

Wenderoth

kulinarik.konzept.catering



## **SASCHA WENDEROTH**

...hat sein Handwerk im Hause Schuhbeck erlernt und war mit 27 Jahren bereits Küchenchef in Frankfurt am Main mit einer Empfehlung im Magazin „Feinschmecker“.

### **LERNEN, REISEN, ÜBERZEUGEN**

2008 verlagerte er seinen Wohnsitz nach Salzburg. Nach seiner Selbständigkeit im Restaurant „nox“ begann er während seiner dreijährigen Tätigkeit als Abteilungsleiter im Bereich Küche für namhafte Personaldienstleister sein Netzwerk auf- und auszubauen. Stationen wie das Haubenrestaurant „Das Schmederer“ in Salzburg, die „Hohenhaus Tenne“ in Schladming, Hintertux und Lanersbach, das „Sheraton“ in Salzburg, unzählige Vier- und Fünfsterne-Häuser in ganz Österreich und vieles mehr wurden aktiv von ihm bekocht. Veranstaltungen wie das Nightrace oder das Ski Opening in Schladming mit über 10.000 zu verköstigenden Besuchern wurden in der „Tenne“ unter seiner Leitung zu einem kulinarischen Erfolg.

### **RAUS AUS DER KÜCHE? NIE WIRKLICH.**

Im Anschluss folgten nahezu vier Jahre im Vertrieb für Großküchentechnik, die ihm im Bereich der Anwenderberatung, der Systemberatung, der Systemgastronomie und vielem mehr sowohl zu zahlreichen Kontakten verhalf als auch die Möglichkeit mit sich brachte, sich auf die beratende und helfende Seite zu stellen. Hier wurde der Grundstein für "gastroprofis.net" gelegt, dem durch Wenderoth gegründeten und verwalteteten Kompetenznetzwerk. Abgerundet wurde das umfassende Fachwissen durch die Tätigkeit für eine Salzburger Gewürzmanufaktur, in der er in den Feldern Produktentwicklung und Gastronomiebetreuung tätig war.

## PRIVATE COOKING

Seien Sie zuhause Gast und genießen eine Speisenqualität, die Sie sonst nur aus Restaurants kennen! Die Qualität und die Herkunft der Produkte sowie die Präsentation der Gerichte sind mir sehr wichtig – daher werden wir detaillierte Vorgespräche bei Ihnen daheim vor Ort führen, um die Veranstaltung erfolgreich zu gestalten.

## PRIVATE KOCHKURSE

Auch ein privater Kochkurs in Ihrem gewohnten Umfeld oder in Ihrer Firma ist machbar! Die Freude am Kochen steckt an! Die Workshops sind so aufgebaut, dass jeder davon profitiert, ob Neueinsteiger, Hobbykoch oder Genießer.



## TEAMBUILDING

Das Kochen im Team als „Teambuilding“, Stärkung des Gemeinschaftsgefühls innerhalb der Gruppe, der Abteilung, der Firma und die langfristige Verankerung des gemeinsamen Erlebnisses sind positive und nachhaltige Begleiterscheinungen.

Beim Kochen und beim Essen kommen die Leute zusammen! Losgelöst von den alltäglichen Stressfaktoren trägt mein Kochworkshop für Unternehmen zu einem besseren Wir-Gefühl bei. Ob als Firmenfeier, Alternative zum klassischen Kletterpark und Kanufahren oder einfaches Dankeschön und Ausdruck der Wertschätzung:

Kochkurse motivieren, stellen zufrieden und steigern die Loyalität.



## KOCHKURSE

Auf ambitionierte Hobbyköche, Noch-gar-nicht-Köche, Paare, Singles oder kurzum über alle, die ihren kulinarischen Horizont entdecken oder erweitern möchten, freue ich mich! In persönlicher Atmosphäre ein schönes Essen zaubern und genießen steht im Zentrum meines Wirkens. Authentizität und Kreativität sind die wichtigsten Zutaten.

