



Dallmayr

PARTY & CATERING

DALLMAYR IST CATERER DES JAHRES 2008

Diese Auszeichnung bestätigt die Qualitätsstrategie von Dallmayr Party & Catering





WIR BEDANKEN UNS BEI ALLEN GÄSTEN, GESCHÄFTSPARTNERN UND MITARBEITERN!

Jurybegründung: „Die Jury würdigt die vorbildliche Unternehmensstrategie, mit der das Geschäftsfeld Party & Catering konsequent modernisiert, erfolgreich am Markt repositioniert und ein im Event-Catering einzigartiges Qualitätssicherungssystem aufgebaut wurde.“



v.l.: Tina Varga (Projekt- und Teamleitung), Florian Hettler (Gastronomie- und Cateringleitung), Thomas Mayer (Verkaufsleitung)





FOOD KONZEPT DALLMAYR PARTY & CATERING

Dallmayr Party & Catering definiert sich über die Qualität im High End Bereich. Diese Qualität wird übergreifend durch Produkt, Einkauf, Verarbeitung, Logistik und Präsentation sichergestellt. Ein umfassendes und striktes Qualitätsmanagement liefert die Genauigkeit und Beständigkeit, die Grundlage ist für unsere kompromisslose Qualität und unser Wertversprechen.

QUALITÄTSMANAGEMENT

GRUNDPRODUKTE

Exklusive Fleischzucht
Exklusive Fischzucht
Exklusive Krebszucht

EINKAUF

Facheinkäufer
Lieferantenbeziehungen
Abgestimmte Logistik

VERARBEITUNG

Modernste Produktion
Striktes Qualitätssystem
Erfahrene Köche

LOGISTIK

Klare Prozesse
Höchste Zuverlässigkeit
Flexibilität

PRÄSENTATION

Molekular, Fusion
Front- und Livecooking
Service





FRAGEN UND ANREGUNGEN?!

Das Dallmayr Party & Catering Team steht Ihnen in München und Berlin jederzeit zur Verfügung.

MÜNCHEN

Dallmayr Party & Catering
Ellen Laudenschach
(Stellv. Leitung Catering)

Dienerstr. 14-15
80331 München
089 / 21 35 104
partyservice@dallmayr.de
www.dallmayr-catering.de

BERLIN

Dallmayr Party & Catering
Ute Klingler
(Verkaufsleitung Berlin)

Unter den Linden 21
10117 Berlin
030 / 20 92 42 61
partyservice@dallmayr.de
www.dallmayr-catering.de

