

### 3. Platz bei der Jungunternehmerpreisverleihung 2009 Kategorie: Klein aber fein

---

## Tischlein deck dich *das zauberhafte Bio-Catering*

Hauptstraße 28 a  
4675 Weibern

Tel: 07732 2469  
Mobil: 0664 9222 882  
mail: [office@tischleindeckdich.co.at](mailto:office@tischleindeckdich.co.at)  
[www.tischleindeckdich.co.at](http://www.tischleindeckdich.co.at)



*Man nehme feinste naturbelassene Bio-Lebensmittel, einen Teelöffel Organisationstalent, ein Körnchen Kreativität und viel Fingerspitzengefühl. Das Ganze vermengt man mit reichlich Liebe. Zuletzt schmückt man das fertige Gericht mit raffinierten kleinen Details und serviert es schließlich mit einem zauberhaften Lächeln.*

*Bettina Steinböck*

### *Wer ist Tischlein deck dich?*

- Tischlein deck dich ist ein Catering-Unternehmen, das sich darauf spezialisiert hat seine Gäste zu 100 % mit Bio-Produkten zu verwöhnen.
- Das Unternehmen wurde im Juli 2005 von Bettina Steinböck gegründet.
- Der Firmensitz des jungen Unternehmens ist Weibern, ein kleiner Ort im landschaftlich wunderschönen Hausruckviertel. Umgeben von vielen Bio-Bauern und so ziemlich in der Mitte von Oberösterreich ist dies der ideale Standort für ein oberösterreichweit tätiges Unternehmen.
- Der Name „Tischlein deck dich“ ist in Kombination mit dem Logo markenrechtlich geschützt.

### *Was bietet Tischlein deck dich?*

- Tischlein deck dich verwöhnt seine Gäste mit Häppchen, Brötchen, kalten und warmen Buffets, Süßem, Getränken, eben mit allem was das kulinarische Herz höher schlagen lässt. Und das alles in bester Bio-Qualität.
- Unsere Buffets sind abwechslungsreich und vielseitig, so dass jeder Gast – egal ob Fleischtiger oder Vegetarier – voll auf seine Kosten kommt.
- Wir kochen sowohl nach altbewährten „geheimen“ Rezepten aus Omas Kochbuch als auch raffinierte, moderne Gerichte in Premiumqualität, denn bio ist in, trendy und gehört längst zum Lifestyle.
- Natürlich liefert Tischlein deck dich auch die passenden, auf die Speisen und den Anlass abgestimmten Getränke und lässt auch die Herzen der Naschkätzchen höher schlagen, wenn dann das süße Hinterher serviert wird.
- Auch Tische, Tischwäsche, Geschirr, Equipment,... bringen wir an den Veranstaltungsort
- Auf Wunsch wird die gesamte Veranstaltungsplanung (finden der passenden Location, Buchen von Bands und Showeinlagen, Ablauforganisation, Gestaltung von Einladungen,... ) übernommen.

### *Wo überall kann man sich von Tischlein deck dich verwöhnen lassen?*

- Tischlein deck dich liefert grundsätzlich in ganz Oberösterreich, egal wohin.
- Ob im alten Schloß gefeiert wird, oder im neuen Firmengebäude, im Partykeller des eigenen Hauses oder auf der grünen Wiese am Waldesrand – wir verwandeln jede Location in eine kleine Wohlfühloase.

### *Wer kann sich von Tischlein deck dich verwöhnen lassen?*

- Als Kunde ist bei Tischlein deck dich jeder herzlich willkommen.
- Ob ein Hochzeitsfest gefeiert wird oder ein Geburtstag, ob eine Vernissage oder eine Firmeneröffnung, ob ein Meeting oder ein Kundenevent.
- besonders auf ihre Kosten kommen natürlich die Bio-Liebhaber und jene die gerne genießen.
- Tischlein deck dich kocht für Personengruppen ab 20 (für kalte Buffets) bzw. 50 (warme Buffets) bis zu 500 Personen.

