

die Festmanagerin.®

FEIERT
MIT UNS...



Die Festmanagerin

Freundin außergewöhnlichen Geschmacks.
Mit Leib, Seele und rebellischem Herz.

„Hätte ich Sie doch nur schon eher kennengelernt!“ So ein schönes Kompliment vieler meiner Kunden – mich macht es stolz und glücklich. Hat aber auch gute Gründe – oder passender gesagt: Es gibt ein Rezept zur Festmanagerin mit ihrem Händchen und ihrem Know-how fürs Feiern.

Mein Faible, Menschen zu umsorgen und Feines aufzutischen, wurde mir quasi in die Wiege gelegt. Meine Mutter, leidenschaftliche Köchin mit einzigartiger Liebe zum Detail und mein Vater, qualitätsvernarrter Werber und Designer – von Klein auf habe ich gelernt, wie es Menschen gerne schön haben. Später kamen meine eigene Professionalisierung und vielfältige Qualifikationen hinzu:

Druckerin, Kauffrau und Vertriebsprofi, Gestalterin und vor allem Gastronomin.

Gemütliche Bierkneipe, VIP-Service bei Festivals, Discotheken und Restaurants – dies sind wertvolle Erfahrungen und die Basis für mein Unternehmen. Von null aufgebaut entwickle ich seit 2006 „mein Baby“ immer weiter. Mit stets neuen Fest-Ideen voller Persönlichkeit und einem einzigartigen Konzept.



Die Philosophie

Für glückliche Gäste.

Mehr als sagenhaft essen. Fabelhaft feiern!

Mainstream-Catering können viele. Eventplanung auch. Vermittelnde Agenturen gibt es an jeder Ecke. Den Service übernehmen wieder andere. Für die Dekoration und das „Drumherum“ sorgen andere vermeintliche Spezialisten. Ich mache das anders und gehe einen anderen Weg.

Für mich gehören Idee, Planung, Organisation, Tatkraft und Hingabe, Führung und Service einer Festlichkeit in eine Hand. Denn nur so entsteht ein wirklich fabelhaftes Fest. Ein Fest, das lächeln lässt und Freude weckt. Ja, es geht um Emotionen und um Wertschätzung.

Unsere Wurzeln sind Feste zu Hause. Unsere Art, im heimischen Rahmen Feste zu unvergesslichen Erlebnissen zu machen, haben wir auf Unternehmensfeiern übertragen.

Denn es geht um Menschen. Darum, sie zu umsorgen, festlich und kulinarisch zu begeistern.

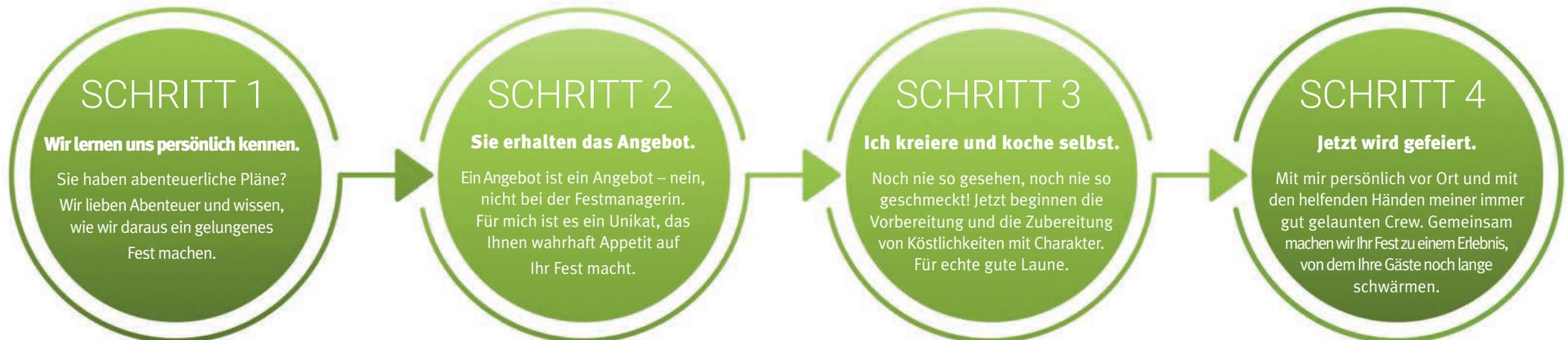
Ich, das ist ein Inhaberin geführtes Unternehmen und doch rede ich von „Wir“. Denn dahinter steckt ein wundervolles, liebenswertes und engagiertes Team langjähriger, freier Mitarbeiter. Eine Crew, die liebt, was sie tut und nicht auf die Uhr schaut. Wir genießen es, Gäste glücklich zu machen.



