

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© GenussPabst GmbH

Gründung und Selbständigkeit

Genuss frei Haus geliefert

Patrick Pabst, GenussPabst

Patrick Pabst hat in den vergangenen Monaten einen Raketenstart hingelegt. Als gelernter Fleischermeister hat er sich 2022 in Oberösterreich gemeinsam mit seiner Frau Julia unter dem Namen „GenussPabst“ als Nahversorger mit Lieferservice selbständig gemacht, mittlerweile sind die Jung-Unternehmer auch als Caterer und Gastronomen erfolgreich.

Nach der Lebensmitteltechnologielehre sowie der Fleischermeisterprüfung habe ich einige Jahre in der Lebensmittel- bzw. Fleischindustrie gearbeitet. Das dort gesammelte Wissen hat mir enorm dabei geholfen, mir ein genaues Bild davon zu machen, wie mein eigenes Unternehmen aussehen soll. Es gibt bereits so viele qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren in Österreich und in unserer unmittelbaren Umgebung. Für mich war daher klar, dass ich nicht selbst unter die Produzenten gehen werde. Stattdessen kuratiere ich die besten Erzeugnisse und verkaufe sie – zum Teil veredelt – weiter.

„Als echter Nahversorger kommen wir zu den Menschen – nicht umgekehrt.“

Das Besondere am GenussPabst ist, dass wir uns als echten Nahversorger verstehen. Das bedeutet für uns, dass wir den Weg zu den Kund:innen auf uns nehmen, statt Kund:innen zu uns zu bitten. Damit auch wirklich alle in den Genuss unserer Produkte kommen können, liefern wir immer kostenlos. Eine Mindestbestellmenge gibt es dabei nicht, das hat bislang sehr gut funktioniert. Sollte es Kund:innen geben, die immer nur sehr wenig wie beispielsweise fünf Deka Wurst bestellen, suchen wir einfach ganz entspannt das Gespräch mit ihnen. Das System kann nämlich nur dann funktionieren, wenn alle mitspielen.

Durch unseren Lieferservice kommen wir mit den Menschen in der Region besser in Kontakt, sparen uns gleichzeitig teure Verkaufsflächen und können durch intelligente Logistik sowie nachhaltige Verpackungen gemeinsam Ressourcen schonen und Energie sparen. Wer möchte, kann aber auch in unsere Zentrale kommen und die Bestellung direkt bei uns abholen.

Abends bereite ich mit meinem Team immer die Lieferungen für den nächsten Tag vor. Sie reichen von rohen Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu fertigen hausgemachten Speisen wie Schweinsbraten oder Gulaschsuppe. Durch Kooperationen mit lokalen Bäckereien sowie Obst- und Gemüseherstellern können wir auch die passenden Beilagen oder ein komplettes Frühstück anbieten und frei Haus liefern.

Darüber hinaus ist es uns ein Anliegen, hochwertige Mittagsmenüs anzubieten – sowohl für Firmen als auch für Privatpersonen. Sehr stark sind wir auch im Catering. Wir beliefern beispielsweise exklusiv die Linzer Eishockey-Mannschaft Black Wings und dürfen heuer auch die Gartenzeit in Wolfsegg mit unserem Catering verköstigen. Buchen kann man uns für die gesamte Palette von kleinen, privaten Feiern wie Hochzeiten oder Geburtstagen bis hin zu Firmenevents und anderen Großveranstaltungen.

Unseren neuesten Coup haben wir mit dem Irish Pub „Village Hill“ in Vöcklabruck gelandet, das wir im Juli 2023 übernommen haben. Auch dort steht für uns und unsere Gäste vor allem eines im Vordergrund: höchster Genuss.<https://genusspabst.at>

Online seit 23.08.2023 (Aktualisiert: 23.08.2023)