

DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN.



Eine Abendeinladung unter Freunden, die Hochzeitsfeier im großen Stil oder das Firmen-Event mit einer Vielzahl an Gästen:

Um den Tag perfekt zu gestalten, muss einfach alles stimmen. Die Atmosphäre im Raum, schon bei der Begrüßung. Das freundliche Personal, das unauffällig den Gästen jeden Wunsch von den Augen abliest und das starke Team im Hintergrund, das dafür sorgt, dass vorn alles glatt läuft. Kulinarische Highlights sowie professioneller Service garantiert.

STIL. ENGAGEMENT. HERZLICHKEIT. **KUNST DES
GASTGEBENS**



*„Wer in der Gastronomie arbeitet, weiß:
Das geht nicht ohne Herz und Seele.
Man liebt seinen Beruf und geht darin auf.“*

Johannes Molderings, Geschäftsführer

VISION. REALISATION. ERFOLG.

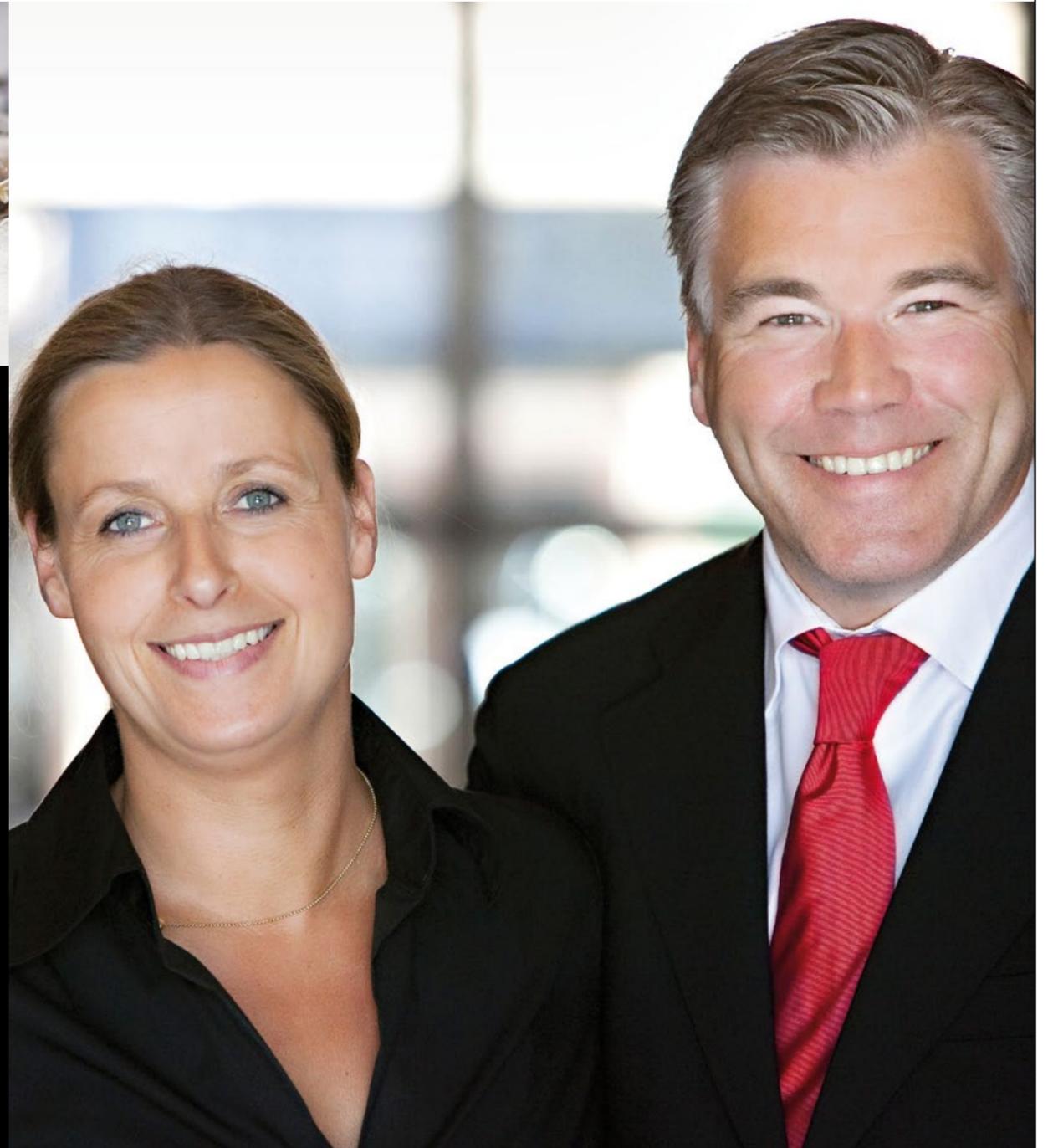
KREATIONEN NACH ART DES HAUSES

2002 als lemonpie Catering-Unternehmen gegründet, haben Johannes und Nicola Molderings in Zusammenarbeit mit Chefkoch Erik Welter über die letzten 10 Jahre ein Eventmanagement-Unternehmen aufgebaut, welches höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Nicola Molderings: Ihre Erfahrung aus der Hotellerie und ihre Begeisterung für außergewöhnliche Events machen sie zu einer inspirierenden Beraterin in allen Belangen ganz besonderer Veranstaltungen.

Johannes Molderings: Seine Energie begeistert nicht nur Kunden, sondern motiviert auch seine Mitarbeiter immer wieder zu Höchstleistungen.

2011 wurde lemonpie als Mitglied in den Branchenverband LECA* aufgenommen. lemonpie ist stolz, Teil dieses durchaus elitären Netzwerkes geworden zu sein – schließlich dokumentiert diese Aufnahme allen bisherigen und künftigen Kunden eine Produkt- und Umsetzungsqualität, die für sich spricht.





