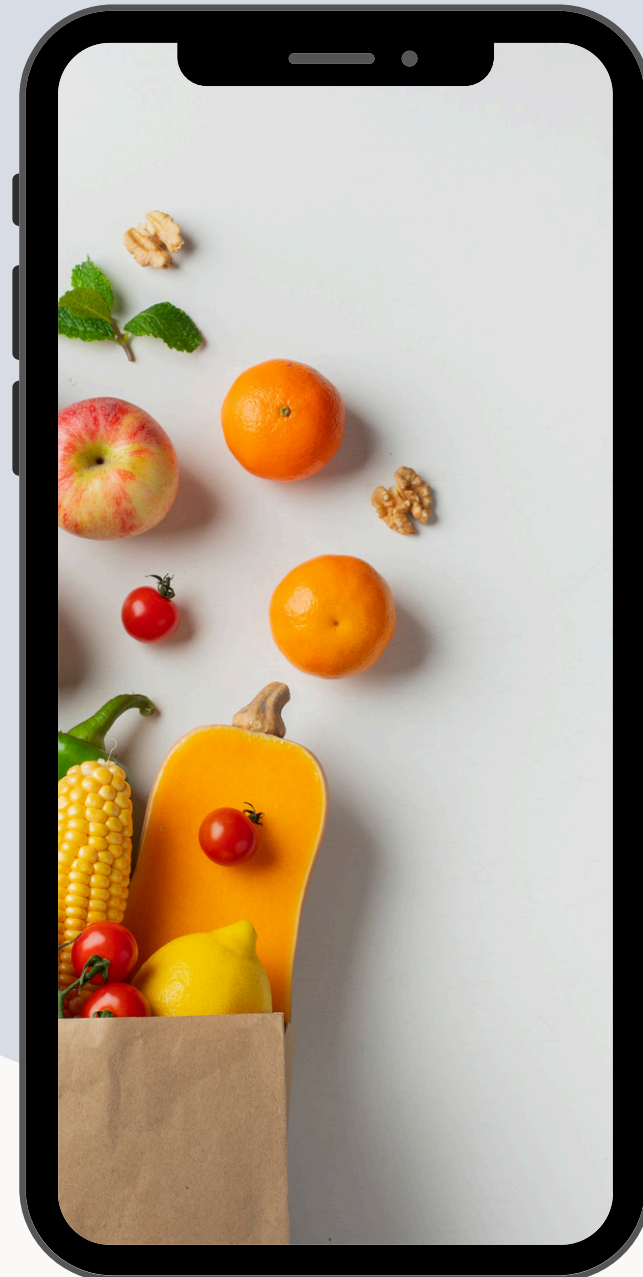


SEIDL AT
WORK



Vision


Die Kantine wird wieder zum sozialen Mittelpunkt des Unternehmens.

Gesunde Verpflegung vom Olympia Caterer – hochwertige und kreative Speisen für ernährungsbewusste Mitarbeiter als zusätzliche Alternative im Betriebsrestaurant.

Worum geht's?

- Aus den 100 gesündesten Lebensmitteln stellen wir in Handarbeit saisonale Speisen in nachhaltigen und stylischen Mehrweggläsern her.
- Für höchste Qualität verwenden wir ausschließlich frische Zutaten, vorwiegend von regionalen Produzenten.
- Zusätzlich stärken wir die Unternehmenskultur, indem wir soziale Kontakte fördern.
- Gutes für jeden Hunger, flexibel zu jeder Zeit, 24/7 aus dem Genuss-Automaten.

Gemeinsame Ziele:

- glückliche Mitarbeiter
 - Schnittstelle bei der Kommunikation zwischen Büro und Produktion
 - bessere Mitarbeiterbindung
 - Stärkung der Arbeitgebermarke
 - geringere Krankenstandskosten
 - weniger Fluktuation
 - die Verpflegung auf das nächste Level heben
- 

Wer sind unsere Kunden?

Unsere Kunden sind Unternehmen, die ihren Mitarbeitern ein kulinarisches Erlebnis bieten möchten. Sie legen Wert darauf, dass alle Mitarbeiter gleichermaßen eine gesunde und ausgewogene Ernährung erhalten. Mit unserer Betriebsverpflegung unterstützen wir diese Unternehmen dabei, das Wohlbefinden und die Zufriedenheit ihrer Mitarbeiter zu fördern, indem wir frische, qualitativ hochwertige und ausgewogene Mahlzeiten bereitstellen.

