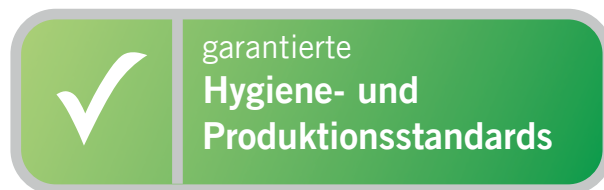


faber feinkost

bad kissingen

catering & events | bistro & restaurant
handwerksmetzgerei | präsentē
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898
tel. 09 71 / 699 356-0 www.faber-feinkost.de



Faber Feinkost GmbH & Co. KG
Münnerstädter Straße 1
97688 Bad Kissingen



Geschäftsempfehlung

"Einem verehrlichen, hiesigen sowie auswärtigem Publikum die ergebene Mitteilung, dass ich die von Hr. Th. Reuß, hier, oberer Markt, erworbene Schweinemetzgerei am 2. April übernehme. Es wird mein Bestreben sein, durch Verabreichung guter Ware meine verehrten Kunden in jeder Hinsicht zufrieden zu stellen."

Hochachtungsvollst
Kaspar Faber

(Originaltext der Urkunde von 1898)

Faber Feinkost in Bad Kissingen verbindet seit über 100 Jahren getreu dem Motto: „Tradition & Innovation“ in der Region Main-Franken ein einzigartiges kulinarisches Angebotsspektrum von der Handwerksmetzgerei über das Catering für den Regentenbau in Bad Kissingen, den bundesweit tätigen Catering-Service, bis hin zu Feinkostgeschäften, Kochschule, Veranstaltungslocations, sowie Bistro & Restaurant mit eigenem Steak-Haus. Täglich bieten rund 60 qualifizierte Mitarbeiter aus den Bereichen Metzgerei, Küche, Patisserie, Hotelfach und Eventmanagement ihr ganzes Können für Geniesser und Gourmets.

In diesem Zusammenhang sind **Hygiene und Qualität** unserer Lebensmittel und Betriebe täglicher Schwerpunkt unserer Arbeit. Das Einhalten der lebensmittelrechtlichen Anforderungen auf allen Produktionsstufen verbunden mit verlässlicher Lebensmittelsicherheit, betriebshygienischen Kontrollverfahren, konsequente Dokumentation und entsprechende Qualitätssicherungsmaßnahmen, sowie die regelmäßige Schulung aller Mitarbeiter zählen damit für uns zum selbstverständlichen Anspruch im Unternehmen.

In dieser Präsentation ermöglichen wir unseren Kunden und Geschäftspartnern einen Blick hinter die Kulissen eines modernen Catering- und Gastronomieunternehmens. In Zeiten wachsender Verunsicherung im Lebensmittelsektor sind Vertrauen und ein „gutes Gefühl“ enorm wichtig. Wir erläutern Ihnen die Umsetzung der HACCP-Norm, der Produktionsprozesse, sowie weitere selbstaufgelegte Hygiene-Standards, die sogar teils freiwillig über die gesetzlich geforderten Vorgaben hinausgehen. Darüber hinaus stellen wir Ihnen unsere Lieferanten und Partner vor, mit denen wir teils seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. Denn Qualität beginnt für uns schon beim Einkauf unserer Lebensmittel, Rohstoffe und Zutaten.

Kulinarischer Genuss mit gutem Gefühl!



- ✓ Welche Kriterien sind für Sie als Kunde bei der Vergabe eines Auftrages an einen Catering Service von entscheidender Bedeutung?
 - Wieviel Erfahrung hat das Unternehmen, das ich beauftrage?
 - Welche Qualitäts- und Produktionsstandards bietet dieses Unternehmen?
 - Handelt es sich um einen etablierten Anbieter in diesem Segment?
 - Ist der Preis das Einzige entscheidende Kriterium?

- ✓ Woher kommen die Lebensmittel und Zutaten? Was wird mir / den Gäste da „aufgetischt“?

