

## Vorstellungsmappe für Firmen & Privatkunden

---

### Wer wir sind

FEINSINN – GenussLokal steht für eine klare Haltung:

**Qualität, ehrliches Handwerk und Persönlichkeit stehen bei uns an erster Stelle.**

Wir verstehen Gastronomie nicht als reines Produkt, sondern als **durchdachtes Gesamterlebnis**, bei dem jedes Detail aufeinander abgestimmt ist – von der Auswahl der Produkte über die Zubereitung bis hin zum Ablauf vor Ort.

Seit unserer Gründung im Jahr 2024 in Rohrendorf bei Krems haben wir uns als verlässlicher Partner für **Catering, Firmenveranstaltungen und private Feiern** etabliert. Unser Fokus liegt dabei bewusst auf **individuellen Lösungen**, die sich an den Anforderungen unserer Kund:innen orientieren – nicht an starren Konzepten.

---

### Unsere Philosophie

Unsere Arbeit basiert auf drei zentralen Säulen:

#### Qualität

Wir arbeiten mit sorgfältig ausgewählten Produkten – bevorzugt regional und saisonal. Entscheidend sind für uns Frische, Geschmack und Verlässlichkeit.

#### Handwerk

Alle Speisen entstehen in unserer eigenen Küche. Wir verzichten bewusst auf Convenience-Produkte und setzen auf echtes, nachvollziehbares Handwerk.

#### Persönlichkeit

Jede Veranstaltung wird von uns persönlich begleitet. Vom ersten Gespräch bis zur Umsetzung gibt es klare Ansprechpartner und direkte Kommunikation.

---

### Regionale Partner (Auszug)

Dirndl am Feld

Ausfels am Wagram

Fleischerei Höllerschmid

Bäckerei Kafesy

Robert Paget (Diendorf)

sowie weitere ausgewählte Produzenten aus der Region.

---

### Partnerschaften & Auszeichnungen

AMA GenussRegion Partner

So schmeckt Niederösterreich Partner

Empfohlener Betrieb von Slow Food Österreich

Diese Partnerschaften bestätigen unseren Weg, stehen für uns jedoch nicht im Vordergrund – entscheidend ist die tägliche Umsetzung.

---

---

### **Unser Lokal in Rohrendorf**

Neben dem Catering bieten wir auch die Möglichkeit, Veranstaltungen direkt bei uns im Haus umzusetzen.

#### **Kapazität**

bis zu 60 Personen

#### **Ausstattung**

Beamer

Leinwand

Flipchart

Flexible Bestuhlung (Tafel, Einzeltische, Reihenbestuhlung möglich)

#### **Geeignet für**

Firmenveranstaltungen

Tagungen und Meetings

Geburtstage

geschlossene Gesellschaften

Unser Lokal verbindet **kulinarische Qualität mit funktionaler Infrastruktur** und eignet sich ideal für Veranstaltungen, bei denen Präsentation und Genuss kombiniert werden.

---

### **Unser Catering-Angebot**

Wir bieten Cateringlösungen in unterschiedlichen Ausprägungen – abgestimmt auf Anlass, Location und Gästeanzahl.

---

### **Kulinarische Formate**

#### **Gesetzte Menüs**

Mehrgängige Menüs, klassisch oder modern interpretiert, serviert am Tisch.

#### **Buffets**

Strukturiert aufgebaut, flexibel kombinierbar (Fleisch, Fisch, vegetarisch).

#### **Häppchen & Flying Food**

Ideal für Empfänge, Stehveranstaltungen oder lockere Eventformate.

#### **Kombinationskonzepte**

Individuelle Lösungen, z. B. Häppchen zur Begrüßung, Buffet oder Menü im Hauptteil und ergänzende Angebote im weiteren Verlauf.

---

### **Leistungsumfang**

#### **Essenscatering**

Zubereitung, Lieferung und Aufbau der Speisen.

#### **Teilservice**

Zusätzliche Betreuung vor Ort, z. B. bei Buffets oder Ausgabestationen.

