

# Musterangebot Fullservice



## Erbringung von Catering- und Serviceleistungen

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse und der Möglichkeit Sie von unseren Leistungen zu überzeugen.

Im Folgenden haben wir Ihnen all unsere Grundleistungen im Fullservice Angebot für ein geplantes Standcatering für einen Stand zwischen 70 und 200 qm mit einer Besucherzahl von 50 bis 100 Gästen pro Tag während einer Messe auf dem Messegelände in Hannover zusammengefasst.

Dieses Musterangebot ist skalierbar bis 500qm oder 500 Gäste pro Tag.

Für Fragen, Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen gern jederzeit zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Standcatering Team der

Messe Gastronomie Hannover GmbH



**Robert Bachmann**  
Catering & Events  
Robert.Bachmann@messe.de  
+49 511 – 89 33530



**Yvonne Jansen**  
Parties & Events  
Yvonne.Jansen@messe.de  
+49 511 – 89 33534



**Claudia Bublitz**  
Catering & Supplies  
Claudia.Bublitz@messe.de  
0511 – 89 33532

# Inhalte

---



## Ihre Vorteile

## Unser Angebot

1. Möblierung/Ausstattung
2. Technik
3. Equipment
4. Verbrauchsmittel
5. Getränke
6. Speisen
7. Personal
8. Sonstige Leistungen



## Zusammenfassung

---

# Ihre Vorteile beim Fullservice

---



- Als Aussteller möchten Sie auf der Messe natürlich nur noch eins: Zeit mit Ihren Kunden verbringen und intensive Gespräche führen.
- Beim Fullservice kümmert sich das kompetente Team der Messe Gastronomie um das Catering und die Atmosphäre und Sie als Aussteller haben Zeit auf die Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Kunden einzugehen und die Zeit mit Ihren Kunden zu verlängern.
- Mit dem Fullservice-Angebot werden Sie vom Aussteller zum Gastgeber und profitieren von den Services der Messe Gastronomie.



# Ablauf

---



2 Monate vor der Messe	Anfrage und Angebotserstellung
1 Monat vor der Messe	Änderungen und Anpassungen; Vertragsunterzeichnung
2 Wochen vor der Messe	Anpassung der Personenzahl
2 Tage vor Veranstaltungsbeginn	Allgemeines Serviceleiter Briefing im Verwaltungsgebäude Kurzes Kennenlernen des Ansprechpartners auf dem Messestand
1 Tag vor Veranstaltungsbeginn	Briefing der Mitarbeiter durch den Serviceleiter Anlieferung der Technik, des Equipments und der Ware Aufbau und Einrichtung des Messestandes zur Vorbereitung auf den 1. Messetag
Während der Veranstaltung	Täglicher Cateringbetrieb auf dem Messestand
Letzter Messetag	Langsame Reduzierung der Waren auf dem Messestand ohne Beeinträchtigung des laufenden Cateringbetriebes Ab 18:00 Uhr vollständiger Rückbau der Cateringrelevanten Leistungen Verabschiedung
Nach der Messe	Rechnungsstellung

# Möblierung

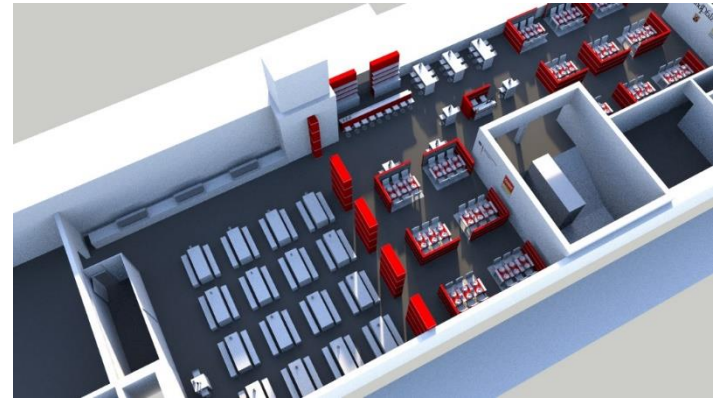


Das Standmobiliar wird vom Veranstalter/Standbauer gestellt, sowie,

- ein Bartresen (mind. 3 m<sup>2</sup>) inklusive
  - Lager/Arbeitsflächen,
  - Platz für Kaffeemaschine
  - Buffetflächen für Speisenpräsentation
- ein Backupbereich (mind. 10 m<sup>2</sup>) inklusive
  - Spülbecken mit Heißwasserfunktion
  - Kühlschränke\*
  - Geschirrspüler\*
  - Regale
  - Arbeitsfläche

