



# STANDCATERING

MESSE  
BIO-CATERING  
STANDBEWIRTUNG  
BESTELLFORMULAR

[www.chefpartie.at](http://www.chefpartie.at) | [www.mzs.at](http://www.mzs.at)



GÜLTIG FÜR 2026

# 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)662 216012 42** oder schreiben Sie uns Ihr Anliegen per E-Mail an [office@chefpartie.at](mailto:office@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 Messe- / 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

## GETRÄNKE

**PERFEKT VERSORGT.**

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

Seite 5 - 6

## SONSTIGES CATERING ZUBEHÖR

**AN ALLES GEDACHT.**

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

Seite 7 - 8

## LIEFERBEDINGUNGEN & AGB

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

Seite 9 - 10

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. bei Speisen 10%.**



*Mit Bio-Genuss verwöhnen!*

Ihre schriftliche Bestellung nehmen wir gerne bis 5 Werktage vor Messestart | Veranstaltungsbeginn unter [office@chefpartie.at](mailto:office@chefpartie.at) entgegen. Während der Veranstaltung erreichen Sie uns unter unserer Veranstaltungshotline **+43 662 216012 42**.

#### RECHNUNGSKONTAKT

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

#### Kontaktdaten vor der Veranstaltung

Kontaktperson	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 12:00 Uhr (Speisen) und 16:00 Uhr (Getränke) 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.** Für größere Auf- und Abbau Arbeiten werden pro angefangene Mitarbeiterstunde € 45,- netto in Rechnung gestellt. **Es können nur original verschlossene**

**und vollständige Gebinde retour genommen werden.** Die von Ihnen bestellte Grundausstattung wird grundsätzlich am letzten Aufbautag 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:

GEFÜLLTE MINI WRAPS	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
<input type="radio"/> Schinken	1 Stk.	€ 3,20					
<input type="radio"/> Lachs	1 Stk.	€ 3,70					
<input type="radio"/> Hummus, vegan	1 Stk.	€ 3,20					
<input type="radio"/> Vegetarischer Aufstrich	1 Stk.	€ 3,20					
<input type="radio"/> Tomate-Mozzarella	1 Stk.	€ 3,20					
BELEGTES BIO-FINGERSANDWICH (Kleine Einheit)							
<input type="radio"/> Käse	1 Stk.	€ 3,20					
<input type="radio"/> Schinken	1 Stk.	€ 3,20					
<input type="radio"/> Salami	1 Stk.	€ 3,20					
<input type="radio"/> Roastbeef	1 Stk.	€ 3,70					
<input type="radio"/> Lachs	1 Stk.	€ 3,70					
<input type="radio"/> Hummus, vegan	1 Stk.	€ 3,20					
<input type="radio"/> Tomate-Mozzarella	1 Stk.	€ 3,20					
SÜSSES AUS DER BIO-BACKSTUBE							
Kaisersemmel, 50g	1 Stk.	€ 1,40					
Laugenbreze groß, 93g	1 Stk.	€ 2,30					
Buttercroissant, 45g	1 Stk.	€ 2,60					
Muffin, 70g - glutenfrei	1 Stk.	€ 3,70					
Schokoladen Muffin, 70g	1 Stk.	€ 3,70					
Blechkuchen, ca. 50g – hausgemacht, mit Früchten der Saison	1 Stk.	€ 3,20					
VITAMINE AUS DEM BIO GARTEN							
Bio-Obst der Saison, (pro Portion/Stück ca. 50 g)	1 Stk.	€ 1,70					
BIO-SUPPEN AUS DER SUPPENTERRINE inkl. Geschirr und Besteck (20 Port. = ca. 4 Liter)							
Cremesuppe nach Saison, inkl. Gebäck	20 Port.	€ 147,00					
Gulaschsuppe, inkl. Gebäck	20 Port.	€ 168,00					
BIO-WÜRSTEL IM WÜRSTELKOCHER von eingeschulter Crew geliefert und aufgestellt; inkl. Geschirr und Besteck							
Frankfurter   Schilcher Kren Senf 20 g   1 Gebäck	10 Paar	€ 52,50					
Münchner Weißwürste   Münchner Kindl Senf 20 g   1 Breze	8 Paar	€ 67,20					
STANDPARTY - BIO SCHMANKERL „SNACKSIZE“ frisch gekocht und heiß geliefert - gabelfertig portioniert							
<b>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! Die Gerichte variieren je nach saisonaler Verfügbarkeit. Vorschläge gerne auf Anfrage!</b>							

