

# **MAN Catering**

Der gastronomische Dienstleister der MAN Truck & Bus AG









„Der einzige Weg, eine Versuchung loszuwerden,  
ist, ihr nachzugeben.“

Oscar Wilde

**AN Catering**  
stronomische Di  
k & Bus AG



### Herzlich willkommen bei MAN Catering

Wir sind bereits seit vielen Jahren erfolgreich für die Verköstigung der Mitarbeiter und Besucher der MAN Truck & Bus AG verantwortlich. Dabei legen wir großen Wert auf die Qualität unserer Speisen und schaffen in unseren Casinos ein ansprechendes Ambiente durch eine moderne Einrichtung mit Wohlfühlatmosphäre. In unserem kulinarischen Beitrag zeigt sich die Wertschätzung für unsere Gäste. Wir bieten für jeden Geschmack einen individuellen Leckerbissen.

### In der Frische liegt die Kraft

Für unsere Gäste werden ausschließlich Waren von bester Qualität verarbeitet. Dabei reduzieren wir kontinuierlich den Einsatz von Convenience-Produkten und setzen verstärkt auf frische Produkte aus der regionalen und saisonalen Küche. Unsere betrieblichen Strukturen und der zentrale Einkauf ermöglichen es uns, diese hochwertigen Speisen zu attraktiven Preisen anbieten zu dürfen.





### Ein starkes Team

Damit wir uns täglich neuen Herausforderungen stellen können, sind wir auf ein zuverlässiges und qualifiziertes Team angewiesen. Von der Logistik, über die Zubereitung bis hin zum Service beschäftigen wir zahlreiche Fachkräfte, unter ihnen Spitzenköche, Küchenmeister und international erfahrene Gastronomieprofis. Als Ausbilder in der Systemgastronomie überlassen wir nichts dem Zufall und schulen fortwährend neue Kräfte. Um eine konstruktive und vertrauensvolle Basis für die Zusammenarbeit zu schaffen, werden alle relevanten Themen der Mitbestimmung mit der Arbeitnehmervertretung gemäß § 87 Abs. 1 Nr. 8 Betr. VG besprochen. Unsere offene, direkte und zeitnahe Kommunikation ist dabei hilfreich für alle Beteiligten und sorgt für den fairen und respektvollen Umgang miteinander. So, wie es in einem starken Team sein sollte.

### Wir erfüllen Wünsche

Gut bürgerliche oder extravagante Gerichte, wir haben für jeden Gaumen die passende Idee und geben erst auf, wenn der Teller leer ist. Unsere Köche beherrschen die gesamte Variationsbreite der Küche, national und international, themenbezogen oder exquisit, und kreieren pure Geschmackserlebnisse der besonderen Art. Spezielle Ernährungsvorlieben der Gäste, egal ob Vegetarier, Veganer oder Frutarier, werden konsequent berücksichtigt. Kleine Showeinlagen wie Frontcooking oder einen kulinarischen Abstecher in exotische Regionen sorgen dabei für die gewisse Würze.

### Casinos mit Genuss

Wir setzen neue Maßstäbe bei der Verköstigung unserer Mitarbeiter und deren Gäste. In den Mitarbeitercasinos schaffen wir mit einer modernen und einladenden Einrichtung eine erholsame Atmosphäre. Dies liegt uns besonders am Herzen. So sorgt die Mittagspause für den verdienten Ausgleich und hilft, Energie für den restlichen Tag zu tanken. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche Küche mit der Kombination aus klassischen und modernen Gerichten. Täglich bewirten wir in den verschiedensten Casinos mehr als 3000 Gäste.

## Tagesmenü

Matjesfilet auf  
grünen Bohnen an  
Tomaten-Vinaigrette

\* \* \*

Slangenspargel  
mit Sauce Hollandaise  
Serrano Schinken  
getrockneten Kartoffeln

oder

Zanderfilet gebraten  
mit Estragon-Senfsoße,  
Broccoli und  
Risotto

### Frische, die man schmeckt

Für die Casinos der MAN Gruppe stehen moderne, freundlich gestaltete Räumlichkeiten zur Verfügung. Das reichhaltige Angebot umfasst, neben frischen Salaten, Obst- und Saftbar, verschiedene Vorspeisen und in der Regel vier bis fünf tellerfertige Hauptmahlzeiten. Als krönenden Abschluss können unsere Gäste zwischen diversen Desserts wählen. Den Mitarbeitern dient ein Kartenzahlungssystem für den bargeldlosen Kauf, um eine schnelle Abwicklung zu gewährleisten. So entfallen unnötige Wartezeiten an den Kassen und es bleibt mehr Zeit zum Genießen und Entspannen.





