

Servicedienstleistungen

Voucher

Folgende Varianten stehen Ihnen zur Auswahl wenn Sie Voucher für das Mittagessen in unseren Mensen wünschen:

Voucherart	Beschreibung
Full Credit Voucher	Freie Auswahl aus unserem Angebot anhand Auftragsbestätigung. Gesamtrechnung gemäss konsumierten Speisen und Getränken.
Personal Voucher	Definiertes Angebot anhand Auftragsbestätigung. Gesamtrechnung gemäss eingelöster Voucher.

Bereitstellung

- Die Voucher werden gemäss Auftragsbestätigung durch uns bereitgestellt.
- Wünschen Sie für ihren Anlass ein spezifisches Design, stellen Sie uns ein elektronisches Muster zu, damit wir unsere Mitarbeiter informieren können.

Einlösung

- Die Voucher können innerhalb des definierten Zeitraum eingelöst werden.
- Voucher die den definierten Zeitraum überschritten haben, werden nicht mehr angenommen.

Rechnungsstellung

- Alle innerhalb eines Monats eingelösten Voucher werden Ende des Monats im Zuge des buchhalterischen Monatsabschluss in Rechnung gestellt.
- Monatsübergreifende Sammelbezüge können buchhalterisch nicht zurückgestellt werden.

Serviceleistungen

Anlässe mit Bedienung

Folgende Möglichkeiten stehen Ihnen zur Auswahl wenn Sie einen Anlass mit Bedienung wünschen:

Serviceart	Beschreibung
Buffet Service	Der zeitlose Klassiker: Alle Speisen und Getränke werden mit passender saisonaler Dekoration inszeniert.
Stand Service	Der passende Begleiter wenn ein kulinarisches Thema im Mittelpunkt steht: Pro Standort wird ein Produkt oder Gericht präsentiert. Mehr Authentizität geht nicht.
Bar Service	Ideal für Grossanlässe wenn es schnell gehen muss: Egal ob Willkommensdrink, frisch gezapftes Bier oder Mixgetränke, der Anlass bestimmt das Angebot..
Fliegender Service	Perfekt für Ihr Event als Stehlunch oder –dinner: Die Köstlichkeiten werden portioniert in kleinen Geschirren auf Platten serviert.
Bankett Service	Ein klassisches Menü mit zwei, drei oder vier Gängen: Kulinarischer Genuss für Gruppenanlässe aller Art ist mit dieser Variante garantiert.

Gerne beraten wir Sie persönlich, damit Sie die bestmögliche Option für Ihren Anlass in Anspruch nehmen können.

Serviceleistungen

Kostenaufschlüsselung

Damit Sie immer die komplette Kostentransparenz bei unseren Offerten und den extra in Rechnung gestellten Serviceleistungen haben:

Abteilung	Serviceart	Lieferung: Lieferung und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung	Lieferung mit Auf- und Abbau: Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung	Anlass mit Bedienung: Komplette Dienstleistung durch den Caterer
Küche		- Produktion auf Liefertermin	- Produktion auf Liefertermin	- Produktion auf Liefertermin 3. Fertigung während Anlass 3. Frontcooking / Buffetbetreuung
Service		- Materialbereitstellung	- Materialbereitstellung 2. Buffet Auf- und Abbau	- Materialbereitstellung 3. Buffet Auf- und Abbau 3. Anlassbetreuung
Logistik		-1x Lieferung inkl. Rücktransport 1. Kleinmengenzuschlag	- 1x Lieferung inkl. Rücktransport	- 1x Lieferung inkl. Rücktransport 3. Weitere Touren nach Aufwand
Office		- Geschirreinigung	- Geschirreinigung	- Geschirreinigung

1. Bei einer Lieferung ab einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 werden keine Transportkosten in Rechnung gestellt. Bei einem Auftragsvolumen unter CHF 50.00 erlauben wir uns einen Kleinmengenzuschlag von CHF 15.00 in Rechnung zu stellen.
2. Bei einer Lieferung mit Auf- und Abbau verrechnen wir eine Pauschale von CHF 45.00 pro Ort und Zeitpunkt inkl. Tischwäsche für das Buffet.
3. Service-/ Küchen Mitarbeiter nach Aufwand gemäss Personenanzahl und Serviceart (Buffet, Fliegender Service, Bankett, Stand) Chef de Service ab 100 Personen.

Getränkepreise

Kostenaufschlüsselung

Damit Sie die komplette Kostentransparenz bei den Getränken unserer Cateringkarte haben:

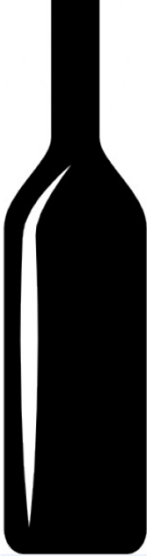
Pro Flasche	Enthaltene Positionen
	Warenkosten <ul style="list-style-type: none">• Einstandspreis von Produzent/Lieferant
	Abgaben <ul style="list-style-type: none">• 7.7% Mehrwertsteuer
	Infrastruktur <ul style="list-style-type: none">• Lagerflächen
	Vor- und Nachbereitung: <ul style="list-style-type: none">• Lieferkontrollen, Lagerhaltung, Entsorgung Leergut
	Logistik: <ul style="list-style-type: none">• Transport zu Anlassort inkl. Lieferwagen und Chauffeur
	Materialkosten: <ul style="list-style-type: none">• Weingläser inkl. Neuanschaffung bei Bruch, Dropstop, Weinkübel, Crasheis für Weinkübel
	Deckungsbeitrag

Getränke die nicht Bestandteil einer Pauschale sind werden pro geöffneter Flasche in Rechnung gestellt. Offerierte Flaschen die ungeöffnet und nicht beschädigt sind, werden durch uns zurück genommen und nicht verrechnet.

Zapfengeld

Kostenaufschlüsselung

Falls Sie für ihren Anlass einen eigenen Wein mitbringen möchten:

CHF 8.00 pro Flasche	Enthaltene Dienstleistung
	Vor- und Nachbereitung: <ul style="list-style-type: none">• Entgegennahme und Rückgabe Wein• Lagerung und Kühlung• Entsorgung Leergut
	Logistik: <ul style="list-style-type: none">• Transport zu Anlassort inkl. Lieferwagen und Chauffeur
	Materialkosten: <ul style="list-style-type: none">• Weingläser inkl. Neuanschaffung bei Bruch• Dropstop, Weinkübel, Crasheis für Weinkübel

Erfahrungswert Mengenermittlung:

Bei einem Apéro empfehlen wir mit 4 Personen pro Flasche zu rechnen

Bei einem Apéro riche empfehlen wir mit 3 Personen pro Flasche zu rechnen