## *Was macht Tischlein deck dich so besonders?*

- Bei uns gibt's bio, und zwar nur bio!
- Wir dekorieren alle Brötchen, Häppchen und Buffets mit viel Einfallsreichtum und Liebe zum Detail. Am liebsten verwenden wir dazu frisches Gemüse und essbare, strahlend bunte Blüten aus unserem Bauerngarten (Ringelblumen, Kapuzinerkresse, Borretsch). Unsere Gäste finden somit nicht nur einen Gaumenschmaus, sondern eine wahre Augenweide vor.
- Wir bevorzugen Obst und Gemüse, das gerade zum Zeitpunkt an dem das Buffet stattfindet, in unseren Gärten reift (saisonal) – das verleiht den Lebensmitteln diesen unvergleichlich herrlichen Geschmack
- Wir bevorzugen regionale Lebensmittel unserer Bio-Bauern um die Ecke und schonen damit die Umwelt dank kurzer Transportwege, erhöhen die Wertschöpfung im „Landl“ und schaffen Arbeitsplätze vor Ort.
- Tischlein deck dich hat sich einen eigenen Kräuter- und Gemüsegarten angelegt. Die frischen Kräuter verleihen unseren Gerichten nicht nur einen herrlichen Geschmack, sondern duften auch köstlich. Und die roten, gelben, grünen (besondere Sorte, die auch in reifem Zustand grün bleibt) und orangen Tomaten wandern direkt von der Staude in die Salatschüssel.
- „Nur“ gutes Essen ist uns zuwenig. Es braucht noch ein bisschen mehr, damit sich unsere Gäste rundherum pudelwohl fühlen. Die Tische sind nett dekoriert, es herrscht eine angenehme Atmosphäre, da ist ein Lächeln auf den Lippen der Servierkraft, Wünsche werden von den Augen abgelesen, ein paar nette Worte zu einem Gast der im Abseits steht, besonderes Augenmerk auf die „Kleinen“ damit Muttis in Ruhe genießen können, ... Und Sie als Auftraggeber profitieren davon, denn so bleibt Ihr Fest in bester Erinnerung. Für unsere Firmenkunden bedeutet dies eine sehr hohe Werbewirksamkeit.
- Wir sind kleiner als die Großen. Dies ermöglicht es uns sehr flexibel zu sein und uns sehr intensiv mit den Wünschen und Vorstellungen des jeweiligen Auftraggebers zu befassen.
- Wir kommunizieren auf Gefühlsebene. Der Kunde ist Mensch anstatt eine Nummer.
- Wir kochen mit Liebe
- Bei Schoko & Co greifen wir zu Fairtrade-Produkten
- Neben dem Einsatz von ausschließlich biologischen Lebensmitteln legen wir auch besonderen Wert auf deren schonende Verarbeitung und somit auf die Erhaltung der wertvollen Inhaltsstoffe
- Bettina Steinböck die Geschäftsführerin von Tischlein deck dich ist Slow Food-Mitglied (steht für die Bewahrung des Rechtes auf Genuss,...) und lebt mit Ihrem Team diese Philosophie im Unternehmen.
- Tischlein deck dich ist ein Genussland-Partner (Ziel von Genussland: verstärktes Qualitätsbewusstsein für regionale Produkte zu schaffen)
- Tischlein deck dich ist Partner von Bio-Austria (Ziel von Bio-Austria ist die nachhaltige Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft)
- Tischlein deck dich ist der einzige „reine“ Bio-Caterer in Oberösterreich. Jährlich unterziehen wir uns einer freiwilligen Kontrolle einer akkreditierten Prüfstelle, deren Zertifikat bescheinigt, dass Sie auch wirklich nur Bio-Produkte – also Premium-Qualität von Tischlein deck dich erhalten.
- Durch das ausschließliche Kochen mit Bio-Produkten übernehmen wir so ganz nebenbei Verantwortung für die Umwelt, Tier und die Gentechnikfreiheit unseres Landes.
- Bei Tischlein deck dich wird alles frisch zubereitet und Fertiggerichte haben Hausverbot.

- Tischlein deck dich verwendet „alte“ Gemüsesorten und trägt so dazu bei, dass diese wieder vermehrt angeboten und auch wieder bekannt werden. z. B. frittierte Pastinakenfäden mit Sahnekren.
- Wir arbeiten mit und für die Natur und beachten die Naturgesetze.
- und: wir servieren mit einem Lächeln

### *Was bieten wir Firmenkunden?*

- Wer uns als reinen „Bio-Caterer“ bucht, bucht Prestige. Und er signalisiert seinen Kunden: „Sie sind es uns wert!“
- Wir tragen mit unserem Service dazu bei, dass das Fest unseres Auftraggebers bei seinen Kunden/Gästen in Erinnerung bleibt – und zwar in bester!
- Wir liefern alles aus einer Hand und kümmern uns genauso um Kleinigkeiten wie auch um „Großigkeiten“.
- Unsere Kunden kennen Ihren Ansprechpartner. Er ist während der gesamten Planung und beim Fest selbst stets präsent.
- Wir servieren „kleckerfreie“ und leicht genießbare Leckerbissen. So bleiben Sakko und das kleine Schwarze sauber.
- Wir bauen bei größeren Veranstaltungen mehrere „Kulinarikinseln“ auf, damit die Wartezeit am Buffet kurz, die Zeit für Kontakte dafür lang bleibt.
- Wir passen unsere Buffets und die Dekoration der Unternehmensidentität an (Farbe, Stil,...)
- und: wir servieren mit einem Lächeln