Köstliches Konzept

Ein Fest voller Ooohs und Aaahs.
In vier Schritten.

Ein Fest, das Sie mit allen Sinnen feiern und das einen echten Augenschmaus garantiert. Dafür gibt es die vier Festmanagerin-Schritte. Von der Ideenfindung über die individuelle Planung bis hin zum selbst kreierten, ebenso frischen wie liebevollen Cooking und der herzlichen Gästebetreuung vor Ort – ich biete die gesamte Umsetzung von Fest bis Festival für bis zu 500 Gäste. Tatsächlich alles aus einer Hand! In einer Person und mit einem großartigen Team. Wir alle überlassen nichts dem Zufall und schon gar nicht anderen. Eben alles für die Ooohs und Aaahs bei Ihrem Fest!



Erst Schrittden... dann

Schritt 1: Unser Kennenlernen

Schöne Momente, die in wunderbarer Erinnerung bleiben. Damit uns dies gelingt, braucht es zu Beginn den persönlichen Austausch. So erleben Sie mich und ich lerne Sie und Ihr Unternehmen kennen.

In großem Stil oder in kleinem Rahmen – wie möchten Sie feiern? Mit Kunden oder Partnern, Kollegen oder Mitarbeitern? Wer trifft sich bei Tisch? Wann und wo? Was sind Ihre Vorstellungen und Erwartungen? In unserem kostenfreien Kennenlern-Gespräch zeige ich Ihnen Möglichkeiten und Machbarkeiten auf. Was auch immer Sie sich wünschen, wir lassen es gemeinsam wahr werden, verleihen Ihrem Unternehmen eine kulinarische Note und zeigen Ihren Gästen eine Wertschätzung, die auf der Zunge zergeht. Versprochen!



Schnittchen



Schritt 2: Die Angebotserstellung

Ein Angebot so einzigartig, wie es Ihnen wohl noch niemand serviert hat. Denn für mich ist jedes Fest ein Unikat – und das zeigt sich auch in einem tatsächlich individuellen, ebenso kreativen wie pragmatischen Angebot.

Unsere gemeinsame Planung des ersten Gesprächs kombiniere ich nun mit einem Ideenfeuerwerk à la Festmanagerin. In meinem Vision Board präsentiere ich Ihnen einen Vorgeschmack auf Ihre Festlichkeit – mit gescribbelten Bildern, die Vorfreude wecken. En détail und abgestimmt auf Ihr Budget enthält das Angebot individuelle Vorschläge zur Speisen- und Getränkeauswahl sowie die präzise Planung des Festablaufs.





Schritt 3: Die Kreationen

Einfach anders! So bin ich, so arbeite ich und so koche ich für Sie: mit Herz und Hand hausgemachte, frische Köstlichkeiten aus meiner Küche in der Feststube. Denn die Wertschätzung persönlich zubereiteter Speisen ist einfach unübertroffen. Vorgefertigte Menüs kommen bei mir nicht auf den Tisch!

Auch bei der Vorbereitung gehe ich andere, meine Wege. Nur speziell für Ihre Festlichkeit erworbene Lebensmittel kommen auf den Teller. Bei meinen Lieferanten mache ich keine Kompromisse. Seit vielen Jahren vertraue ich unternehmergeführten Erzeugerbetrieben, die meinen Anspruch an Qualität und Geschmack teilen. So kommen Fleisch, Wild und Geflügel aus dem Odenwald und gute Tropfen aus der Pfalz.





Schritt 4: Das Fest

Es ist die Krönung aller Planung, Vorbereitung und Kreationen: „Ärmel hoch gekrempelt“, jetzt wird aufgetafelt und gefeiert! Ich bin vor Ort dabei, leite und führe Ihre Veranstaltung bis zum erfolgreichen Finale – vom Aufbau bis hin zum Klarschiffmachen danach.

Dabei habe ich immer nur eines im Sinn: Ihre Gäste! Gemeinsam mit den helfenden Händen meiner Crew tafeln wir auf – üppig, legendär und immer anders. Selbstverständlich geben wir auch physisch unser Bestes und schrecken keinesfalls vor körperlicher Arbeit zurück. Denn wir lieben, was wir tun. Und das werden Sie am Strahlen Ihrer Gäste sehen.