„Mein Ziel ist es, den Gast mit immer wieder neuen Kreationen zu überraschen.“

Erik Welter, Küchendirektor

KOCHEN MIT LEIDENSCHAFT

BEGEISTERUNG. PROFESSIONALITÄT. PERFEKTION.

In der Küche von lemonpie arbeiten nur Profis mit ehrlicher Hingabe. Die Zubereitung kulinarischer Hochgenüsse ist ihre Passion. Ständige Weiterentwicklung und Freude am kreativen Arbeiten im Team sind die Basis für ein Speisenangebot allerbesten Qualität.

In enger Zusammenarbeit von Küchendirektor Erik Welter und seiner kompetenten Mannschaft werden die Wünsche der Kunden besprochen und stets individuell umgesetzt. Gefühlte Sternequalität inklusive!

HERKUNFT. QUALITÄT. GENUSS.

FRISCHE AUF DEN TISCH



Natürlichkeit, Frische und regionale, biologische Lebensmittel sind in aller Munde. Eine unverwechselbare Speisekarte, die den Geschmack der Region einfängt, ist zunehmend gefragt. Das ist unser Prinzip seit Bestehen von lemonpie. Wir setzen beim Einkauf unserer Waren auf gewachsene, vertrauenswürdige Bezugsquellen.

Denn schließlich beginnt gutes Essen beim Einkauf. Bei täglich wechselnden Veranstaltungstypen zeigen wir, mit welchem hohem Anspruch wir kochen und zubereiten. Unsere Produkte belassen wir in natürlichem Zustand, verfeinern sie jedoch mit Aromen aus aller Welt. Dabei achten wir darauf, den Eigengeschmack zu erhalten oder zu unterstreichen.



„Wir sind ein tolles Team, und die Stimmung unter den Mitarbeitern ist einzigartig.“

Steffi Balkhaus, Auszubildende

FREUNDLICHKEIT. TEAMGEIST. VERANTWORTUNG.