**Wichtig:** Kein Teppich im Bar- und Back-Up-Bereich!

*\* Wenn nicht vom Standbauer vorhanden, können wir Ihnen die Technikleistungen zur Verfügung stellen (siehe Punkt "Technik").*



## Tipp

Senden Sie uns zusammen mit Ihrer Anfrage eine Standaufplanung. Dann können wir gezielt die Möbel und Geräte in das Angebot aufnehmen, die Sie noch benötigen!

# Technik

mmh...  
the culinary spirit  
of hannover

Folgende technischen Leistungen bieten wir an:

- Kaffeespezialitätenmaschine "Melitta Bar Cube"
- Kühlschrank, klein (ca. 140 l)
- Kühlschrank, groß (ca. 360 l)
- Industrie Geschirrspülmaschine



Artikel	Anzahl	Einzelpreis	Summe
Melitta Bar Cube	1	740 €	740 €
Kühlschrank 140 l	2	50 €	100 €
Kühlschrank 360 l	1	120 €	120 €
Industrie-Spüler	1	610 €	610 €
			<b>1.570 €</b>

**Wichtig:** Die erforderlichen technischen Anschlüsse werden vom Veranstalter/Standbauer gestellt.

Weitere Technik auf Anfrage/nach Bedarf.

# Equipment



Folgende Ausstattung bieten wir an:

- Gläser passend zur Getränkeauswahl
- Kaffeegeschirr
- Teller und Bestecke passend zur Speisenauswahl
- Diverse Kleinmaterialien für Service, Küche und Reinigung

## Hinweis

Die Vermietung

der Gläser erfolgt rackweise.

1 Rack= 36 Stk Longdrink-Gläser

1 Rack= 25 Stk Sekt-/Wein-/Biergläser

des Geschirrs erfolgt boxenweise.

1 Box = 45 Stk

(außer: Latte Glas: 1 Box = 42 Stk,

Teller, 24er: 1 Box = 35 Stk)

des Besteckes erfolgt beutelweise.

1 Beutel = 25 Stk



Weiteres Equipment auf Anfrage/nach Bedarf.

Artikel	Anzahl	Einzelpreis	Summe
Softdrinkglas	36	0,90 €	32,40 €
Bierglas	25	0,90 €	22,50 €
Weinglas	25	0,90 €	22,50 €
Sektglas	25	0,90 €	22,50 €
Kaffeetasse	45	0,90 €	40,50 €
Latte- M.Glas	42	1,20 €	50,40 €
Espressotasse	45	0,90 €	40,50 €
Kombi-Untertasse	90	0,80 €	72,00 €
Espr.-Untertasse	45	0,80 €	36,00 €
Teller 19er	45	0,80 €	36,00 €
Teller 24er	35	0,80 €	28,00 €
Kaffee/Lattelöffel	100	0,70 €	70,00 €
Espressolöffel	50	0,70 €	35,00 €
Kuchengabel	50	0,70 €	35,00 €
Menügabel	50	0,70 €	35,00 €
Menümesser	50	0,70 €	35,00 €
Kleinmaterial	1	100,00 €	100,00 €
			<b>713,30 €</b>

**Wichtig:** Die obigen Preise für das Mietgeschirr beinhalten die einmalige Anlieferung und Endreinigung. Abholung erfolgt, wenn nicht anders vereinbart, am letzten Messttag ab 18:00 Uhr.