Schnittchen? Ein echtes



Foodstyle mit Feel Good Charme

Damit jedes Fest seinen eigenen Feel Good Charme atmen kann, wage ich auch sehr gerne mal das Unerwartete. Dafür braucht es Mut. Den habe ich und meine Kunden auch! Hausgemachte Leckereien jenseits des Mainstream-Allerleis, dekorative Details fernab des Erwarteten und coole Accessoires voller Charme – all das füge ich zusammen zu einem einzigartigen Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Häppchening!



Die essbaren Bäumchen

Die essbaren Bäumchen sind ein echter Festmanagerin-Hingucker, der zum Genuss und Gespräch einlädt – und tatsächlich einmalig ist. Was auch für Ihre Festivität darauf wächst, die Bäumchen haben immer Saison und pflanzen ein Lächeln in jedes Gesicht. Garantiert! Die Vielfalt schmackhafter Häppchen unseres Ess-Waldes ist natürlich nicht nur zum Sattsehen da, die Leckereien lassen sich von den verschiedenen Baumarten unterschiedlicher Größe „abpflücken“.





Alles möglich gemacht. Sehen Sie selbst!

Erfolgreiche Referenzen

Von Get-together bis Häppchening, von Fest bis Festival und von Weihnachtsmarkt bis Disco – kein Anlass, den wir nicht zu einer erfolgreichen Feier machen. Immer auf Basis unserer vier Schritte, die Sie ja bereits kennengelernt haben. Wie das geht? Das berichten am besten unsere begeisterten Kunden. Blättern Sie einfach weiter und erfahren Sie, wie wir mit unseren innovativen, hochindividualisierten Lösungen aus jeder Art von Feier ein erfolgreiches Fest werden lassen...



Showroom-Einweihung gespickt mit feinsten Feierlaune

„Die Einweihung unseres neuen Showrooms war ein voller Erfolg. Mmh, Espresso-Pannacotta, Kartoffel-Steinpilz-Süppchen und noch so viel mehr. Die Festmanagerin verwöhnte unser Event mit selbstgemachten Gaumenfreuden, für jede Tageszeit ein kulinarisches Extra. Und erst ihre geniale Idee mit den Bürobäumchen! Die Gäste rollten auf unseren Office-Chairs fröhlich zwischen den Bäumchen hin und her, zupften sich Leckereien ab und kamen miteinander ins Gespräch. So viel „Bürokommunikation“ war noch nie! Klar, dass da keiner nach Hause wollte. Kunden, Geschäfts- und Vertriebspartner, alle waren sich einig: Einen solch' schönen Tag der Offenen Tür haben wir noch nie erlebt!“

Christine Zeilfelder, Zeilfelder Büroeinrichtungen, Mannheim

Judith Grönitz macht einfach den Unterschied

„Wir bei Deloitte reden nicht nur über Diversity – Vielfalt ist lebendig und ein positiver Teil unseres Alltags. Wie bei Judith Grönitz! Für die Festmanagerin ist ein Mittagessen nicht einfach ein Mittagessen. Für sie geht es darum, wer sich bei Tisch trifft! Denn so stimmt sie ihre kulinarischen Kreationen liebevoll auf die Menschen und den Anlass ab. Toll, wie ihr dieses Kunststück jedes Mal aufs Neue gelingt! Sehr engagiert lebt die Festmanagerin unseren Leitgedanken – Kunden- und Mitarbeiterbindung, die den Unterschied macht.“

*Jolanthe Leiss, Facility Management,
Deloitte Wirtschaftsprüfer, Mannheim*



Miteinander schmausen wie in Frankreichs sonnigem Süden

„Ein wunderschöner Abend! Eine wertvolle Auszeit! Dafür herzlichen Dank! Nach Monaten konzentrierter Entwicklungsarbeit waren es einmalige Momente, unserem gesamten Team Danke zu sagen und ‚wie daheim‘ miteinander zu feiern. Gemeinsam geschafft und glücklich – rundum ein Festmahl, rundum verwöhnt: Die Miesmuscheln ein mediterraner Traum und die Weinbouquets taten ihr Übriges. Jede Kollegin und jeder Kollege, die mir heute über den Weg gelaufen sind, hatten noch leuchtende Augen.“