GESCHMACK AN PERFEKTION



Der Kern von lemonpie besteht aus langjährigen Mitarbeitern, die ihr Geschäft aus dem Effeff verstehen. Sie liegen Johannes Molderings besonders am Herzen. Er kümmert sich selbst um alle personalpolitischen Themen, achtet auf eine harmonische Stimmung und bietet jedem die Möglichkeit, sich im Unternehmen einzubringen und persönliche Ziele zu erreichen.

Respekt, Menschlichkeit und gemeinsames Wirken sind oberstes Gebot im Unternehmenskonzept.

KOMPETENZ. SERVICE. CHARME.

Die Basis für guten Service ist die Auswahl unserer Mitarbeiter. Hier sind wir besonders kritisch. Wichtig ist uns gepflegtes Aussehen gepaart mit einer gehörigen Portion Charme. Dazu eine Ausbildung, die aus motiviertem Servicepersonal Spitzenkräfte macht.

Die Präsentation unserer Leistungen ist immer erstklassig. Dabei setzen wir auf stilvolle, hochwertige Dekoration und ambitionierte Detaillösungen. Wenn gewünscht, bieten wir eine themenbezogene Aufmachung, angepasst an das vorgegebene Motto.



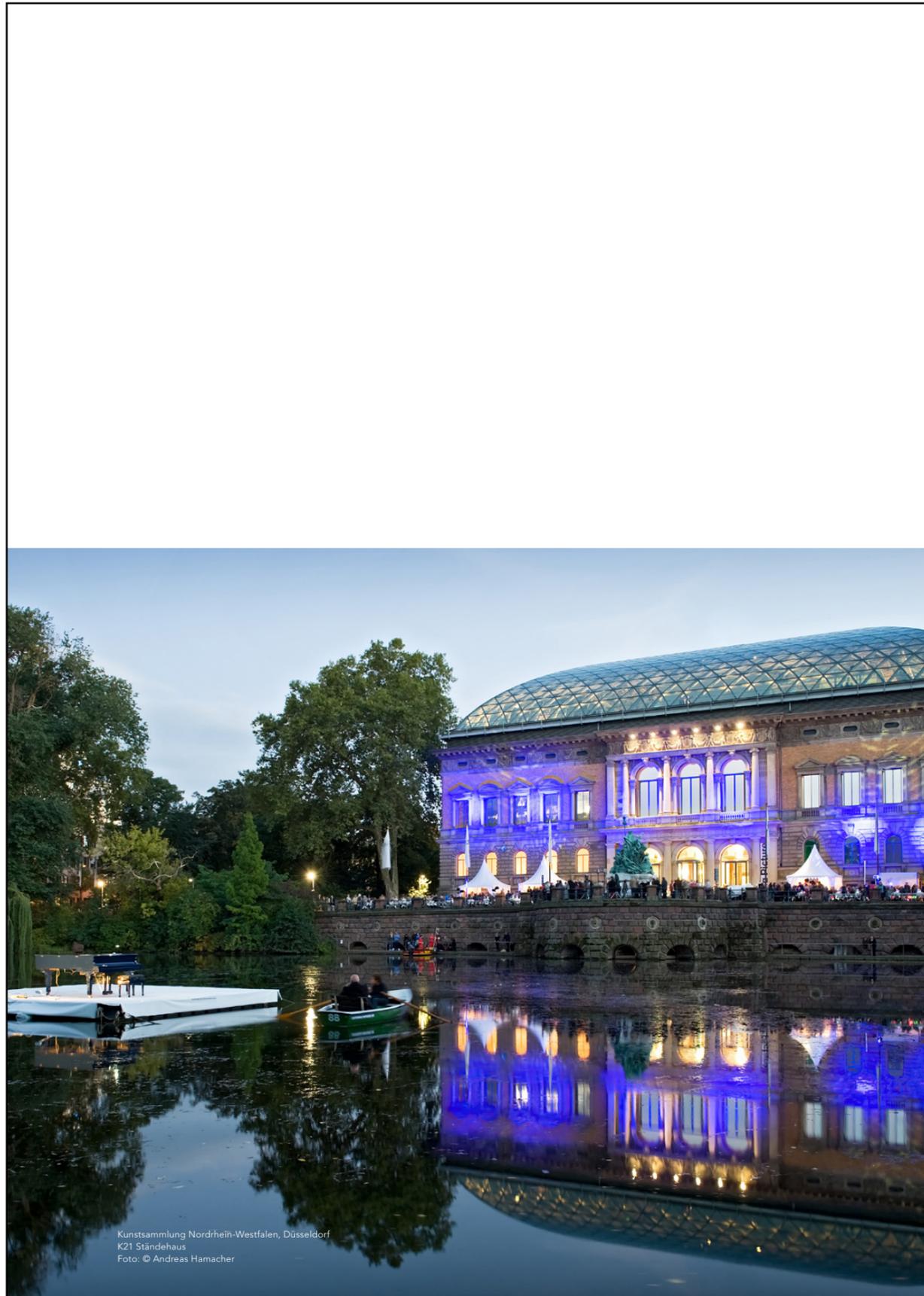


Kunstsammlung Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf
