



STANDCATERING

- MESSE
- BIO-CATERING
- STANDBEWIRTUNG
- BESTELLFORMULAR

www.salzburg-messe.catering



GÜLTIG FÜR 2020

STAND: 2020-01-10-E

STANDCATERING → ÜBERSICHT

LIEBE/R KUNDE/IN,

als biologisch zertifizierter Cateringpartner am Messezentrum Salzburg sorgen wir für ein professionelles Catering, das nachhaltig wirkt. Mit erstklassigen Bio-Speisen und Getränken sowie mit aufmerksamem Service möchten wir Ihnen ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis bereiten.

Ungeachtet ob Sie Ihre Kunden, Gäste oder Mitarbeiter vor einer Veranstaltung, währenddessen oder danach zum Abbau kulinarisch, stärkend oder erfrischend umsorgt haben möchten – Ihre Wünsche sehen wir als Ansporn, unser Bestes zu geben. Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele

und decken alle Dienstleistungen im Cateringbereich ab.

Für eine persönliche Beratung und bei Fragen rund um unser Serviceangebot erreichen Sie uns unter der Telefonnummer +43(0)6232 36093 42. Oder schreiben Sie uns Ihr Anliegen per E-Mail an reservierung@chefpartie.at

Wir wünschen Ihnen eine gute, genussvolle und erfolgreiche Zeit in Salzburg und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Ihr Andreas Birngruber

und das Team der Chef Partie



BESTELLFORMULAR

QUALITÄT TRIFFT ZUVERLÄSSIGKEIT.

Gerne nehmen wir Ihre schriftliche Bestellung bis 5 Werktage vor Messestart | Veranstaltungsbeginn entgegen.

Seite 3

BIO-CATERING | STANDBEWIRTUNG

BUNT. BUNTER. BIO.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer reichhaltigen Auswahl an pikanten und süßen Snacks, ofenfrischem Gebäck, Fingersandwiches, Obst, Salaten, Suppen und Schmankerln!

Seite 4 - 5

GETRÄNKE

PERFEKT VERSORGT.

Erfrischende und belebende Getränke, Crushed Ice oder Konsumationsgutscheine? Sie wünschen. Wir können.

Seite 6 - 7

SONSTIGES CATERING ZUBEHÖR

AN ALLES GEDACHT.

Benötigen Sie Leihgeräte, Mobiliar oder Besteck und Gläser? Termingenau und reibungslos versorgen wir Sie mit passendem Zubehör.

Seite 8 - 9

LIEFERBEDINGUNGEN & AGB

Die Liefer- und Servicebedingungen, die AGB's sowie weitere wichtige Informationen der Birngruber Gastronomie GmbH.

Seite 10 - 11

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Mit Bio-Genuss verwöhnen!

Ihre schriftliche Bestellung nehmen wir gerne bis 5 Werktage vor Messestart | Veranstaltungsbeginn unter reservierung@chefpartie.at entgegen.

Während der Veranstaltung erreichen Sie uns unter unserer Veranstaltungshotline +43 6232 36093 43.

Rechnungskontakt

Firmenname	
Kontaktperson	Kostenstelle
Straße	PLZ Ort
Telefon	E-Mail
UID Nummer	

Kontaktdaten vor der Veranstaltung

Kontaktperson 1	Mobil-Nummer
Kontaktperson 2	Mobil-Nummer

Kontaktdaten während der Veranstaltung

Veranstaltung	Hallennummer
Firma	Standnummer

Auftragsbestätigung

Ich als Kunde habe alles zur Kenntnis genommen.

Ort und Datum Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift	Mit unserer rechtsverbindlichen Unterschrift erkennen wir die AGB sowie die gesonderten Servicebedingungen der Birngruber Gastronomie GmbH voll und umfassend an.
---	---

Nachbestellungen oder Änderungen zu einem bestehenden Auftrag sind, operativ bedingt, bitte am vorherigen Werktag bis spätestens 13:00 Uhr bekannt zu geben. Bei kurzfristigen Stornierungen oder Änderungen müssen wir leicht verderbliche Waren, Lebensmittel und Sonderbestellungen zu 100% berechnen. Wir bitten Sie höflichst zu berücksichtigen, dass wir aus operativen Gründen ohne vorherige Bekanntgabe und Bestellung kein Fremd-Porzellan oder Besteck kostenlos reinigen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Rechnungslegung & Konditionen

Unsere angeführten Preise verstehen sich netto. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Für jede weitere angefangene Mitarbeiterstunde werden € 32,- in Rechnung gestellt. Es können nur originalverschlossene

ne und vollständige Gebinde retour genommen werden. Die von Ihnen bestellte Grundausstattung wird grundsätzlich am letzten Aufbau-tag geliefert und muss persönlich übernommen werden. Frühere Lieferungen können wir gerne auf Wunsch einplanen. Nachlieferungen sind gerne im Bedarfsfall möglich. Die Rechnungslegung erfolgt nach Abschluss der Messe | Veranstaltung gesamt, per Email oder Post.

