

NATASCHA FREUDENBERGER



Natascha Freudenberger
Grafik Design . Konzept

Ausbildung zur Grafik Designerin an der Graphischen in Wien mit Diplomabschluss. Art Director bei Welldone GmbH. Seit Juli 2012 selbständig. Konzeptionierung, Entwicklung und Gestaltung von Corporate Designs, Werbekampagnen sowie Online-Werbung.

Grafik Design . Konzept

Am Weinberg 29
2154 Gaubitsch
+43 (0) 664 23 45 006
post@c-supervision.at



WEBSITE

REFERENZEN

Hier ein paar Auszüge von Corporate-Design
Projekten inkl. Website-Gestaltung:

www.nordlicht-events.at

www.holzmoebelkunst.at

www.weingut-eckl.at/

www.gaertnerei-schmidl.at (Logo war bereits vorhanden)

www.denisebrenner.at

www.qualitaetsgaerten.at

www.notar-schweifer.at

www.insp-ire.at

www.containeronline.at

www.margithodecek.at



DIVERSE PROJEKTE

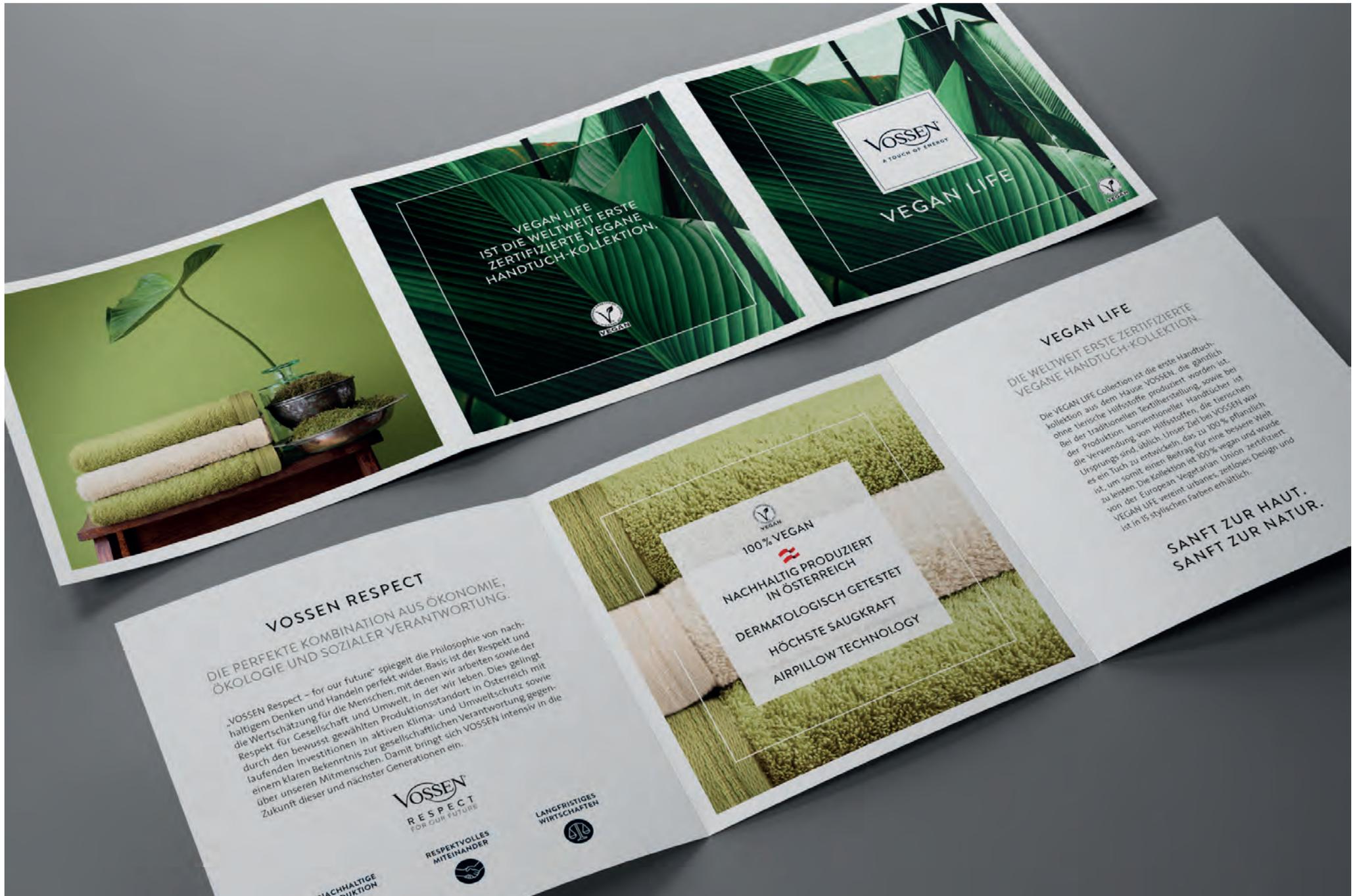
VOSSSEN

Ein Unternehmen aus dem Burgenland

VOSSSEN, mit Firmensitz im österreichischen Jennersdorf, ist einer der führenden Frottierwarenhersteller in Europa. Dabei legt VOSSSEN größten Wert auf Qualität, Innovation, internationales Design, trendige Farben und ökologische Verträglichkeit.

ToDos: Visitenkarten, div. Projektlogos, laufende Messematerialien, jährliches Magazin, Kochbuch in Kooperation mit Gault&Millau, diverse Materialien zur neuen Linie „Vegan Life“, diverse Materialien zur neuen Linie „Hochzeitskollektion“, ...





VOSSEN RESPECT
DIE PERFERTE KOMBINATION AUS ÖKONOMIE,
ÖKOLOGIE UND SOZIALER VERANTWORTUNG.

„VOSSEN Respect – for our future“ spiegelt die Philosophie von nachhaltigem Denken und Handeln perfekt wider. Basis ist der Respekt und die Wertschätzung für die Menschen, mit denen wir arbeiten sowie der Respekt für Gesellschaft und Umwelt. In der wir leben. Dies gelingt durch den bewusst gewählten Produktionsstandort in Österreich mit einem klaren Bekenntnis zur gesellschaftlichen Verantwortung gegenüber unseren Mitmenschen. Damit bringt sich VOSSEN intensiv in die Zukunft dieser und nächster Generationen ein.



