



© karthein.zfessler.com

**WERTVOLL** <sup>CSR<sub>2020</sub></sup> **GENIESSEN**  
KOSTBAR KÖSTLICH



**CSR<sub>2020</sub>** **CATERING Buffet**

Wir liefern Speisen für Ihre Feier  
für 15 - 300 Gäste.

---

**CSR<sub>2020</sub>** **Mittag EssensBONS**

Köstlich - reichhaltig  
Wochentags 12 - 14 Uhr.

---

**CSR<sub>2020</sub>** **RENT a PUB**

Feiern Sie bei uns: Wir kochen für Sie.  
Oder kochen Sie selbst mit bis zu 30 Gästen.

---

**CSR<sub>2020</sub>** **Incentive & BGF nachhaltiges KochEVENT**

Teamwork - Nachhaltigkeit - Genuss  
Workshop bis 15 Mitarbeiter.

---

**CSR<sub>2020</sub>** **Geschenk BOX**



Einmachgläser & Marmeladen mit Ihrem Etikett.  
Potpourri pikante & süße Speisen



## Wir liefern Beitrag zu Ihrer CSR Nachhaltigkeit

---

### CATERING Buffet

Wir liefern Speisen für Ihre Feier für 15 - 300 Gäste.

#### Ein Mix aus traditioneller & moderner Küche.

Für Firmenveranstaltungen, Events und privaten Feierlichkeiten liefert Ihnen BEST OF THE REST kreative Gerichte für Ihr Buffet: Ein ungeahntes Geschmackserlebnis. Elke Oberhauser & ihr Team bereiten köstliche Gerichte aus Lebensmitteln zu, die Supermärkte, Bauern oder Gärtner nicht verkaufen konnten und die sonst weggeworfen worden wären. Natürlich werden auf Wunsch auch Speisen aus BIO-Fleisch angeboten, die exklusiv für Ihr Buffet gekauft werden.

Genießen Sie das reichhaltige, vielfältige Buffet. Köstlichkeiten werden einzigartig in Portionsgläsern angerichtet. Suppen können durch einen Makkaroni-Strohalm genossen werden, Salate werden schichtweise in Einmachgläser gefüllt. Lassen Sie sich überraschen.

**Ihre Gäste werden begeistert sein.**





## Wir liefern Beitrag zu Ihrer CSR Nachhaltigkeit

---

### ESSENSBONS für Ihre MitarbeiterInnen

Köstlich - reichhaltig  
wochentags 12 - 14 Uhr.

#### **TischBuffet im Zentrum von Klagenfurt.**

Sobald die Glocken zu Mittag läuten, öffnen wir die Türen zu unserem Speiselokal. Mit viel Liebe gekocht, werden in Schüsseln und Pfannen die Gerichte aus unserer nachhaltigen Küche auf große Tische gestellt. Hier wird zusammengedrückt, Teller werden gereicht und in angenehmer Atmosphäre mit Tischnachbarn geplaudert. Unsere Gäste genießen Speisen und Getränke zu einem **Pauschalpreis**. Wöchentlich verarbeiten wir rund 700 kg Obst und Gemüse: Täglich bekommen wir von Supermärkten, Gärtnereien und Bauern Lebensmittel, die sonst weggeworfen worden wären.

**Wir machen uns stark für die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln**, verarbeiten diese zu köstlichen Speisen, binden so viele Menschen wie möglich in den Prozess ein und schaffen Arbeitsplätze.

**Kommen Sie wochentags mittagessen.**





## Wir liefern Beitrag zu Ihrer CSR Nachhaltigkeit

---

### RENT a PUB

**Feiern Sie bei uns:** Wir kochen für Sie.  
Oder kochen Sie selbst mit bis zu 30 Gästen.

#### **Eine Location ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit.**

Im Zentrum vom Klagenfurt stellt Ihnen BEST OF THE REST ein ganzes Lokal für Firmenveranstaltungen zur Verfügung. **Hier wird auf allen Ebenen Nachhaltigkeit gelebt. Das gemütliche Ambiente erinnert an damals und lädt zum Wohlfühlen ein.**

Genießen Sie das reichhaltige Tisch-Bufferet: Exklusiv für Ihr Unternehmen! Das Lokal ist mit zwei großen Sitzungstischen ausgestattet und gibt bis zu 30 Teilnehmern Platz. Es eignet sich hervorragend für Teambesprechungen, Seminare, Events und Feierlichkeiten. Der Innenhof bietet – je nach Witterung – Raum für Ihre Freiluftveranstaltung.

