



Z Event & Catering: **„Wir kochen nicht – wir zaubern“** ...und das seit über 50 Jahren

Seit fast 50 Jahren ist die Familie Zentsch professioneller Dienstleister rund um ein gelungenes Event. Nach dem Studium der Volkswirtschaft hat Geschäftsführerin Anne-Kathrin Zentsch das Familienunternehmen gemeinsam mit ihrem Mann Uwe konsequent zu einer Institution für anspruchsvolles Catering in der Region 100 km um Heidelberg herum ausgebaut. „Für uns ist es wichtig, auf die unterschiedlichsten Wünsche von Kunden professionell reagieren zu können. Unser Team – sei es hinter den Kulissen in der Küche, im Einkauf und der Logistik oder direkt am Kunden im Service – ist sich bewusst, dass wir nur mit hoher Qualität in allen Bereichen am Markt bestehen können.“, beschreibt Anne-Kathrin Zentsch ihr Unternehmen mit 45 Festangestellten und 30 Aushilfskräften. Als eines der ganz wenigen Unternehmen der Metropolregion ist Z Event & Catering nach ISO 9001:2015 zertifiziert und hat die große EU-Nr. für Cateringbetriebe vom Landratsamt Rhein-Neckar erhalten. Das Z in Z Event & Catering steht für **Z**uverlässigkeit, frische **Z**ubereitung, hochwertige **Z**utaten und **z**uvorkommenden Service und wird als eingetragene Marke geführt.

Wirft man einen Blick auf die Kundenliste finden sich schon unter dem Buchstaben B große Unternehmen der Region wie z.B. BASF SE, Bauhaus AG, Biopharm AG, Brillux GmbH, das BSR-Kompetenzzentrum und viele mehr. Aber auch der Golfclub St. Leon Rot oder der Yachtclub Otterstadt e.V. wissen den Service und die Qualität von Z Event & Catering zu schätzen.

Das in Eppelheim ansässige Unternehmen bedient die Sparten Business, Private und Public Catering und versteht es dabei, die unterschiedlichen Ansprüche und Kundenwünsche zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen. Während beim Private Catering von Geburtstagen und Hochzeiten Träume erfüllt werden, spielen beim Public Catering von Seniorenresidenzen, Kitas und Schulen Wirtschaftlichkeit mit Logistik eine besondere Rolle. In beiden Fällen wie auch beim Business Catering, wo Diskretion und ein genaues Timing im Vordergrund stehen, hat das Unternehmen die Losung „Qualität ist das beste Rezept“ verinnerlicht.

Bei Messe Caterings, Corporate Events und der Verpflegung bei Kongressen und Business Meetings hat sich Z Event & Catering durch große Flexibilität und perfekt geschultes Personal einen Namen gemacht. Neben den passenden Speisen für jeden Anlass wirkt sich ein punktgenauer, aufmerksamer Service positiv auf die Stimmung aus. Ein großer Fuhrpark samt mobilem Equipment in großer Anzahl ermöglicht nahezu alle Locations in der Metropolregion vor Ort gelungen zu becatern.

PRESSE KONTAKT



ANNETTE MÜLLER
TEL. 06202-605471

MAX-REGER-STR. 22
FAX 06202-605472

68723 PLANKSTADT
EMAIL: PRESSE@COMMCO.DE



Als Eventmanagerin mit Leib und Seele bietet Anne Kathrin Zentsch bei den Private Caterings für Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen gerne die ganze Palette für einen unvergesslichen Tag an. Ob Band, DJ, Feuerwerk, Zauberer, Pferdekutsche oder Blumendekoration – mit ihrem über Jahre aufgebauten Netzwerk gibt es keinen Kundenwunsch, der nicht erfüllt werden könnte. Das Speisenangebot reicht dabei von Flying Fingerfood bis Tapas Buffet, von gutbürgerlich bis mediterran, von Pasta- bis Grillbuffet.

Das *Zauberhafte Landgut Lingental* ergänzt das bestehende Portfolio um die eigene Eventlocation. Ein Personalstab von 40 festangestellten Mitarbeiter und zahlreichen Aushilfskräften garantiert einen durchgehenden Betrieb an sieben Tagen in der Woche mit durchgehend warmer Küche. Hier treffen sich zuverlässiges Catering und zauberhafte Location.

PRESSE KONTAKT



ANNETTE MÜLLER
TEL. 06202-605471

MAX-REGER-STR. 22
FAX 06202-605472

68723 PLANKSTADT
EMAIL: PRESSE@COMMCO.DE