



Genuss trifft auf Erfahrung



Inhaltsverzeichnis

Seite	Inhalt
1	Ausgangssituation
2	Das Unternehmen
3/4	Unterscheidung zum Wettbewerb
5	Kundenstamm
6	Markt- und Branchenanalyse
7	Organisation & Kapazitäten
8	Jetzt anfragen & genießen





Ausgangssituation

Genuss mit Konzept

Seit über **20 Jahren** steht der Prenzlau Partyservice für maßgeschneidertes Catering auf höchstem Niveau. Ob elegante Hochzeit, stilvolle Firmenfeier oder lockeres Gartenfest – wir liefern nicht nur kulinarische Highlights, sondern gestalten ganze Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.

Alles aus einer Hand

Statt sich mit mehreren Anbietern herumzuschlagen, erhalten Sie bei uns alles aus einer Hand: Von der ersten Idee bis zum letzten Glas Sekt. Wir kümmern uns um den gesamten Cateringbereich – zuverlässig, professionell und mit einem Gespür für Ihre individuellen Wünsche.

Was uns von anderen abhebt:

- 1** Langjährige Erfahrung in der Region
- 2** Eigene Küche & eigene Logistik
- 3** Zuverlässiger Partner von der Planung bis zur Nachbereitung

Das Unternehmen

Kulinarik nach Maß

Standardlösungen sind nicht unser Geschäft: Jede Feier ist individuell. Unser Angebot reicht vom exklusiven Buffet bis zum lässigen BBQ im Grünen. Dabei setzen wir auf **Qualität, Regionalität und Frische.**

Fischgerichte – Leicht & edel

Für Genießer bieten wir fein zubereitete Filets von Zander, Lachs, Rotbarsch oder Wels, wahlweise gebraten oder gedünstet – perfekt zu Gemüse und feinen Soßen.

Beilagen & Gemüse – Saisonal & bunt

Von Kartoffelgratin, Spätzle, Bratkartoffeln bis zu Rosmarinkartoffeln oder Gemüsereis. Wir kombinieren gekonnt mit Brokkoli, Speckbohnen, Wurzelgemüse oder Spargel (saisonal).

Kalte Platten & Salate

Ob Käseplatte, Aufschnitt, Tomate-Mozzarella oder dekorative Räucherfischplatte – kalte Klassiker für stilvolle Buffets.

Süßes Finale

Hausgemachte Cremes, Rote Grütze, Obstsalat oder dekorative Obstplatten sorgen für den perfekten Abschluss.

Frisch dazu gereicht

Wählen Sie zwischen Baguette, Partybrötchen, Schwarz- oder Mischbrot – die ideale Ergänzung für jedes Buffet.



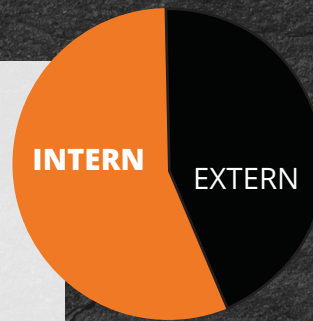
Unterscheidung zum Wettbewerb

Eigene Logistik – Frische ohne Risiko

Während viele Caterer auf externe Lieferdienste setzen, verfügen wir über **eigene Kühlfahrzeuge und Transporter**.

Knapp die Hälfte der kleineren Cateringanbieter setzen auf externe Logistikpartner.

DEHOGA Bundesverband, Branchenbericht 2023



Unterscheidung zum Wettbewerb

Individuelle Menüs statt Schablonen-Buffets

Viele Anbieter arbeiten mit festen Standardpaketen. Wir gestalten jedes Menü individuell – nach Budget, Thema und Geschmack.

Laut Statista-Befragung:

Über zwei Drittel der Gäste geben an, sich für Caterings flexible und individuelle Menüvorschläge zu wünschen.

Statista Catering Report 2024

Persönliche Betreuung statt wechselnder Kontakte

Unsere Kunden haben vom ersten Gespräch bis zum Abbau immer den gleichen Ansprechpartner. Das sorgt für kurze Abstimmungen und reibungslose Abläufe.

