

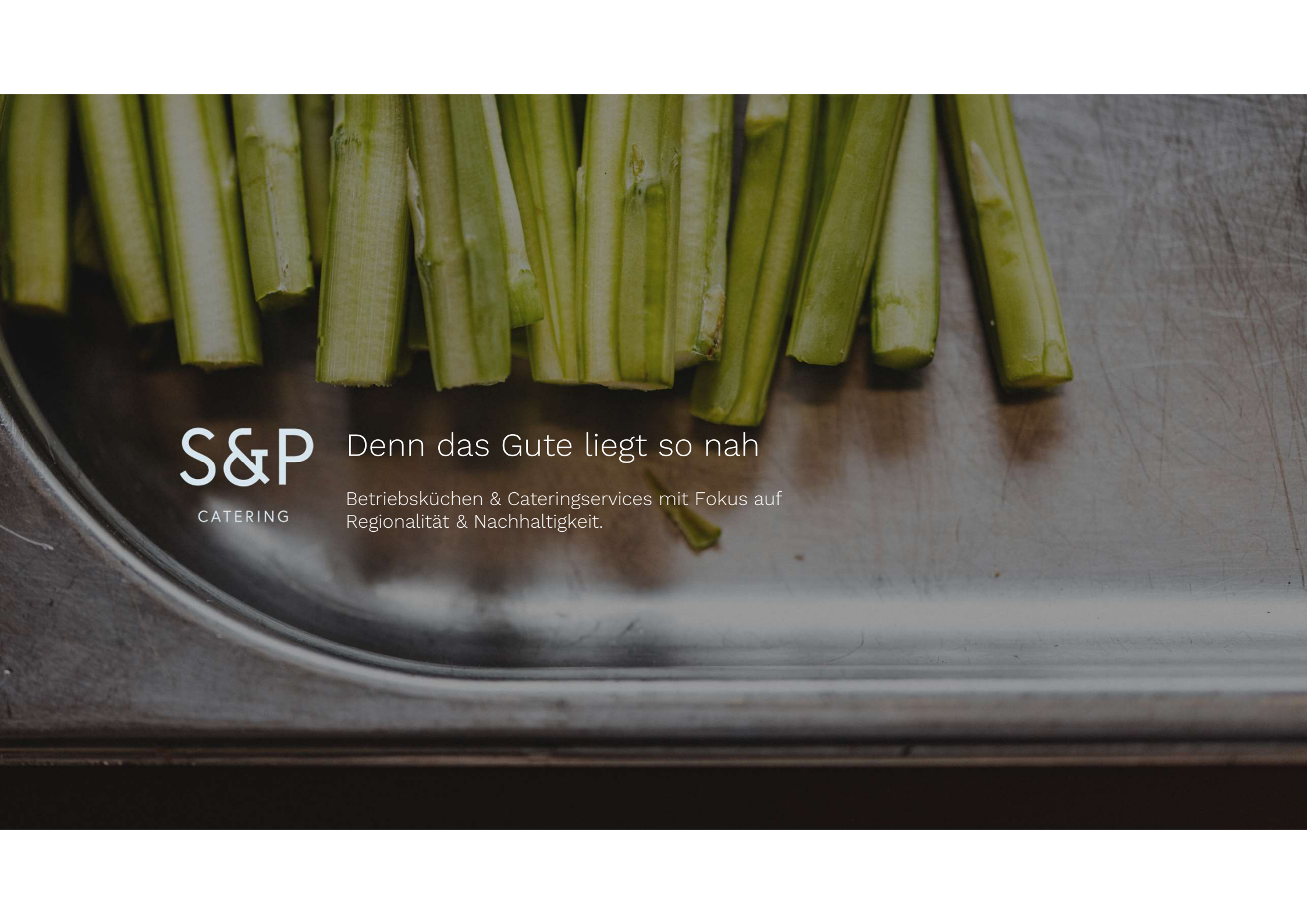
A close-up photograph of a chef's hand garnishing a pan of salmon. The chef is wearing a white uniform. The pan is on a stove, and the salmon is cooked and garnished with fresh green herbs. The background is dark and out of focus.