### Stets griffbereit

Den kleinen Hunger zwischendurch bekämpfen unsere Mitarbeiter bei Bedarf an den zahlreichen Vending Machines und den Shops auf dem Betriebsgelände. Ein frisches und hochwertiges Angebot ist hier für uns ebenso selbstverständlich wie die Versorgung mit kalten Getränken.



### Guter Geschmack

Mit Kompetenz und gutem Geschmack glänzen wir auch in der Theorie. Als Consultant im Gastronomiebereich konnten wir unser Können bei der Gestaltung von neuen Objekten und Konzepten unter Beweis stellen. Neben der Beratungsleistung und der Konzipierung der Flächen- und Gastronomieplanung, wurden wir im Folgeschritt mit der umfassenden Projektleitung für die Küchenplanung und die Gastbereiche beauftragt. Zu unseren Leistungen zählten hierbei unter anderem die Analyse, Vorplanung, Kosten-schätzung, Vorbereitung der Ausschreibung und die fachliche Prüfung.







### Ein biss(-chen) wie zu Hause

So sollen sich unsere Gäste bei uns fühlen. Gesondert vom täglichen Betrieb in den Foren und Casinos bieten wir unseren Gästen im Restaurant Truck Forum vielfältige Speisen à la carte. Hier treffen sich Kunden der MAN Gruppe und Tagungsgäste. Fahrzeugabholer können einen ereignisreichen Tag ausklingen lassen und sich für die Heimfahrt im neuen Fahrzeug stärken.

Ebenso wie die Tagungsräume kann auch das Restaurant komplett angemietet werden. Auf Anfrage erstellen wir gerne ein komplettes Angebot. Unser zuvorkommender und kompetenter Service ist immer inklusive.

Für besondere Ereignisse steht zudem das Gästecasino zur Verfügung. Hier werden beispielsweise Besuchergruppen verköstigt, Kochevents realisiert oder Feste gefeiert. Die Ausstattung erfüllt höchste Ansprüche und lässt keine Wünsche offen.





### Kleine Köstlichkeiten und köstliche Kleinigkeiten

Gutes Essen sorgt für eine angenehme Atmosphäre und fördert die Kommunikation. Daher gehört das externe Catering, wie beispielsweise auf Messen, zu unseren Schwerpunkten. Neben einem breiten Repertoire an Gaumenfreuden steht der perfekte Service im Vordergrund. Das Timing muss stimmen – beim Flying Dinner beim Fingerfood oder beim Buffet.

### Vorhandene Strukturen sinnvoll nutzen

Als der interne Dienstleister der MAN Truck & Bus AG betreuen wir die nationalen Messen der MAN. Daher ist es uns leicht möglich, unser hochwertiges Catering zu erweitern und anderen Kunden günstig anzubieten. Dabei arbeiten wir mit einem Netzwerk von qualifizierten Partnern zusammen.





### Eine Auszeit nehmen

Besonders auf Messen ist es wichtig, einen Ruhepol für die Gäste zu schaffen und ein wenig vom Trubel abzulenken. Dabei wirkt nichts besser als ein ausgefallenes Essen. Vor Ort frisch zubereitete Speisen bieten wir Ihnen den ganzen Tag über an, damit Sie Ihren Messebesuch auch kulinarisch genießen können. Eine weitere Abwechslung ist eine Reise in die fremdländische Küche.









„Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst.“

François Duc de La Rochefoucauld





### Perfektion steckt immer im Detail

Neben den Mitarbeitercasinos bewirtschaften wir auch die Foren auf dem MAN-Gelände, in denen wir auch Veranstaltungen mit bis zu 800 Personen betreuen können. Unser Leistungsspektrum umfasst alle Varianten des Caterings, von der kleinen Konferenz über ein Lunch-Buffer bis hin zum Mehrgänge-Menü oder einem Galadinner für mehrere hundert Personen.

Um in den Genuss unserer köstlichen Kreationen zu kommen, müssen unsere Gäste keinen Bus oder LKW kaufen. Unsere Räumlichkeiten und unser Service stehen auch externen Gästen jederzeit gerne zur Verfügung. Dabei sorgen wir mit unserer langjährigen Erfahrung und unserer Professionalität für die notwendigen Rahmenbedingungen, damit die Veranstaltung ein perfekter Event wird.