Vielen Dank für Ihre Bestellung und Ihr Vertrauen! Wir und das Beste aus der Natur werden Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event machen!

Ihr Team der Chef Partie!



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

BELEGTES BIO-JOURGEBÄCK	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
<input type="checkbox"/> Käse	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Schinken	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Speck	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Salami	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Roastbeef	1 Stk.	€ 3,00					
<input type="checkbox"/> Lachs	1 Stk.	€ 3,00					
<input type="checkbox"/> veganer Hummus	1 Stk.	€ 2,40					
<input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich	1 Stk.	€ 2,40					
<input type="checkbox"/> Tomate-Mozzarella	1 Stk.	€ 2,40					
BELEGTES BIO-FINGERSANDWICH							
<input type="checkbox"/> Käse	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Schinken	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Speck	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Salami	1 Stk.	€ 2,60					
<input type="checkbox"/> Roastbeef	1 Stk.	€ 3,00					
<input type="checkbox"/> Lachs	1 Stk.	€ 3,00					
<input type="checkbox"/> veganer Hummus	1 Stk.	€ 2,40					
<input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich	1 Stk.	€ 2,40					
<input type="checkbox"/> Tomate-Mozzarella	1 Stk.	€ 2,40					
OFENFRISCHES BIO-GEBÄCK							
Kaiser Semmerl, 50g	1 Stk.	€ 1,00					
Dinkel Vollkorn Weckerl, 60g	1 Stk.	€ 1,50					
Laugenbrezel, 93g	1 Stk.	€ 2,00					
Dinkel Vollkornbrot, 500g	1 Stk.	€ 8,00					
SÜSSES AUS DER BIO-BACKSTUBE							
Buttercroissant, 45g	1 Stk.	€ 2,00					
Heidelbeer Muffins, 70g	1 Stk.	€ 3,00					
Muffin, 70g - glutenfrei	1 Stk.	€ 3,00					
Schokoladen Muffin, 70g	1 Stk.	€ 3,00					
Blechkuchen, ca. 50g - hausgemacht	1 Stk.	€ 2,20					
Tagesdessert im Glas	1 Stk.	€ 3,00					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

VITAMINE AUS DEM BIO GARTEN	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Bio-Obstkorb der Saison, (pro Portion/Stück ca. 50 g)	1 Stk.	€ 1,50					
Frisch geschnittener Bio-Obstsalat der Saison, (pro Port. ca. 150 g)	1 Port.	€ 4,00					
BIO-SUPPEN AUS DER SUPPENTERRINE inkl. Geschirr und Besteck (20 Port. = ca. 4 Liter)							
Cremesuppe nach Saison, inkl. Gebäck	20 Port.	€ 100,00					
Gulaschsuppe, inkl. Gebäck	20 Port.	€ 120,00					
BIO-WÜRSTEL IM WÜRSTELKOCHER von eingeschulter Crew geliefert und aufgestellt; inkl. Geschirr und Besteck							
Frankfurter Schilcher Kren Senf 20 g 1 Gebäck	10 Paar	€ 45,00					
Debreziner Schilcher Kren Senf 20 g 1 Gebäck	10 Paar	€ 45,00					
Käsekrainer Schilcher Kren Senf 20 g 1 Gebäck	8 Stk.	€ 58,00					
Münchner Weißwürste Münchner Kindl Senf 20 g 1 Breze	8 Paar	€ 58,00					
Bio-Sauergemüse gemischt	250 g	€ 15,00					
STANDPARTY - BIO SCHMANKERL „SNACKSIZE“ frisch gekocht und heiß geliefert - gabelfertig portioniert Kleiner Auszug aus unserem Bio-Schmankerl-Sortiment: Lassen Sie sich inspirieren! → Saisonabhängige Änderungen sind möglich;							
Egal ob kalt oder warm, pikant oder süß, herzhaft oder leicht, vegetarisch oder mit Fleisch. Sie haben die Wahl: sprechen Sie mit uns - alles ist möglich auf Anfrage!							
Rindsgulasch mit Serviettenknödel	15 Port.	€ 142,50					
Curry mit Gemüse, wahlweise mit Bio-Hendl vegane Variante	15 Port.	€ 142,50					
Erdäpfelkürbispüree mit faschierten Laibchen und Zwiebelmarmelade	15 Port.	€ 142,50					
Polenta mit Gemüse und geschmortem Gusto Stückerl vom Rind	15 Port.	€ 142,50					
Erdäpfel-Sellerie-Gratin und Rindsbacke mit Portweinjus und Wurzelgemüse	15 Port.	€ 142,50					
Risotto mit Pilzen oder roter Beete und Apfelchips, Parmesan und Kräuter	15 Port.	€ 112,50					
Buntes Gemüse auf Gerstlrisotto, vegan und laktosefrei	15 Port.	€ 112,50					
Kasnudeln mit Tomatenragout und Rucola-Pesto	15 Port.	€ 112,50					
Topfenknödel mit Beerenröster	15 Port.	€ 112,50					

