



# MACHI

EINFACH GUT

## Wichtige Details

### WAS UNS WICHTIG IST & WAS SIE BEI DER PLANUNG WISSEN SOLLTEN

- Unser Essen soll BEGEISTERN
- Bei uns ´isst´ auch das Auge mit
- Verwendung frischester & bester Produkte
- Detaillierter Wareneinkauf bei verschiedenen, möglichst lokalen Anbietern
- Wir machen ihre Veranstaltung & ihr Essen mobil!  
-> Dieser Aufwand sollte Ihnen bewusst sein
- Wir kochen FRISCH
- Punktgenaue Fertigstellung der Gerichte in unserer Küche und alles transportfertig verpacken
- Detaillierte Essensauswahl - ist die benötigte Menge sinnvoll und machbar?
- Unser Wunsch ist eine saisonale Auswahl der eingekauften Produkte
- Ein Catering-Angebot muss individuell kalkuliert werden

### PERFEKTE HAUPTGANG-ENDZUBEREITUNG VOR ORT:

- Vorgewärmte Teller
- heiße Saucen
- Frisch aufgeschnittenes Fleisch
- Frisch zubereitetes Gemüse, Beilagen, Fleisch & Fisch
- Zeitlich soll die Essensausgabe zügig erfolgen (Anzahl/Mitarbeiter!)
- Servicepersonal bedient & berät Sie am Buffet

### DIESE PAUSCHALE UMFASST:

### ZUSÄTZLICH WIRD BEI JEDEM CATERING AUFTRAG EINE BEARBEITUNGS- PAUSCHALE INDIVIDUELL BERECHNET

- Komplette Vor- und Nacharbeit (Organisation)
- Detaillierter Wareneinkauf
- Reinigung des Geschirrs
- Evtl. Tischdecken-Reinigung
- Transportkosten: Bus/Sprinter + Kraftstoff
- Küchen-Equipment: Warmhaltegeräte, etc.
- Buffetedekoration
- Evtl. Kleinmengenzuschlag
- Evtl. separates Equipment zum Ausleihen
- Arbeitszeit vor Ort
- Im Personenpreis sind inbegriffen: Essen und Geschirr;  
Die Arbeitszeit vor Ort wird in der Pauschale verrechnet. Diese ist im Angebot aufgeführt (einschließlich einer ¼ Std. Pause). Kommt es zu zeitlichen Verzögerungen, wird pro Mitarbeiter/¼ Std. 11.00 € (incl. MwSt.) verrechnet.