Die Tagungsräume haben Größen von 20 bis 285 m<sup>2</sup> und bieten Platz für bis zu 230 Personen. Modernste Ausstattung mit Video-konferenzanlagen und einer individuellen Bestuhlungsmöglichkeit sind für uns selbstverständlich.

### Konzentration, Aufmerksamkeit und Finesse

Das sind die Grundpfeiler unserer Eventgestaltung. Doch vor der Veranstaltung steht die gewissenhafte Planung, die notwendig ist, um Feierlichkeiten mit bis zu 30.000 Gästen zu organisieren. Nach dem ersten Gespräch und der Agenda des Kunden entwickeln wir ein umfassendes kulinarisches Eventkonzept und offerieren die Speisenabfolge. Individualität und die Liebe für das gewisse Etwas zeichnen uns aus. Daher scheuen wir keine Herausforderung und versuchen, für jeden Gast ein maßgeschneidertes Gesamtpaket zu schnüren. Damit jeder Handgriff sitzt und die Kommunikation die richtigen Wege geht, begleitet ein fester Ansprechpartner den Kunden vom ersten Briefing bis zur Abwicklung der Veranstaltung.



### Service aus Leidenschaft

Die Verpflegung von mehr als 8.000 Menschen liegt tagtäglich in unserer Verantwortung. Zu unseren Leistungen gehört jede Art von Verköstigung, angefangen vom Brötchenservice zur Frühstückszeit über die Versorgung bei Meetings und Konferenzen mit kleinen Snacks und Getränken bis hin zu warmen Speisen. Dank modernster Küchentechnik und einem ausgereiften Logistiksystem sind wir in der Lage, auch große Bestellungen in perfekter Qualität anzuliefern.

Effizienz und Flexibilität zählen dabei zu unseren wichtigsten Eigenschaften, um schnell und unkompliziert auf die gegebenen Anforderungen und Bedingungen reagieren zu können. Nicht selten kommt es vor, dass Meetings kurzfristig angesetzt werden. Unsere Erfahrung und die Professionalität unserer Mitarbeiter ermöglichen es uns, unmittelbar agieren zu können.

### Qualität, die man schmeckt

Unser Credo beim Wareneinkauf ist ganz simpel: der Genuss steht im Mittelpunkt. Daher sind Qualität und Herkunft der Lebensmittel für uns besonders wichtig. Wir stellen an unsere Lieferanten die gleichen Ansprüche, wie an uns selbst – jeden Tag nur das Beste.



## Unser Anspruch

### Wir fördern Vitalität und bieten Genuss

- Freude an gutem Essen und Gesundheitsorientierung gehen bei uns Hand in Hand.
- Freundlichkeit, Atmosphäre und ein attraktives Angebot sind uns gleichermaßen wichtig.
- Wir berücksichtigen die wissenschaftlich anerkannten Empfehlungen für eine gesund erhaltende Ernährung.

### Wir leben Qualität

- Qualität beginnt bei der Beschaffung.
- Wir gehen mit Lebensmitteln respektvoll um und verarbeiten sie schonend.
- Aufmerksamkeit und Serviceorientierung werden bei uns aktiv gelebt.

### Wir schaffen Mehrwert

- Durch unsere Angebote erhalten wir die Leistungsfähigkeit unserer Gäste und fördern deren Kommunikation.
- Wir leisten einen entscheidenden Beitrag zum betrieblichen Gesundheitsmanagement.
- Wir unterstützen die Attraktivität des Unternehmens und unserer Auftraggeber.

### Wir schätzen unsere Mitarbeiter

- Wir motivieren, fördern und fordern unsere Mitarbeiter.
- Wir übertragen Verantwortung und arbeiten im Team.
- Kommunikation ist immer offen, transparent und fair.

### Wir übernehmen Verantwortung

- Durch eine bewusste Produkt- und Lieferantenauswahl leisten wir einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.
- Mit verschiedenen Sicherungsmaßnahmen gewährleisten wir eine hohe Prozessqualität.
- Wir garantieren einen vorbildlichen Hygienestandard.

### Wir gestalten Zukunft

- Ökonomische und ökologische Zusammenhänge werden gleichermaßen berücksichtigt.
- Wir sind innovativ und entwickeln uns ständig weiter.
- Unsere gastronomische Kompetenz bündeln und verstärken wir durch die Vernetzung im DIG.