**Gerne bieten wir Ihnen Ihre individuelle Standparty an.
Setzen Sie sich mit uns in Verbindung damit wir auf Ihre Wünsche eingehen können!**

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ohne Gläser	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Montes Mineralwasser prickelnd 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 1,50					
Montes Mineralwasser still 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 1,50					
Montes Mineralwasser prickelnd 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 3,20					
Montes Mineralwasser still 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 3,20					
Rauch Bio-Apfelsaft naturtrüb 0,20 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
Rauch Bio-Johannisbeersaft 0,20 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
Rauch Bio-Marillensaft 0,20 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
Rauch Bio-Apfel gespritzt 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
Rauch Bio-Rhabarber gespritzt 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
Rauch Bio-Johannisbeersaft gespritzt 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
NOW Bio Limo Black Cola 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
NOW Bio Limo Sunny Orange 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
NOW Bio Limo Fresh Lemon 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
NOW Bio Limo Fresh Holler Blüte 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,20					
BIER ohne Gläser							
Stiegl-Paracelsus Bio Zwickl 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,60					
Stiegl-Paracelsus Bio Zwickl 20 Lt. Fass	1 Stk.	€ 145,00					
Stiegl-Naturradler Zitrone 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,60					
Stiegl-Freibier, alkoholfrei 0,33 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,60					
Stiegl-Weisse 0,5 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 3,20					
Stiegl-Sport-Weisse, alkoholfrei 0,5 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 2,90					
PRICKELNDES ohne Gläser							
Bio Frizzante 0,20 Lt. Piccolo	1 Stk.	€ 4,00					
Bio HUGO 0,25 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 4,00					
Bio Frizzante 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 15,00					
WEIN ohne Gläser							
Bio Grüner Veltliner Zweigelt - WG Mehofer 0,25 Lt. Stifterl	1 Stk.	€ 4,00					
Bio Hauswein Weiß Rot 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 15,00					
Chardonnay – Weingut Wieninger, Wien 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 17,00					
Gemischter Satz – Weingut Zahel, Wien 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 17,00					
Sauvignon Blanc – Weingut Hofmann, Traismauer 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 17,00					
Zweigelt Rosé – Weingut Loimer, Langenlois Kamptal 0,75 Lt. Flasche	1 Stk.	€ 17,00					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

KAFFEE & TEE	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
<input type="radio"/> Variante 1: Kaffee All-In Angebot inklusive Kaffeemaschine Bio Kaffee Bio Zucker Bio Milch Geschirr jeder weitere Bezug pro Kaffee 220 V Stromanschluss benötigt L=50cm, B=60cm, H=160cm	180 Port. 1 Port.	€ 499,00 € 2,20	für die Messedauer Mindestabnahme 180 Portionen				
<input type="radio"/> Variante 2: Mobile Kaffeemaschine (ohne Kaffee) für Espresso, Café, Cappuccino 220 V Stromanschluss benötigt L=50cm, B=60cm, H=160cm		€ 399,00	für die Messedauer				
<input type="radio"/> Jacobs Tesoro Espresso - BIO & Rainforest Alliance	1 kg	€ 34,00					
<input type="radio"/> BIO Rübenzucker portioniert	100 Stk.	€ 5,00					
<input type="radio"/> BIO Haltbarmilch inkl. Milchkanne	1 Lt.	€ 2,20					
<input type="radio"/> BIO Milchpulver 750 mg, ca. 3-5g pro Port.	750 mg	€ 19,00					
<input type="radio"/> Variante 3: Tee All-In Angebot „Samowar Teekoche“ 30 x Bio Teebeutel Bio Zucker Bio Milch Geschirr Jede weitere Portion (0,4 Lt.) 220 V Stromanschluss benötigt	30 Port. 1 Port.	€ 199,00 € 2,20	für die Messedauer Mindestabnahme 30 Portionen				
BIO Sonnentor Teesortiment verschiedene Sorten	24 Port.	€ 10,00					
Earl Grey verschiedene Sorten	24 Port.	€ 10,00					

