

WIR KOCHEN MIT VERANTWORTUNG!

IHRE LÖSUNG FÜR
FACHKRÄFTEMANGEL
UND HOCHWERTIGE
KÜCHE –

REGIONAL, FRISCH,
KALKULIERBAR.



Attila Stelczer
hpcatering@gmx.at
0660/2452398



WIR KOCHEN MIT VERANTWORTUNG!

HalbPension Catering ist Ihr exklusiver Lieferpartner für Hotels und Pensionen, die trotz Personalmangel erstklassige, frisch zubereitete Speisen für ihre Gäste anbieten möchten. Unsere Mission: Ihnen Entlastung zu bieten, während Ihre Gäste weiterhin höchste Qualität auf dem Teller genießen.



Attila Stelczer
hpcatering@gmx.at
0660/2452398



UNSERE LÖSUNG FÜR IHR PROBLEM

FACHKRÄFTEMANGEL IN DER GASTRONOMIE

DER FACHKRÄFTEMANGEL TRIFFT IHRE KÜCHE? WIR VERSTEHEN
IHRE HERAUSFORDERUNG!

Der Fachkräftemangel trifft die Gastronomie hart, egal ob Winter- oder Sommersaison. Köche sind schwer zu finden, und das hat oft negative Folgen:

- Unfreiwillige Ruhetage
- Der Wegfall der Halbpension führt zu einem Rückgang der Hausgäste
- Ausfall von Abend- oder Mittagsgeschäft
- Eine verkleinerte Speisekarte

Das muss nicht so bleiben.
HalbPension Catering bietet die perfekte Lösung, um diesen Herausforderungen zu begegnen.



WAS WIR BIETEN

FRISCHE, ABWECHSLUNG UND QUALITÄT

Unser Service ist individuell für jedes 3- und 4-Sterne-Hotel erreichbar und umfasst abwechslungsreiche Menüs, die wir alle zwei Wochen rotieren – ohne ein Gericht zu wiederholen.

Wir setzen auf hochwertige, regionale Produkte, die frisch und nachhaltig sind. Mit einer Mischung aus traditioneller österreichischer Küche und beliebten internationalen Klassikern sorgen wir für Abwechslung und kulinarische Höhepunkte.

- **3-Gänge-Menüs:** Tagessuppe, zwei bis drei wählbare Hauptspeisen und Dessert
- **FrISChe Lieferung:** Jeden Tag frisch gekocht, schockgekühlt und pünktlich zwischen 13 und 16 Uhr ins Hotel geliefert
- **Einfache Zubereitung:** Wenig Aufwand, maximale Frische – die Gerichte werden einfach regeneriert und direkt serviert.
- **Flexibel:** Bestellungen erfolgen unkompliziert am Vorabend per E-Mail. Die Anzahl der Menüs lässt sich flexibel anpassen.



W IHRE VORTEILE MIT

HALB PENISON CATERING:



Planbarkeit und Kalkulierbarkeit: Sie wissen immer genau, wie viele Gerichte Sie erhalten, denn Sie bestellen jeden Abend exakt die Anzahl der Menüs, die Sie für den nächsten Tag benötigen. Kein Schwund, keine Überproduktion – Ihre Küche bleibt organisiert, und Ihre Kosten bleiben berechenbar.

Kein Lebensmittelverlust: Dank unserer präzisen Bestellmengen gibt es keinen Überschuss. Sie erhalten nur die Speisen, die Sie wirklich brauchen – das spart nicht nur Geld, sondern schont auch die Umwelt.



Regionale Frische: Wir verwenden regionale Zutaten, die frisch aus der Umgebung kommen und die lokale Landwirtschaft unterstützen. So bieten Sie Ihren Gästen nicht nur herausragenden Geschmack, sondern auch verantwortungsvolle Küche.



W IHRE VORTEILE MIT

HALB PENISON CATERING:



Flexibilität und Anpassungsfähigkeit: Die Bestellung erfolgt am Vorabend, sodass Sie je nach Gästeaufkommen spontan entscheiden können, wie viele Menüs benötigt werden. Egal, ob Sie 10 oder 100 Gäste haben – wir passen uns Ihrer Situation an.

Kosteneffizienz: Durch den Wegfall unvorhergesehener Kosten und Lebensmittelverschwendung bieten wir Ihnen eine kalkulierbare und effiziente Lösung für Ihre Küche. So bleibt Ihr Betrieb flexibel und wirtschaftlich erfolgreich.



Sparen Sie Zeit: Keine zeitraubenden Einkaufsfahrten, keine Personalengpässe in der Küche – wir liefern pünktlich und zuverlässig.



WER WIR SIND

Mein Name ist Attila Stelczer, ich stamme ursprünglich aus Ungarn und lebe seit 21 Jahren mit meiner Familie in Gröbming. Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Gastronomie habe ich als Chef Gardemanger im Hotel Matschner sowie als Küchenchef im Gut Raunerhof und im Hotel St. Georg gearbeitet. Im Jahr 2012 durfte ich im Hotel St. Georg eine Haube erkochen. Seit mehreren Jahren bin ich selbstständig und habe auch mein eigenes Restaurant geführt. Seit sechs Jahren beliebere ich mit meinem Team erfolgreich Hotels und Pensionen in der Region Schladming-Dachstein Ramsau mit meinen köstlichen Gerichten.



LASSEN SIE UNS GEMEINSAM FÜR ENTLASTUNG SORGEN!

Wir kochen mit Verantwortung – und das schmeckt man auch! Ich freue mich darauf, in einem persönlichen Gespräch herauszufinden, wie wir Ihnen am besten helfen können.

MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN,

Attila Stelczer

Attila Stelczer

hpcatering@gmx.at

0660/2452398





KONTAKT

Attila Stelczer
hpcatering@gmx.at
+43 660 2452398