Sowohl für die Caterings als auch für die Kochkurse koche ich frisch, ehrlich regional und mit viel BIO-Produkten, bin gleichzeitig weltoffen und kulinarisch asiaphil, mag kochen, braten, schmoren, backen, grillen gleichermaßen und feiere das Lebensmittel.

Nachhaltigkeit ist bei mir Philosophie und kein modisches Accessoire. Vieles geschieht spontan, immer begleitet von Kurzweil und dem Eingehen auf meine Workshopteilnehmer.

[www.kochkurse-salzburg.com](http://www.kochkurse-salzburg.com)

## PRIVATE CATERING, OFFICE CATERING & MEHR

Kleine, exklusive Caterings mit kreativer, kultivierter und konzentrierter Produktküche.

Zwischen 4 und 35 Personen haben österreichweit die Gelegenheit, in den Genuss meiner kreativen Caterings zu kommen.

Kulinarische Begleitung (vor Ort kochen, anrichten, moderieren...) ist genauso möglich wie die „ORDER - DELIVER - PICK UP“-Variante. Hier machen wir uns die Rahmenbedingungen detailliert im Vorgespräch aus.

Jedes Catering ist individuell. Wenn Sie absolut keine Vorstellung haben oder Inspirationshilfen benötigen, finden Sie den Cateringfolder zur Orientierung auf der Webseite. Dieser entbehrt jedweder Vollständigkeit, es sind nur Ideen und Muster!

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





## FOODSTYLING BY WENDEROTH

Ohne Lack, Chemie und Plastik Appetit auf ein beworbenes, zu präsentierendes Produkt oder Gericht zu machen: das macht den Unterschied!

Nach über 20 Jahren in der Gastronomie, ob Stern, Haube, Beisl oder Eventcatering: die Arbeit mit dem Lebensmittel ist meine Leidenschaft. Diese Leidenschaft auf den Teller oder in weiterer Folge auf das Bild zu bringen war ein Entwicklungsprozess, der Ihnen als Auftraggeber nun zu Gute kommt.

Foodstyling für den internationalen Lebensmittelhandel, Gewürzproduzenten & -händler, den Einzelhandel, Supermärkte jedweder Größenordnung sowie Lebensmittelproduzenten, Blogs, Restaurants, Caterings, Webseiten oder Kochbücher: meine Erfahrung ist Ihr Vorteil.

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



Wenderoth

“Erfolg kommt dann,  
wenn Du tust  
was Du liebst.”

Albert Einstein

## **SNACKKONZEPT, GASTROCOACHING, GASTROKONZEPT, GASTRONOMIEBERATUNG FÜR ÖSTERREICH & DEUTSCHLAND**

Ursprünglich als Erweiterung der Dienstleistung von Sascha Wenderoth angedacht und geplant, wurde aus einer Idee inzwischen ein funktionierendes Netzwerk mit größer werdendem Tätigkeits- und Wirkungskreis.

### **DAS KOMPETENZNETZWERK**

Wir unterstützen Sie gern bei der Findung eines Konzeptes, bei der Umstellung der Arbeitsgewohnheiten in der Küche, bei der Beratung bzgl. des Einsatzes technischen Equipments und vielem mehr. Gastronomie ist unsere Kernkompetenz, wir konzentrieren uns auf Sie und begleiten Ihr Unternehmen.

Empathisch. Effizient. Ehrlich.

- Snackkonzepte
- Gastrocoaching
- Gastronomiekonzepte
- Anwendungsberatung
- Mitarbeitertrainings
- Start Up-Unterstützung
- Begleitung und Optimierung laufender Betriebe
- **und vieles mehr!**

# **GASTROPROFIS.NET**

Das Kompetenznetzwerk.





*Wenderoth*

kulinarik.konzept.catering

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

+43 677 62354929