RESPEKTVOLLES
MITEINANDER



NACHHALTIGE
PRODUKTION

LANGFRISTIGES
WIRTSCHAFTEN



100% VEGAN

NACHHALTIG PRODUZIERT
IN ÖSTERREICH
DERMATOLOGISCH GETESTET
HÖCHSTE SAUGKRAFT
AIRPILLOW TECHNOLOGY

VEGAN LIFE
DIE WELTWEIT ERSTE ZERTIFIZIERTE
VEGANE HANDTUCH-KOLLEKTION.

Die VEGAN LIFE Collection ist die erste Handtuchkollektion aus dem Hause VOSSEN, die gänzlich ohne tierische Hilfsstoffe produziert worden ist. Bei der traditionellen Textilherstellung, sowie bei der Produktion konventioneller Handtücher ist die Verwendung von Hilfsstoffen, die tierischen Ursprungs sind, üblich. Unseres Ziel bei VOSSEN war es ein Tuch zu entwickeln, das zu 100% pflanzlich ist, um somit einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten. Die Kollektion ist 100% vegan und wurde von der European Vegetarian Union zertifiziert. VEGAN LIFE vereint urbanes, zeitloses Design und ist in 15 stylischen Farben erhältlich.

SANFT ZUR HAUT.
SANFT ZUR NATUR.





Leala

THE PERFECT WEDDING DOESN'T ONLY TAKE PLACE AT THE ALTAR. IT IS A CELEBRATION, AN EVENT, AN UNFORGETTABLE DAY. THANKS TO THE SPECIAL BATHROBE COLLECTION FROM VOSSEN AND EVA POLESCHINSKI, PERFECT STYLING FOR BRIDE, GROOM AND BRIDESMAIDS IS GUARANTEED BOTH BEFORE AND AFTER THE BIG DAY.

Yes, there are weddings like those in the movies, where the bridal just just up and elope. But they're the exceptions. Most weddings are planned long in advance and down to the last detail. And in this case, that last detail is the result of the partnership between designer Eva Poleschinski and VOSSEN's bathrobes. But not just any old bathrobes. These are pieces in which the wearers will be perfectly styled for the hours before the ceremony. After all, these days every second of the big day is documented in any number of photos. Meanwhile, the coordinated bathrobes for the bride and her bridesmaids

create a very special sense of togetherness which they will also remember fondly and with style once the big day is over and they are wearing the robes at home. Particularly if the "Blanche" model for the bride and "Leala" (for the bridesmaids) is personalized with some pretty embroidery. Naturally, the groom also needs a robe for the "warm-up round" before he steps into the ring... sorry before he places the ring on his beloved's finger. His stylish look is provided by "Liam" whose cut is reminiscent of a boxer's robe.



Blanche

WEHRT SICH UM VOR DER WEDDING, DIE IST EIN FEST. WEHRT SICH UM VOR DER WEDDING TAG. DANKE AN BESONDEREN NACHWEISEN. KLEIDUNG VON VOSSEN. WEHRT SICH UM VOR DER WEDDING TAG. DANKE AN BESONDEREN NACHWEISEN. KLEIDUNG VON VOSSEN.

Es ist ein Fest, das man sich auch nach dem großen Tag gerne noch einmal in Erinnerung rufen möchte. Die meisten Hochzeiten sind gut geplant und bis ins kleinste Detail. Und in diesem Fall ist das letzte Detail das Ergebnis der Partnerschaft zwischen Designerin Eva Poleschinski und VOSSEN's Bademänteln. Aber nicht irgendeine Bademantel. Diese sind Stücke, die die Trägerinnen perfekt für die Stunden vor der Zeremonie ausstatten. Denn schließlich wird jeder Moment des großen Tages in unzähligen Fotos festgehalten. In dieser Zeit ist die Braut und ihre Brautjungfer mit koordinierten Bademänteln von VOSSEN und EVA POLESCHINSKI perfekt gestylt. Und das ist ein besonderer Moment, den die Braut und ihre Brautjungfer auch nach dem großen Tag noch gerne in Erinnerung rufen werden.

Es ist ein Fest, das man sich auch nach dem großen Tag gerne noch einmal in Erinnerung rufen möchte. Die meisten Hochzeiten sind gut geplant und bis ins kleinste Detail. Und in diesem Fall ist das letzte Detail das Ergebnis der Partnerschaft zwischen Designerin Eva Poleschinski und VOSSEN's Bademänteln. Aber nicht irgendeine Bademantel. Diese sind Stücke, die die Trägerinnen perfekt für die Stunden vor der Zeremonie ausstatten. Denn schließlich wird jeder Moment des großen Tages in unzähligen Fotos festgehalten. In dieser Zeit ist die Braut und ihre Brautjungfer mit koordinierten Bademänteln von VOSSEN und EVA POLESCHINSKI perfekt gestylt. Und das ist ein besonderer Moment, den die Braut und ihre Brautjungfer auch nach dem großen Tag noch gerne in Erinnerung rufen werden.

Liam





A DREAM OF ROMANCE

THE BRIDE'S DREAM OF A WEDDING FOR HER GLAMOROUS
 MOM AND DREAM OF A WEDDING FOR HER MOM
 AND DREAM OF A WEDDING FOR HER MOM
 AND DREAM OF A WEDDING FOR HER MOM

BIOGRAPHY

1984 - grew up in Hartberg,
 Styria - married since 2014

Studied business management and law
 in Austria, and fashion design in Munich
 and worked for Ernst & Young
 before starting up her own business

Self-employed since 2008

Her guests have featured at many
 events including the Oscars,
 Golden Globes, Brit Awards, Song Contest,
 Berlin Awards and Let's Dance.

She is famed for her distinctive mix of
 materials and her keen eye for detail.



...sind auch genauso definiert

...als Designerin geht, dann rein
 in Design - stetig zu entwickeln,
 "Schönheit eines Menschen" geht
 von innen, die Ausstrahlung.

...vom Schönen?
 einer Robert - "aufgebrezelt" auf die
 Veranstaltung gehe. Aber auch wenn
 eben meinem Mann aufwecke.

...ist Sie für nicht aus dem Bademantel
 kann genießen ich diese Monate sehr.

...in besten abschließen?
 und Natur um abzuschalten, Regen
 musk, aber auch im Norden, in Island.