K21 Ständehaus
Foto: © Ralph Richter, Düsseldorf

Wo Sie Ihr Event, Ihre Firmenveranstaltung ausrichten, überlassen wir gerne Ihrer Entscheidung. Ob zu Hause, in Ihrem Unternehmen oder in einem unserer über vierzig Veranstaltungsräume.

Wir haben für jede Art von Feiern Räumlichkeiten, die sich besonders eignen. Von historischen Gebäuden auf dem Land bis zu hochmodernen Komplexen in Innenstadtlage. Das Angebot ist umfangreich und jede Location hat sich bereits vielfach bewährt.

AMBIENTE. INSZENIERUNG. ERLEBNIS. **RÄUME
FÜR TRÄUME**



Kunstsammlung Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf
K21 Ständehaus
Foto: © Andreas Hamacher



Kunstsammlung Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf
K21 Ständehaus
Foto: © Ralph Richter, Düsseldorf

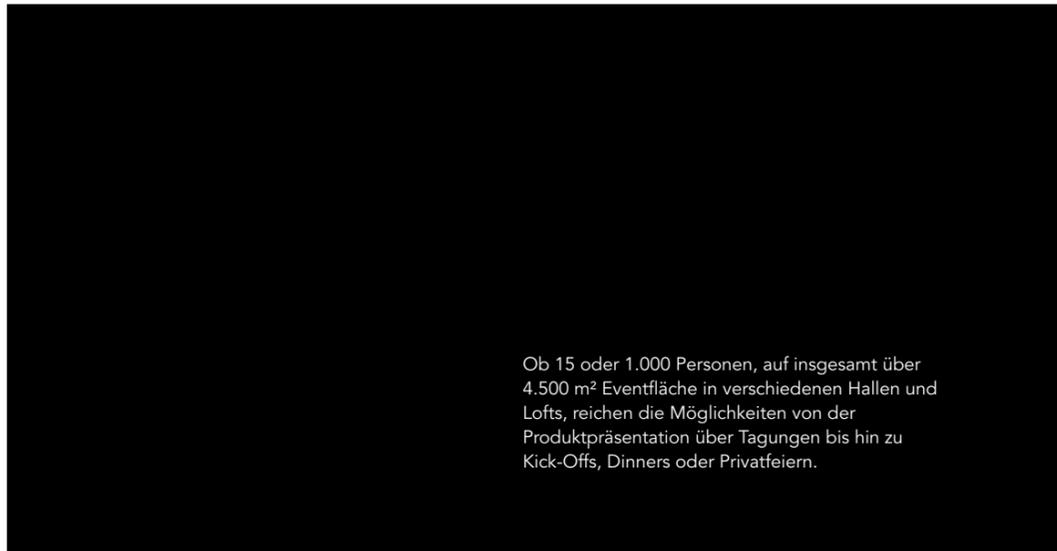
K21 STÄNDEHAUS DÜSSELDORF

ALTE TUCHFABRIK EUSKIRCHEN

Die über 100-jährige Alte Tuchfabrik ist die spannungsreiche Location für Ihren Event. Architektonisch reizvoll restauriert versprechen unsere Mauern ein unvergleichliches Ambiente und grenzenlose Möglich-