## Unsere Partner

Wir bedanken uns ausdrücklich bei unseren Partnern, die sich im Folgenden präsentieren. Ein fairer Umgang und langjähriges Vertrauen in die Leistungsqualität sind die Basis für unsere gute Zusammenarbeit.





**Cocktailservice**



**Espresso**



**Molekulare Cocktails**



**call-a-cocktail®**  
THE COCKTAIL COMPANY

[www.callacocktail.de](http://www.callacocktail.de)  
Ponkratzstr. 1  
80995 München

**Telefon:** 089 / 159 800 17  
**Telefax:** 089 / 159 800 16  
**E-Mail:** [info@callacocktail.de](mailto:info@callacocktail.de)



# GÜNTHER

AUSSTATTER DER PROFI-GASTRONOMIE

Große Glas- / Porzellan- & Besteck Ausstellung auf unserer Galerie. Viele Neuheiten, Trends und mehr als 200 Küchengeräte zum Anfassen.

**Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr**

Neuriedstraße 5  
85232 Bergkirchen (GADA A8)

Tel. 08142 / 4444 5-0  
Fax 08142 / 4444 5-22

[info@due-guenther.de](mailto:info@due-guenther.de)  
[www.due-guenther.de](http://www.due-guenther.de)

Seit 145 Jahren  
Partner der Gastronomie  
und Hotellerie

## OTTO PACHMAYR

GETRÄNKEGROSSHANDEL

QUALITÄT AUS TRADITION



Otto Pachmayr GmbH & Co Mineralwasser KG  
Tel. 089/ 14 9909-0 | Fax 089/14 9909-49  
[www.pachmayr.de](http://www.pachmayr.de)

Walter-Fach-Kraft ist bundesweit erfolgreich in der Überlassung und Vermittlung von gewerblichen, kaufmännischen und akademischen Mitarbeitern tätig.

Daneben stellt unsere Abteilung für Event & Gastronomie sowohl für Großveranstaltungen als auch für langfristige Einsätze in Betriebs-Casinos zuverlässige und gut ausgebildete Teams zur Verfügung.

Mit Walter-Fach-Kraft haben Sie einen starken Partner an Ihrer Seite. Unser Motto lautet:  
Zufriedene Mitarbeiter = Zufriedene Kunden



Personal-Dienstleistungen  
**WalterFachKraft**



[www.walterfachkraft.de](http://www.walterfachkraft.de)    Tel.: 089 51777757-0    [muenchen@walterfachkraft.de](mailto:muenchen@walterfachkraft.de)



Für ein besonderes Fruchterlebnis!

Besuchen Sie uns im Internet:  
[www.granini.de](http://www.granini.de) und [www.facebook.com/granini](https://www.facebook.com/granini)  
Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm  
Tel.: +49-6136-3504, [info@eckes-granini.com](mailto:info@eckes-granini.com)



## Leberecht Goeritz

MOLKEREI+FRISCHPRODUKTE

...wir bewegen Frische...

### Unsere Frische, Ihre Stärke

Wir liefern in ganz Bayern  
Molkereifrischprodukte,  
Feinkost und Tiefkühlkost  
ins Krankenhaus,  
an Großverbraucher  
und den Handel.

[www.leberecht-goeritz.de](http://www.leberecht-goeritz.de)

[GV-Service Feinkost Tiefkühlkost](#)



i like it fresh



INDIVIDUELL    INNOVATIV    GANZHEITLICH

Seitz-Cashless Zahlungs- und Abrechnungssysteme verwirklichen die speziellen Kundenwünsche auf Basis neuester Technologien und enthalten die langjährige Erfahrung der Praxis aus der eigenen Anwendung.



**AUTOMATEN SEITZ**  
since 1963  
[www.automaten-seitz.de](http://www.automaten-seitz.de)



... weil ich immer  
das Beste  
bekomme !