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. bei Speisen 10%.**

**NACHBESTELLUNGEN GERNE AUF ANFRAGE! FÜR NACHBESTELLUNGEN AM SELBEN TAG KÖNNEN WIR KEINE GARANTIE ABGEBEN. WIR DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS!**



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / Abnahme pro Kiste / ohne Gläser*	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Montes Mineralwasser prickelnd   0,33 Lt.   Flasche á € 2,67	20 Stk.	€ 53,33					
Montes Mineralwasser still   0,33 Lt.   Flasche á € 2,67	20 Stk.	€ 53,33					
Montes Mineralwasser prickelnd   0,75 Lt.   Flasche á € 4,30	12 Stk.	€ 51,60					
Montes Mineralwasser still   0,75 Lt.   Flasche á € 4,30	12 Stk.	€ 51,60					
Hasenfit Bio-Fruchtsaft Apfel   0,25 Lt.   Flasche á € 3,00	24 Stk.	€ 72,00					
Hasenfit Bio-Fruchtsaft Johannisbeere   0,25 Lt.   Flasche á € 3,00	24 Stk.	€ 72,00					
Hasenfit Bio-Fruchtsaft Apfel-Orange-Karotte   0,25 Lt.   Flasche á € 3,00	24 Stk.	€ 72,00					
Makava – delighted ice tea 0,33 Lt.   Flasche á € 3,33	24 Stk.	€ 80,00					
Red Bull   Red Bull Sugarfree   Red Bull Edition   0,25 Lt.   Dose á € 3,40	24 Stk.	€ 81,60					
Organics by Red Bull   0,33 Lt.   Flasche á € 3,33 (Sorte bitte anstreichen) Simply Cola   Easy Lemon   Black Orange   Ginger Ale   Tonic Water   Bitter Lemon   Ginger Beer	24 Stk.	€ 80,00					
BIER / Abnahme pro Kiste / ohne Gläser*							
Stiegl-Hell   20 Lt.   Fass	1 Stk.	Auf Anfrage					
Stiegl-Hell   0,33 Lt.   Flasche á € 3,67	24 Stk.	€ 88,00					
Stiegl-Naturradler Zitrone   0,33 Lt.   Flasche á € 3,67	24 Stk.	€ 88,00					
Stiegl-Freibier, alkoholfrei   0,33 Lt.   Flasche á € 3,67	24 Stk.	€ 88,00					
Stiegl-Weisse   0,5 Lt.   Flasche á € 4,92	20 Stk.	€ 98,40					
Gösser Biostoff   0,33 Lt.   Flasche á € 3,67	12 Stk.	€ 44,00					
PRICKELNDES / ohne Gläser*							
Bio Frizzante   0,75 Lt.   Flasche	1 Stk.	€ 24,00					
BIO QUALITÄTSWEINE / ohne Gläser*							
G'spritzter Weiss   0,33 Lt.   Flasche á € 3,80	12 Stk.	€ 45,60					
Chef Partie's Bio-Hauswein, Weiss   0,75 Lt.   Flasche	1 Stk.	€ 21,00					
Chef Partie's Bio-Hauswein, Rot   0,75 Lt.   Flasche	1 Stk.	€ 21,00					
<b>Auf Anfrage erhalten Sie ein erweitertes Weinsortiment!</b>							

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. bei Speisen 10%.**

\*Rückannahme NUR volle, verschlossene Gebinde (Ganze Kisten)!



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

### Equipment & Zubehör

ist nur in Kombination mit unserem Catering buchbar.

Eine Mieteinheit = 3 Tage

Eine Lieferung am Vortag ist möglich und wird nicht separat in Rechnung gestellt.

KAFFEEMASCHINE INKL. ZUBEHÖR*	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
<input type="radio"/> <b>KAFFEE „ALL-IN“ ANGEBOT</b> <b>inklusive</b> Kaffeemaschine   Bio-Kaffee   Bio-Zucker   Bio-Milch   Porzellan 220 V Stromanschluss benötigt L=50cm, B=60cm, H=160cm	1	<b>Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit</b>	für die gesamte Messedauer inklusive 1 Maschine, Bio-Kaffee 1 kg, 2 Lt. Milch, 100 Stk. Zucker, 50x Espresso Set & 50x Kaffeeset Porzellan inkl. Löffel				
<b>NACHBESTELLUNGEN</b>							
<input type="radio"/> <b>Segafredo „Organic Bohne“</b> – Bio & Fairtrade (Ganze Bohne)	1 kg	€ 60,00					
<input type="radio"/> <b>BIO Rübenzucker</b>   portioniert	100 Stk.	€ 8,00					
<input type="radio"/> <b>BIO Haltbarmilch 3,5%</b>   inkl. Milchkanne	1 Lt.	€ 2,50					
<input type="radio"/> <b>BIO Milchpulver</b>   750 g, ca. 3-5 g pro Port.	750 g	€ 20,00					
<b>BIO Sonnentor Teesortiment</b>   verschiedene Sorten / Abnahme pro Packung	18 Port.	€ 15,00					