Positionierung:

- Gemäß dem Slogan von SEIDL Premium Catering: "Qualität ohne Kompromiss", ist auch Seidlework im obersten Qualitätslevel angesiedelt.
- volle Transparenz: keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsstoffe, keine E-Nummern
- 100% wie zu Hause gekocht. Kurzes MHD, um volle Frische zu gewährleisten



Unsere Produkte

01. Kreative, leichte und gleichzeitig reichhaltige Gerichte. Einfach anders als das Übliche.

02. vegetarische und vegane Speisen

03. Powersalate

04. Müsli

05. Suppen

06. warme Hauptspeisen

07. süße Verführungen

- Wöchentlich werden neue Speisenkreationen von unseren Haubenköchen entworfen.
- Leichtes Handling: im stylischen & nachhaltigen Mehrwegglas oder der Menüschaale in der Mikrowelle erwärmen, direkter Verzehr, kein Geschirr notwendig
- Retournahme der Gläser. Diese werden keimfrei gespült und umweltschonend wiederverwendet

Fakten



Natürlich essen

Der 24/7-Kühlschrank

- Vertrauen ist der beste Koch. Und wir schaffen Vertrauen und Begeisterung beim Mitarbeiter. In Kombination mit der neuesten Generation von Touch Bildschirm, Self Ordering-App sowie Chipleser ist die Hardware rund um die Uhr im Einsatz.
- Bargeldloses Bezahlen via App

Marketing

- #gesundessen, #gemeinsamsindwirstark, #schnellundtasty #healthylifestyle
- Upcycling Ideen zur Weiterverwendung der Gläser: Rezepte zum Gemüseeinlegen, Marmeladekochen, für Duftkerzen, weitere Geschenksideen oder Aufbewahrungsmöglichkeiten

Kosten

- Einmalige Hardwarekosten: € 2.500,- + monatliche App Service/Wartungsgebühr von € 120,-
- Preise exkl. Mehrwertsteuer

Hauptspeisen € 7,90

maximaler Verkaufspreis € 4,90



- Massaman Thai Curry mit Zuckerschoten, Erdnüssen, Basmatireis
- Zitronen-Lachs mit Edamame Bohnen und Soba Nudeln
- Smoked Pulled-Pork mit würziger Creme Polenta und Grill Tomate
- Pollo amatriciana: Gebratene Hühnerbrust auf Tomaten-Pancettasauce
- Paprika Tafelspitz mit wildem Brokkoli, Kartoffelstampf und Kren
- Hähnchen-Involtini mit Spinat, Gorgonzola, Kräuter Cous Cous
- Ayurvedisches Kitchari mit Spinat, Linsen und Gemüse
- Ländle Kalbsrahmgeschnetztes mit Champignons und Bratkartoffeln
- Hendl Ossobuco mit Ratatouille und Zartweizen
- Pasta alla Genovese mit nativem Olivenöl, Basilikum und Parmesan
- Mexikanische Quinoapfanne mit Avokado, Mais, Chili und Koriander
- Kichererbsen Linsencurry mit grilliertem Gemüse
- Außerdem: regionale Lieblingspeisen wie Krautspätzle, Rinderrouladen oder süße Klassiker sind in unserem Angebot

Menü- & Powersalate

€ 3,50

€ 5,60

maximaler Verkaufspreis € 2,20

maximaler Verkaufspreis € 4,40



- Bunte Beilagensalate mit Gemüse, Kräuter und Kernen
- Linsen, Hummus, Blumenkohl, Schinken, Hüttenkäse, Rucola
- Blaukraut, Bohnen, Karotten, Mais, Glasnudeln, Erdnüsse
- Schmorkürbiscreme, Peperoncini, Prosciutto, Cocktailtomaten, Heidelbeeren

Suppen € 4,30

maximaler Verkaufspreis € 3,00



- Leichte Cremesuppe vom weißen Spargel mit Orangenstückchen
- Japanische Ramen mit Jungzwiebel, Karotte, Zucchini, Chili-Sojasauce
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Riesling Heublumensuppe mit Chorizo Flocken

Müsli & Dessert € 4,40

maximaler Verkaufspreis € 3,00



- Brombeer – Granola – Apfel
- Himbeer – Orange – weiße Schokolade
- Mango – Kokos – Tapioka

"Gute Mitarbeiterverpflegung ist mehr als nur Essen – sie ist ein Ausdruck der Wertschätzung. Sie fördert Gesundheit und Wohlbefinden, steigert die Motivation und schafft eine starke, verbundene Gemeinschaft innerhalb des Unternehmens."



Claudio Fattoruso
Leitung Vertrieb

+43 664/252 46 91 | Römergrund 1, 6830 Rankweil

