



## Unser Rezept für Ihr erfolgreiches Catering

Ihr Catering in unserer Garden Villa soll genussvoll und geschmeidig ablaufen. Dafür braucht es vorab ein sauberes Mise en Place - das gastronomische Zauberwort für souveräne Planung und Vorbereitung. Die Basis-Rezeptur für ein bestmögliches Gelingen des Caterings stellen wir hier dem Veranstalter und dem Catering-Partner anhand folgenden hilfreichen Checklisten zur Verfügung. Es geht darin um unverzichtbare Zutaten betreffend zwei wesentlicher Belange:

1. Grundsätzliche Auslegeordnung seitens Veranstalter als Vorbereitung zur ersten Anlass-Besprechung mit dem Garden Villa-Team
2. Nutzungsbestimmungen der Garden Villa Küchen-Infrastruktur für Caterer

Ihr Miteinbezug unserer Fragestellungen und Infos bringt dann die perfekte Würze in ein rundum abgeschmecktes Catering.

### Unsere Rezeptur für den Veranstalter

- Grundsatz-Entscheid No1: Wie sollen Tonalität bzw. Ausrichtung Ihres Caterings sein (z.B. schmackhafter Mainstream, Landes- oder Regionen-spezifisch, exotisch)
- Grundsatz-Entscheid No 2: Welches der vielen möglichen Catering-Konzepte ist für Sie stimmig? Klassisch serviertes Menu, bedientes Buffet, ungezwungenes Flying Dinner oder opulenter Apéro Riche im Free Flow kombiniert mit mehreren Ausgabe-Stationen, Cooler Food Truck...
- Das Essen dürfen Sie entweder selber organisieren. Oder wir vermitteln Ihnen unsere bewährten Haus-Caterer, die auch auf unserer Website beschrieben sind.
- Bei Bedarf können wir Ihnen eine Liste mit weiteren Catering-Kontakten zustellen.
- Wünschen Sie für das gesamte Catering einen externen Partner?
- Oder möchten Sie z.B. Apéro und/oder Dessert selber organisieren (durch Familie, Freunde)? Profitieren Sie in diesem Fall bitte von unseren Tips und Erfahrungen betreffend Organisation, Mengen, Anlieferung, Rückschub usw.
- Wie hoch ist Ihr Budget pro Gast für das Catering?
- Prinzip: ein Catering ist meist teurer als ein Restaurantbesuch.
- Erfahrungswert: für ca. Fr 75.- pro Gast ist seitens der Catering-Partner unseres Vertrauens ein Top-Menu mit Apéro, Hauptgang und Dessert gewährleistet. Nach oben sind preislich keine Grenzen gesetzt.
- Für kleinere Budgets haben wir natürlich total leckere, etwas einfachere, weniger aufwändige Optionen bereit.
- Je nach Catering-Konzept und Anbieter gibt es beträchtliche Unterschiede bei den total anfallenden Kosten.
- Diese Unterschiede gründen nicht hauptsächlich im Warenaufwand oder gar in der Qualität, sondern grossmehrheitlich auf den Personalkosten für den getätigten Arbeitsaufwand.
- Unsere Weisheit: auch mit geringerem Personal- bzw. Arbeitsaufwand lässt sich ein qualitativ absolut hochwertiges Catering mit garantiertem Wow-Effekt realisieren. Nämlich wenn Sie



gegenüber dem üblichen starren, rundum bedienten Bankett offen sind für neuartige schwingvolle Free Flow-Alternativen mit mehreren Ausgabe-Stationen. Gerne machen wir Ihnen solche spannende Catering-Konzepte schmackhaft, die wir mit grosser Begeisterung umsetzen.

- . Verlangen Sie vom Caterer immer eine übersichtliche Offerte mit Gesamtpreis pro Gast. Inklusive sämtlicher Leistungen (Waren, Material, Personal, Arbeitszeit, Anfahrt, Hinweis auf MwSt usw.). Exklusive verstecktes Kleingedrucktes!
- . Denken Sie auch an eine kleine feine vegetarische/vegane Auswahl innerhalb des Gesamtangebotes.
- . Von einem komplett vegetarischen/veganen Catering raten wir ab, ausser Ihre Gäste sind wirklich selber auch darauf konditioniert. Ansonsten macht sich allenfalls etwas Unmut breit und unser Team wird mit unangenehmen Bemerkungen und Nachfragen nach Fleisch-Alternativen konfrontiert, die wir uns ersparen möchten.
- . Erkundigen Sie sich vorab bei Ihren Gästen über spezielle Diäten, Intoleranzen und Allergien. Teilen Sie diese Information unbedingt dem Caterer mit, sodass er für die betroffenen Gäste allenfalls passende Alternativen präsentieren kann. Dies gilt natürlich nur in einem überschaubaren Umfang für einige wenige Ausnahmefälle.
- . Im ausserordentlichen Fall (z.B. ärztlich verordnete Spezialdiät) dürfen betroffenen Gäste gerne ein "sicheres" Gericht mitbringen, das der Caterer vor Ort aufbereitet.