keiten: ob Kick-Off, Produktpräsentationen, Tagungen oder private Veranstaltungen in unseren einzigartigen- die Alte Tuchfabrik verspricht Ihnen unvergessliche Momente mit Charakter.





Ob 15 oder 1.000 Personen, auf insgesamt über 4.500 m² Eventfläche in verschiedenen Hallen und Lofts, reichen die Möglichkeiten von der Produktpräsentation über Tagungen bis hin zu Kick-Offs, Dinners oder Privatfeiern.



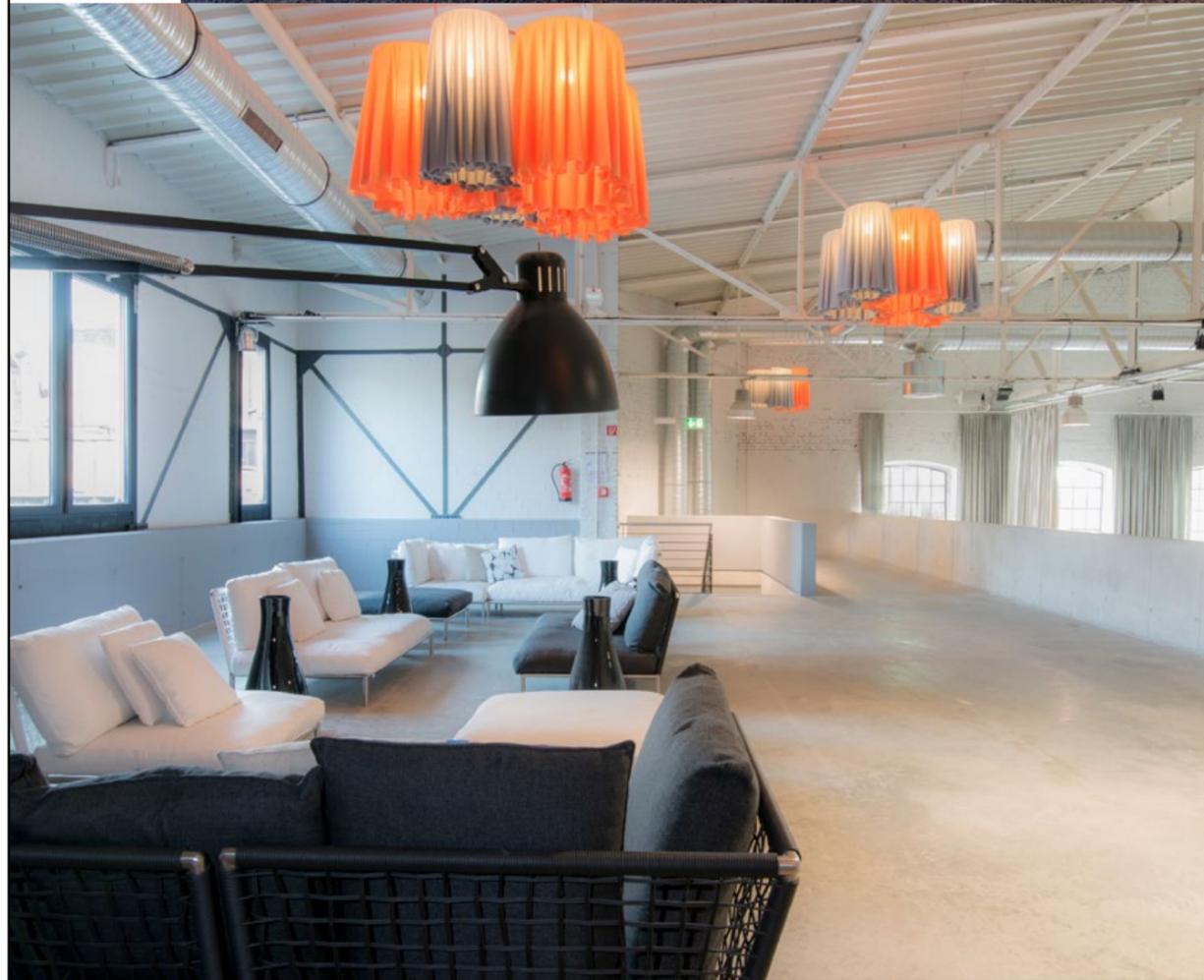


THE NEW YORKER

DOCK ONE.
HARBOUR CLUB.
LOFT. KITCHEN.

Ab sofort sind wir als Cateringunternehmen „preferred partner“ der architektonisch äußerst reizvollen und vielseitigen Räumlichkeiten des The New Yorker | COLOGNE. In der Nähe der Kölner Messe, inmitten Deutzer Industrie-architektur befinden sich die Locations

Hiermit bieten sich vielfältigste Möglichkeiten, angefangen mit kleinen, feinen Dinner-Veranstaltungen in charismatisch designten Räumlichkeiten, über Teamkochen oder Küchenpartys in einer ideal ausgestatteten, puristischen KITCHEN, bis hin zu großen privaten Happenings oder auch Unternehmens-Events für bis zu 1.000 Personen.







AUSGEZEICHNET!

FAMAB ADAM & EVA AWARD. BESTES EVENTCATERING 2013.



Gold in der Kategorie Bestes Event-Catering ging an die lemonpie Eventcatering GmbH und die FR Event- und MesseCatering GmbH für das gemeinsam durchgeführte Projekt „FAMAB50 – Live und in Farbe“ am 13. Juni 2013 in Berlin.



CATERING AUF GEHOBENEM NIVEAU

BlachReport EVENTCATERING- RANKING