Wir entwickeln maßgefertigte Verpflegungskonzepte
aller Art.

Regionalität, saisonalen Gerichte & Top Qualität auf
allen Ebenen sind unsere Markenzeichen.

S&P

CATERING



S&P
CATERING

Denn das Gute liegt so nah

Betriebsküchen & Cateringservices mit Fokus auf
Regionalität & Nachhaltigkeit.



Betriebsküchen & Cateringservices mit dem Fokus auf Regionalität & Nachhaltigkeit.

Gründung : 2018

Mitarbeiter : ca. 120

Standorte : 28

Produktionsküchen: 5

Gesellschafter :

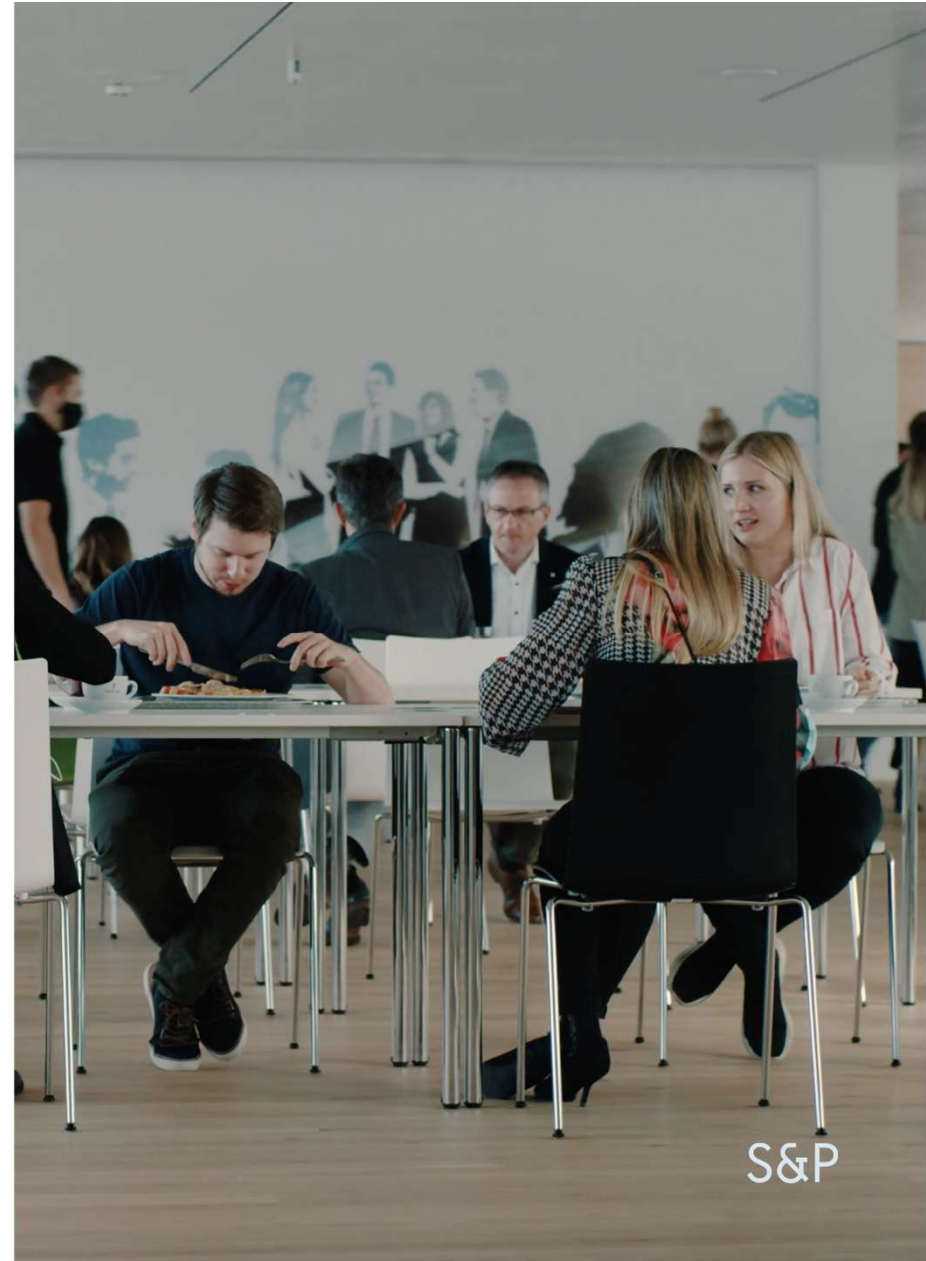
FS Beteiligung GmbH & Franz Josef Schitter