- ✓ Wie kann ich Anbieter A und Anbieter B und deren Leistungen vergleichen, wenn ich bei B gar nicht weiß wie, wo, durch wen, unter welchen Rahmenbedingungen und womit er diese Leistung erbringt?

- ✓ Ich möchte sehen was „dahinter steckt“. Ist mir das möglich?

- ✓ Wofür bezahle ich den Preis x ? Nur für das Essen auf dem Teller?

- ✓ Warum gibt es (fast) alles irgendwo immer billiger?

- ✓ Ich habe mehrere hunderte Gäste zu bewirten. Woher weiß ich, ob das Unternehmen hiermit professionell und sicher umzugehen weiß?

Auf diese und auch gerne auf Ihre weiteren Fragen möchten wir Ihnen im Folgenden eine Antwort geben. Machen Sie sich einfach ein Bild über unsere tägliche Arbeit für...

- ... Ihre Sicherheit
- ... Ihr gutes Gefühl
- ... und Ihren Genuss

Darüber hinaus laden wir Sie zu einem Blick hinter die Kulissen und das „Making-Off“ von Events in unserem Image-Film ein unter:



QR-Code mit dem Smart-Phone scannen und Film ansehen!



Es gibt beinahe nichts, was es nicht schon vorgefertigt zu kaufen gibt. Gerade im Catering ist der Einsatz von sogenannten „Convenience-Produkten“ sehr weit verbreitet. Dagegen ist prinzipiell auch nichts einzuwenden, denn es gibt darunter sehr viele handwerklich hergestellte Produkte, die mit modernsten technischen Verfahren eine erstaunliche Qualität erzielen und einem Frischeprodukt oftmals in nichts nachstehen. Dennoch erlauben wir uns den „Luxus“ einer hauseigenen Metzgerei und qualifizierten Fachkräften vom Metzger bis zum Koch und von der Konditorin bis zur Hotelfachfrau. Dazu verarbeiten wir vom frischen Rohgemüse bis zum Fleisch aus der Region alle Zutaten so schonend wie möglich, mit modernsten Produktionsverfahren, kompetenten Mitarbeitern und „just in time“ für Ihre Veranstaltung. Dazu gehören natürlich starke Partner und Lieferanten, deren Denkweise ebenso wie unsere auf kompromisslose Qualität anstatt Massenware und Preis ausgelegt ist.

Eine Auswahl unserer Lieferanten, die wir als Partner unseres Erfolges sehen, möchten wir Ihnen hier beispielhaft vorstellen. Mit sehr vielen davon arbeiten wir bereits seit Jahrzehnten zusammen. Denn Erfolg und Qualität ist die Summe vieler kleiner Bausteine und langjähriger Partnerschaft:

- ✓ Deutsche See, Bamberg (Frischfisch)
- ✓ Viktor Nussbaumer, Kürnach (Lebensmittel allgemein)
- ✓ Edeka, Dettelbach (Lebensmittel allgemein)
- ✓ Schraud & Baunach, Würzburg (Obst, Gemüse, Südfrüchte)
- ✓ Obst & Gemüse Schäfer, Nüdlingen (Obst, Gemüse)
- ✓ Karl-Heinz Bünner, Bad Kissingen (Viehhändler)
- ✓ Schlachthof Färber, Bad Neustadt
(Schlachthof für Fleisch aus der Region & unsere Handwerksmetzgerei)
- ✓ Schmitt Fischräucherei, Unterebersbach (Rhön Forellen und Fisch)
- ✓ Gefügelhof Then, Reyersbach (Eier)
- ✓ Rainer Alles, Frauenroth (Lammfleisch)
- ✓ Delta, Hamburg (internationale Delikatessen)
- ✓ ...sowie zahlreiche kleine Feinkostmanufakturen die unseren Standards an Qualität, Herkunft und Verarbeitung genügen.