# Verbrauchsmaterialien



Folgende Ausstattung bieten wir an:

- Reinigungsmittel für Geschirrspüler
- Verbrauchsmittel für Kaffeemaschine und Zubereitung
- Süßes und salziges Gebäck
- Einwegmaterial „To Go“

## Hinweis

Die Bereitstellung der Bohnen, des Tees, sowie der H-Milch sind kostenfrei, da die Berechnung via Getränkeverbrauch (auf Grundlage der Auslesung der Kaffeemaschine mit integriertem Zählwerk) pro Tasse erfolgt.



Artikel	Anzahl	Einzelpreis	Summe
Klarspüler GS	1	55,00 €	55,00 €
Reiniger GS	1	55,00 €	55,00 €
Espr.bohnen kg	6	- €	- €
Kaffeebohnen kg	6	- €	- €
Teebox à 25 Btl	4	- €	- €
H-Milch Ltr.	48	- €	- €
Portionsmilch 120	2	9,90 €	19,80 €
Zuckersticks 100	2	4,60 €	9,20 €
Süßstoff 500	1	9,50 €	9,50 €
Keksmischung kg	1	12,00 €	12,00 €
Salzgebäck 300 g	2	3,90 €	7,80 €
EW Becher 100	1	18,80 €	18,80 €
To Go Cup 50	2	8,00 €	16,00 €
To Go Deckel 100	1	4,30 €	4,30 €
Rührstäbchen 500	1	10,00 €	10,00 €
Servietten 250	1	14,00 €	14,00 €
Klarsichtfolie	1	22,50 €	22,50 €
			<b>253,90 €</b>



# Getränke



Folgende Getränkeauswahl bieten wir an:

- Softgetränke, wie Mineralwasser, Pepsi & Co.
- Bierauswahl:  
Hausmarke Hasseröder in Flaschen oder gezapft\*
- Prosecco oder Sekt, sowie Champagner
- Auswahl an Weiß- und Rotweinen
- Heißgetränke aus der Spezialitätenmaschine,  
wie Kaffee Crème, Espresso, Latte Macchiato,  
Cappuccino und auch Tee.

\* Bedingt eine Zapfanlage



Artikel	Anzahl	Einzelpreis	Summe
Mineralwasser 1,0 l Fl.	10	3,30 €	33,00 €
Mineralwasser still 1,0 l Fl.	10	3,30 €	33,00 €
Pepsi, Pepsi light 1,0 l Fl.	5	3,30 €	16,50 €
Mirinda, 7 up 1,0 l Fl.	5	3,30 €	16,50 €
Apfel-/Orangensaft 1,0 l Fl.	5	4,30 €	21,50 €
Bier 0,33 l Fl.	24	1,90 €	45,60 €
Bier, alkoholfrei 0,33 l Fl.	24	1,90 €	45,60 €
Prosecco 0,75 l Fl.	6	9,90 €	59,40 €
Weißwein 1,0 l Fl.	3	12,50 €	37,50 €
Rotwein 1,0 l Fl.	3	12,50 €	37,50 €
Kaffee/Tee, Tasse	40	1,10 €	44,00 €
Espresso, Tasse	20	1,10 €	22,00 €
Cappuccino, Tasse	20	1,50 €	30,00 €
Latte Macchiato, Tasse	20	1,50 €	30,00 €
			<b>472,10 €</b>

Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

## Tipp

Mit einem Barista-Service haben Sie Ihr eigenes kleines Café an Ihrem Messestand.

# Speisen



Ob als Buffet oder à la minutes

Folgende Speiseauswahl bieten wir an:

- Canapées, Schnittchen und kleine Snacks
- Obst
- Kuchen und süßes Gebäck
- Vorspeisen, Suppen und Salate
- Hauptspeisen jeglicher Art: Fisch, Fleisch oder vegetarisch
- Dessertauswahl aus der hauseigenen Pâtisserie
- Fingerfood
- Gabelfood



Artikel	Anzahl	Tage	Preis	Summe
<b>Frühstück</b>				
Klosterbrottaler	20	5	3,10 €	310,00 €
Plundergebäck	20	5	1,10 €	110,00 €
Obstspieße	20	5	1,80 €	180,00 €
<b>Mittag</b>				
Fingerfoodauswahl	50	5	1,65 €	412,50 €
Hauptgericht	20	5	9,50 €	950,00 €
<b>Nachmittags</b>				
Kuchenauswahl	25	5	2,50 €	312,50 €
				<b>2.275 €</b>

## Tipp

Gern schreibt Ihnen unser Küchenchef ein individuelles Menü.