WORDRAP

...weichte oder Traumstrand?
 in bin Zwilling vom Sternzeichen)
 Serie oder Spaffini? Serie
 Rock oder House? Rock
 Gewinnung oder Action? Windem
 Zauber Sankel Apfelstrudel! ☺





Für den schönsten Tag



Das Traditionsunternehmen VOSSEN und die österreichische Designerin Eva Polachová haben erstmals eine Kollektion für Braut, Bräutigam und Brautjungfer, bestehend aus eleganten Brautmänteln, Brautkleidern, Mit ihren vielen Details und außergewöhnlichen Materialien unterzeichnet die Mäntel die Individualität und zeigen gleichzeitig das erbgewerbliche Design Polachová. Ein absolutes Must-Have für den größten Tag und ein stilles Erinnerungstück für das restliche Leben, damit man sich auch nach der Hochzeit jeden Tag wie eine Braut fühlen kann.

In Zeiten von unergieblichen Hochzeiten mit viel Augenmerk auf Feinheiten und Details darf auch der passende Mantel für das Brautpaar nicht fehlen. Er hilft das Paar in seine Karten, Stoffe und Brette so die perfekte Robe mit der richtigen Farbe für die Stunden vor der Hochzeit.

Der Mantel verleiht das gewisse Extra und das richtige Maß an Festlichkeit. Die Brautmäntel ergeben sich als Geschenk an das Brautpaar genauso wie ein Dankeschön an die liebsten Freundinnen.

www.vossen.com

VOSSEN
eva polachová

Hochzeitskollektion

VOSSEN
eva polachová

Leala

Leala bedeutet die Loyale.
Der Mantel für Brautjungfer
ist etwas kleiner und in einem sanften
blau gehalten, der absolute
Heldentag in der Brautjungfer.
Die Brautjungfer werden außerdem
mit einem weichen und sanftmütigen
an Traum und Glück geschnitten.

VOSSEN

Blanche

„Blanche“ trägt der Brautmantel als
Name und steht somit für die Reinheit,
das Unberührte und Schöne.
Es ist feminin geschnitten und die breite
Spitze am Ärmel und Saumabschluss
lassen ihn anmutig und romantisch
wirken. Der Mantel strahlt in Weiß
reich bis zum mittleren Bein
und schafft es die Braut voll und ganz
in den Mittelpunkt zu rücken.

Liam

Der Brautjungfer wird von VOSSEN und Eva
Polachová in „Liam“ gehalten. Ganz nach
der Bedeutung des Namens – der Beschützer –
ist der Mantel in jedem Nadelstich gezeichnet
und strahlt Stärke aus. Sein Schnitt erinnert
an einen „Steuer-Umsatz“ und steht so
auch für die „Händen, die bis zum Hochzeitstag
genommen werden müssen.“
Die Korbe des Brautmantels ist beidseitig
geschwungen und soll symbolisch den Bund
zwischen Mann und Frau anknüpfen.

VOSSEN



VOSSEN
RESPECT
FOR OUR FUTURE

NACHHALTIGE PRODUKTION
Produziert in Österreich
Made in Green
Ressourcenschonende Produktion

RESPEKTVOLLES MITEINANDER
Corporate Social Responsibility
Kooperation mit Fairtrade
50% Frauenbeschäftigungsquote

LANGFRISTIGES WIRTSCHAFTEN
Investitionen in den Standort
Investitionen in den Markt
Schaffen von Partnerschaften

MADE IN AUSTRIA | DEXO-TEX II STOP | DEXO-TEX II STANDARD 100 | EKO

WWW.VOSSEN.COM

CORPORATE DESIGN

BÄCKEREI ÖFFERL

Ein Unternehmen aus dem Weinviertel

Der gute Morgen beginnt mit dem besseren Brot. Die Dampfbäckerei Öfferl zaubert aus allerbesten Zutaten allerbestes Brot. Bei dieser echten Handarbeit ist Fingerspitzengefühl gefragt und genau das spiegelt sich jetzt auch im Design wider. Aus einer feinen Kombination des traditionellen Handwerks und modernem Grafikdesign entstand ein Corporate Design. Speziell entwickelte Illustrationen zeigen den Charakter jedes einzelnen Brotes und hauchen dem Ganzen noch mehr Leben ein.

ToDo: Logo, Corporate Design, Office-Materialien, Illustrationen, Folder, Verpackungsdesign, Fahrzeuggestaltung, Website, ...





EINE BIO-BROT-FAMILIE ZUM ANBEISSEN



MADAME CROUSTO

Ein französisches Cliché:
Der Urlaub mit
knuspriger Schale und
zart-weichem Kern.



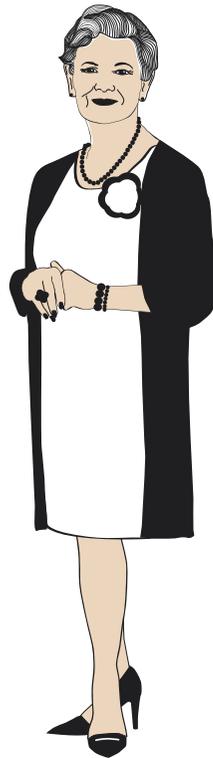
ROBERT DE VINO

Aus dem Weingarten:
Das Weinviertler
Sonnenblumenkern-
Walnuss-Brot.



MEISTER WENZL

Gar nicht altbacken:
Unser unvergleichliches
Hausbrot.



ROTRAUD VON OBERKUM

Nur das Beste:
Der sortenreine,
feine Dinkellaib.



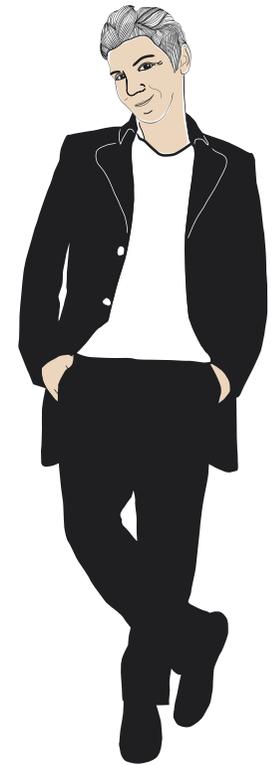
ULRICH URKORN

Voller Urkorn für
vollen Geschmack.



MADemoisELLE CROUSTO

Die kleine Madame:
Ein sanfter Charakter im
französischen Mantel.



RAINER ROGGEN

Ganz ohne Weizen:
Roggenbrot,
wie es sein soll.

offer!
BÄCKEREI SEIT 1958

www.oeffert.bio
Bäckerei Offerl GmbH
2154 Gaubitsch 15 | Weimertal
02522 88 537 | brot@oeffert.bio

Wir geben Briefe auf,
aber sicher nicht unser
**100% biologisches
Handwerk.**

offer!
BÄCKEREI SEIT 1958

www.oeffert.bio
Bäckerei Offerl GmbH
2154 Gaubitsch 15 | Weimertal
02522 88 537 | brot@oeffert.bio

Wir lassen
uns sicher nicht als
„gewöhnliche Brote“
abstemeln.

offer!
BÄCKEREI SEIT 1958

www.oeffert.bio

GEORG ÖFFERL
Der Vater aller Brote

Bäckerei Offerl GmbH | 2154 Gaubitsch 15
0660 432 09 20 | georg@oeffert.bio
facebook.com/oeffert.bio





Das ist unsere Masche





HEISSE LUFT.