Welche Eventcaterer gelten bei ihren Kunden als besonders leistungsfähig?
Um die Frage zu beantworten, bittet die Redaktion des BlachReports jedes
Jahr bei den Auftraggebern von Veranstaltungen um ein Votum.
Nachfolgend die TOP 10 Eventcaterer als „Reader's Choice“ (Vorjahreser-
gebnis in Klammern).

2013/2014/2015

2015 haaben wir es wirder auf den 2. Platz
geschafft! Eine großartige Leistung, wenn man
sich die Liste der TOP 10 anschaut.

PLATZ2!

- 1 (1) FR Catering, Eibelstadt/Würzburg
- 2 (2) **lemonpie Eventmanagement und Catering GmbH, Köln**
- 3 (5) aveato Business Catering/eatat System AG, Berlin
- 4 (4) noi! Event & Catering GmbH & Co. KG, Mönchengladbach
- 5 (6) Kirberg Catering Fine Food, Bergisch Gladbach
- 6 (-) Catering's Best, Berlin/Frankfurt/Düsseldorf
- 7 (3) Kofler & Kompanie, Berlin
- 8 (7) Broich Premium Catering, Düsseldorf
- 9 (9) Dallmayr Party & Catering, München
- 10 (-) FPS Catering GmbH & Co. KG, Frankfurt
- 10 (-) Optimahl Catering GmbH, Berlin

DAS THEMA NACHHALTIGKEIT IST WICHTIGER BESTANDTEIL UNSER GANZHEITLICHEN UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE.

Wir stehen in der Verantwortung gegenüber der Umwelt und nachfolgenden Generationen aber auch unseren Kunden, unseren Partnern und Lieferanten sowie unseren Mitarbeitern. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, ökonomische, ökologische und soziale Qualität in Einklang zu bringen. Wir bekennen uns ausdrücklich zur Einhaltung der FAMAB-Qualitätskriterien.