### *Warum kocht Tischlein deck dich ausschließlich mit Bio-Produkten?*

- Bio ist Genuss  
Wer mit Bio-Lebensmitteln kocht, erntet besten Geschmack.  
Immer mehr Spitzenköche setzen - wie Tischlein deck dich - auf Bio und verwöhnen ihre Gäste mit dem unvergleichlichen Bio-Genuss.
- Bio ist Qualität  
Bio-Lebensmittel werden ohne Gentechnik hergestellt!  
Zahlreiche Zusatzstoffe, wie etwa künstliche Aromen oder synthetische Süßstoffe sind bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln verboten.
- Bio ist tiergerecht  
Im Biolandbau werden die Tiere ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend mit viel Bewegungsfreiheit, wie Weide oder Auslauf, und in den Ställen auf Liegeflächen mit Stroh gehalten. Das biologische Futter kommt überwiegend vom eigenen Hof.
- Bio ist gentechnikfrei  
Risiken und ökologische Folgen, die von der Anwendung der Gentechnik in der Landwirtschaft ausgehen können, sind nach wie vor nicht geklärt.  
Daher wird im Biolandbau auf Gentechnik strikt verzichtet.

- Bio ist Umweltschutz  
Biologisch wirtschaften bedeutet Grundwasser und Böden zu schonen und aktiven Klimaschutz zu betreiben.  
Mineralische Stickstoffdünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind im Biolandbau verboten.

### *Warum ist Bettina Steinböck „Slow Food“- Mitglied?*

- Wir möchten, dass unser Leckerbissen auch so richtig genossen werden und sich unsere Gäste rundherum wohl fühlen. Deswegen ist Bettina Steinböck, die Betreiberin von Tischlein deck dich Slow Food-Mitglied, weil die genau jene Werte vertreten, die wir leben. Slow Food ist eine Bewegung von und für Menschen, die das Geruhsame, Sinnliche und Bodenständige bewahren will. Dem hektischen Treiben der modernen Zeit werden eine Philosophie des Genusses und ein langsamer, bewusster Lebensstil entgegengesetzt. Da werden alte Gemüsesorten vor dem Aussterben gerettet und Oma´s beste Rezepte wieder aus der Schublade gekramt. Genuss steht im Mittelpunkt.  
„Qualität ist die Voraussetzung für Genuss“ und „Genuss braucht Zeit“.

### *Warum ich meine dass Tischlein deck dich einen Jungunternehmerpreis verdient hat*

- Tischlein deck dich erschließt einen neuen Markt. Der Bio-Sektor ist stark im Wachsen begriffen. Umweltbewußtsein, Nachhaltigkeit und gesundes Essen gelten als Statussymbol  
Zukunftsforscher haben bereits einen „Megatrend“ erkannt und der neuen Zielgruppe einen Namen gegeben: LOHAS. Der Begriff steht für "Lifestyle of Health and Sustainability" und bezeichnet Bevölkerungsgruppen, die ideologiefrei Genuss und Gesundheit miteinander verbinden wollen. Wir bringen unsere Kunden zum Innehalten und dazu über Ihre Gewohnheiten nachzudenken. Die Sinnhaftigkeit manchen Konsums zu hinterfragen (Packerlsuppe anstatt bester Rindssuppe?), mehr Individualität, Innovation und Nachhaltigkeit zu leben und die Qualität der Quantität vorzuziehen (Kauf 6 zahl 4. Und iss 2 und wirf 4 weg. Oder kauf 2 Bio und spar dir noch was dabei!?!?)
- Tischlein deck dich verzaubert seine Gäste mit neuen Ideen. Wir setzen bei unseren Buffets auf Individualität, arbeiten mit unseren Stärken und widersetzen uns der Uniformität. Mit dem Einsatz von strahlendbunten Blüten heben wir uns liebevolle vom Wettbewerb ab. Und mit Gemüseraritäten und Omas-Rezepten zaubern wir aus „dem guten Alten“ neue Ideen.
- Mit Angeboten wie z.B. einem Picknick verlassen wir die Vergleichbarkeit zum Wettbewerb und bieten unseren Kunden echte Erlebnisse
- Tischlein deck dich fördert dadurch dass regionalen Produkten der Vorrang gegeben wird die Wertschöpfung „vor der Haustür“. Wir arbeiten in direktem Kontakt mit den Bauern
- Bei Tischlein deck dich spielt Netzwerken eine große Rolle, denn natürlich braucht es bei großen Buffets ein paar mehr, als nur zwei Hände.
- Tischlein deck dich bietet mit Bio-Produkten ausschließlich Premium-Qualität
- Wir wickeln pro Tag maximal ein Buffet ab. Dies schafft uns gegenüber unserem „großen“ Wettbewerb einen immensen Vorteil. Wir leben Kundenbeziehung auch, unsere Gäste werden als Menschen gesehen.