Geschäftsführung:

Franz Josef Schitter & Markus Pfeiffenberger

Betriebsrestaurants

Egal Ob Start-Up, Büro, KMU oder Big Player. Wir entwickeln & realisieren maßgefertigte Verpflegungskonzepte für Unternehmen aller Art.



Schitter & Pfeiffenberger.

S&P. Zwei, wie Salz und Pfeffer.

In der Gastronomie sind Franz Josef Schitter & Markus Pfeiffenberger bereits seit vielen Jahren tätig. 2018 bündeln sie ihre Kompetenzen und gründen die S&P Catering GmbH. Seither liefern die beiden nicht nur im Salzburger Land höchste Qualität auf allen Ebenen.



S&P



Franz Josef Schitter ist der pulsierende Unternehmergeist der S&P Catering GmbH und Geschäftsführender Gesellschafter. Mit seinem Gespür für Geschäft & Genuss entwickelt er innovative Kulinarik-Konzepte und nachhaltige Lösungen für jede Betriebsküche. Verlässlichkeit, unternehmerische Sorgfalt, das strategisches Know How und seine Erfahrungswerte aus der Führung des Familienbetriebes machen ihn zum perfekten Koordinator für das operative Geschäft.

Markus Pfeiffenberger hat die Kochleidenschaft in jungen Jahren gepackt, nicht mehr losgelassen und einmal um die ganze Welt geschickt. Mit seinem kulinarischen Erfahrungsschatz und seinen kreativen Ideen treibt er die Gerichte der S&P Catering GmbH auf die Spitze des Hochgenusses.



