Angebotsüberblick
feld:CATERING

Jänner 2026

feld:schafft kocht. Gegen Verschwendung. Für Wertschätzung.

Nutze das Ungenutzte.

Die **feld:schafft** ist eine Genossenschaft in Innsbruck,
mit dem Ziel, ungenutzte Ressourcen zu nutzen.

Wir kochen.

Für Wertschätzung.

Wir sammeln Lebensmittel,
die aus der (Normen-)Reihe tanzen,
verwandeln sie zu raffinierten Produkten & Gerichten,
die wir vermarkten und servieren.

Wir bilden.

Gegen Lebensmittelverschwendung.

Wir erkunden gemeinsam den Wert ungenutzter Lebensmittel,
erzählen ihre Geschichten und erfahren
Hintergründe & Möglichkeiten sie zu nutzen.

Wir gärtnern.

Für Einblicke.

Wir bewirtschaften den Weltacker
um Landwirtschaft und menschliche Versorgung erlebbar zu machen,
Fragen aufzuwerfen und die individuelle Auseinandersetzung anzuregen.

Durch unser Tun und auch unser Lassen zeigen wir, dass die aktuell
bestehenden Strukturen der Produktion und der Vermarktung nicht
nur hinterfragt, sondern auch bewusst umgestaltet werden können.

Genussvoll Lebensmittel nutzen

Catering nach GreenEventTirol Star

Die feld:schafft arbeitet seit ihrer Gründung :

- Als vegetarisch-saisonales Catering mit veganen Optionen
- aus ungenutzten Lebensmitteln
- hochwertig zugekauften Lebensmitteln
- per Fahrradlieferung im innerstädtischen Bereich
- verpackungsarm durch
    - Mehrweggebinde
    - Stofftischdecken und Servietten - auf Anfrage
- mit Leitungswasser als Getränk immer in Karaffen zur Verfügung gestellt.

Herkunft der Lebensmittel:

Wir kooperieren mit Landwirt:innen aus der Umgebung um saisonales, ungenutztes - sogenanntes Aus- bzw. Überschussgemüse zu beziehen. Andererseits verarbeiten wir überlagerte Lebensmittel aus dem Handel -einwandfreie Produkte - die nicht mehr für den Verkauf geeignet sind. Den Zukauf sonstiger Zutaten tätigen wir bevorzugt regional bzw. in Bio-Qualität und möglichst verpackungsfrei/-arm.

Speisen- & Getränkesortiment

SPEISEN

eine Auswahl aus unserem Sortiment:

Hauptspeisen

Quiche, bunte Knödel, Chili sin Carne, Curry, Gulasch mit Brot oder
andere Überraschungs-Schöpfgerichte, Ofengemüse mit Cremepolenta, Gratin, Feueuerfleck,

Fingerfood pikant

Focaccia, Schneckengebäck, Polentaschnitten, Flammkuchen, Quiche, Muffins, Miniknödel, Linsenbällchen, Aufstrichbrote, Brotchips, Teigtaschen,

Fingerfood süß / Nachspeisen

kunterbunte Kuchenvielfalt, Schneckengebäck, Teigtaschen, Cremedessert

bunte Gemüsesalate

GETRÄNKE

selbstgemachter Sirup & Sodastream

Wir machen alle unsere Frucht- und Kräutersirupe selbst. Diese bieten wir aufgespritzt mit Sodastream oder Leitungswasser an. Zugekaufte Säfte haben wir nicht in unserem Sortiment

Kaffee & Tee

Bier, Wein, Sekt

Wir verkochen - ungenutzte Lebensmittel - mit Fokus auf Gemüse.

Unsere Rezepte ermöglichen es uns, dass wir direkt beim Kochen auf die Verfügbarkeit dieser Lebensmittel reagieren und sie spontan anpassen.

Es bleibt bis zuletzt eine Überraschung, was wir genau aufkochen können.

ANGEBOTSÜBERSICHT 2025

Speisen			€ Netto
1	Port	Hauptspeise	10,56
1	Port	Salat	3,16
1	Port	Nachspeise	2,81
1	Port	Fingerfood pikant	2,81
1	Port	Fingerfood süß	2,81
1	Port	Hauptspeise mit Salat	13,72
1	Port	Hauptspeise mit Nachspeise	13,37
1	Port	Hauptspeise & Salat & Nachspeise	16,53

Getränke

Wir stellen immer Leitungswasser in Karaffen zur Verfügung. Alle weiteren Getränke werden nach realem Verbrauch bzw. geöffneten Einheiten verrechnet. Die Kaffeemenge ist eine Schätzung, wir bereiten den Kaffee nach Bedarf zu.

1	Port	selbstgemachter Sirup	1,58
1	Port	Fairtrade Bio-Kaffee	2,45
1	Port	Tee	1,69
1	Fl	Bier 0,3l	3,05
1	Fl	Wein (Rot/Weiß)	28,22
1	Fl	Sekt	28,22
1	Fl	Hasenfit Saft	5,42
1	Einheit	Sodastreampauschale	39,51

Leihgebühr

1	Stk	Leihgebühr Glas	0,96
1	Stk	Leihgebühr Besteck	0,62
1	Stk	Leihgebühr Teller	0,96
1	Stk	Leihgebühr Tischdecke	7,34
1	Stk	Leihgebühr Stoffserviettenbox 20 Stk	15,80

Service

1	Einheit	Buffetbetreuung, -auf/abbau	40,00
1	Einheit	Transport-Pauschale	50,00

Die feld:schafft eGen -Genossenschaft zur Nutzung von Ungenutztem
Bildet und Kocht.
Gegen Lebensmittelverschwendung.
Für Wertschätzung.

kulinarik@feldschafft.at
0677 63 43 50 65 (Philipp) / 0699 / 19 41 71 60 (Sören)
www.feldschafft.at/catering