EIS	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Crushed Ice in der Thermobox	1 kg	€ 5,00					
Eiswürfel in der Thermobox	1 kg	€ 5,00					
Thermobox Kaution		€ 20,00					

Bei einmal täglicher Lieferung von Eis während des Veranstaltungszeitraums, wird die Lieferpauschale nur 2 x verrechnet.

TIPP

KONSUMATIONSGUTSCHEINE für geöffnete Gastronomie-Outlets	Menge
für Speisen im Wert von € 3,20	1 Stk. € 2,91
für Getränke (alkoholfreie Getränke Kaffee) im Wert von € 3,50	1 Stk. € 2,92

Kontaktperson für Übergabe der Gutscheine: _____ Übergabeort: _____

Wir stellen Ihnen gerne für Ihre Kunden, Mitarbeiter etc. Konsumationsgutscheine aus, die sie in unseren geöffneten Restaurants, Bistros, Gastronomie-Outlets einlösen können. Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl an Gutscheinen vorab bekannt. Die Übergabe erfolgt vor Veranstaltungsbeginn, an eine von Ihnen namhaft gemachte Kontaktperson. Die Gutscheine können an allen Gastronomie Outlets der Birngruber Gastronomie GmbH eingelöst werden. Eine Barablöse ist nicht möglich. Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

Equipment & Zubehör
ist nur in Kombination mit unserem Catering buchbar.

Preis gilt pro Stück für die gesamte Dauer der Messe / Veranstaltung

INFRASTRUKTUR	Auf Vorbestellung - 10 Werktage	Stück	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Chaving dish 220 V		1	€ 30,00					
Mobile Zapfanlage inkl. CO2 b=95cm, t=73,5cm		1	€ 250,00					
Kühlschrank 220 Lt. ca. 200 Flaschen à 0,25 - 0,33 Lt. 220 V		1	€ 80,00					
Kühlschrank 49 Lt. ca. 25 Flaschen à 0,25 - 0,33 Lt. 220 V		1	€ 30,00					

Preis gilt pro Stück für die gesamte Dauer der Messe / Veranstaltung

MOBILIAR		Stück	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Stehtisch rund ø 80 cm ohne Husse		1	€ 18,00					
Stehtisch rund ø 80 cm mit Tonnenhuse		1	€ 26,00					
Stehtisch rechteckig ø 70 x 140 cm ohne Tischläufer		1	€ 50,00					
Stehtisch rechteckig ø 70 x 140 cm mit Tischläufer		1	€ 55,00					
Design Barhocker Chrom-schwarz		1	€ 12,50					
Holzkorpus schwarz-weiß Glas		1	€ 75,00					

Preis gilt pro Stück

GLÄSER MEHRWEG-BECHER LEIHGEBÜHR	Stück	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Mindestbestellmenge 1 Einheit = 1 Rack 25 - 36 oder Box							
Universalglas Wasser Bier Wein 0,25 Lt.	1	€ 0,55					
Zwiesel Weißweinglas 0,25 Lt.	1	€ 0,66					
Zwiesel Rotweinglas 0,25 Lt.	1	€ 0,83					
Sektglas 0,10 Lt.	1	€ 0,55					
Mehrweg Kaffeebecher 0,20 Lt.	1	€ 1,00					
Mehrwegbecher 0,30 Lt.	1	€ 1,00					
Mehrwegbecher 0,50 Lt.	1	€ 1,00					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