Die verströmt bei uns nur der Dampfbackofen, in den wir unsere Brote gleich zweimal schieben. Bei bis zu 260 °C bekommen sie eine richtig knackige Kruste und behalten ihren flauschig-saftigen Kern. So ein Dampfbackofen eignet sich übrigens überhaupt nicht für Massenproduktion, was wir echt gut – und unsere Kunden besonders lecker – finden.

ALT. NICHT ALTBACKEN.

Seit 1968 sind wir, die Bäckerei Öfferl, schon Bäcker in Gaubitsch im wunderschönen Weinviertel. Noch heute legen wir selbst Hand an unsere Teige, kneten sie zu kleinen Kunstwerken und vertrauen nach wie vor auf unsere alten Familienrezepte, die wir mit viel Liebe und etlichen Verkostungsrunden aufpeppen. Damals wie heute lieben wir das ehrliche Handwerk, ausgezeichnete Produkte und ein Backerlebnis, das den Gaumen streichelt.

NATÜRLICH NACHHALTIG.

Wir lieben die Natur. Darum respektieren wir sie und arbeiten im Einklang mit ihr. Jede einzelne Zutat all unserer Brote ist zu 100% biologisch. Alles andere käme uns nicht ins Körbchen! Teilweise gehen wir sogar noch weiter und backen mit biodynamischen Rohstoffen. Das macht uns fast ein bisschen stolz. Vor allem aber auch, weil wir so großartige Zulieferer gefunden haben, die das mit uns gemeinsam möglich machen.

10 FINGER FÜR 1 MEISTERWERK.

Dass der Bäckerberuf ein Handwerk ist, nehmen wir wörtlich. Darum kneten wir unsere Teige von Hand und formen sie mit unseren Fingern zu einzigartigen Backwaren.



UNSERE BIO-BROT-FAMILIE ZUM ANBEISSEN.



www.oefflerl.bio
facebook.com/oefflerl.bio

Bäckerei Öfferl GmbH | Gaubitsch 15 | 2154 Gaubitsch
Niederösterreich | Weinviertel
02522 88 337 | brot@oefflerl.bio

aus biologischer Landwirtschaft,
backhefe- und laktosefrei,
enthält glutenhaltiges Getreide

MEISTER WENZL

Tradition trifft Würze:
Unser unvergleichliches Hausbrot.

ROTRAUD VON OBERKULM

Nur das Beste: Der sortenreine,
feine Dinkellaib mit Emmer.



UNSER URGETREIDE. UR GUT.

Einkorn, Emmer, Dinkel und Waldstaudenroggenkorn finden sich seit über 7000 Jahren auf unseren Speisekarten und verwandelten die Jäger und Sammler in systematische Landwirte, die plötzlich Felder bestellten und Tiere hielten. Schade, dass sie später vom Weizen verdrängt wurden. Heute erleben die Urgetreide aber zum Glück wieder eine Renaissance, auch wenn ihre Verarbeitung einiges an handwerklichem Geschick verlangt. Spannend eigentlich, wie Getreide unser Leben veränderte.

2-3 TAGE RUHE.

So lange liegt der Sauerteig bei uns, bevor er weiterverarbeitet wird. Das hat nichts mit faul, dafür aber umso mehr mit Geschmack zu tun. Denn nur dann ist er gut genug für Georg, Lukas und ihre Gesellen. Ja, jedes Brot (und jeder der unzähligen Vorversuche) muss sich der strengen Gaumenjury stellen, bevor es ins Verkaufsregal aufgenommen wird.

GEORG ÖFFERL DER VATER ALLER BROTE.

Georg Öfferl ist Quereinsteiger und trotzdem schon immer Bäcker gewesen. Vielleicht kommt genau daher seine Leidenschaft für das Handwerk. Seinem Motto, frei nach Mahatma Gandhi, bleibt er in der Backstube immer treu: „Sei Du selbst die Veränderung, die Du Dir wünschst für diese Welt.“ Und das ist gut so, denn darum können wir jetzt jeden Morgen mit einem wirklich reschen Semmel aufstehen und den Tag mit einem köstlichen Dinkelbrot in der Hand beenden. Genau dann nämlich, wenn Georg mit dem Mischen neuer Brote beginnt.

NACHBARSCHAFTSHILFE.

Warum in die Ferne schwelven, wenn das Gute liegt so nah? Eben. Darum setzen wir auf regionale Zulieferer, deren Produkte und Arbeitsweise wie unsere sind: Ehrlich, 100% biologisch und mit viel Liebe. Denn das schmeckt man auch!

Design: Creative Supervision | Natascha Freudenberger



offerl
DOPPELKORBEN SEIT 1968

**GUTEN GESCHMACK
KANN MAN JETZT KAUFEN!**

www.offerl.bio



offerl

Als Nichte, antworte ich: Seit 1968 sind wir Familienbäcker in Gadebusch. In unserer kleinen, gemütlichen Backstube, die heute noch von meiner Großmutter aus dem Jahr 1910 stammt, werden unsere Bio-Produkte gebacken. Das ist unsere Leidenschaft. Wir sind stolz auf unsere Produkte, die aus hochwertigen Bio-Produkten bestehen. Unsere Philosophie ist es, Ihnen das Beste zu bieten. Wir sind stolz auf unsere Produkte, die aus hochwertigen Bio-Produkten bestehen. Unsere Philosophie ist es, Ihnen das Beste zu bieten.

Mehr über uns, unsere Backwaren, Backrezepte, Kundenfragen und vieles Zuzusetzen findet ihr auf unserer Website unter: www.offerl.bio

Adresse: Offerl GmbH | 17174 Gadebusch | 15
Telefon: 03822 88 337 | info@offerl.bio
www.offerl.bio



ULRICH URKORN
Voller Urkorn für vollen Bio-Geschmack.



UR URKORN DIE G-SCHMACK
Ulrich Urkorn ist ein veltres Weizenbrot, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht.



ROTRAUD VON OBERKULM
Nur das Beste. Der sonnige, feine Bio-Doppelkorn-Eierkorn.