**\*BEI DEN KAFFEEMASCHINEN IST NUR EINE BEGRENZTE ANZAHL VERFÜGBAR!**

EIS – Mindestabnahme 1 Sack = 5kg	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
<b>Crushed Ice</b> – exklusive Thermobox	5 kg	€ 25,00					
<b>Eiswürfel</b> – exklusive Thermobox	5 kg	€ 25,00					
<b>+ Thermobox Kaution (Bitte extra mitbestellen, wenn benötigt)</b> <small>(Die Kaution der Box wird nur einbehalten, wenn Sie die Box während der Dauer der Messe benötigen)</small>		€ 20,00					

**Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob eine Thermobox benötigt wird.**

**Bei einmal oder mehrmaliger, täglicher Lieferung von Eis während des gesamten Veranstaltungszeitraums, wird die Lieferpauschale nur 2x insgesamt verrechnet.**

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. bei Speisen 10%.**



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

### Equipment & Zubehör

ist nur in Kombination mit unserem Catering buchbar.  
Eine Mieteinheit = 3 Tage

Eine Lieferung am Vortag ist möglich und wird nicht separat in Rechnung gestellt.

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

INFRASTRUKTUR - Auf Vorbestellung - 10 Werktage	Stück	Preis	Tag der Anlieferung	Dauer
Chafing dish   inkl. Heizplatte   220 V	1	€ 45,00		
Mobile Zapfanlage inkl. CO <sup>2</sup>   b=95 cm, t=73,5 cm	1	€ 280,00		
Kühlschrank   220 Lt.   ca. 200 Flaschen à 0,25 - 0,33 Lt.   220 V	1	€ 90,00		
Kühlschrank   49 Lt.   ca. 25 Flaschen à 0,25 - 0,33 Lt.   220 V	1	€ 40,00		

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

MOBILIAR – exklusive Auf- und Abbau	Stück	Preis	Tag der Anlieferung	Dauer
Stehtisch rund   ø 80 cm   ohne Husse	1	€ 20,00		
Stehtisch rund   ø 80 cm   mit Tonnen Husse	1	€ 30,00		
Stehtisch quadratisch   ø 75 x 75 cm   ohne Tischläufer	1	€ 55,00		
Stehtisch rechteckig   ø 70 x 140 cm   mit Tischläufer	1	€ 60,00		
Designbarhocker mit Lehne   Chrom-schwarz	1	€ 16,00		
Holzkorpus schwarz-weiß   Auf Wunsch mit Glasoberplatte   Branding möglich	1	€ 80,00		
Rattanstühle inkl. Polster	1	€ 35,00		
Beistelltisch für Rattanlounge	1	€ 15,00		

Preis gilt pro Stück

GLÄSER   MEHRWEG-BECHER   LEIHGEBÜHR Mindestbestellmenge 1 Einheit = 1 Rack oder Box	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Universalglas   Wasser   Bier   Wein   0,25 Lt. – 25 Stück	1 Rack	€ 16,00					
Universalglas   Wasser   Bier   Wein   0,25 Lt. – 30 Stück	1 Rack	€ 19,00					
Zwiesel Weißweinglas   0,25 Lt. – 25 Stück	1 Rack.	€ 26,00					
Zwiesel Rotweinglas   0,25 Lt. – 16 Stück	1 Rack	€ 17,00					
Sektglas   0,10 Lt. – 36 Stück	1 Rack	€ 38,00					
Mehrweg Kaffeebecher   0,20 Lt. – 20 Stück	1 Box	€ 20,00					
Mehrwegbecher   0,30 Lt. – 20 Stück	1 Box	€ 20,00					
Mehrwegbecher   0,50 Lt. – 20 Stück	1 Box	€ 20,00					

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. bei Speisen 10%.**



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

### Equipment & Zubehör

ist nur in Kombination mit unserem Catering buchbar.  
Eine Mieteinheit = 3 Tage

Eine Lieferung am Vortag ist möglich und wird nicht separat in Rechnung gestellt.