**SUITESTUFF**  
Besser mieten.

[www.suittestuff.de](http://www.suittestuff.de)

**PROFIMET**  
professional Non-Food-Catering



## ALS PROFIS GEHEN WIR AM LIEBSTEN MIT PROFIS AUF TOUR.

Für die Transportlogistik unseres hochwertigen Mietmaterials brauchen wir von **ProfiMiet** Fahrzeuge, die absolut zuverlässig sind. Denn unsere Kunden sollen schnell, sicher und garantiert pünktlich alles für ihr Event geliefert bekommen, was benötigt wird. Mit MAN haben wir einen idealen Partner für unsere ständig wachsende Fahrzeugflotte gefunden – und einen sehr guten Kunden dazu. Seit nun schon acht Jahren kooperieren wir mit MAN. Zeit, als Profi einfach mal einem unserer professionellsten Partner zu sagen: **Danke, MAN!**

MEISTENS STECKEN WIR DAHINTER

**FILIALEN** Berlin, Frankfurt-City, Fürth, Hamburg, Köln, München, RheinMain, Wien

QUALITÄT VIELFALT INNOVATION FLEXIBILITÄT  
VERFÜGBARKEIT **PROFIMET** ZUVERLÄSSIGKEIT



**Willkommen**  
in der Welt des  
**Genusses**

**Bahlsen GmbH & Co. KG**  
Podbielskistraße 11  
30163 Hannover  
Tel. 0511 / 960 0  
Fax 0511 / 960 27 49  
[www.bahlsen.com](http://www.bahlsen.com)



*Service mit Leidenschaft – seit 1989*

**GVO**  
Personal GmbH

**Ihr verlässlicher Partner für qualifiziertes und  
flexibles Personal in Hotellerie und Gastronomie!**

In über 20 Jahren hat sich die GVO Personal GmbH in der Vermittlung von erfahrenen und hoch qualifizierten Mitarbeitern in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie einen Namen gemacht.

GVO Personal GmbH ■ Goethering 5 ■ 49074 Osnabrück  
Tel.: 0541/3303-0 ■ [www.gvo-personal.de](http://www.gvo-personal.de)





Qualitätsprodukte der Extraklasse

Kartoffel Koppold GmbH  
Kapellenstr. 1 • 86562 Eppertshofen • Tel. 08433 / 10 87 • Fax 84 79



**PAULANER**

*Feinste Münchner Braukunst*



Ein starkes Team für sichere Hygiene!



Systemanbieter für  
Großküchenhygiene

[www.erve-schuster.de](http://www.erve-schuster.de)



G & H Chemie - Vertriebs GmbH

**Spezial-Reinigungsprodukte**  
**Dosiertechnik für GSM**  
**Wasseraufbereitung**  
**Hygienekonzepte**

[www.gh-chemie.de](http://www.gh-chemie.de)



**bensi**  
EVENTS

**Bensi Events**

**Mario Bensi**

Zeppelinstraße 11

85748 Garching bei München

T +49 (0)89 - 95 99 57 77

F +49 (0)89 - 95 84 17 80

[www.kuechenmobil.com](http://www.kuechenmobil.com)

[www.kuechentruck.com](http://www.kuechentruck.com)



**Optimal: regional.**

Denn kurze Wege schonen die  
Umwelt und garantieren Kundennähe.

Coca-Cola wird in über 200 Ländern getrunken. Seit 1929 produziert Coca-Cola auch in Deutschland. Heute arbeiten hier über 10.000 Mitarbeiter an über 60 Standorten. Denn die Nähe zu unseren Kunden ist ein wesentlicher Baustein unseres Geschäfts. Deshalb werden unsere alkohol-freien Getränke immer regional produziert und vertrieben.

24 Produktionsstätten und über 60 Vertriebsstandorte sorgen für eine regionale Struktur mit vielen Vorteilen:

- Kürzere Lieferwege
- Geringerer Energieverbrauch
- Reduzierter CO<sub>2</sub>-Ausstoß

1.200 Verkäufer und 1.200 Verkaufsfahrer garantieren optimalen Kundenservice:

- Schnelle Belieferung
- Persönlicher Ansprechpartner vor Ort



**Coca-Cola**  
Deutschland



**Qualität aus der Region**

Unseren Kunden Produkte von herausragender Qualität anzubieten, ist unser oberstes Ziel und ein ganz persönliches Anliegen der Metzgerei Ott und Sohn OHG. Deshalb vertreiben wir ausschließlich Wurstwaren aus eigener handwerklicher Herstellung. Dieser hohe Qualitätsanspruch wurde bereits zwanzig Mal in Folge durch den „Preis der Besten“ von der DLG gewürdigt.



Metzgerei Ott und Sohn OHG  
Gewerbering 2  
84549 Wiesmühl / Alz  
Telefon (0 86 34) 62 42 - 0  
Telefax (0 86 34) 62 42 - 41  
info@metzgerei-ott.de

[www.metzgerei-ott.de](http://www.metzgerei-ott.de)





# SERVE7



## Serve7 GmbH & Co. KG – Veranstaltungsservice

Die **SERVE7** ist der Spezialist, wenn es um die Planung und Organisation von Events jeder Art geht. Seit mehr als 20 Jahren ist unser Team immer dabei - ob bei kleinen, exklusiven Veranstaltungen, Mega-Events oder in der 5\* Hotellerie.