EINE IDEALMISCHUNG
Rotraud von Oberkulm ist ein Brot mit Stacheln, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht.



RAINER ROGGEN
Ganz ohne Weizen. Bio Roggenbrot, wie es sein soll!



REIN RAINER UNSER ROGGENBROT
Rainer Roggenbrot ist ein Brot, das aus dem besten Roggenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Roggenmehl besteht.



MEISTER WENZL
Tradition trifft Witz. Unser unvergleichliches Bio-Häusle.



HÄUSLE MIT WITZ
Meister Wenzl ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht.




offerl
DOPPELKORBEN SEIT 1968

**GUTEN GESCHMACK
KANN MAN JETZT KAUFEN!**

www.offerl.bio

MIT HAND & HERZ



10 FINGER FÜR EIN HEISTWEIBEN
Das ist das Brot der Heistweiben. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht.



MADAME CROUSTO
Ein französisches Crousto. Der Bio Urkorn mit knuspriger Schale und zart-weichem Kern.



EINE SANFT BISSEGE PADAME
Madame Crousto ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht.



MADemoiselle CROUSTO
Die kleine Madame. Ein saftiger Charakter im französischen Bio-Manitz.



SANFT, ABER OHNE
Mademoiselle Crousto ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht.



ROBERT DE VINO
Aus dem Weinsteint. Das Weinsteint-Sonnenbrot aus dem Weinsteint.



EIN WEINSTEINT
Robert de Vino ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht. Es ist ein veltres Brot, das aus dem besten Weizenmehl besteht.




offerl

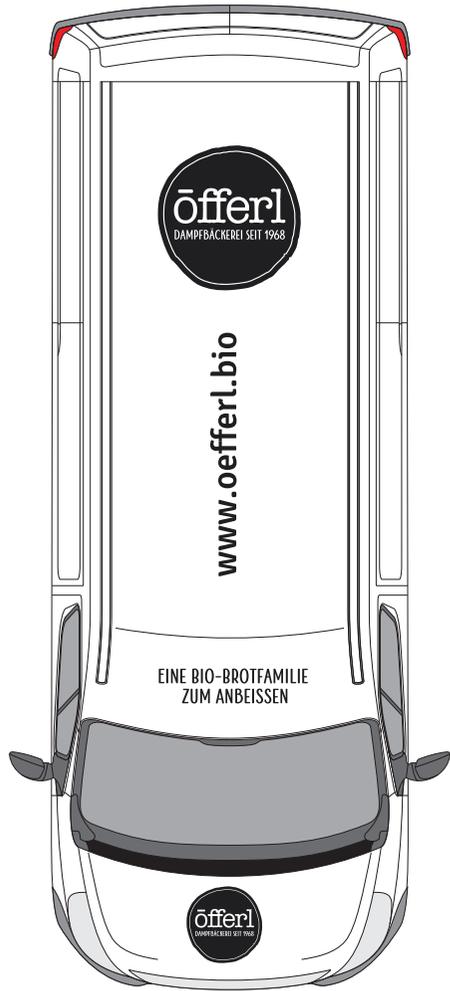
Als Nichte, antworte ich: Seit 1968 sind wir Familienbäcker in Gadebusch. In unserer kleinen, gemütlichen Backstube, die heute noch von meiner Großmutter aus dem Jahr 1910 stammt, werden unsere Bio-Produkte gebacken. Das ist unsere Leidenschaft. Wir sind stolz auf unsere Produkte, die aus hochwertigen Bio-Produkten bestehen. Unsere Philosophie ist es, Ihnen das Beste zu bieten. Wir sind stolz auf unsere Produkte, die aus hochwertigen Bio-Produkten bestehen. Unsere Philosophie ist es, Ihnen das Beste zu bieten.

Mehr über uns, unsere Backwaren, Backrezepte, Kundenfragen und vieles Zuzusetzen findet ihr auf unserer Website unter: www.offerl.bio

Adresse: Offerl GmbH | 17174 Gadebusch | 15
Telefon: 03822 88 337 | info@offerl.bio
www.offerl.bio







CORPORATE DESIGN

QUALITÄTS- GÄRTEN FISCHER

Ein Unternehmen aus dem Weinviertel

Qualitätsgärten Fischer, ein innovatives Unternehmen, das sich auf die Gestaltung von Gärten spezialisiert hat. Das Zusammenspiel von Wasser, Natursteinmauern und Pflanzen steht im Fokus. Das spiegelt sich auch im Design wider.

ToDos: Logo, Corporate Design, Visitenkarten, Folder, Werbetafeln, Website, Fahrzeuggestaltung, Roll Ups, Messestandgestaltung, ...













UNSERE NATURPRODUKTE FÜR IHRE ZUFRIEDENHEIT.

Trockensteinmauer & Natursteinmauer

Sie lieben Trockensteinmauern, schön
verarbeiteten Naturstein, genaue Arbeit und
elegante Formen? Wir schaffen eine schöne
Steinmauer aus qualitativ hochwertigen
Materialien, sodass ein **optisches Highlight**
in Ihrem Garten entsteht.

Vertrauen Qualität

Dekoration Natürlichkeit

Holzterrassen

Sie sind Naturliebhaber? Dann ist eine Terrasse
aus natürlichen Holzdecks genau das Richtige
für Sie. In einem Holzterrasse ist jedes
und sorgfältig verlegt, ist sie über Jahre hinweg
wetterunverwundlich und auch nicht glänzend
stärker als andere Beläge. Unsere Klapp-Holz-
Wand, die das Holz präsentiert.

Erstaunen



www.qualitaetsgaerten.at

Landstraße 8 | 3711 Großmeiseldorf
T+F: 02956 810 86
M: 0664 421 06 23
office@qualitaetsgaerten.at