PORZELLAN, BESTECK Bitte in Einheiten bestellen	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Dessertteller ø 20 cm	1 Stk.	€ 0,90					
Hauptspesenteller oval ø 23 cm	1 Stk.	€ 1,10					
Hauptspesenteller rund ø 26 cm	1 Stk.	€ 1,10					
Kaffeaset Unterteller & Tasse	1 Stk.	€ 0,90					
Espresso-Set Unterteller & Tasse	1 Stk.	€ 0,90					
Kaffeebesteck: <input type="checkbox"/> Kaffeeelöffel <input type="checkbox"/> Espressoelöffel (bitte wählen Sie aus)	1 Stk.	€ 0,45					
Besteck: <input type="checkbox"/> Gabel <input type="checkbox"/> Messer <input type="checkbox"/> Suppenlöffel (bitte wählen Sie aus)	1 Stk.	€ 0,45					
Brotkorb	1 Stk.	€ 2,50					
Menage Salz & Pfeffer	1 Stk.	€ 5,00					
Weinkühler Sektkübel	1 Stk.	€ 25,00					

SPÜLSERVICE Einmal am Ende des Tages gespült	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Spülservice	1 Stk.	€ 0,17					

TABLEWARE STOFF WEISS Bitte in Einheiten bestellen	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Mundserviette 50 x 50 cm	1 Stk.	€ 1,70					
Deckserviette 90 x 90 cm	1 Stk.	€ 2,70					
Tischtuch 180 x 130 cm	1 Stk.	€ 5,00					
Tischtuch 220 x 130 cm	1 Stk.	€ 5,50					
Tischläufer farbig 140 x 30 cm	1 Stk.	€ 5,00					
Tonnenhülle ø 80 cm	1 Stk.	€ 18,00					
Rundtisch Tuch ø 300 cm - nahtlos	1 Stk.	€ 18,00					
Tisch Skirting bodenlang	1 Stk.	€ 18,00					

VERBRAUCHSMATERIALIEN Bitte in Einheiten bestellen	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Geschirrtuch	1 Stk.	€ 1,00					
Müllsäcke	1 = 10 Stk.	€ 5,90					
Wettex	1 = 5 Stk.	€ 2,00					
Reinigungsmittel 750 ml	1 Flasche	€ 5,50					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



WICHTIGER HINWEIS: DER AUFTRAG GILT ERST DANN ALS ERTEILT, WENN SIE EINE AUFTRAGSBESTÄTIGUNG ERHALTEN!

EQUIPMENT

Bei Schäden bzw. Schwund verrechnen wir den Selbstkostenpreis.

PFANDGEBINDE

Es können nur originalverschlossene und vollständige Gebinde retour verrechnet werden.

BRUCH UND SCHWUND

wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.

KAFFEE, PORTIONSZUCKER, MILCH

und andere verpackte Lebensmittel werden nicht zurückgenommen.

KONSUMATIONSGUTSCHEINE

Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl an Gutscheinen vorab bekannt. Die von Ihnen bestellte Menge wird in Rechnung gestellt. Die Übergabe erfolgt vor Veranstaltungsbeginn, an eine von Ihnen namhaft gemachte Kontaktperson. Die Gutscheine können an allen Gastronomie Outlets der Birngruber Gastronomie GmbH eingelöst werden. Eine Barablöse ist nicht möglich. Gerne können Sie nicht benötigte Gutscheine, am letzten Tag der Veranstaltung retour geben.

NACHBESTELLUNGEN ODER ÄNDERUNGEN

zu einem bestehenden Auftrag sind, operativ bedingt, bitte am vorherigen Werktag bis spätestens 13:00 Uhr bekannt zu geben. Bei kurzfristigen Stornierungen oder Änderungen müssen wir leicht verderbliche Waren, Lebensmittel und Sonderbestellungen zu 100% berechnen. Wir bitten Sie höflichst zu berücksichtigen, dass wir aus operativen Gründen ohne vorherige Bekanntgabe und Bestellung kein Fremd-Porzellan oder Besteck kostenlos reinigen können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis! Für Nach- Bestellungen oder allgemeinen Fragen zu Ihrem Standcatering erreichen Sie Uns telefonisch unter +43(0)6232 36093 42.

RECHNUNGSLEGUNG & KUNDENKONDITIONEN

Unsere angeführten Preise verstehen sich netto. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Für jede weitere angefangene Mitarbeiterstunde werden die auf Seite 11 unter Punkt 6 genannten Mitarbeiterkosten nach tatsächlichem Aufwand verrechnet. Die von Ihnen bestellte Grundausstattung wird grundsätzlich am letzten Aufbau-Tag geliefert und muss persönlich übernommen werden. Frühere Lieferungen können wir gerne auf Wunsch einplanen. Nachlieferungen sind gerne im Bedarfsfall möglich. Die Rechnungslegung erfolgt nach Abschluss der Messe | Veranstaltung gesamt, per E-Mail oder Post.