...und viele, viele mehr, die täglich teils auch saisonal Küche und Metzgerei bei Faber beliefern.

Danke für Ihr Engagement und den Einsatz für gute Lebensmittel!



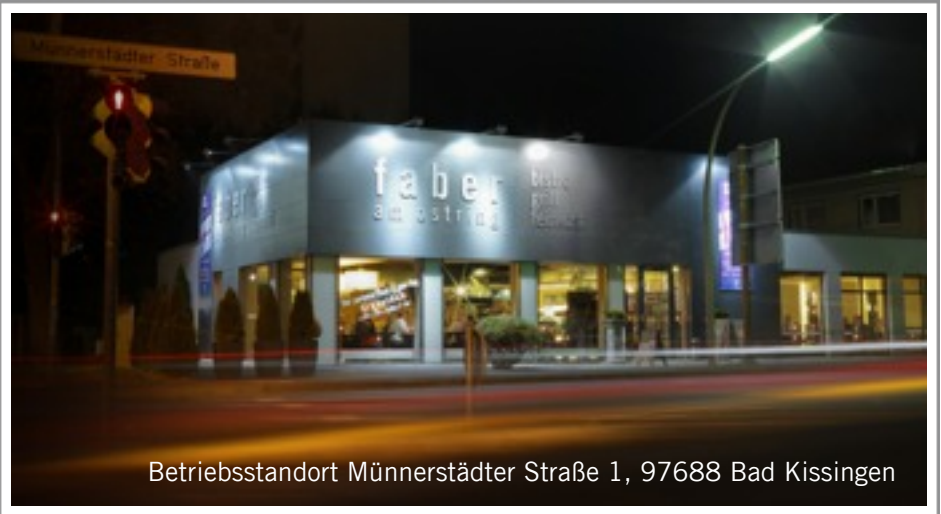
Ökologisch und umweltschonend in die Zukunft

Nicht dass eine möglichst umweltschonende Arbeitsweise ein neues Thema bei Faber wäre. Als produzierendes Unternehmen mit einem hohen Wärme- und Energieverbrauch haben wir uns dennoch darüber Gedanken gemacht, wie Energieeffizienz und ökologisches Bewusstsein in der Zukunft in Einklang gebracht werden können. Unser eignes BHKW (Blockheizkraftwerk) sorgt neben optimaler Ausnutzung der begrenzten Ressourcen durch Kraft-Wärme-Kopplung für eine Einsparung an CO² Ausstoß pro Jahr von ca. 28 to. Tradition und Innovation ergänzen sich vortrefflich für nachhaltiges Wirtschaften in der Zukunft.





Im Jahr 2009 wurde der Betriebsstandort am Ostring umfassend umgebaut und gebäudetechnisch an modernste Anforderungen eines Catering- und Gastronomieunternehmens angepasst. In dem Gebäude entstand eine Produktionsküche, entsprechende Nebenflächen, Lagerräume, Spüleinrichtungen, Büros, sowie ein Anlieferungs- und Kommissionierungsbereich. Dabei wurde großes Augenmerk auf lebensmitteltechnisch optimale Prozessabläufe von der Anlieferung bis zur Verladung der fertigen Produkte gelegt. Im Folgenden beschreiben wir die Produktionsprozesse und wesentlichen Merkmale dieses neuen Standortes gegliedert in die Sektoren:



Betriebsstandort Münnerstädter Straße 1, 97688 Bad Kissingen

Gebäude:

- Separate Kühlräume für jegliche Waren z.B. Frischfleisch, Gemüse, Molkerei
- Separate Kühlräume für den Verkauf Bistro & Deli-Shop
- Separate Kühlräume für Getränke
- Schwarz / weiß Bereiche für die Mitarbeiter mit separatem Personalzugang
- Eigenständiges Kommissionskühlhaus für fertiggestellte Waren
- Moderne Bausubstanz mit fugenlosen, sockelhohen Böden, sowie Edelstahl Abluftdecke (Küche)