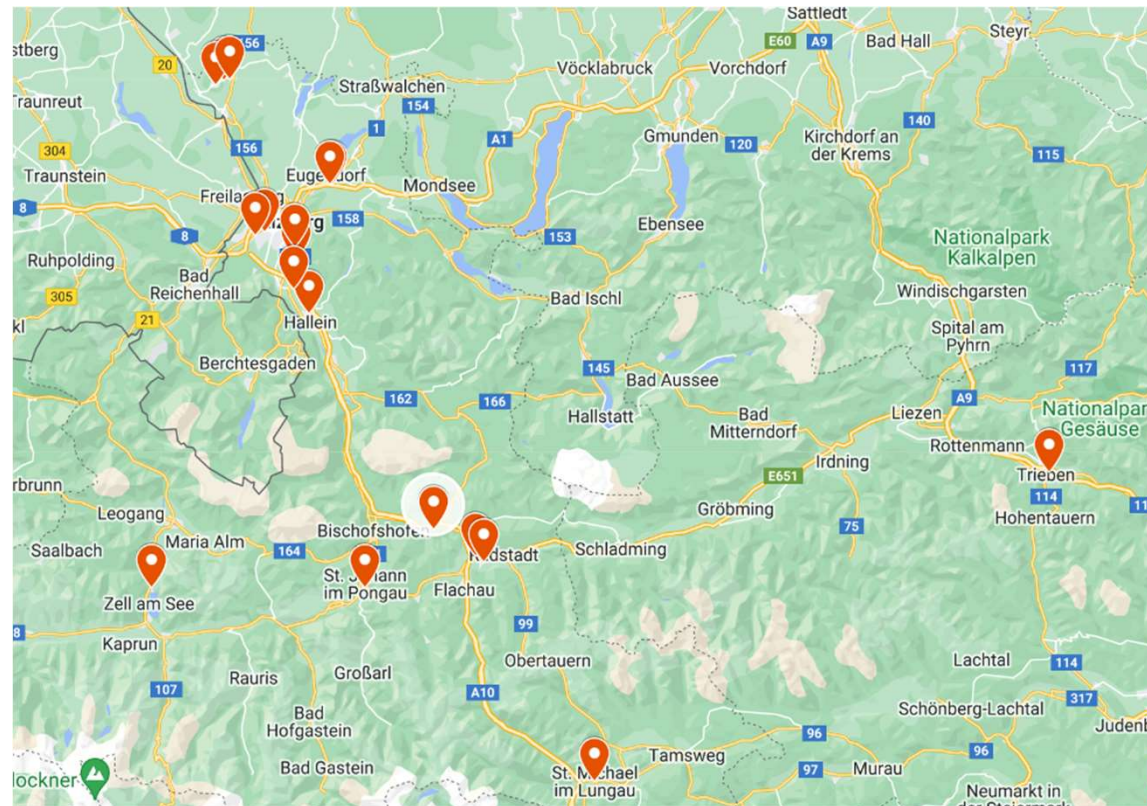
Unsere Philosophie? Top Qualität aus der Region, in die Region bringen und Nachhaltigkeit nachhallen lassen.



Eine regionale und saisonale Küche ist für uns keine Einschränkung, sondern eine Vorgabe. Eine regionale und saisonale Küche zu betreiben ist für uns keine Limitation sondern eine Inspiration. Wir haben ein Gespür für unsere Gegend und sind dankbar für die kulinarische Vielfalt unserer Heimat. Uns ist es wichtig, mit der Zeit zu gehen und wir wollen Nachhaltigkeit nachhallen zu lassen. Darum planen wir saisonal, lenken regional, denken global und liefern auf allen Ebenen Qualität auf höchstem Niveau.

Aktuelle Standorte:

Stadt und Land Salzburg, Steiermark



Zufriedene Kunden:



DAIMLER
TRUCK
Daimler Buses



*real*networks



Kässbohrer
Driven by professionals®



BOSCH

**BMW
GROUP**



Rolls-Royce
Motor Cars Limited



Mercedes-Benz

Pappas Auto



S

DAIMLER
TRUCK
Daimler Buses



Miele

S&P



WIR als Team:

Unsere Mitarbeiter sind uns wichtig!

Wir stehen für soziale Verantwortung unseren Mitarbeitern gegenüber.

Überdurchschnittlich, zeitgerechte Entlohnung, Aus- und Weiterbildung ermöglichen uns, für unsere Kunden immer TOP engagierte Mitarbeiter zur Verfügung zu stellen.

Wir garantieren damit die tägliche Verfügbarkeit an unseren Standorten!

S&P

Automatenlösungen im Team mit Dallmayr

Individuelle Automatenlösungen, abgestimmt auf Ihren Betrieb, ob Kaffee-, Getränke- oder Snackautomaten, können wir gerne für Sie und Ihre Mitarbeiter installieren.

Damit eine 24/7 Verpflegung für Ihre Mitarbeiter gewährleistet ist.



Kontaktieren Sie uns gerne!

S&P Catering GmbH

Franz Josef Schitter

Bairau 30

5511 Hütttau

Mail: schitter@sp-catering.at

UID: ATU 73599689

