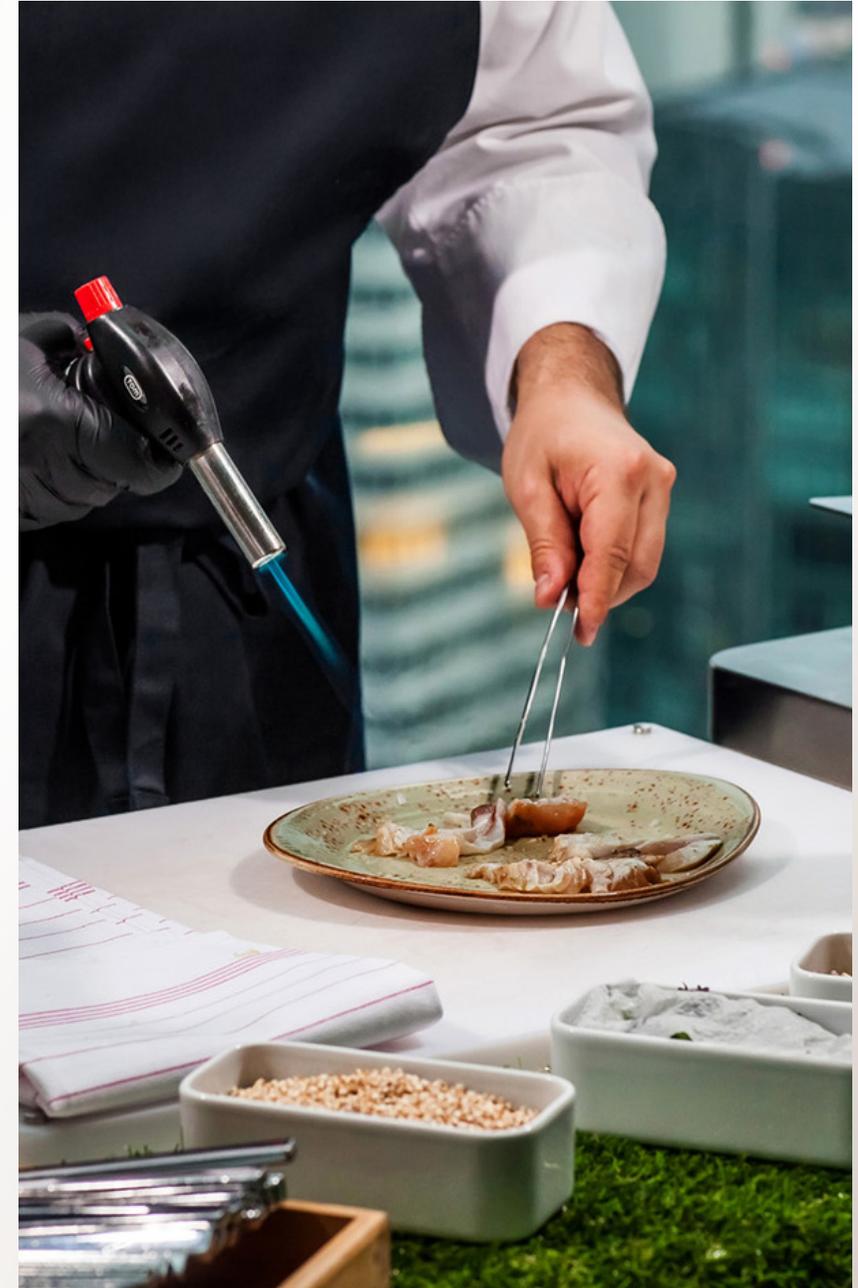
## *SPORTS HOSPITALITY*

Wir sind national und international in den Bereichen Sports und Stadion Hospitality aktiv. Hier bieten wir Planung und Umsetzung von erstklassigen Hospitality-Lösungen für einige hundert bis mehrere tausend Gäste, Fans und Sportlern an.

## *EVENT LOCATIONS*

Wir entwerfen ein Cateringkonzept, das perfekt zu Anlass, Motto und Location passt. Dabei greifen wir auf eine große Auswahl an exklusiven Locations zurück.

# LEISTUNGEN



# ALLES AUS EINER HAND

Egal, ob auf einer grünen Wiese oder in einer Werkshalle! Wir stellen uns jeder Herausforderung und bieten Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket. Von der Planung bis zur Durchführung – alles aus einer Hand. Vertrauen Sie auf unseren Komplettservice und genießen Sie Ihr Event ohne Sorgen. Unser Team arbeitet auf höchstem Niveau, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.