Stand: 2020



1. VERRECHNUNG: Wir sind bestrebt, Ihnen die Kosten möglichst exakt und transparent darzustellen. Bitte beachten Sie daher, dass unsere Kostenzusammenstellung auf Basis einer Gästeanzahl laut Ihren Angaben berechnet ist. Wesentliche Abweichungen von der angenommenen Personenanzahl oder kurzfristige Änderungen können im Bereich der variablen Kosten, wie Mitarbeiter & Getränke, welche nach Verbrauch berechnet werden, aliquote Zusatzkosten verursachen. Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleisten zu können ersuchen wir generell um ehest mögliche Bekanntgabe der von Ihnen gewünschten Angebotsveränderungen sowie der endgültigen Gästeanzahl. Wenn schriftlich nicht anders vereinbart, so ist die Gästeanzahl vom Kunden spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Sollte die Gästezahl nach oben korrigiert werden, werden wir bei Bekanntgabe durch den Kunden weniger als 5 Werktage vor der Veranstaltung nach bestem Wissen und Gewissen versuchen, den entsprechenden Mehrbedarf abzudecken. Eventuelle dadurch entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Kunden. Alle Preise verstehen sich netto, d. h. zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Veranstaltungen auf Selbstzahlerbasis, welche einen Gesamtumsatz von € 450,00/ netto unterschreiten, behalten wir uns vor, den geleisteten Arbeitsaufwand, inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten, dem Auftraggeber/ Veranstalter in Rechnung zu stellen.

2. LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Bei Auftragserteilung ist durch den Kunden eine Anzahlung von 60% (sechzig Prozent) der Auftragssumme inkl. anfallender Steuern, auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Langt diese Anzahlung nicht bis längstens 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn ein, so gilt der Vertrag als storniert. Die restliche Summe ist mit der Rechnungslegung fällig und auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Unser Zahlungsziel ist 10 Werktagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Bei keinem Zahlungseingang innerhalb dieses Zahlungszieles verrechnen wir 9% Verzugszinsen p.a. Unser umfangreiches Bio Sortiment ist, vor allem saisonalen Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend.

3. STORNOGEBÜHREN: Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird das gesamte Auftragsvolumen in Rechnung gestellt. Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird 50% des gesamten Auftragsvolumens, in Rechnung gestellt.

4. STROM, WASSER, MÜLL – BETRIEBS- & INSTALLATIONSKOSTEN, ENDREINIGUNG: Werden zur Gänze vom Veranstalter übernommen und direkt beauftragt. Sollte der Veranstalter keine Reinigung beauftragen wird eine Bearbeitungsgebühr von 5% eingehoben. Genaue Stromanforderung kann nach Auftragserteilung detailliert bekannt gegeben werden. Die Müllentsorgung erfolgt zur Gänze über den Veranstalter. Daraus resultierende Kosten werden vom Veranstalter übernommen.

5. MANIPULATIONSBEREICH: Seitens der Gastronomie wird ein Manipulationsbereich benötigt, nach Auftragserteilung wird die Größe bekannt gegeben, etwaige Kosten übernimmt zur Gänze der Veranstalter. Dieser wird mit ca. 1,5m² pro Person berechnet.

6. MITARBEITERKOSTEN:

Die Abrechnung der Mitarbeiterkosten erfolgt nach tatsächlichem Aufwand und geleisteten Stunden. Die Mitarbeiterkosten werden laut Abrechnung unseres Personaldienstleisters gesondert, unter Berücksichtigung des Kollektivvertrags für Personaldienstleister in der jeweils gültigen Fassung, in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass die Mindestsatzzeit pro Service-, Aufbau- und Küchenmitarbeiter 4 Stunden beträgt. Sonn- und Feiertage werden mit einem 100%igen Aufschlag verrechnet, Überstunden ab 8 Arbeitsstunden werden mit 50%igem Aufschlag weiterverrechnet. Diese Zuschläge sind im Angebot nicht enthalten. Bei Überschreitung von 12 Stunden wird die kollektivvertragliche, tägliche Maximalarbeitszeit überschritten. Die Verpflegung der eingesetzten Mitarbeiter wird zum Selbstkostenpreis an den Veranstalter verrechnet. Eventuelle Anfahrtskosten werden an den Kunden weiterverrechnet. Alle unsere Servicemitarbeiter sind einheitlich gekleidet. Für folgende Mitarbeiter verrechnen wir: Für Service-, Veranstaltungs-, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau Leitung € 45,00. Für Köche € 38,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- und Abbau Mitarbeiter € 32,00. Für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 30,00. Diese Preise verstehen sich netto pro Person/h.

