



Die kleinen Dinge
machen den Unterschied.



Wir bieten mehr
als gutes Essen.



Wenn wir durch viele Jahre Berufserfahrung eines verinnerlicht haben, dann dies: Beim Business-Catering geht es um mehr als die Qualität von Speisen. Es geht um reibungslose Abläufe, Termintreue, Flexibilität und um die Fähigkeit, exakt innerhalb eines definierten Budgets zu arbeiten.

Dass wir darüber hinaus ein Rinderfilet auf den Punkt garen und servieren können, dürfen Sie bei uns voraussetzen.

Das Böinghoff-Leistungsportfolio:

- Tagungen & Kongresse
- Jubiläen
- Messen
- Empfänge
- Flying Buffets
- Frontcooking
- Menueservice
- Streetfood

Unser Ehrgeiz ist es, Ihren Kunden und Mitarbeitern besondere Erlebnisse im Berufsalltag zu verschaffen – vom kurzen Genussmoment in der Mittagspause bis hin zum großen Firmen-Event. Wir arbeiten mit Leidenschaft daran, diese Anlässe für Sie zu etwas Besonderem zu machen – durch persönliche Betreuung, kreative Konzepte und zielgerichtete Umsetzung.

Lassen Sie sich doch einfach einmal neu inspirieren: Durch Qualität, die man sehen, fühlen und schmecken kann.

Abb. links: Geschäftsführer, Genussliebhaber, Qualitäts-Fanatiker und Business-Caterer mit Erfahrung und Leidenschaft: Anke Böinghoff und Sebastian Söhlke



Wir müssen reden.



Es ist im Grunde ganz einfach: Wer am Tag X besonders gute Leistungen abliefern will, muss bereits bei der Besprechung der Aufgabenstellung besonders gut zuhören.

Unser Ziel ist es, Ihre Wünsche und Vorstellungen zu verinnerlichen. Deshalb nehmen wir uns zu Beginn viel Zeit für einen intensiven Gedankenaustausch und eine fundierte Beratung.

Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten auf, präsentieren Referenzen, sprechen über Geld und tasten uns langsam aber präzise an eine maßgeschneiderte Lösung heran.

Dank dieser Vorgehensweise können wir Ihre Erwartungen später erfüllen oder – noch besser – eventuell sogar übertreffen. Denn das ist unser eigentliches, ambitioniertes Ziel: Kunden zu begeistern und von uns zu überzeugen.

Die Böinghoff-Planungskompetenz:

- *Wir arbeiten gemeinsam mit Ihnen eine möglichst genaue Aufgabenbeschreibung als Planungsgrundlage aus*
- *Das detaillierte Wissen um Ihre Vorstellungen ist die Basis für ein gelungenes, professionell durchgeführtes Event*
- *Akribische und weitsichtige Planung schafft die Voraussetzungen für transparente Kalkulationen und die wirtschaftliche Umsetzung Ihrer Vorstellungen*
- *Wir betreiben Prozessoptimierung durch konstruktive Manöverkritik nach dem Event*



**Wir sind besonders stark,
wenn die Sekunde zählt.**



In unserem Geschäft sind kompetente Macher, perfektes Timing und eingespielte Abläufe alles.

Nur ein erfahrenes und aufeinander abgestimmtes Team schafft es, Stressmomente so zu bewältigen, dass Sie und Ihre Gäste davon nichts mitbekommen. Wenn sich beispielsweise zeitliche Abläufe plötzlich ändern oder unerwartet mehr Gäste bedient werden sollen, so stellt dies das Catering-Team vor hohe Herausforderungen.

Mit soeben notdürftig angelernten Aushilfskräften lassen sich solche Situationen nicht bewältigen. Deshalb arbeiten wir nur mit Profis.

Wir sind stolz darauf, dass wir Servicemitarbeiter haben, die nicht nur über gute Nerven, sondern auch über das nötige Know-how verfügen, solche Situationen elegant und reibungslos für Sie zu lösen.

