



Cateringsolutions GmbH

impacts
catering

— members of impacts —



WEBRESTAURANT.AT



Unternehmen



- Führendes Unternehmen in der Catering Branche
- Fundiertes Know-How (über 10 Jahre fixer Bestandteil der heimischen Gastronomieszene)
- Kernkompetenzen: höchste Qualität, innovative Konzepte & Flexibilität
- Betriebsstandort: Felmayergasse 2, 1210 Wien (7.000 m²)
 - Eigene Produktionsküche zur Frischproduktion
 - Logistikzentrum mit eigenem Fuhrpark & erstklassigem Equipment
 - Integrierte Spüllogistik (hochmoderne Industriespülanlagen)
- Außenstelle in Salzburg – Publikumsgastronomie für die Red Bull Arena in Wals Siezenheim
- 75 Fixangestellte
- 500 Teilzeitkräfte
- Firmeneigenes Schulungssystem



www.impacts.at

Träger des Österreichischen Umweltzeichens





Unternehmen

impacts
catering

members of impacts



Cateringsolutions GmbH

Catering



webrestaurant.at



Eventgastronomie



www.impacts.at

Träger des Österreichischen Umweltzeichens





Auszeichnungen



- Das Österreichische Umweltzeichen für Tourismusbetriebe – 2011
- Umweltpreis der Stadt Wien – April 2012
- Green Meetings & Events Zertifizierung – November 2012
- Nominierung zum Innovationspreis Tourismus – Dezember 2012



www.impacts.at

Träger des Österreichischen Umweltzeichens





webrestaurant.at



Mittagessen im Büro

Die köstliche Alternative

- **Ausgedehnte Vielfalt:**
mehr als 1.200 Gerichte im laufend wechselnden Menüplan
- **Jeder Teller ein Genuss:**
täglich frisch von Meisterhand zubereitet
- **Unser Zugeständnis:**
aus erlesenen aromatischen Zutaten
- **Stilvoll und umweltfreundlich:**
appetitlich auf Porzellan angerichtet



www.impacts.at

Träger des Österreichischen Umweltzeichens





Keine Überproduktion

- Um 11:30 Uhr schließt das Online-Bestellsystem automatisch
- Die exakt benötigte Menge an Zutaten für die bestellten Gerichte wird errechnet
- und direkt aus dem System an die jeweiligen Lieferanten übermittelt
- Insgesamt sind über 12.000 verschiedene Artikel und 11.000 Speisen hinterlegt

=> dadurch wird nur gekocht, was bestellt wurde

⇒ keine Überproduktion

⇒ keine Verschwendung wertvoller Lebensmittel



Porzellan statt Plastik

- Jeder einzelne Teller wird nach detaillierten Gramm-Angaben angerichtet
- Das Porzellan ist nicht nur appetitlicher, sondern auch umweltfreundlicher

Dadurch werden jährlich große Mengen an Verpackungsmaterial eingespart!





Zubereitung

- Unsere Köstlichkeiten werden **täglich frisch** von Hand,
- schonend und mit **Bedacht auf alle Ressourcen** zubereitet.
- Wir achten genau auf die **Einhaltung** strengster **Hygienerichtlinien** und **Qualitätsstandards**
- und bedienen uns des **Cook-&-Chill**-Verfahrens.

Speisen werden sehr rasch auf eine Temperatur von ca. 4°C gekühlt

Diese Schnellkühlung garantiert => hohe Qualität & hygienische Sicherheit

Unsere Köstlichkeiten sind frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- oder künstlichen Farbstoffen!