7. TRANSPORTKOSTEN F. SONDERMOBILIAR & EQUIPMENT: Für Sondermobiliar der Veranstaltung außerhalb eines Umkreises von 30km sowie mehr als 14 Palettenplätze, berechnen wir die Transportkosten nach tatsächlichem Aufwand, von unserem Lagerstandort in Eugendorf wie folgt: Kleinlastwagen bis 3,5 Tonnen € 1,00/Kilometer für Motorwagen bis 24 Tonnen € 1,75/Kilometer. Diese Preise verstehen sich netto exklusive Mitarbeiterkosten.

8. AUF- & ABBAUZEITEN: Der Veranstalter verpflichtet sich, dafür Sorge zu tragen, dass mind. 24h vor Veranstaltungsbeginn seitens der Birngruber Gastronomie GmbH mit dem Aufbau begonnen werden kann, sowie mind. bis 12h nach der Veranstaltung abgebaut werden kann. Sämtliche daraus resultierende Mehrkosten trägt der Veranstalter. Sollten Ausnahmegenehmigungen bezüglich Anlieferung bzw. Abtransport notwendig sein, hat der Veranstalter dafür Sorge zu tragen, dass diese fristgerecht beantragt werden und diese an die Birngruber Gastronomie GmbH übermittelt werden. Exklusive Mitarbeiterkosten.

9. CATERINGPAUSCHALE: Die Cateringpauschale beinhaltet Porzellan, Gläser, Besteck sowie das notwendige Küchenequipment aus unserem Standard Angebot. Gerne bieten wir individuelle Lösungen an.

10. BUFFETBESCHILDERUNG, MENÜKARTEN: Buffetbeschilderung inkl. Allergenausszeichnung ist im Preis inkludiert. Falls zusätzliche Tisch- bzw. Menükarten gewünscht sind werden diese gegen einen Aufpreis erstellt.

11. DEKORATION, LICHT- UND TONTECHNIK, ZELTLÖSUNGEN, PLANERSTELLUNG, MUSIK, FOTOGRAFIE: Unser Angebot umfasst keinerlei dieser zusätzlichen Leistungen. Wir unterstützen Sie jedoch gerne mit unseren kompetenten und bewährten Partnern, bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

12. BEANSTANDUNGEN: Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht nach und können die Mängel aufgrund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadensersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden. Dem Auftraggeber oder den zeichnungsberechtigten Personen, welche im Vorfeld bekannt gegeben wurden, werden nach Beendigung der Veranstaltung sämtliche interne Kontrolllisten des Caterers vorgelegt und durch seine oder deren Unterschrift auf Ihre Richtigkeit bestätigt. Sollte der Auftraggeber die Kontrolllisten des Caterers nicht vor Ort kontrollieren bzw. unverzüglich beanstanden und keine Unterschrift vom Auftraggeber vorhanden sein, werden die intern geführten Kontrolllisten des Caterers als korrekt angesehen. Spätere Reklamationen bzw. Beanstandungen nach schriftlicher Rechnungslegung werden daher nicht mehr akzeptiert.

13. VERJÄHRUNG: Etwaige Ansprüche des Vertragspartners gegen die Birngruber Gastronomie GmbH sind innerhalb von 2 Wochen nach Ende der Veranstaltung schriftlich geltend zu machen, widrigenfalls sie als verjährt gelten.

14. ANMELDUNG: Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der AKM.

15. HAFTUNG: Mitgebrachte Gegenstände, insbesondere Dekorationsmaterial, müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Eine Montage muss mit dem Veranstaltungsleiter bzw. leitendem Mitarbeiter abgesprochen werden. Für die bei der Montage oder Demontage entstandenen Schäden haftet der Veranstalter. Für alle entstandenen Schäden, durch Fremdeinwirkung, am Eigentum der Birngruber Gastronomie GmbH, wie Einbruch, Diebstahl, Feuer, Sturm und höhere Naturgewalten, haftet der Veranstalter. Für einen Versicherungsschutz vor Ort muss der Veranstalter sorgen. Der Veranstalter hat eine für die aktuell geltenden Richtlinien von Covid-19 verantwortliche Person beauftragt. Der Caterer ist schad- und klaglos zu halten.

