

# ALLGEMEIN – WICHTIG – VERBINDLICH

## SO FUNKTIONIERT UNSER CATERING

(STAND: 07/22)



### **Anlieferung**

Eine Anlieferung ist erst ab einem Rechnungsbetrag von mind. 500 € möglich. Die Fahrtkosten ergeben sich aus der KM Leistung der Fahrzeuge und den Arbeitsstunden ab Elzach.

### **Personal**

Service & Küchenpersonal stellen wir Ihnen gerne je nach Auftrag und Kapazität zu den angebotenen Konditionen zur Verfügung. Einzelne Servicekräfte- bzw. Köche können nicht gebucht werden. Die Mindestanzahl von Kräften vor Ort sind immer zwei Personen.

### **Nachtzuschlag**

Ab 24 Uhr erlauben wir uns, für unsere Mitarbeiter 8 € des jeweiligen Stundensatzes zusätzlich zu berechnen.

### **Wir kochen für Sie / Equipment**

Sie haben zwei Möglichkeiten: 1. Wir liefern Ihnen Ihre Speisen warm an. Hier können wir Ihnen jedoch nur ein eingeschränktes Angebot anbieten. 2. Wir kochen vor Ort bzw. bereiten die Speisen vor Ort fertig zu. Für das hierfür benötigte Equipment erlauben wir uns, Ihnen eine Pauschale zu berechnen.

### **Veranstaltungsleitung / Handlingspauschale**

Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung als Catering Unternehmen. Beim „Rundum-Sorglos-Paket“ planen wir für Sie oder unterstützen Sie bei all Ihren Wünschen und organisatorischen Fragen.

### **Bezahlung**

Soweit schriftlich keine andere Vereinbarung getroffen wurde, sind ab einem Rechnungsbetrag über 2.000€ 50% der Auftragssumme 14 Tage vor Veranstaltung, die Restzahlung innerhalb 10 Tage nach Rechnungsstellung zu begleichen. Aufträge unter 200 € sind direkt bei Abholung der Speisen zu begleichen.

### **Mehrwertsteuer**

Alle aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise. Bei einer Abholung bzw. Anlieferung der Speisen gilt ein gesetzlicher MwSt.-Satz von zuzüglich 7%. Nehmen Sie eine Dienstleistung in Form von Servicepersonal oder Aufbau von Equipment in Anspruch gilt für diese der MwSt.-Satz von zuzüglich 19%.

### **Stornierung / Reduzierung der Auftragsmenge / Corona**

Im Falle einer Stornierung Ihrer Veranstaltung behalten wir uns vor Stornokosten zu berechnen.

- Erfolgt eine Stornierung nach Auftragseingang bis 4 Wochen vor der Veranstaltung werden 10% der Kosten von Ihnen zu zahlen.
- Erfolgt eine Stornierung weniger als 4 Wochen aber länger als 2 Wochen vor der Veranstaltung werden 20% der Kosten fällig.
- Erfolgt eine Stornierung innerhalb von 6 - 14 Tagen vor der Veranstaltung werden 30% der Kosten fällig.
- Ab einer Stornierung von 5 Tagen oder kürzer vor der Veranstaltung ist der volle Betrag zu bezahlen.

Reduziert sich die Auftragsmenge um mehr als 5% verliert die Kalkulationsgrundlage des Auftrages seine Gültigkeit. Anfallende Differenzkosten werden voll berechnet.

### **Gästeanzahl / Speiseauswahl**

Bitte teilen Sie uns 10 Tage vor der Veranstaltung die finale Gästezahl und etwaige letzte Änderungswünsche der Speisen mit. Diese Angaben sind für Sie dann verbindlich.



### **Ernährungsbedürfnisse / Unverträglichkeiten / Allergene**

Wir kochen nach unseren Hausrezepten. Gerichte, welche auf Unverträglichkeiten bzw. Ernährungsbedürfnisse abgestimmt sein sollten, müssen wir im Vorfeld wissen. Auf Wunsch werden diese speziell berücksichtigt. Bitte haben Sie Verständnis, dass dies für uns einen erhöhten Aufwand darstellt und wir Ihnen hierüber gerne ein gesondertes Angebot erstellen.

### **Mindestmengen**

Die jeweilige Mindestbestellmenge, sofern kein Vermerk bei den einzelnen Gerichten (wie beispielsweise Partybretzel) aufgeführt ist, beträgt min. 10 Personen bzw. Stück.

### **Kinder**

Bitte teilen Sie uns die Anzahl der anwesenden Kinder mit. Sofern Kinder innerhalb des von Ihnen ausgesuchten Speiseangebotes essen, werden Kinder bis zu 5 Jahren nicht berechnet, Kinder von 6 - 12 Jahren mit 50 % sowie ab 12 Jahren voll berechnet. Spezielle Kindergerichte sind von dieser Regel ausgeschlossen.

### **Reinigung / Leergut / Abholung**

Bei Veranstaltungen an denen wir vor Ort den Service bzw. die Buffetausgabe übernehmen, wird sämtliches Geschirr bis zur Abfahrt von uns ungereinigt mitgenommen.

Eine Anlieferung von Speisen hat nicht automatisch zur Folge, dass das Leergut wieder abgeholt wird. Eine Abholung von Leergut ist nur nach vorheriger Vereinbarung möglich. Kurzfristige Anforderungen können nur bedingt ermöglicht werden.

Sämtliche Leihgebilde, ausgenommen Speisegedecke und Gläser, welche Sie nach der Veranstaltung zurückgeben bzw. abgeholt werden, sind vor der Rückgabe vorzureinigen und innerhalb unserer Geschäftszeiten in der Hauptstraße 31 in Elzach abzugeben. Rückgabe innerhalb 2 Tage, außer es ist etwas anderes vereinbart.

### **Pfand**

Für ausgeliehene Leihgebilde erlauben wir uns ein Pfand in Höhe von 50 Euro auf der Auftragsbestätigung aufzuführen, welches Ihnen bei ordnungsgemäßer Rückgabe selbstverständlich nicht berechnet wird. Weitere etwaige Aufwendungen und Reinigungsarbeiten unsererseits berechnen wir mit 45 €/Stunde.

### **Probeessen**

Leider können wir Ihnen diesen Service nicht anbieten, da wir ein Cateringunternehmen und kein Gastronomiebetrieb sind. Gerne nennen wir Ihnen jedoch Referenzen, bei denen Sie sich erkundigen können.

### **Strom / Wasser**

Etwaige Wasser- oder Stromanschlüsse sowie Unterbauten (wie Tische, Buffetausgabestationen) etc. sind nach Absprache durch den Veranstalter zu organisieren.

### **Schlusszeiten**

Unsere Schlusszeit vor Ort - sofern keine weitere Absprache getroffen wurde - ist spätestens 3 Uhr. Sollten Sie länger feiern und unsere Dienste in Anspruch nehmen wollen, teilen Sie es uns bitte mit.

### **Preise / Reservierung Ihrer Anfrage**

Unser Sortiment sowie die Preise sind sowohl saisonale als auch durch sich ändernde Marktpreise freibleibend. Für Angebote sichern wir Ihnen eine 4-wöchige Reservierung zu.

Sollte unsererseits eine Preisanpassung erfolgen, verlieren die dem Kunden bestätigten Preise ihre Gültigkeit. Die maximale Preisanpassung darf hierbei aber 10% nicht überschreiten. Bei Anfragen, die über ein Jahr in der Zukunft liegen, können Preisanpassungen nicht ausgeschlossen werden.