#### **Nachhaltig Qualität und Erfolg sichern.**

... für **Weihnachtsfeiern** bitte  
rechtzeitig reservieren...





## Wir liefern Beitrag zu Ihrer CSR Nachhaltigkeit

---

### Incentive & BGF nachhaltiges **KOCHevent**

**Teamwork** - Nachhaltigkeit - Genuss  
Workshop bis 15 Mitarbeiter.

#### **Das Richtige für jeden Geschmack.**

Gemeinsam kochen stärkt den Teamgeist. Elke Oberhauser zeigt, dass nachhaltige Ernährung Spaß macht und richtig gut schmeckt. Nebenbei präsentiert sie viele Tricks & Kniffe für die perfekte Zubereitung. Am Menüplan stehen bodenständige, traditionelle Gerichte.

Durch Teamwork entfalten Zutaten ihren vollen Geschmack: Jeder wäscht, reinigt, schneidet Obst und Gemüse. Durch das richtige Mischen, Garen und Abschmecken entstehen köstliche Gerichte. Anschließend wird das gemeinsam gekochte Menü genossen, und in gemütlicher Atmosphäre kann das KochEvent ausklingen.

#### **Ein unvergessliches Erlebnis für das ganze Team.**





## Wir liefern Beitrag zu Ihrer CSR Nachhaltigkeit

---

### Köstlichkeit als nachhaltiges **GESCHENK**

Einmachgläser & Marmeladen  
Potpourri pikante & süße Speisen

#### **Geschenke mit Ihrem Etikett.**

Auf der Suche nach einzigartigen Geschenke für Geschäftspartner, MitarbeiterInnen und Freunde? BEST OF THE REST bietet Ihnen Köstlichkeiten aus nachhaltiger Küche an. Elke Oberhauser & ihr Team stellen für Sie kleine und große Geschenkspackungen zusammen: Mit viel Liebe werden Lebensmitteln verkocht, die Supermärkte, Bauern oder Gärtner nicht verkaufen konnten und die sonst weggeworfen worden wären.

Bitte bestellen Sie rechtzeitig größere Mengen (z.B. **Weihnachtsgeschenke**). Natürlich ist ein **Branding** mit Ihrem Etikett möglich.

**Übrigens kommt € 1,- pro Glas der Umweltbildung für Kinder zugute (Bildungsförderung).**

**GESCHENK im Sinne der Nachhaltigkeit.**





## Wir liefern Beitrag zu Ihrer CSR Nachhaltigkeit

---

Die globale Industrialisierung mit ihrer Profitorientierung lehrte uns maßlos zu konsumieren. Obgleich Themen wie Umweltverschmutzung, Plastikmüll & Müllberge, Lebensmittelvernichtung, Ausbeutung von Land & Leute als Folgen unserer Wegwerf-Mentalität längst diskutiert werden, so mangelt es an Veränderungen. Jeder Konsument ist maßgeblich an diesen Entwicklungen beteiligt.

**Jetzt ist die Zeit reif, Taten zu setzen.**



**Die starke Bewegung  
für NACHHALTIGES KONSUMIEREN.**

Wissen ist der erste Impuls zur Veränderung. Wenn wir wissen, welche Folgen unsere Entscheidungen haben, können wir umdenken, die Perspektive verändern, neue Prioritäten setzen, bewusst entscheiden und uns **gesundheits-natur-bewusst** verhalten.

Was wir kaufen, wie wir das Gekaufte verwenden und entsorgen hat massive Auswirkungen auf uns selbst, auf Natur und Gesellschaft. Wertschätzen statt wegwerfen.

Nachhaltiges Konsumieren hat direkte Effekte auf unser privates Leben, unsere Heimat, die heimische Wirtschaft und nachfolgende Generationen! Bewusstes Konsumverhalten spart Energie und Rohstoffe, Zeit und Geld.

Mit unseren Angeboten decken wir den Bedarf an zukunftsweisendem Wissen und praktischen Umsetzungstipps im Alltag. **Es geht uns um klare Botschaften, wie wir alle umweltfreundlich, abfallvermeidend und gesund leben können.**

**Es gibt nichts Gutes, außer man tut Es.**

**Gemeinsam zeigen wir  
gesellschaftliche Verantwortung.**



**WERTVOLL** <sup>CSR<sub>2020</sub></sup> GENIEßEN  
KOSTBAR KÖSTLICH



**Elke Oberhauser**

Kardinalplatz 1  
9020 Klagenfurt

elke.oberhauser@bestoftherest.at  
0664 490 72 98