Dr. Michael Shoemaker, System Project Leader, Roche Diabetes Care GmbH, Mannheim

Ein Festival im Unternehmen

„Wir schweben noch immer auf einer Wolke im strahlenden Mai-Himmel. Die Festmanagerin hat den 40sten Geburtstag unseres Unternehmens zu einem magischen Festival gemacht, das unvergesslich bleibt. Für 350 Gäste zog Judith Grönitz keine vorgefertigten Pläne aus der Schublade, sondern entwickelte ein persönliches, ideenreiches Konzept. Sie hat in uns reingehört und genau erspürt, wer wir sind und was für ein Fest wir uns wünschen. Alles, was wir gemeinsam geplant haben, wurde toll umgesetzt. Leckerbissen von der Festmanagerin kreiert und zubereitet, kombiniert mit einem ausgezeichneten und liebenswerten Service. Echt, herzlich und authentisch! Keine inszenierte Show, sondern ein Fest voller Radke-Spirit!“

Katja Radke-Zytowski, Geschäftsführerin Elektrotechnik Radke GmbH Laudenbach/Bergstraße und Gotha/Thüringen





Ein cooles Sommerfest an einem der heißesten Tage des Jahres

„Welch' Ehre für mich und mein Team euer Mitarbeiter-Festival für 300 Gäste, große und kleine, auszurichten. Ich bin mit IKEA aufgewachsen und euer Spirit hat mich mein ganzes Leben begleitet. IKEA steht für Sinn fürs Praktische und die Liebe, das Leben schön zu machen. Das haben wir gemeinsam – IKEA und ich. Umso grandioser ist es, diese Inspiration und Kreativität mal genau so zurückgeben zu können. Das haben wir, meine Crew und ich, heute mächtig genossen.“

Judith Grönitz, die Festmanagerin

„Es war ein so schönes Fest. Ein Nachmittag voll köstlich unkonventioneller Ideen! Frische und Lebensfreude, ganz im Schweden-Stil, ein Traum in Meeresblau und Sonnengelb. Und die Festmanagerin hat einfach an alles gedacht. So wie wir uns Feiern erträumen – bei Ihnen fanden wir dafür offene Ohren. Sie haben es hochprofessionell geplant, umgesetzt und uns alles abgenommen. Zufrieden? Wir sind mehr als das! Und freuen uns, mit der Festmanagerin als Kooperationspartner noch viele weitere Feste zu feiern.“

Timo Siedelberg, Human Resources Manager, IKEA Mannheim



Ein wahres Weihnachtswunder der Lagerlogistik

„Zum Jahresende haben wir die Einweihung unserer neuen Lagerhalle gefeiert und dieses Ereignis gleich mit unserer Weihnachtsfeier verknüpft. Frau Grönitz zauberte unters Dach der sonst eher nüchternen Halle Lichterglanz, festliche Stimmung und die leckersten Häppchen der ganzen Adventszeit! Es duftete nach frischen Kartoffelwaffeln, Glühwein wärmte das Gemüt. Und das Serviceteam der Festmanagerin? Herzlich, liebenswürdig und immer zur Stelle, strahlte mit den Kerzen um die Wette. Unsere Mitarbeiter waren hin und weg.“

Florian Zeilfelder, Geschäftsführer ideapro GmbH, Mannheim





Winterfeier IKEA Mannheim



Tagen, meeten, workshoppen und feiern.

Team-Events in der Feststube

Im Herzen des Szene-Viertels Schwetzingen Vorstadt, unweit des Hauptbahnhofs, liegt die Feststube der Festmanagerin. Ursprünglich eine Backstube, in der handwerklich-leckere Tradition gepflegt wurde, später ein loftiges Künstleratelier und heute das Zuhause außergewöhnlicher Teamevents. Ein besonderer Ort der Kommunikation und des Austauschs. Mit unendlichen, immer exklusiven Möglichkeiten der kommunikativen Gestaltung – ob als lässiges „Happchening“, Team-Koch-Event oder ungewöhnlicher Kochkurs.

