



# *cook up kitchen*

BY VIKTORIA STRANZINGER



*Echte Leidenschaft...*

*zutiefst ehrlich...*

*nie langweilig... und*

*tatsächlich etwas verrückt...*

***Regionalität, Nachhaltigkeit,***

***faire Mitarbeiterlöhne,***

***Tiergerechtigkeit***

***und Frische***

*stehen für mich an oberster Stelle*

***„Wir können jeden Tag aufs Neue entscheiden, welchen Einfluss wir auf die Welt ausüben möchten.“***

"Jane Goodall"



# Catering

*bis 25 Personen*

Sie sind weniger als 25 Personen? Kein Problem. Wir senden Ihnen gerne ein Angebot zu.

Wir schätzen unsere Heimat und ihre Erzeugnisse. Somit bieten wir überwiegend regionale und nachhaltige Lebensmittel. Wir unterstützen größtenteils kleine Erzeuger, Lieferanten und vor allem Bauern. Unser Fleisch kommt aus Betrieben, die auf tiergerechte Haltung und stressfreie Schlachtung genau so viel WERT legen wie wir auch. Somit können wir nicht immer gewährleisten, dass wir jedes Produkt erhalten.

## Personalkosten

Führungskräfte 48 Euro je Stunde

Personal für Service, Schank, Bar, Küche, Auf- und Abbau 32 Euro je Stunde

Bitte nicht vergessen, dass auch die Vorbereitungszeit, Anlieferung und Abholung sowie der Einkauf zu den Mitarbeiterkosten gezahlt werden. Je nach Aufwand können noch zusätzliche Personalkosten für Auf- und Abbau, Schaukochen, Abwasch und Weiteres anfallen.

## Zusätzliche Kosten

**Equipment für Küche und Service:** Bei Bedarf wird Geschirr, Gläser, Besteck, Küchenequipment, Kaffeemaschinen Geschirrspüler, Kühlschränke oder Kühlanhänger, mobile Bar, Tische, Stühle, Tischdecken, Hussen, sowie Geräteleihgebühr nach den Konditionen der Firma Raml verrechnet.

**Mietgebühr bei Locations:** Mietgebühren für Küchen, Geräte und Maschinen bei auswärtigen Locations wird zusätzlich an den Kunden verrechnet.

**Fahrtkosten:** Es werden 0,42 Euro/km an Fahrtkosten für Mitarbeiter- und Firmenfahrzeuge verrechnet.

**Getränke:** Getränke werden pro angefangenem Gebinde nach tatsächlicher Abrechnung unserer Lieferanten verrechnet. Eine Getränkeliste mit Preisen wird gerne zugesendet.

**Cateringpauschale:** 350 Euro (betriebliche Fixkosten, Bruch von Eigengeschirr oder Eigengeräten,...)

*Alle Kosten werden Ihnen nach einem Gespräch vorab völlig transparent aufgelistet.*



## Allgemeines

**Garanzahl:** Die definitive Personenanzahl ist uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Werden am Veranstaltungstag weniger Gäste gezählt, werden die bestellten Speisen mit der Garanzahl verrechnet. Sind mehr Gäste am Veranstaltungstag anwesend, wird die tatsächlich anwesende Gästeanzahl als Grundlage zur Verrechnung herangezogen.

**Bezahlung:** 7 Tage vor der Veranstaltung wird 50% des Angebotes in Rechnung gestellt und muss bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung auf unserem Konto eingehen. Sparkasse St. Martin im Innkreis, IBAN: AT40 2032 0321 0044 9929, BIC/SWIFT: ASPKAT2LXXX, UID: ATU73647805

**Preise:** Überraschenderweise bezahlen wir trotz „Gastronomie“ FAIRE Mitarbeiterlöhne und das auch noch angemeldet. Denn jeder will Wertschätzung und eine leistungsgerechte Entlohnung, auch du.

In allen oben angeführten Preisen ist bereits die Umsatzsteuer enthalten und sie sind somit brutto. Bei allfälligen Preiserhöhungen verlieren früher angegebene Preise ihre Gültigkeit. Sollten sich nach Auftragserteilung Kostenerhöhungen ergeben, werden wir den Vertragspartner unverzüglich verständigen. Sollten sich die Lohnkosten auf Grund innerbetrieblicher Abschlüsse, kollektivvertraglicher Regelungen in der Branche oder andere zur Leistungserstellung notwendige Kosten (wie jene für Transporte, Materialien, Energie, etc.) verändern, sind wir berechtigt, die Preise entsprechend anzupassen. Für eine erschwerte Anlieferung bzw. Aufbau behalten wir es uns vor, dafür gesonderte Kosten in Rechnung zu stellen. Sollte sich nach der Kalkulation der Pauschale bzw. des Menüs/Buffets die Personenzahl verändern, behalten wir es uns vor, die Preise neu zu kalkulieren. 50% von unserem Erlös geben wir an Finanzamt, SVA, Tourismusabgabe und Weitere ab. Tja, dafür können wir leider auch nichts und wir würden uns ebenfalls wünschen, dass das nicht so wäre. Wir machen dennoch nichts SCHWARZ. Preise für 2020.

**Sortiment:** Sollten einzelne Artikel saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns den Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

**Musikveranstaltungen:** Die AKM-Anmeldung muss durch den Kunden erfolgen.

**Kostenlose Probeessen:** Mehrmals pro Jahr gibt es „The Table“ in der „Cook up Kitchen“. Dort koche ich ein mehrgängiges Menü. Gerne dürfen Sie sich als Gast einen Platz zum Probeessen reservieren, um dort meine Kochkünste zu genießen. Behalten Sie die Rechnung und bei Buchung einer Veranstaltung ab 80 Personen bekommen Sie die Kosten des Menüs erstattet. Dieses Angebot ist allerdings nur nach vorheriger Absprache mit uns möglich. (Maximal 2 Personen). Exklusive Probeessen kann ich Ihnen leider nicht kostenlos anbieten.

Für weitere Fragen stehe ich gerne zur Verfügung

Durchham 7a, 4943 Geinberg

0660/3200699 oder unter [office@cookupkitchen.at](mailto:office@cookupkitchen.at)



*cook up kitchen*  
BY VIKTORIA STRANZINGER