### **Unsere Rezeptur für den Catering-Partner**

- . Auf die Saison 2022 haben wir mit hohem Aufwand und viel Herzblut einen neuen 22m<sup>2</sup> grossen, sauberen und ordentlichen Küchenraum eingerichtet. Zugang und Arbeitsbereich sind bestmöglich abgetrennt vom Gästebereich.
- . Caterer, die erstmals in unserer Garden Villa kochen dürfen, bitten wir, sich vorab die vorhandene Infrastruktur und die Platzverhältnisse anzuschauen. Eine schöne Gelegenheit für unser Kennenlernen.
- . Caterer und Lieferanten dürfen zwecks Aus- und Einladen trotz Fahrverbot direkt zur Garden Villa fahren. Parking dann allenfalls bei der benachbarten Villa Schöder, falls der Garden Villa-Vorplatz als Gästebereich benutzt wird.
- . Garden Villa tätigt mit Kunde erste Abklärungen betreffend Catering-Konzept und Budget.
- . Menubesprechung, Budgetierung, Ablauf, Debriefing und Verrechnung laufen danach direkt zwischen Caterer und Kunde.
- . Kopie von Menu, Offerte und Zeitplan geht vor dem Anlass als Info an Garden Villa.
- . Am Anlass treten Garden Villa und Caterer dem Veranstalter und den Gästen gegenüber als ein Team auf. Der Lead für sämtliche Belange liegt bei Garden Villa. Garden Villa ist erster Ansprechpartner für Veranstalter und Gäste.
- . Wir verlangen keine Provision für die Vermittlung eines Caterers an unsere Kunden. Dafür erwarten wir eine faire Offertstellung an diese.



- . Caterer darf unsere Küchen-Infrastruktur, vorhandenes Geschirr, Teller, Besteck, Küchenutensilien, Reinigungsmaterial usw. kostenlos benutzen. Dafür erwarten wir einen sorgsamem Umgang und Ordnung gemäss unseren Garden Villa-Standards.
- . Caterer muss seine spezifisch benötigten Küchengeräte (z.B. Grill, Induktionsherde, Holdomaten, Woks usw.) und Utensilien (z.B. Chaving Dishes, Pfannen, Töpfe, Gasflaschen, Menagen usw.) selber mitbringen.
- . Geräte und Mobiliar vor Ort: sensationeller Ofen, Mini-Steamer, Mikrowellenherd, mobile Mini-Herdplatte, elektrisches Bain Marie auf Rädern, Wasserkocher gross und klein, riesiger Gastronorm-Frigor, kleines Tiefkühlfach, riesiger Tellerwärmer, Gastro-Geschirrspülmaschine; Chromstahl-Insel 6m<sup>2</sup> als Arbeitsfläche, 2 mobile grosse Chromstahl-Bufferets zur Essensausgabe und -Präsentation.
- . Caterer sind für Abwasch und gründlich saubere, ordentliche Küchenabgabe gemäss unseren Garden Villa-Standards zuständig. Ansonsten verrechnen wir unseren Zusatzaufwand für Reinigung, Verräumen, Aufräumen mit Fr. 45.- pro Stunde direkt an den Caterer.
- . Caterer stellt für sämtliche Belange ausreichend eigene geeignete Mitarbeiter (Warenanlieferung, Lagerung, Handling Küchengeräte, Zubereitung/Ausgabe vom Essen, Aufräumen Küchenbereich und Backoffice, Abwasch).
- . Alle mitgebrachten Küchengeräte müssen im Normalfall gleich nach dem Catering abgeräumt und abtransportiert werden.
- . Wir haben ausreichend aber nicht endlos Stromkapazität und geeignete designierte Stromanschlüsse mit verschiedener Spannung für fast sämtliche erdenklichen Gerätschaften.
- . Der Caterer muss die Garden Villa vorab unbedingt informieren, welche Geräte mit wieviel individuellen Stromverbrauch er zu gebrauchen gedenkt. Der Einsatz derselben muss vorab von der Garden Villa genehmigt werden. No Plug & Play!
- . Waren-Anlieferungen durch Lieferanten bei Abwesenheit der Caterer müssen vorab mit der Garden Villa zeitlich abgesprochen werden. Wir übernehmen keine Verantwortung für unwissentlich abgestellte Waren, falls diese Schaden nehmen.
- . Gewerbepolizeiliche Vorschriften (Hygiene, Handling der Waren, Kühlkette usw.) müssen vom Caterer jederzeit eingehalten werden.
- . Der Caterer ist hinsichtlich Versicherungsschutz für seine Dienstleistungen, seine Waren, seine Geräte und seine Mitarbeiter selber verantwortlich.
- . Sollten Gäste wegen dem Catering erheblichen Schaden erleiden (Intoleranzen, Allergien, Lebensmittelvergiftung usw.), sind die entstehenden Konsequenzen (Wiedergutmachung, Folgekosten, Versicherung usw.) durch den Caterer direkt zu tragen. Die Garden Villa schliesst jegliche Haftung aus.
- . Das Catering-Team kommt in den Genuss derselben Getränke wie unsere Gäste. So können wir auch mal zusammen auf ein gelungenes Happening anstossen.
- . Dafür hält der Caterer auch ausreichend Essen für das Garden Villa-Team bereit. Dieses nehmen die Garden Villa-Mitarbeiter während dem Anlass in jeweils koordinierten 20minütigen Pausen zu geeigneten Zeiten ein. Unsererseits ist das mit dem Veranstalter jeweils besprochen worden.