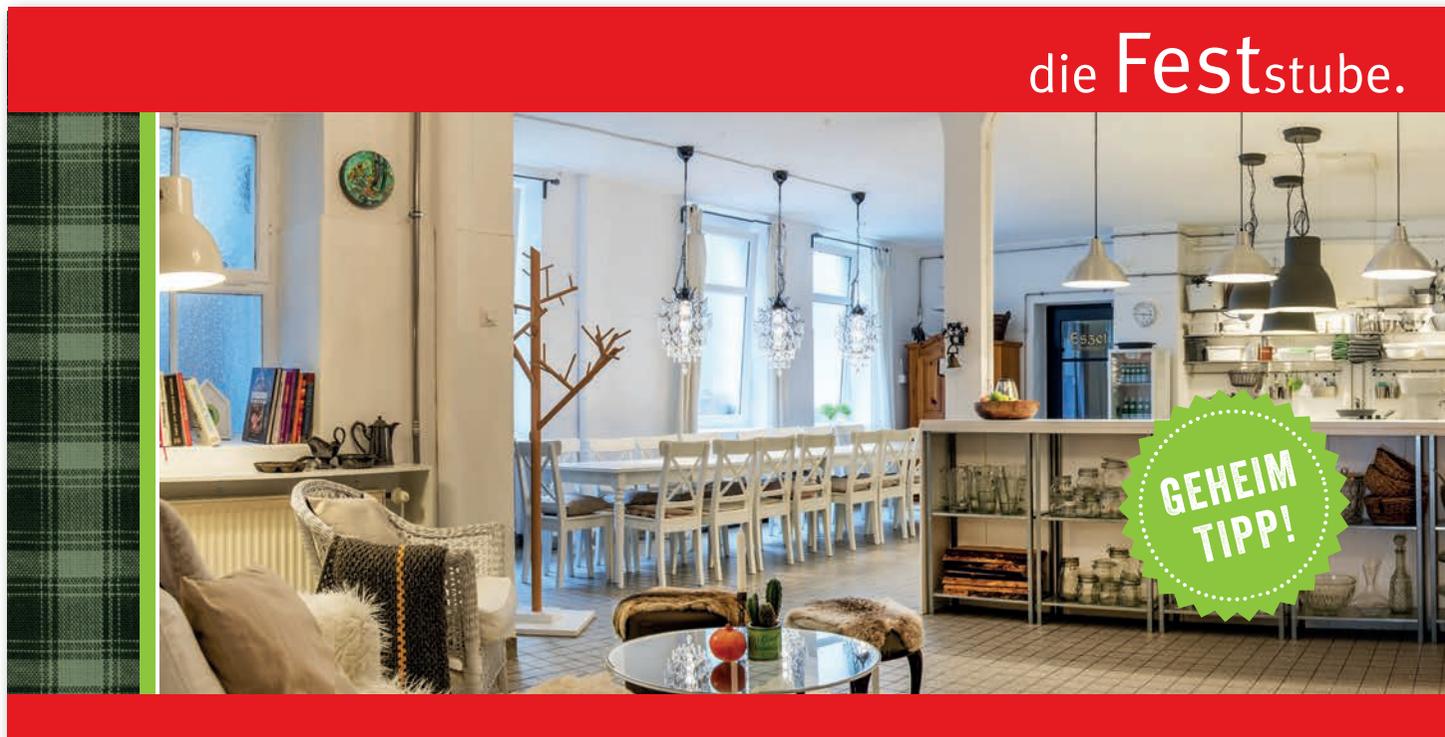


Aufgetafelt!

„Toller Workshop: Erst tagen in der Feststube und im abendlichen Anschluss Mannemer Kulinarisches und Geschichten mit dem Mannheim-Stadtführer Jürgen Schwabe. Im sicheren Glauben, „unser“ Mannheim bestens zu kennen, überraschte er uns mit Spannendem, Kuriosem und Heiterem – auch über unser Unternehmen. Dazu verwöhnte uns die Festmanagerin mit einer bunten, weltoffenen Vielfalt persönlich zubereiteter Leckereien. Wir haben köstlich gespeist und viel über Mannheim erfahren.“

Dr. Dirk Bevers, BASF New Business, Mannheim

Mit besonderem Flair.



www.diefeststube.de



Ich bin bereit für Ihr Fest!

Wann laden Sie mich ein?

Ich biete ein kostenfreies Kennenlerngespräch. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie wir aus Ihrer nächsten Feier einen echten Erfolg machen können! Für Sie, für Ihr Team und für Ihr Unternehmen. Auch für ein unvergesslich schönes Fest zu Hause bin ich als Festmanagerin Ihre Ansprechpartnerin. Ich freue mich, von Ihnen zu hören!

die Festmanagerin.[®] & die Feststube.

Judith Grönitz
Augartenstraße 4
68165 Mannheim

Telefon: +49 621 1662573
Mobil: +49 176 62040786
info@dieFestmanagerin.de

Find us on:



Die Festmanagerin
Die Feststube