Qualitätsgärten
FISCHER

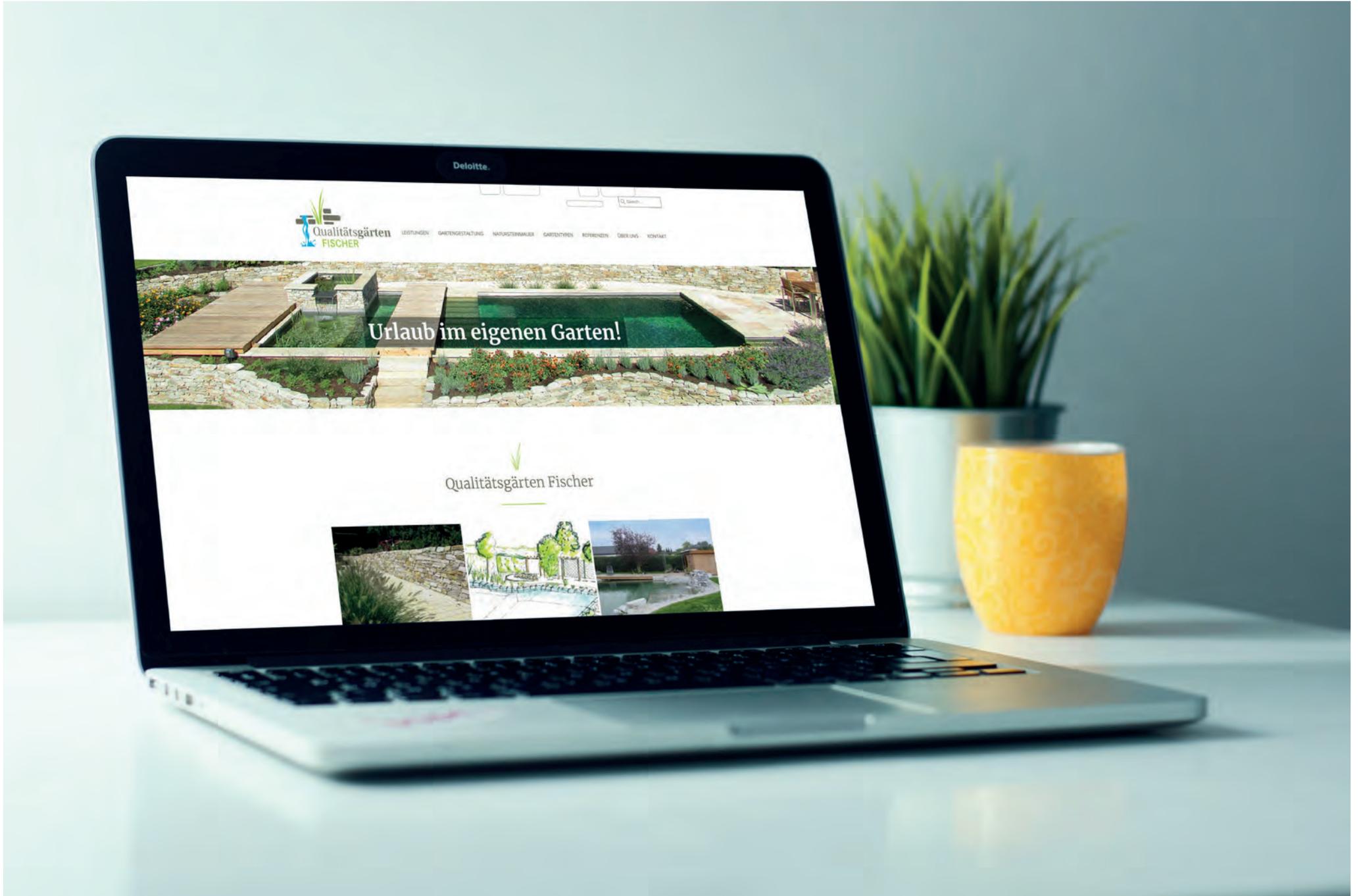


**GESTALTUNG
MIT LIEBE ZUM DETAIL.**

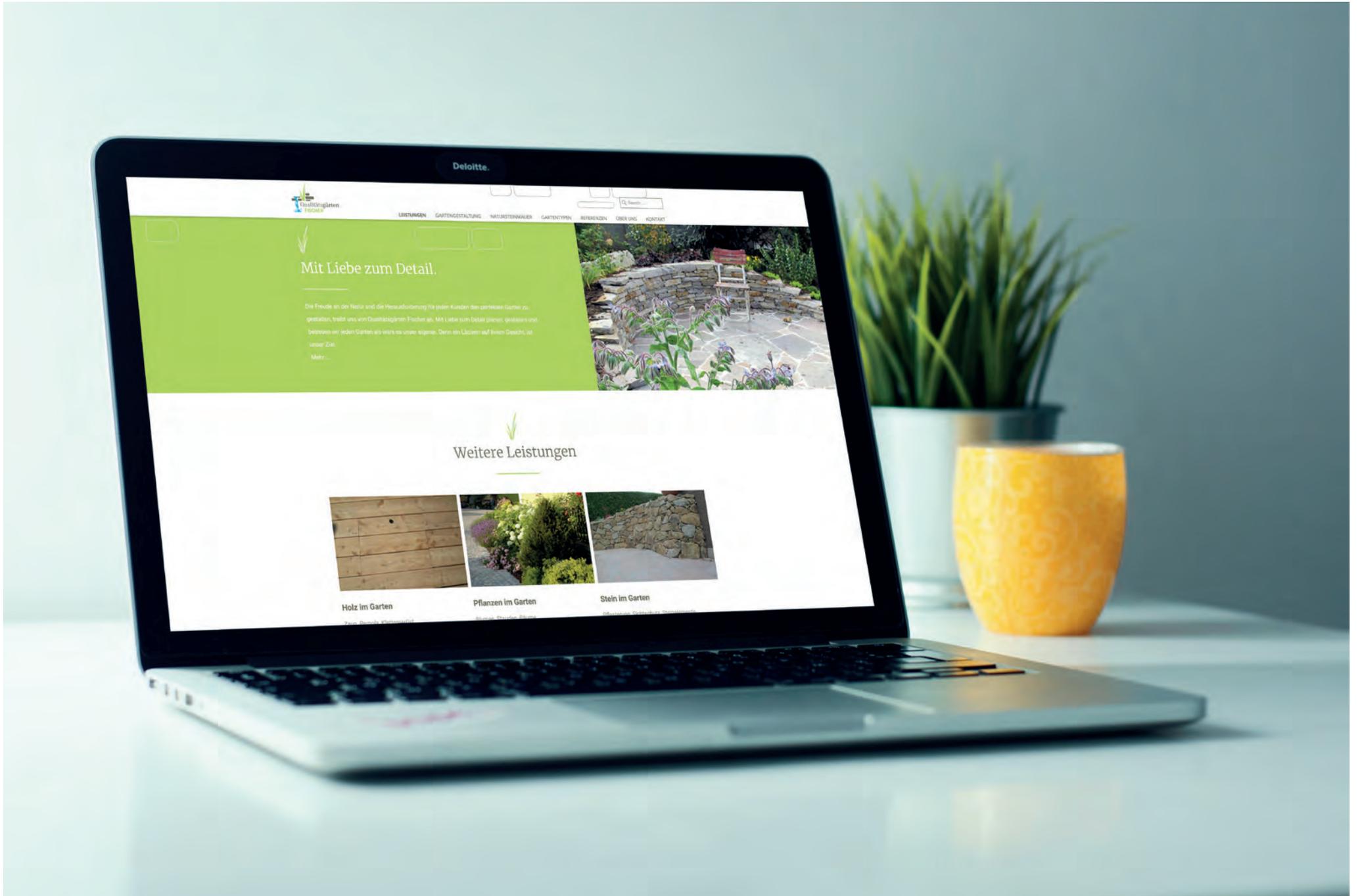
www.qualitaetsgaerten.at











CORPORATE DESIGN

BIOHOF SCHMIDT

Ein Unternehmen aus dem Weinviertel

Regional, Bio und mit Leidenschaft – so erzeugt Biohof Schmidt seine Produkte. Diese Werte sollen auch im Design widergespiegelt werden.