Das Böinghoff-Flexibilitätsprinzip:

- *Flexibilität entsteht nicht einfach so – wir erarbeiten sie uns durch präzise Planung im Vorfeld, z. B. durch die genaue Ermittlung der individuellen Gegebenheiten beim Kunden vor Ort*
- *Ein ganzheitliches Verständnis und die Priorisierung Ihrer Anforderungen ist dafür Voraussetzung*
- *So können wir optimal auf kurzfristige Leistungsanpassungen in puncto Personenzahl, Speisenauswahl, Ablaufdaten reagieren*



Wir haben für alles
ausgesuchte Spezialisten.



Bei Events, egal welcher Größenordnung, kommt es auf eines maßgeblich an: Zu wissen, was innerhalb des definierten Budgets geht und was nicht. Diese Entscheidung treffen nicht selten wir für unsere Kunden, denn sie erfordert eine sehr genaue Marktkenntnis.

Da wir bereits seit 1978 in der Catering- und Eventbranche erfolgreich tätig und entsprechend gut vernetzt sind, kennen wir die Fachleute für bestimmte Spezialaufgaben, kontaktieren diese für Sie und holen Angebote ein.

Das Böinghoff-Partner-Netzwerk:

- *Erfahrene Bühnen- und Veranstaltungstechniker*
- *Anbieter exklusiver Festzelte in unterschiedlichen Größenordnungen*
- *Partner für hochwertiges, modernes Inventar*
- *Kreative Floristen und Dekorateur*
- *Ausgesuchte Personal-Dienstleister*

Später planen und koordinieren wir den Einsatz aller Beteiligten und bieten Ihnen das komplette Leistungspaket aus einer Hand. Sie haben also nur einen Ansprechpartner: uns.

Seien Sie versichert: Wir empfehlen Ihnen nur Partner, die wir sehr genau kennen und die ihre Qualitäten bereits nachhaltig unter Beweis gestellt haben. Man muss schließlich nicht alles selber können – es reicht, den besten Mann oder die beste Frau für die entsprechende Aufgabe zu kennen.



Wir holen das Beste
für Sie raus.



Um Ihnen bestmögliche Qualität der Speisen bieten zu können, müssen wir diese zunächst selbst einkaufen.

Wir tun das, indem wir überall, wo es möglich ist, auf regionale Produkte uns bekannter Produzenten setzen – auf Wunsch auch in Bio-Qualität. Convenience-Produkte kommen bei uns nicht zum Einsatz – das wäre mit dem Standesbewusstsein unserer Köche schlicht nicht vereinbar.

Wir sind aber überzeugt, dass Qualität auch durch respektvollen Umgang zwischen Partnern entsteht. Deshalb legen wir großen Wert auf langfristige, vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Lieferanten und Mitarbeitern. Wer bei uns im Team ist, bekommt auch die Werkzeuge an die Hand, um gute Arbeit leisten zu können.

So entstehen Events, die passen und an die man sich erinnert. Sie werden es spüren, wenn Sie mit uns zusammenarbeiten.

Das Böinghoff-Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Prinzip:

- *Fortlaufende Qualifikation unserer Mitarbeiter*
- *Ausschließlich Einsatz von geprüften Qualitätsprodukten, wenn möglich aus der Region*
- *Verzicht auf Verwendung von Convenience-Produkten*
- *Ressourcenschonendes Arbeiten mit wenig Warenverlust*
- *Zertifizierung als CO₂-neutrales Unternehmen*



Auf den Geschmack gekommen?

Wir sind jederzeit gerne bereit, Ihnen unsere Business-Kompetenzen persönlich zu erläutern.
Übrigens: Wir sind nicht nur Experten im Business-Catering sondern auch für die Planung und Durchführung privater Events wie Hochzeiten oder Jubiläen.

Fragen Sie uns einfach, wenn Sie auf der Suche nach neuen, kreativen Impulsen sind.
Wir freuen uns auf Ihre Mail oder Ihren Anruf.



Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG

Wierlings Kamp 7a & 9 · 48249 Dülmen

Tel. 02594/860870 · Fax 02594/8608720

info@bng.de · www.bng.de