Produktionsprozesse:

- Vermeidung der Kreuzung von Roh- und Fertigwaren zur Senkung der Keimbelastung
- Moderne Gerätschaften z.B. für Cook & Chill-Verfahren und kontrollierte Temperaturführung
- Einhaltung aller übrigen HACCP Vorschriften im Rahmen des Herstellungs- und Verarbeitungsprozesses (vom Wareneingang bis zur Rückstellprobe)
- Freiwillige und regelmäßige Hygienetests an 10 definierten Controll-Points durch Abklatschproben
- Eingeführtes Reinigungs- und Dosierungskonzept in Zusammenarbeit mit der Fa. Witty Chemie

Mitarbeiter / Human Resources:

- Regelmäßige Hygieneschulungen der Mitarbeiter
- 90% aller Mitarbeiter im Unternehmen haben einen Fachberuf der Branche erlernt (Koch, Hotel-/Restaurantfach, Hauswirtschaft, Konditor/in, Metzger, Verkäufer/in Lebensmittel)
- Regelmäßige Jour-Fixe Meetings u.a. zur Besprechung und Optimierung von Hygienemaßnahmen

Transport & Logistik:

- Moderne temperaturgeführte Transportbehältnisse mit Anzeigen
- Diverse moderne Kühlfahrzeuge mit Edelstahlauskleidung im Frischdienst und TK-Bereich
- Kurze Verladewege von der Kommissionierung direkt auf die Kühlfahrzeuge (Kühlkette)



Im Folgende finden Sie einige Bilder, die wesentliche Abläufe und die baulich / technischen Gegebenheiten des Unternehmens darstellen.



Modernste Kühlfahrzeuge mit fugenloser Auskleidung



Diverse Fahrzeuge von 2,5to bis 7,5to
Ebenerdige An-/Ablieferung direkt am Gebäude
3m Entfernung zum Kommissionskühlraum
Verladung ohne Unterbrechung der Kühlkette



Diverse Fahrzeuge auch für die Service-Teams vor Ort



Übersichtliche Temperaturkontrolle der Kühlräume



Verladung der verpackten Ware auf entsprechenden Transportwägen



Staub- und schmutzfrei verpacktes Geschirr für hygienische Lagerung & Transport



Direkte Möglichkeit zur Fahrzeugwäsche im Verladebereich sowie Stromanschlüsse zur Fahrzeugvorkühlung bei extremen Außen-Temperaturen



Getrennter Kommissionskühlraum für verladebereite Fertigware (Lebensmittel) und Getränke. Direkte Fahrzeugverladung ohne Unterbrechung der Kühlkette



Digitale Temperaturüberwachung aller Kühleinrichtungen per Datenlogger



Modernste, getrennte Kühlräume mit Edelstahlausstattung und fugenlosen Böden zur optimalen Reinigung und Hygiene



Modernste Küchentechnik: hier Rational SFC101 mit Auswertung der Garprozesse per USB-Stick



Hygienestation für standardmäßig dosierte Reinigungsarbeiten. Wasch- und Desinfizierstation für Personalhygiene



Stichprobenartige Temperaturkontrollen mit Infrarottechnik der Fa. Elro



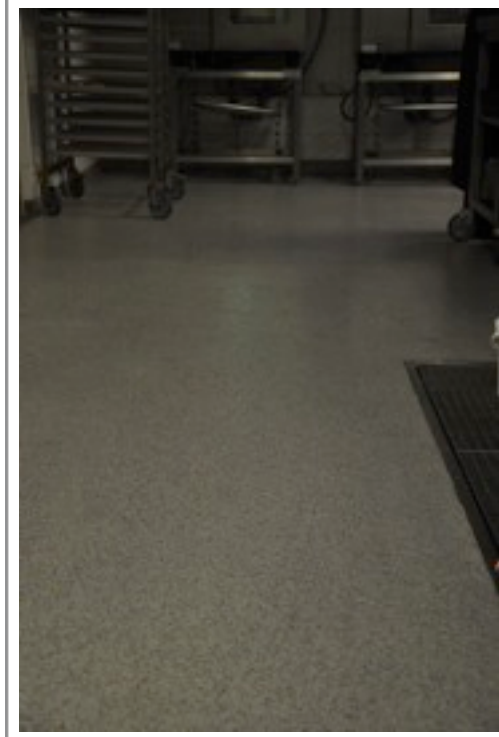
Moderne Küchentechnik für Cook & Chill-Verfahren