Laut Eventagentur B2M:

Die Kundenzufriedenheit wird mit einem festen Ansprechpartner um 30% erhöht.



Kundenstamm

Wir betreuen sowohl private Feiern als auch große Firmenveranstaltungen.

Vertrauen, Qualität und Kommunikation ist bei uns auf Augenhöhe

Für wen wir arbeiten:

- Familien & Privatkunden (z. B. Hochzeiten, Geburtstage)
- Unternehmen & Agenturen (z. B. Sommerfeste, Messen)
- Öffentliche Einrichtungen (z. B. Schulen, Kommunen)

Langfristiges Vertrauen durch hohe Kundenzufriedenheit

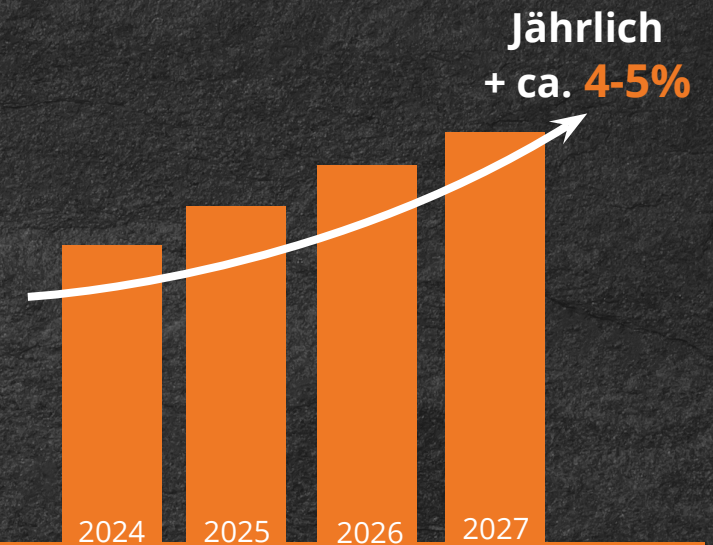


Markt- und Branchenanalyse

Nachfrageentwicklung nach Anlässen

- Private Feiern & Hochzeiten: Nachfrage stabil bis steigend (Nachholeffekte nach Corona)
- Firmen-Events & Betriebscaterings: Starker Trend zu hybriden Eventformaten mit Catering-Begleitung
- Öffentliche Auftraggeber: Vermehrt Nachfrage nach Komplettlösungen durch Kommunen, Schulen, Kitas

Laut Eventbrite-Umfrage 2023: **63% der Unternehmen sind bereit, mehr Budget für hochwertige Cateringleistungen bei Firmenveranstaltungen einzuplanen.**



Marktvolumen

- Deutscher Catering-Markt **ca. 10,1 Mrd. €** Umsatz
Quelle: Statista Marktprognose Catering Deutschland 2024
- Prognose bis 2027: jährliches Wachstum von **ca. 4-5 %**
Quelle: PwC Hospitality Outlook 2023 / Statista

Organisation & Kapazitäten

Logistik aus einer Hand

Von der Bestellung bis zum Abbau – bei uns kommt **alles aus einer Quelle**. Damit sind Qualität und sichere Abläufe gesichert.

Unsere Infrastruktur:

- Eigene Küche & Lager in Prenzlau
- Transporter + Kühlfahrzeug
- Erfahrendes Team + Eventpersonal
- Vielzahl von Veranstaltungen pro Monat möglich



Jetzt anfragen & genießen

Lehnen Sie sich entspannt zurück und überlassen Sie uns die Organisation Ihres Caterings.

Von der ersten Beratung bis zur perfekten Durchführung Ihrer Veranstaltung begleiten wir Sie persönlich und planen gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Wunschmenü.

E-Mail: info@prenzlau-partyservice.de

Telefon: 03984 80 77 54

Webseite: www.prenzlau-partyservice.de