PORZELLAN, BESTECK Bitte in Einheiten bestellen	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Dessertteller   ø 20 cm	1 Stk.	€ 1,00					
Hauptspeisenteller oval   ø 23 cm	1 Stk.	€ 1,50					
Hauptspeisenteller rund   ø 26 cm	1 Stk.	€ 1,50					
Kaffeeset   Unterteller & Tasse	1 Stk.	€ 1,00					
Espressoset   Unterteller & Tasse	1 Stk.	€ 1,00					
Kaffeebesteck: <input type="radio"/> Kaffeelöffel <input type="radio"/> Espressolöffel (bitte wählen Sie aus)	1 Stk.	€ 0,60					
Besteck: <input type="radio"/> Gabel <input type="radio"/> Messer <input type="radio"/> Suppenlöffel (bitte wählen Sie aus)	1 Stk.	€ 0,60					
Brotkorb	1 Stk.	€ 5,00					
Brezenständer	1 Stk.	€ 5,00					
Menage   Salz & Pfeffer	1 Stk.	€ 15,00					
Weinkühler	1 Stk.	€ 25,00					

TABLEWARE   STOFF WEISS Bitte in Einheiten bestellen	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Mundserviette weiß   50 x 50 cm	1 Stk.	€ 2,00					
Deckserviette weiß   90 x 90 cm	1 Stk.	€ 3,50					
Tischtuch weiß   180 x 130 cm	1 Stk.	€ 8,00					
Tischtuch weiß   220 x 130 cm	1 Stk.	€ 8,00					
Tonnen Husse weiß   ø 80 cm	1 Stk.	€ 25,00					
Rundtischtuch weiß   ø 300 cm - nahtlos	1 Stk.	€ 25,00					
Tisch Skirting weiß   bodenlang	1 Stk.	€ 25,00					
Geschirrtuch   Leihgabe (muss wieder abgegeben werden)	1 Stk.	€ 2,00					

VERBRAUCHSMATERIALIEN Bitte in Einheiten bestellen	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Müllsäcke	1 = 10 Stk.	€ 7,00					
Wettex, Putzlappen	1 = 5 Stk.	€ 2,00					
Reinigungsmittel   750 ml	1 Flasche	€ 16,00					

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. bei Speisen 10%.**



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

### BESTELLUNG

Bitte beachten Sie, dass nur Bestellung welche bis 5 Werktage (Bei Lebensmitteln & Getränken) und 3 Werktage (Bei Ausstattung und Equipment) vor der Veranstaltung abgegeben werden berücksichtigt werden können. Nachbestellungen sind während der Messe je nach Verfügbarkeit unter unserer Standcatering Hotline 0662 216012-42 möglich.

### EQUIPMENT

Bei Schäden bzw. Schwund oder nicht retourniert verrechnen wir den Wiederbeschaffungspreis.

### PFANDGEBINDE

Es können nur originalverschlossene und vollständige Gebinde (Ganze Kisten) retour verrechnet werden. Sollten Flaschen oder Kisten fehlen so erlauben wir uns den Pfand in der Höhe von € 0,25 pro Flasche und € 5,00 pro Kiste einzuheben.

### BRUCH, SCHWUND & NICHT RETOURNIERT

wird zum Wiederbeschaffungspreis an den Kunden weiterverrechnet.

### KAFFEE, PORTIONSZUCKER, MILCH

und andere verpackte Lebensmittel werden nicht zurückgenommen. Vielen Dank für das Verständnis!

### KONSUMATIONSGUTSCHEINE

Wir stellen Ihnen gerne für Ihre Kunden, Mitarbeiter etc. Konsumationsgutscheine aus, die sie in unseren geöffneten Restaurants, Bistros, Gastronomie-Outlets einlösen können. Eine Barablöse der Konsumationsgutscheine ist nicht möglich. Alle ausgehändigten Gutscheine werden Ihnen am Ende der Messe / Veranstaltung gesammelt in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass wir KEINE Gutscheine retour nehmen können. Gerne können Sie die Gutscheine bei anderen Messen oder im nächsten Jahr einlösen.

### NACHBESTELLUNGEN ODER ÄNDERUNGEN

zu einem bestehenden Auftrag sind, operativ bedingt, bitte am vorherigen Werktag bis spätestens 12:00 Uhr (Speisen) und 16:00 Uhr (Getränke) 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)662 216012 42** oder **+43(0)662 216012 40**.