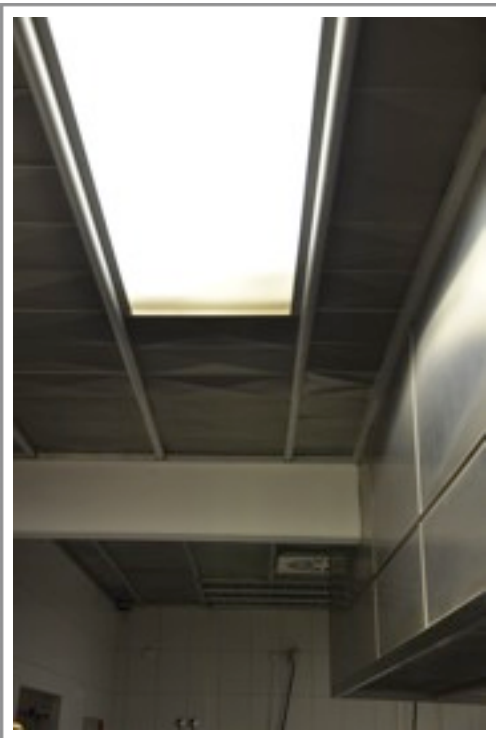
Fest definierte Reinigungspläne und Protokolle zur Dokumentation



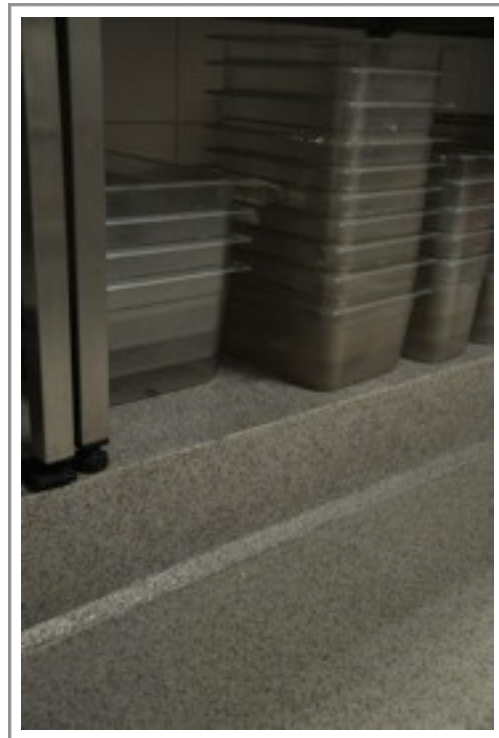
Temperaturgeführte Transportwagen



Fugenloser Seilo Cryl Kunstharzboden in rutschfester Ausführung mit integriertem Wassergefälle und 20cm Hohlkehlen



Flächendeckende Edelstahlablufdecke mit zugfreier Be- und Entlüftung sowie zur Reinigung entnehmbaren Elementen



Fugenloser Seilo Cryl Kunstharzboden in rutschfester Ausführung mit integriertem Wassergefälle und 20cm Hohlkehlen



Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit. Wir hoffen Sie konnten einen kleinen Einblick in unseren betrieblichen Produktions- und Hygienestandards bekommen und stehen Ihnen natürlich gerne für weitere Rückfragen und Detailinformationen persönlich zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Thomas Faber und
das gesamte Team von Faber Feinkost

**Kulinarischer Genuss mit
gutem Gefühl!**