*KREATIVE FOOD &  
BEVERAGE KONZEPTE*



*AUGE FÜR  
DETAILS*



*PROFESSIONELLES  
PERSONAL*



*SERVICE- &  
LOGISTIKPLANUNG*



*HOCHWERTIGES  
TABLE TOP*



*RAUMKONZEPTE &  
-GESTALTUNG*

**FOOD AFFAIRS CATERING**





# UNSERE REFERENZEN

Innovation, Leidenschaft und Mut bewegen die Zukunft und bestimmen uns in unserem Handeln. So erfinden auch wir uns bei jedem einzelnen Event neu. Neben den richtigen Zutaten und dem kulinarischen Hochgenuss, ist uns auch die Präsentation der

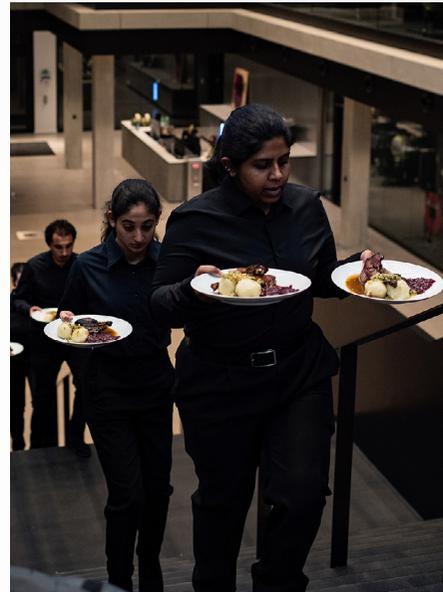


Speisen besonders wichtig. Hierfür entwickeln wir immer neue Möglichkeiten die Speisen eindrucksvoll in Szene zusetzen. Hierbei orientieren wir uns gerne am Veranstaltungsmotto, um dieses noch weiter zu unterstreichen oder entwickeln unabhängige Varianten.



### *SERVICE PLAN*

Eine Weihnachtsfeier mit dem Motto: ARTSYXMAS. Bei der Service Plan Group in München servierten wir für 1200 Mitarbeiter ein festliches 4-Gang-Menü. Die Gäste empfangen wir an weihnachtlichen Marktständen mit heißen Maronen und Glühwein. Im Hauptteil der Veranstaltung servierten wir von der Jausenplatten mit verschiedenen süddeutschen Delikatessen, Maronen-Cremesuppe mit Anisschaum, über geröstete Bauernente oder gegrillte Pastinake mit Blaukraut und Knödeln, bis hin zum Schokokuchen mit Beerenragout.



Zur Party servierten wir eine Auswahl an Longdrinks und Cocktails. Um Mitternacht gab es Flammkuchen mit Waldpilzen und Currywurst.



### *THE KITCHEN – DEUTSCHLANDS GRÖSSTER CHEF'S TABLE*

Das the kitchen befindet sich im Heidelberger Congress Center. Mit Platz für 52 Gäste bietet dieser einzigartige Chef's Table eine Atmosphäre, in der Fine Dining, Entertainment und Innovation verschmelzen. Über großflächige Screens kann man jeden Handgriff der Spitzenköche verfolgen, während sie mit Perfektion und Kreativität außer-

gewöhnliche Menüs kreieren. Jedes Event in the kitchen ist einzigartig – wechselnde Themen, Gastköche und Menüs sorgen dafür, dass kein Abend dem anderen gleicht. Ob exklusive Tasting-Menüs, internationale Küchen-Trends oder Fine-Dining-Experimente – hier erlebt man Genuss auf höchstem Niveau.

# DAS TEAM

*VISIONÄR, ERFAHREN, PROFESSIONELL*

Wir konzipieren und begleiten Premium Caterings für Events, Messen sowie für den Bereich Sports Hospitality. Dabei konzentrieren wir uns auf Veranstaltungen, die wir für einige hundert bis mehrere tausend Gäste gestalten. Unsere maßgeschneiderten Konzeptionen und unsere ganz eigene Handschrift machen uns als Gastgeber unverwechselbar.



*MADJID  
DJAMEGARI*

Head of Food Affairs



*STEFAN  
SCHMIDT*

Operations  
Director Catering



*HANS-JOACHIM  
ZÜHLKE*

Operations Manager



*MARK  
EDDEELING*

Account Manager



*JULIAN  
SCHANZE*

Senior Project Manager

# UNSER ANSPRUCH



---

## *QUALITÄT & GENUSS*

Unsere Gerichte spiegeln die neuesten Food-Trends wider und setzen auf innovative, genussvolle Ernährung. Pflanzliche und flexitarische Gerichte bieten nachhaltige Alternativen, die sowohl Umweltbewusstsein als auch Vielfalt auf den Teller bringen – perfekt für alle, die Genuss und Nachhaltigkeit verbinden möchten.

---

## *NACHHALTIGKEIT*

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und setzen auf biologisch angebaute, fair gehandelte Produkte. Frische Zutaten und schonende Zubereitung garantieren besten Geschmack und ein nachhaltiges Genusserlebnis.

**FOOD AFFAIRS CATERING**



## **FOOD AFFAIRS CATERING**

*HELFMANN-PARK 2 65760 ESCHBORN*

*CATERING@FOOD-AFFAIRS.DE*

*WWW.FOOD-AFFAIRS.DE*

*WE ARE PART OF COMPASS GROUP & LEVY RESTAURANTS GMBH | KONRAD-ZUSE-PLATZ 2 | 81829 MÜNCHEN*