Die persönliche Note

Familienunternehmen
seit 1921
in der 4. Generation

T 01179 24 70 40
info@imhoff-essen.de

Unser Unternehmensziel:
„So groß wie nötig, so klein wie möglich."

NÄHE DES CHEFS

Schnelle Entscheidungen, kurze Wege, Flexibilität, hohe Motivation der Mitarbeiter und hauptsächlich Leistungskontrolle

ENGAGIERTE MITARBEITER

"Kitz Houses" und gut ausgebildete junge Nachwuchskräfte sind ein eingespieltes und motiviertes Team. Langjährige Betriebszugehörigkeiten resultieren aus einem guten Betriebsklima.

UNSERE LEISTUNG

Wir stehen für Qualität, Zuverlässigkeit, Vertrauen und Seriosität. Für perfekte Organisation, sind aber auch fähig zur Improvisation. Wir pflegen ein kreatives Angebot und eine frische und innovative Küche.

ca. 120
Mitarbeiter

ca. 10
in Ausbildung

ca. 100
zusätzliche Teilzeitkräfte

1921 gegründet, wird unser Familienunternehmen heute in der dritten Generation von der Familie geführt. Neben rund 120 fest angestellten Mitarbeitern können wir jederzeit auf 100 weitere, von uns speziell ausgebildete Teilzeitkräfte zurückgreifen.

Neben dem angesehenen Essener Porkhaus Hügel und dem Restaurant- und Eventcatering in der Messe Essen, betreuen wir die Stadthalle Mülheim mit dem Restaurant Canuso, die Luise-Albertz-Halle in Oberhausen mit dem Restaurant Albert's, die Kohlenwäsche auf Zeche Zollverein, den Stadtportert Steele in Essen und sind bekannt für unseren Gourmet- und Catering-Service.

Jeder dieser Betriebe wird individuell geführt und kann sich so problemlos auf die Wünsche unserer Gäste einstellen. Zusammen bilden sie ein leistungsstarkes Unternehmen, das auch größten Aufgaben gewachsen ist. Individuelle Betreuung, Kreativität, Flexibilität und Kontinuität denk eingespielter Teams und die typischen Vorteile eines Familienunternehmens, die sich so mit der Leistungskraft und der Wirtschaftlichkeit eines Großunternehmens verbinden.

Die sehr individuelle Durchführung von Veranstaltungen hat uns treue Gäste gebracht, die wir in unseren Häusern oder außer Haus mit unserem Gourmet- und Catering-Service seit vielen Jahren betreuen – sei es bei geschäftlichen Anlässen oder im privaten Bereich der Inhaber und Verstände. Auf unserer Referenzliste finden Sie eine Aufzählung bekannter Namen.

Ein herausragendes Ereignis in unserer Firmengeschichte war der Generalauftrag zur Bewirtung des EU-Gipfels in Essen mit rund 5.000 Personen: Staatschefs, Außenminister, Stabspersonal und Presse.

Typisch für uns ist jedoch, dass wir die kleinen Anlässe genauso wichtig nehmen und genauso sorgfältig durchführen. Unsere eingespielten Teams, gepragt durch das Zusammenwirken erfahrener "silber Hauser" und junger Nachwuchskräfte, wissen um die Gewohnheiten und Wünsche unserer Gäste. Unsere Küchenchefs pflegen eine frische und innovative Küche.

Unser Qualitätsversprechen

1.
Jedes Angebot wird von einem erfahrenen Verkaufsmitarbeiter erstellt. Er kennt die Örtlichkeiten und weiß, wie man eventuelle Probleme im Vorfeld lösen kann.

2.
Wir nehmen uns die Zeit, Ihnen ein individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot zu unterbreiten.

3.
Jede Veranstaltung betreut ein erfahrener Veranstaltungsleiter. Er ist vom ersten Kontakt bis zum Beginne Ihr persönlicher Ansprechpartner.

4.
Wir beschäftigen ausschließlich gut geschulte Servicemitarbeiter. Sie werden jeweils für die spezielle Aufgabe ausgewählt und vor jeder Veranstaltung in die Abläufe eingewiesen. Dabei ist uns Freundlichkeit und Höflichkeit noch wichtiger als Perfektion.

5.
Um einen optimalen Service zu gewährleisten, haben wir für jede Veranstaltungsort eine Modelstadt an Servicekräften definiert.

6.
Alle unsere Küche haben eine entsprechende, abgeschlossene Berufsausbildung.

7.
Bei unseren Zulieferern - möglichst aus dem regionalen Umfeld - verlassen wir uns auf langjährige Partnerschaften. Qualität und Servicezuverlässigkeit sind uns dabei wichtiger als der Preis.

8.
Bei der Zubereitung der Speisen lassen wir größte Sorgfalt walten. Wenn möglich bereiten wir die Speisen vor Ort zu, um lange Warmhaltezeiten zu vermeiden.

9.
Die Einhaltung tarflicher Ständerds ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Zuverlässigkeit, Seriosität und Vertrauen, verbunden mit einer ideenreichen Gastronomie, die bezehibar bleibt – das ist die Philosophie unseres Hauses.

HANS-HUBERT IMHOFF
INHABER IN 3. GENERATION

KATINKA IMHOFF
INHABERIN IN 4. GENERATION

2013
Übernahme der Gastronomie im Stadtgarten Steele

2007
Übernahme des Catering in der Kohlenwäsche auf Zeche Zollverein und in der Mercatorhalle Duisburg

2004
Erweitn des Porkhaus Hügel und Beginn umfangreicher Renovierungsarbeiten

1999
Übernahme der Gastronomie in der Stadthalle Oberhausen (Luise-Albertz-Halle) und Eröffnung des Bistro-Restaurant Albert's

1997
Übernahme der Gastronomie in der Stadthalle Mülheim.

1991
Übernahme Veranstaltungscatering der Messe Essen

1984
Übernahme des großen Blumenhofes im Grugapark (bis 2000)

1980
Die dritte Imhoff-Generation: Hans-Hubert Imhoff tritt als Geschäftsführer in die GmbH ein

1975
Übernahme der Gastronomie im Saalbau Essen (bis 2002)

1973
Leo Imhoff wird Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (bis 1992)

1971
Eröffnung des zweiten Betriebes in der Essener Innenstadt: Rôtisserie Alter Bitter, Rathenaustraße (bis 1981)

1971
Übernahme des Krupp'schen Touring-Hotels in Bredeney (bis 1985)

1962
Übernahme des ersten Innenstadtbetriebs: der Burghof am Burgplatz (bis 1973)

1955
Übernahme der Krupp-Gaststätte Hügel, Eröffnung am 11.02.1955 unter dem Namen Porkhaus Hügel

1949
Der Sohn des Firmengründers, Leo Imhoff, tritt in die Firma – namnete Hubert Imhoff 65 – ein

1921
Firmengründung: Konditorei Imhoff in Essen-Bredeney durch Hubert Imhoff

LEO IMHOFF
INHABER IN 2. GENERATION

1921 – 2013

HUBERT IMHOFF
GRÜNDER

1889 – 1969

Kaiser, Könige, Politiker und Industrielle aus aller Welt hat Imhoff in vier Generationen Gastronomie-Geschichte bewirtet

Darunter Papst Johannes Paul II., Kaiser Haile Selassie von Äthiopien, Königin Sirikit von Thailand, Königin Silvia von Schweden, alle deutschen Bundespräsidenten, Bundeskanzler und natürlich Berthold Beitz.

Unser Gästebrief

Im November 2016