# Personal



Folgendes Personal stellen wir zur Verfügung:

## Serviceleiter

(Koordination der gastronomischen Leistung und des Personals, sowie der Lagerhaltung und Logistik, Gesamtablauf und Ihr Ansprechpartner vor Ort)

## Servicemitarbeiter

(Gastronomische Servicedienstleistung, Servieren von Speisen und Getränken, Bedienen von Kaffee-/Geschirrspülmaschinen, Abräum- & Reinigungsarbeiten)

## Eventsupporter

(Allroundkraft für Spülen, Logistik und Service von Geschirr & Gläser)

Weiterhin können wir Ihnen je nach Anforderung der Veranstaltung anbieten:

## Koch

## Barista

## Logistiker

## Spüler

## Zapfer

## Barmitarbeiter



Artikel	Anzahl	Tage	Preis	Summe
<b>Serviceleiter Briefing 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn</b>				
Serviceleiter	1	0,5	- €	- €
<b>Aufbautag 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn</b>				
Serviceleiter	1	0,5	340 €	170 €
Servicemitarbeiter	1	0,5	270 €	135 €
Eventsupporter	1	0,5	270 €	135 €
<b>Veranstaltungszeitraum 5 Tage</b>				
Serviceleiter	1	5	340 €	1.700
Servicemitarbeiter	1	5	270 €	1.350
Eventsupporter	1	5	270 €	1.350
				<b>4.840</b>

## Hinweis

Standardarbeitszeiten sind von 08:00 bis 18:30 Uhr bei einem Tagessatz von 10 Stunden. Die Mindeststundenzahl pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden. Sollte Mehrarbeit erforderlich sein, wird diese in Rechnung gestellt. Je angefangener Stunde wird der vereinbarte Stundensatz berechnet.

# Sonstiges



## Müllentsorgung

Wir stellen Ihnen gern Mülltonnen für Cateringabfälle zur Verfügung.

Die nebenstehenden Preise enthalten die Anlieferung am 1. und Abholung am letzten Messetag, sowie die tägliche Leerung.

Je nach Auftragsvolumen, empfehlen wir die entsprechende Anzahl und Größe.



Artikel	Anzahl	Tage	Preis	Summe
Lieferpauschale	1		8,50 €	8,50 €
Mülltonne 120l	1	5	8,50 €	42,50 €
				<b>51,00 €</b>

## Tipp

Falls einmal etwas mehr Müll anfällt, stellen wir Ihnen auch gern 1 m<sup>3</sup> große Mülltonnen zur Verfügung.

## Karten/Aufsteller

Standardmäßig erstellen wir Ihnen kostenfrei A4 Plexiglas Aufsteller für die Deklaration der Getränke, sowie A4 oder A6 Aufsteller für die Speisen.

Wenn gewünscht, binden wir auch Ihr Firmenlogo mit ein.

Auf besonderen Wunsch erstellen wir auch gern Menükarten. Dies ist allerdings mit einem Aufpreis verbunden.



# Zusammenfassung

---



Möblierung	0,00 €
Technik	1.570,00 €
Equipment	713,30 €
Verbrauchsmittel	253,90 €
Getränke	472,10 €
Speisen	2.275,00 €
Personal	4.840,00 €
Sonstiges	51,00 €
<b>Gesamtsumme der Cateringleistung</b>	<b>8.418,40 €</b>

(bei einer erwarteten Gästezahl von 50-100 pro Tag)

Die oben genannte Summe beinhaltet nur die zum Angebotszeitpunkt bekannten fixen Kosten.

Variable Bestandteile wie z. B. tatsächlicher Getränkeverbrauch, Nach- und/oder Umbestellung sind nicht enthalten.

Alle in diesem Angebot genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.