Nachhaltigkeit gegenüber der Umwelt und den nachfolgenden Generationen bedeutet für uns ein sparsamer Umgang mit den natürlichen Ressourcen sowie ein hohes Maß an Energie-Effizienz. Wir nutzen alle ökonomischen und sozial vertretbaren Einflussmöglichkeiten, um die Auswirkungen unseres betrieblichen Handelns auf die Umwelt möglichst gering zu halten.

Nachhaltigkeit gegenüber unseren Kunden basiert in erster Linie auf dem Grundgedanken der Fairness. Wir streben eine reelle Bedürfnis- und Erfolgsorientierung im Sinne des Kunden an. Kundenbeziehungen werden von uns gepflegt und möglichst zu langfristigen Partnerschaften ausgebaut. Die Zufriedenheit des Kunden ist unsere oberste Leitlinie. Für den Fall, dass uns dieses in seltenen Ausnahmesituationen nicht gelingt, haben wir ein aktives Beschwerdemanagement eingeführt.

Nachhaltigkeit gegenüber Geschäftspartnern und Lieferanten basiert auf einem ehrlichen Miteinander. Wir sind bestrebt, zuverlässige Win-Win-Partnerschaften aufzubauen und langfristig zu pflegen. Soweit logistisch sinnvoll werden von uns regional und nachhaltig wirtschaftende Partner-Betriebe bevorzugt. Wir garantieren eine angemessene und fristgerechte Bezahlung der erbrachten Leistungen. Das Respektieren von geistigem Eigentum ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Nachhaltigkeit gegenüber unseren Mitarbeitern basiert auf der Erkenntnis, dass sie erheblich zum langfristigen Erfolg unseres Unternehmens beitragen. Wir achten bei ihnen auf regelmäßige Fortbildungen und Weiterbildung. Eine angemessene und faire Entlohnung ist selbstverständlich. Um Fluktuation und Krankenstand der Mitarbeiter so gering wie möglich zu halten, ist uns das Thema work-life-balance ein besonderes Anliegen. Dazu gehören auch eine aufrichtige Würdigung von Leistungen, vertretbare Arbeitszeiten und ein angenehmes Arbeitsumfeld. Konstruktive Kritik in beide Hierarchie-Richtungen ist durchaus erwünscht, denn sie trägt zur weiteren Optimierung bei.

Wir haben verstanden, dass ein langfristiger Unternehmenserfolg nur unter authentischer und ganzheitlicher Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsaspekte möglich erscheint, und handeln aus Überzeugung dementsprechend.







UNSER PERSONAL IST UNS ENORM WICHTIG.

Bevor die Servicekräfte eingesetzt werden, vermitteln wir in intensiven Schulungen unseren Anspruch. Hier für nutzen wir seit einigen Jahren ein Programm um Standards in unser Aus- und Weiterbildungskonzept zu integrieren. Die lemonpie-Service-Academy.

Ausbildungsmerkmale beginnen bei der äußeren Erscheinung: Haare, Make-up, Bekleidung. Fachlich schulen wir nach gängigen Richtlinien der gehobenen Gastronomie.

Als Ansprechpartner für Kunden und deren Gäste stehen neben Johannes Molderings immer erfahrene Mitarbeiter im Management bereit. In enger Zusammenarbeit mit Küchendirektor Erik Welter und seinem kompetenten Team werden Kundenwünsche besprochen, und stets verantwortungsbewusst umgesetzt.

