



# 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 m<sup>2</sup>)
  - 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](http://www.impacts.at)

Träger des Österreichischen Umweltzeichens





# Unternehmen

impacts  
catering

members of impacts



Cateringsolutions GmbH

Catering



webrestaurant.at



Eventgastronomie



[www.impacts.at](http://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](http://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!