### **Full-Service-Catering**

Komplette Betreuung inklusive Servicepersonal, Ablaufkoordination und Abstimmung mit der Location.

---

### **Kapazität & Skalierung**

Unsere Infrastruktur ist so ausgelegt, dass wir sowohl kleinere, persönliche Veranstaltungen als auch größere Events umsetzen können.

→ Veranstaltungen bis ca. **100 Personen** können wir problemlos und mit gleichbleibender Qualität betreuen.

---

### **Equipment & Infrastruktur**

Ein zentraler Bestandteil jeder Veranstaltung ist die technische und logistische Ausstattung.

#### **Eigene Ausstattung**

Wir verfügen über:

- Teller
- Gläser
- Basisequipment für Catering

Das ermöglicht:

- ein einheitliches Erscheinungsbild
  - hohe Qualität
  - sofortige Verfügbarkeit
  - Unabhängigkeit in der Planung
- 

### **Partner: Harry's Gastrotainment**

Für erweitertes Equipment arbeiten wir mit unserem langjährigen Partner **Harry's Gastrotainment** zusammen.

Leistungsbereiche:

- Kühltechnik
- Großküchenequipment
- Infrastruktur für Veranstaltungen
- individuelle Sonderlösungen

Die Abwicklung erfolgt:

→ **direkt und transparent in 1:1-Verrechnung**

→ **ohne Aufschlag durch FEINSINN**

Dadurch gewährleisten wir maximale Flexibilität bei gleichzeitig klar kalkulierbaren Kosten.

---

---

## **Veranstaltungsarten**

Wir betreuen regelmäßig unterschiedlichste Formate:

### **Firmenkunden**

- Firmenfeiern
- Weihnachtsfeiern
- Produktpräsentationen
- Kundenevents
- interne Veranstaltungen

### **Privatkunden**

- Geburtstage
- Jubiläen
- private Feiern
- exklusive Einladungen

Unser Fokus liegt dabei immer auf einer **sauberen Umsetzung und einem reibungslosen Ablauf**.

---

## **Ablauf der Zusammenarbeit**

Ein klar strukturierter Ablauf ist die Grundlage für jede erfolgreiche Veranstaltung.

1. Persönliches Erstgespräch – Klärung der Anforderungen und Rahmenbedingungen
2. Konzept – Erstellung individueller Menü- oder Cateringvorschläge
3. Abstimmung – Anpassung nach Kundenwunsch
4. Planung – Ablauf, Logistik und Organisation
5. Durchführung – Umsetzung mit eigenem Team
6. Nachbetreuung – Feedback und Abschluss

---

## **Unser Anspruch in der Umsetzung**

Unsere Erfahrung zeigt:

Die größten Herausforderungen liegen selten beim Essen, sondern im Ablauf.

Deshalb legen wir besonderen Wert auf:

- klare Strukturen
- abgestimmte Abläufe
- funktionierende Logistik
- transparente Kommunikation

Wir denken an Details, die oft übersehen werden, und sorgen dafür, dass:

- alles reibungslos funktioniert
- Gäste sich wohlfühlen
- Veranstalter entlastet werden

➔ Ziel ist immer eine **stressfreie Veranstaltung mit konstant hoher Qualität**

---

## Referenzen

Zu unseren bisherigen Kunden und Veranstaltungen zählen unter anderem:

- Voestalpine
- Autohaus Birngruber
- Weingüter aus der Region
- zahlreiche Privatveranstaltungen (Geburtstage, Feiern, Events)

Diese Bandbreite zeigt unsere Stärke:

➔ **flexibel, strukturiert und zuverlässig in unterschiedlichsten Rahmenbedingungen**

---

## Kontakt

### FEINSINN – GenussLokal

Leisergasse 29, 3495 Rohrendorf bei Krems

[www.genusslokal.at](http://www.genusslokal.at)

Instagram: @feinsinn\_genusslokal

Inhaber & Küchenchef: **Philipp Flatz**

E-Mail: [feinsinn@genusslokal.at](mailto:feinsinn@genusslokal.at)

Telefon: +43 677 1808 6976

---