Gelierte Bouillabaisse / Ratatouille



Salat von Avocado / Perlhuhn



Basilikum-Lassi / Calamares



Couscoussalat / Geflügelpraline



Entenborschtsch / Lebercannelloni

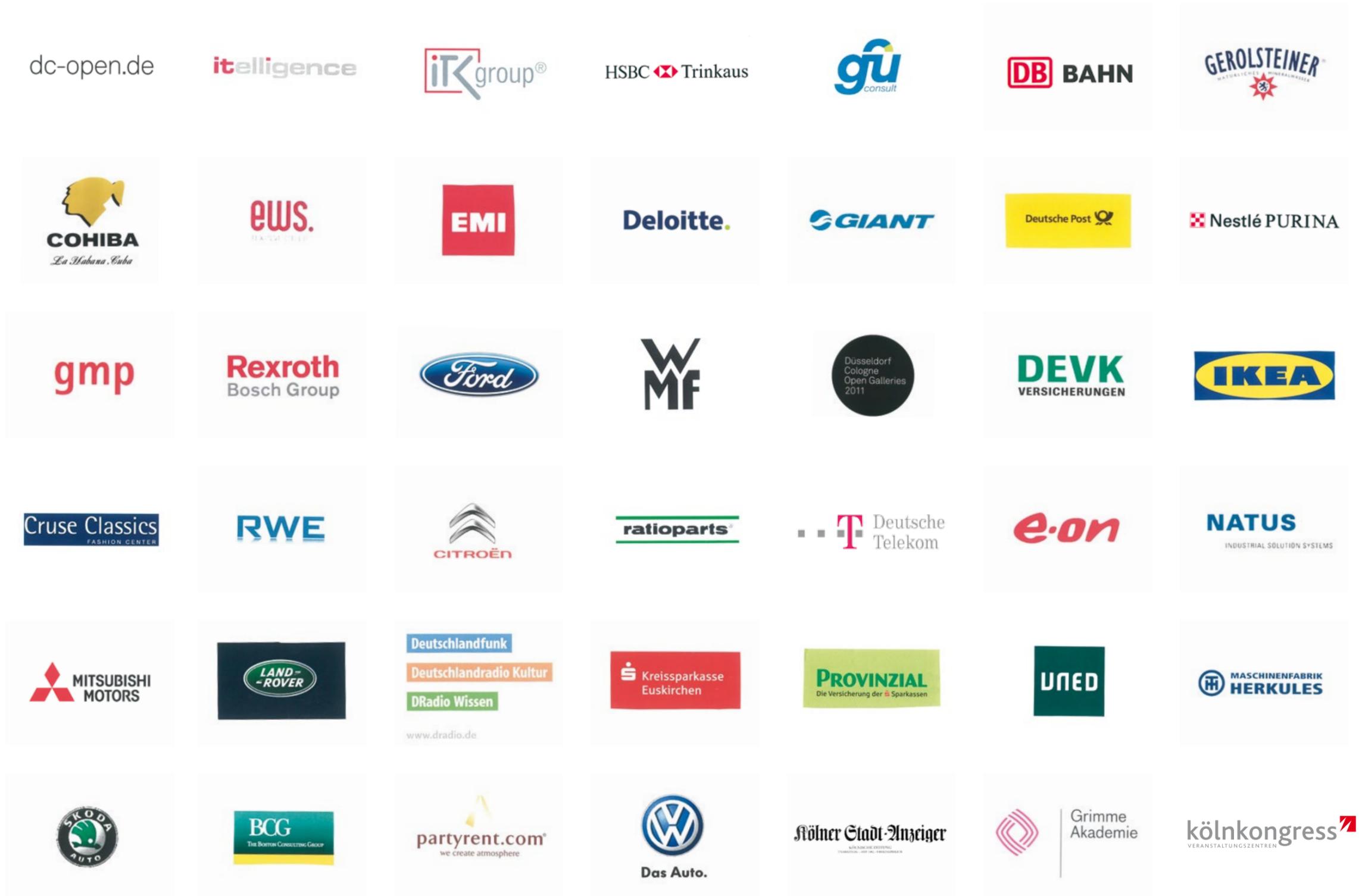


Glasnudelsalat /
Passionsfrucht vinaigrette /
Lachs-Sashimi



Referenzen





lemonpie Eventcatering GmbH
Raderberggürtel 40
50968 Köln
Telefon: +49 (0)2251. 65082-0
Fax: +49 (0)2251. 65082-28
info@lemonpie.de

lemonpie 
EVENTCATERING