ToDos: Logo, Corporate Design, Visitenkarten, Verpackungsdesign, Illustrationen



BIOHOF SCHMIDT
BIO SEIT 1988



CORPORATE DESIGN

DER GARTEN- GRAF

Ein Unternehmen aus Niederösterreich

Peter Graf – Der Gartengraf. Ein naturverbundener Mensch, der sein Hobby, die Gartenarbeit, zum Beruf macht.

ToDos: Logo, Corporate Design, Visitenkarten, Folder









Mein Service – natürlich & persönlich!

Rasen, Sträucher, Bäume, Blumen, Zimmerpflanzen und Hydrokulturen begleiten mich seit Jahrzehnten auf meinem Weg.

Meine Leidenschaft für die Natur spiegelt sich seit jeher natürlich auch in meiner Arbeit wider. Mir ist daher ein gutes, persönliches Verhältnis zu den Menschen wichtig, die ich berate und um deren Garten- oder Zimmerpflanzen ich mich kümmern darf.

Denn so lerne ich gleich Ihre Wünsche und Vorstellungen kennen und kann mich optimal um Ihre Pflanzen kümmern.

Grün. Grüner.
Gartengraf.
Meine Erfahrung
für Ihre
Pflanzen.



Ihre Pflanzen
sind bei mir
in den besten
Händen.

So kommen Ihre Pflanzen topfit durch den Sommer!

Mein Garten-Service von April bis Oktober

- Heckenschnitt in allen Lagen und Höhen
- Rosenschnitt, Obstbaumschnitt, Sträucherschnitt
- Aus- und Umpflanzarbeiten
- Rasensanierung, Rasenvertikutieren
- Dünge- und Pflanzenschutzmaßnahmen
- Unkraut entfernen (inklusive Entsorgung)
- Reinigen und schleifen von Gartenmaschinen

Meine Leistungen für Ihren Rasen!

- Erste Rasendüngung im März, Vertikutierung und zweite Düngung im Juni
- Rasen vertikutieren im August / September und Abschlussdüngung im Oktober
- Rasen mähen inklusive Rasenkantenschnitt und Entsorgung des Schnittgutes



CORPORATE DESIGN

GASTHAUS

HERBST

Ein Unternehmen aus dem Weinviertel

Vom Start up zum Haubenlokal. Matthias Herbst betreibt ein erfolgreiches Gasthaus in Hanfthal. Seine Philosophie – Regionalität, moderne Hausmannskost und beste Qualität – lebt er nicht nur, sondern schmeckt man auch. Seine neueste Herausforderung – das Herbst Lamm aus eigener Zucht.

ToDos:

Gasthaus Herbst: Logo, Corporate Design, Visitenkarten, Website

Herbst Lamm: Logo, Folder, Illustrationen





CORPORATE DESIGN

GÄRTNEREI SCHMIDL

Ein Unternehmen aus dem Weinviertel

Vier Jahreszeiten, eine Gärtnerei. Vier Jahreszeiten, eine Grafikerin. Ein Familienbetrieb über Generationen hinweg sowie Kunden von Alt bis Jung. Eine Zielgruppe mit unterschiedlichsten Ansprüchen – das alles in ein Design zu packen ist hier die Herausforderung.

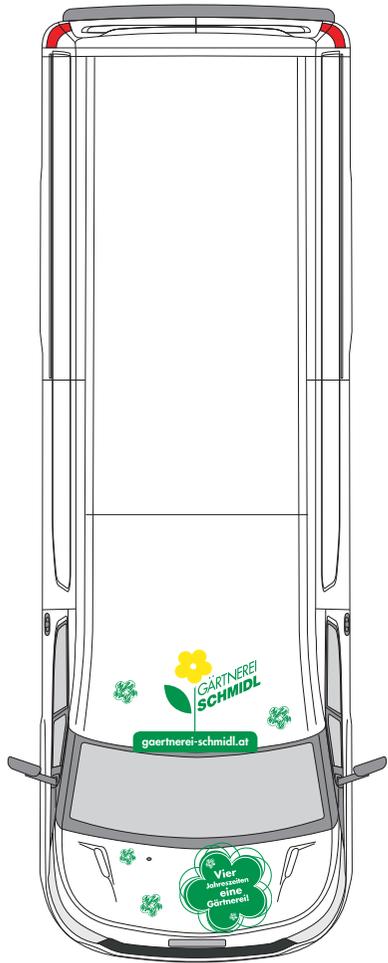
ToDo: Corporate Design anhand des bestehenden Logos, Briefpapier, Kundenkarte, diverse Folder und Plakate zu jahreszeitlichen Themen, Fahrzeuggestaltung, Werbebanner,

...