16. NICHTERFÜLLUNG: Streik, Feuer, Terror, Autounfall, sowie schwerwiegende, die Leistung verhinndernde Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die getroffenen Vereinbarungen ohne Schadensersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen. Sollte aufgrund einer Pandemie bzw. durch einen Erlass der österreichischen Bundesregierung bzw. jeweiligen Landesregierung eine Durchführung der Veranstaltung nicht möglich sein, tritt folgende Regelung in Kraft. **1.** Sollte der Veranstalter bis 20 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Verschiebung der Veranstaltung bekannt geben, dann fallen keinerlei Kosten an. Bei Verschiebung der Veranstaltung innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn tritt der Punkt 16.2 in Kraft. Nennt der Veranstalter in einem der genannten Punkte innerhalb eines Zeitraums von 14 Tagen kein neues Veranstaltungsdatum, dann tritt der Punkt 16.2 in Kraft. **2.** Bei Absage ab 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung werden die bereits geleisteten Arbeitsstunden laut Aufzeichnung und die bereits bestellten Waren (Speisen und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%) an den Veranstalter verrechnet. **3.** Bei Absage ab dem Zeitpunkt des Beginns der Veranstaltung werden die bereits geleisteten Arbeitsstunden laut Aufzeichnung (Vorbereitung, Auf- und Abbau, Durchführung) | die laut Angebot definierten Kosten für die bereits bestellten Waren (Speisen zu 100% und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%) | der Transport Hin- und Rücktransport für die Infrastruktur (Equipment und Mobiliar) sowie die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren an den Veranstalter verrechnet. **4.** Bei der Unterbrechung der Veranstaltung aufgrund von Sicherheits- oder Gesundheitsorganen verordneter Kontrollen zur Identifizierung von Verdachtsfällen unter den Teilnehmern (Kunden, Gäste, Mitarbeiter etc.) wird bei auf Selbstzahler basierenden Veranstaltungen | der Umsatzverlust und die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren in Rechnung gestellt. Bei Veranstaltungen auf Gesamtrechnung werden die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren | die Kosten der bereits bestellten und verarbeiteten Speisen zu 100 % und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%, die Kosten für die Infrastruktur (Equipment und Mobiliar) und dessen Hin- und Rücktransport, sowie die bereits geleisteten und noch anfallenden Arbeitsstunden laut Aufzeichnung in Rechnung gestellt.

17. AUFTRAGSERTeilUNG: Die Auftragserteilung kann nur in schriftlicher Form erfolgen.

18. GERICHTSSTAND: Es gilt ausschließlich österreichisches Recht, Gerichtsstand ist das für Mondsee jeweils sachlich zuständige Gericht.

DATENSCHUTZERKLÄRUNG:

1. Beim Kunden erhobene oder von diesem übermittelte, personenbezogene Daten können für die Erfüllung der Geschäftszwecke der Birngruber Gastronomie GmbH im Rahmen der gesetzlichen Datenschutzregelungen verwendet werden. **2.** Die Birngruber Gastronomie GmbH und die mit ihr verbundenen Unternehmen sind zudem berechtigt, diese personenbezogenen Daten zu verwenden, um Sie per Brief, E-Mail, Telefon oder Fax zu kontaktieren. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden. **3.** Der Kunde hat die datenschutzrechtlichen Voraussetzungen der vorstehenden Verwendungen durch geeignete Maßnahmen (z.B. Einwilligung seiner Mitarbeiter) sicherzustellen. Der Kunde haftet der Birngruber Gastronomie GmbH für Schäden und Aufwendungen aus der Verletzung dieser Verpflichtung und stellt die Birngruber Gastronomie GmbH auf erstes Anfordern von entsprechenden Ansprüchen Dritter frei. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden. **4.** Der Kunde akzeptiert, dass alle Daten des Kunden, die bei der Auftragserteilung bekannt gegeben werden, sowie alle in diesem Zusammenhang stehenden Vereinbarungen und Bestellungen an die Steuerkanzlei bzw. den Steuerberater der Birngruber Gastronomie GmbH weitergegeben werden. Der Kunde akzeptiert, dass alle seine Daten, die bei der Auftragserteilung bekannt gegeben werden, sowie alle in diesem Zusammenhang stehenden Vereinbarungen und Bestellungen, sämtlicher Schriftverkehr rund um die Buchung und deren Sachverhalt, bei Bedarf an Lieferanten, öffentliche Behörden, Finanzamt, Gerichte, Rechtsvertreter und Rechtsschutz weiter gegeben werden. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden.



Stand Juli 2020