Als Auftraggeber können Sie sich sicher sein, dass die Zusammenarbeit mit der **SERVE7** jede Veranstaltung zum Erfolg führt.



### Ihr Ansprechpartner

Herr Stefan Vögele,  
Geschäftsleitung Marketing & Vertrieb  
Telefon: 089. 24 20 72-225  
Email: stefan.voegel@table-service-team.com

### operated by

TST Table Service Team GmbH  
Verwaltungsdienstleistungen  
Meraner Straße 1 a  
85521 Ottobrunn

Telefon 089. 24 20 72-0  
Fax 089. 24 20 72-235



Wir organisieren Erfolg.

### Unsere Standorte:

München, Köln, Essen, Düsseldorf, Berlin,  
Hamburg, Hannover, Frankfurt,  
Stuttgart, Karlsruhe, Rostock

**Bayla**  
WÜRZBURG

[www.bayla.de](http://www.bayla.de)

NATÜRLICH — FRUCHTSÄFTE VON BAYLA

DIE REINE KRAFT  
DER ALPEN

[www.adelholzener.de](http://www.adelholzener.de)

**Gottwald**  
Personalmanagement

**Zuverlässig. Und immer für Sie da!**

Unsere Kunden bieten wir ...

- Schnelle und unkomplizierte Hilfe bei allen Personalengpässen
- Personal-Leasing: qualifizierte Kräfte für Büro, Industrie, Handwerk, Handel und Gastronomie
- Arbeitsvermittlung: motivierte Mitarbeiter nach Ihrem Anforderungsprofil

Arbeitnehmer zählen auf uns!

- Wir bieten abwechslungsreiche und interessante Einsätze
- faire Verdienstmöglichkeiten und die üblichen Sozialleistungen
- unbefristete Arbeitsverträge
- ein Team auf das Sie sich verlassen können

Gottwald GmbH Personalmanagement - Goethestr. 17 - 80336 München - Tel. 089 / 596206  
Fax 089 / 5504406 - E-mail: info@gottwald-muenchen.de - www.gottwald-muenchen.de

**service bund** **RITTNER**  
Food Service

**Rittner Food Service GmbH und Co. KG**  
Ohmstr. 2  
85716 Unterschleißheim  
Tel. +49 89 130746-0  
Fax. +49 89 130746-36

E-Mail: info@rittnerfoodservice.de  
[www.rittner.servicebund.de](http://www.rittner.servicebund.de)

**Aus Liebe zu Gast und Umwelt**

Die Wäschereien der GREIF FAMILIE zählen zu Deutschlands führenden Hotelwäsche-Spezialisten. Mit umweltgerechten, energiesparenden Produktionsabläufen praktizieren wir aktiven Umweltschutz. Die Reduktion von Energie, Wasser und Chemie kommt aber nicht nur der Umwelt zugute, sondern auch den Textilien, mit denen wir Hotels und Gastronomie beliefern. Damit Sie sich als Gast richtig wohl fühlen.

**Greif**  
Textile Mietssysteme

[www.mietwaesche.de](http://www.mietwaesche.de)

**MAN Truck & Bus AG**  
Catering Services / GHC  
Dachauer Straße 667  
80995 München



**MAN Catering | Ihre Ansprechpartner:**  
**Eduard Hoffmann**  
Abteilungsleiter  
fon: 089 / 1580 2390  
Email: [eduard.hoffmann@man.eu](mailto:eduard.hoffmann@man.eu)

**Heinrich Bachhuber**  
Leitung Event Catering & Guest Services  
fon: 089 / 1580 3467  
Email: [heinrich.bachhuber@man.eu](mailto:heinrich.bachhuber@man.eu)

QUALITÄT UND FRISCHE SEIT 1932



**HAUSLADEN**  
Fruchthandels-gesellschaft mbH

**Hausladen Fruchthandels-gesellschaft mbH**  
Schäftlarnstraße 8  
Großmarkthalle  
81371 München

Tel. 089 72014-0  
Fax 089 72014-50  
E-Mail [info@hausladen-frucht.de](mailto:info@hausladen-frucht.de)  
[www.hausladen-frucht.de](http://www.hausladen-frucht.de)