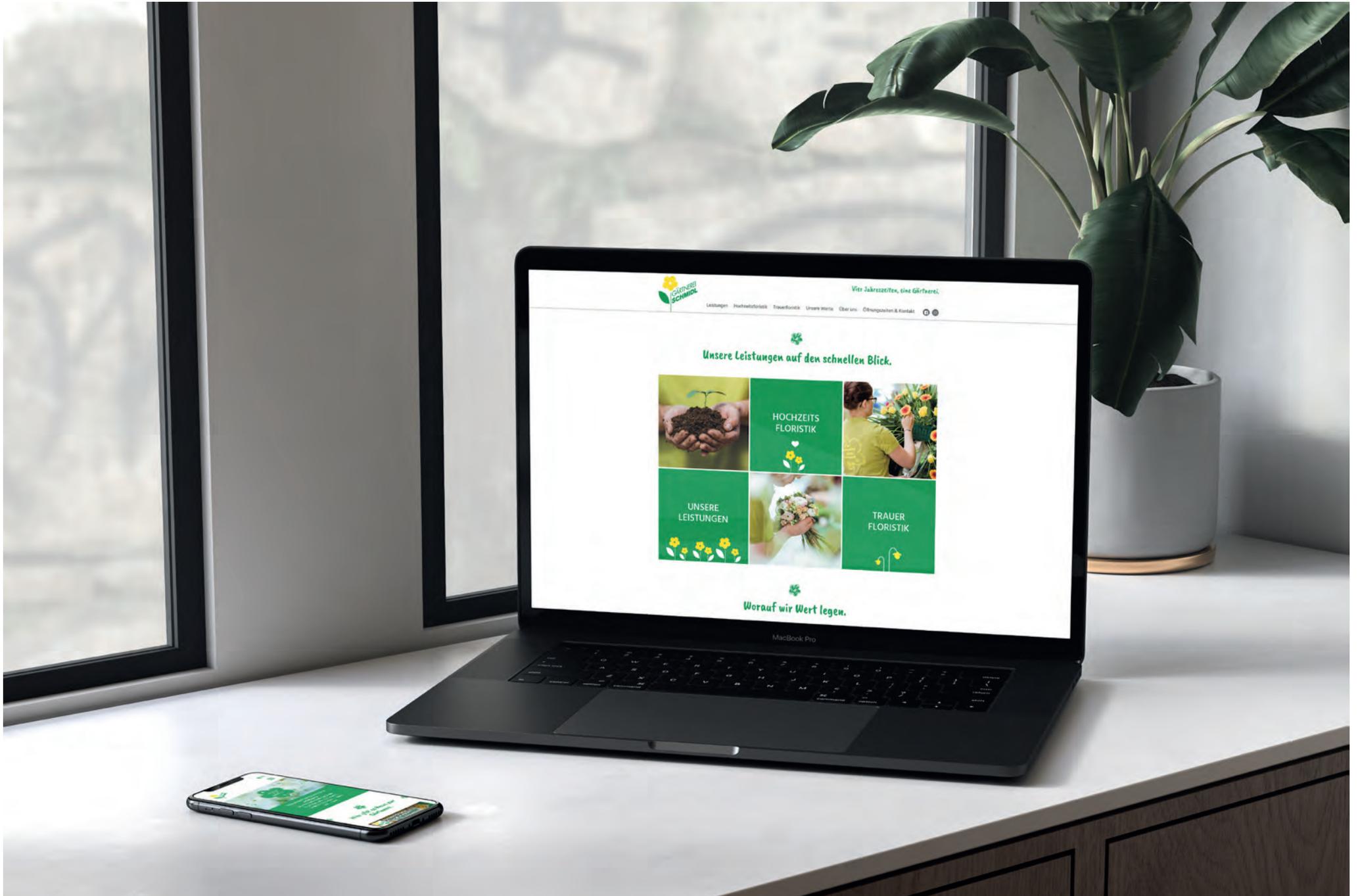














CORPORATE DESIGN

BERRYDAY

Ein Unternehmen aus dem Weinviertel

Von der Aroniabeere zum fertigen Saft. Vom Logo bis zum Webshop. Das war das Ziel, um das neue Produkt des landwirtschaftlichen Betriebes aus dem Weinviertel bekannt zu machen.

ToDos: Logo, Corporate Design, Etikettendesign, Folder, Fahrzeuggestaltung, Website







BERRYDAY

Aronia. Enjoy your day.

Für Fragen rund um die Aroniabeere stehen wir Ihnen gerne unter aronia@berryday.at zur Verfügung.

Aronia Strof Ges.m.b.H.
Zlabern 40 • 2135 Neudorf/Staatz
Niederösterreich

+43 676 496 56 68
aronia@berryday.at

www.berryday.at



*
Bestellen Sie
in unserem
Onlineshop





BERRYDAY

Aronia

Ein beeriges Vergnügen

*
Mit frischen
Aronia-
Rezepttipps



Von der Aroniabeere zum fertigen Saft.



Von den sautweißen Blüten im Mai

zu heranreifenden Beeren im Sommer

Über den Sommer reifen die Aroniabeeren heran. Von der Blüte bis zu den vollreifen Beeren dauert es bis August. Nach der Ernte werden sie möglichst rasch von unserem Saftverarbeiter gepresst und durch Pasteurisieren schonend haltbar gemacht. Der fertige Saft reift danach noch 2 Monate heran, bevor er in unsere Flaschen bzw. in unser Bag-in-Box-System abgefüllt wird. Das Interesse für den Obstbau wurde in der Fachschule geweckt und somit haben wir 2014 erstmals Aroniabeeren in unserem Betrieb gepflanzt. Seither reifen sie auf den Suchingham Zlaberns.

Mit der Aroniabeere haben wir uns für ein innovatives und vielfältiges Produkt entschieden. Wir stehen für regionale Beeren aus dem Weinviertel, die zu qualitativ hochwertigem Saft verarbeitet werden.

Über die handverlesene Ernte im August

A berry a day...

Wir von berryday wollen die Aroniabeere und ihre geschmacklichen Eigenschaften in Österreich bekannt machen.

Da uns auch die Umwelt und der ökologische Fußabdruck am Herzen liegen, pflegen wir unsere Beeren im Einklang mit der Natur. Sie stammen somit zu 100% aus Österreich und sind regional und nachhaltig.

Jetzt könnten wir Ihnen hier noch viele Gründe nennen, warum die Aroniabeeren unser Leben verändert haben. Aber wissen Sie was: Am besten, Sie probieren sie einfach selbst aus und lassen sich von unserer kleinen tollen Beere überzeugen.

zum fertigen Aronsaft im Oktober



www.berryday.at













CORPORATE DESIGN

PRODUKT AUS DEM SAUWINKEL

Ein Unternehmen aus dem Weinviertel

Sauwinkel. Früher ein Ort, an dem man Schweine ins Winkel getrieben hat um sie zu fangen. Heute ein Ort an dem heimisch produzierte Nahrungsmittel entstehen. Gestartet wird mit dem Verkauf von Honig – dafür wurde ein Logo und die Etiketten gestaltet. Denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

ToDo: Logo, Etiketten







MEHR INFOS GIBT'S HIER

Creative Supervision e.U.
Natascha Freudenberger
0664 23 45 006
post@c-supervision.at
www.c-supervision.at

**Ich würde mich über eine
Zusammenarbeit sehr freuen.**

Der Inhalt der vorliegenden Präsentation ist geistiges Eigentum von Natascha Freudenberger. Nutzung und Weitergabe, auch nur auszugsweise, bedarf ihrer ausdrücklichen Zustimmung.

