

MICHAEL KRUME

PERSÖNLICH HAFTENDER GESELLSCHAFTER
MERCK FINCK & CO · PRIVATBANKIERS

Herrn
Simon Pfeffer
Elisabethplatz 1 A
80796 München

Empfehlungsschreiben

Aufgabe

Seit 2010 wird ausschließlich Mietkoch Herr Pfeffer als alleiniger „Vorstandskoch“ von uns gebucht, um 3-Gänge-Business Menues in unserem Hause zu kochen.

Teilnehmer an diesen Business-Lunches sind die Gesellschafter von Merck Finck & Co, Privatbankiers und deren (internationalen) Gäste. Die Business-Lunches finden mehrmals in der Woche statt.

In der Regel werden dabei 2 – 12 Personen bewirtet.

Die Aufgabe umfasst das Ausarbeiten des Menue-Vorschlages, den Einkauf der Waren, die Bereitstellung von Servicepersonal sowie Kochen und Aufräumen der Räumlichkeiten; bei Bedarf auch die Weinauswahl.

Zusätzlich hat Herr Pfeffer in dieser Zeit auch das komplette Catering für unsere Veranstaltungen „Tag der offenen Tür“ mit 120 - 180 Personen übernommen.

Essen

Das Essen kann als exklusiv bezeichnet werden.

Es zeichnet sich durch großen Abwechslungsreichtum aus, ob Fisch, Fleisch, Wild, Suppen etc. und wird in seiner Qualität und Anrichteart dem exklusiven Rahmen und der Bedeutung der Teilnehmer absolut gerecht.

Die Gerichte zeichnen sich durch Variantenreichtum aus. Sie sind vorwiegend leicht und vom Kochstil vor allem französisch-mediterran und asiatisch.

Wichtig für uns sind daneben auch seine Konstanz in der Qualität der Zubereitung sowie die Frische und die hohe Produktqualität, auf die Herr Pfeffer beim Einkauf großen Wert legt.

Zusammenarbeit

In der vertrauensvollen Zusammenarbeit zeichnet sich Herr Pfeffer auch durch seine Zuverlässigkeit, Flexibilität bei kurzfristigen Plan Änderungen (z.B. veränderte Personenanzahl, Uhrzeit des Lunches), Termintreue und Unkompliziertheit aus.

Wichtig für diese Veranstaltungen ist dabei für uns auch der reibungslose Ablauf, der durch Herrn Pfeffer garantiert wird.

Im Umgang mit den Gästen schätzen wir seine Diskretion und seine verbindliche Art.

Auch wird seine „offene Küchentür“ immer wieder gerne angenommen, um vor dem Lunch einen Blick in die Küche und in die Töpfe zu werfen.

Personal

Das von Herr Pfeffer eingesetzte Servicepersonal ist sehr gut geschult und wird durch sein freundliches, aufmerksames und professionelle Auftreten dem anspruchsvollen Rahmen gerecht.

Fazit

Wir freuen uns, auch in Zukunft weiterhin Herrn Pfeffer zu buchen und uns von ihm bekochen zu lassen. Dabei sind wir schon jetzt auf seine neuen Kreationen gespannt.

Wir empfehlen Herrn Pfeffer guten Gewissens weiter.

München, 08. September 2015



Michael Krume