### PERSONALLEASING

Mitarbeiter können nur dann von uns engagiert werden, wenn Chef Partie die gastronomische Betreuung Ihres Messestandes übernimmt. Für reines Personalleasing können wir Ihnen gerne Personalleasing Unternehmen die als unsere Partner tätig sind weiterempfehlen.

### 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: 01/2026



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Birngruber Gastronomie GmbH, Lindenweg 11, A-5310 Mondsee

**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 angemessenen Personenzahl 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 10 Werktage bei einer Gästezahl ab 300 Personen und 5 Werktage bei kleineren Gruppen 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 Werktagen 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 die vorab festgelegte Umsatzgarantie überschreiten, behalten wir uns vor, den geleisteten Arbeitsaufwand, inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten, dem Auftraggeber bzw. Veranstalter in Rechnung zu stellen.

**2. LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:** Bei Auftragserteilung ist durch den Kunden eine Anzahlung von 70% (siebzig Prozent) der Auftragssumme und inkl. anfallender Steuern, auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Die Anzahlung wird aufgeteilt, 35% (drittel) werden bei Auftragserteilung in Rechnung gestellt & weitere 35% (drittel) werden 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, jeweils mit einem Zahlungsziel von 10 Werktagen. Liegen keine Anzahlungen nicht bis längstens 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn vor, 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:** Aufträge bis maximal 100 Personen: Bei einer Stornierung durch den Auftraggeber ab 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn wird das gesamte Auftragsvolumen (einhundert Prozent) in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% (fünftzig Prozent) des Auftragsvolumens berechnet.

Aufträge von 101 bis 300 Personen: Bei einer Stornierung durch den Auftraggeber ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn wird das gesamte Auftragsvolumen (einhundert Prozent) in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung ab 30 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% (fünftzig Prozent) des Auftragsvolumens berechnet.

Aufträge ab 301 Personen: Für diese Aufträge gelten individuell vereinbarte Stornierungsbedingungen, die gesondert vertraglich geregelt werden.

**4. STROM, WASSER, MÜLL – BETRIEBS- & INSTALLATIONSKOSTEN, ENDREINIGUNG:** Werden zu Lasten an den Veranstalter verrechnet oder 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 über den Veranstalter. Daraus resultierende Kosten werden vom Veranstalter übernommen.

**4.1 ABSCHLAGSZAHLUNGEN:** Weiteres möchten wir Sie informieren das sämtliche Abschlagszahlungen, Umsatzprozente, Provisionsabgaben oder ähnliches, die vom Caterer an die Veranstaltungslocation zu leisten sind, an den Veranstalter zu 100% weiterverrechnet werden.

**5. MANIPULATIONSBEREICH, BRUCH UND SCHWUND:** Seitens der Gastronomie wird ein Manipulationsbereich benötigt, nach Auftragserteilung wird die Größe bekannt gegeben, etwaige Kosten übernimmt zur Gänze der Veranstalter. Jeglicher Bruch und Schwund der Ausstattung und des Equipments, das bei einer Veranstaltung zum Einsatz kommt, wird zum Wiederbeschaffungspreis an den Veranstalter verrechnet.

**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 Mindesteinsatzzeit 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 Anfahrtkosten werden an den Kunden weiterverrechnet. Alle unsere Servicemitarbeiter sind einheitlich gekleidet. Für folgende Mitarbeiter verrechnen wir: Für Veranstaltungsleitung, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau; Logistik Leitung € 60,00. Für Köche € 50,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- und Abbau; Logistik Mitarbeiter € 50,00. Sowie für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 50,00. Diese Preise verstehen sich netto pro Person/h.

**6.a NACHTARBEITSZUSCHLAG:** Es wird ein Nachtarbeitszuschlag gemäß dem Kollektivvertrag (KV) verrechnet. Der Zuschlag ist in drei Zeitfenster unterteilt: von 00:01 bis 02:00 Uhr, von 02:01 bis 04:00 Uhr und von 04:01 bis 06:00 Uhr. Pro begonnemem Zeitfenster wird ein Zuschlag, zusätzlich zum regulären Stundensatz, pro Mitarbeiter/in verrechnet.

**7. TRANSPORTKOSTEN F. SONDERMOBILIAR & EQUIPMENT:** Für Sondermobiliar der Veranstaltung außerhalb eines Umkreises von 20km sowie mehr als 14 Palettenplätze, berechnen wir die Transportkosten von unserem Lagerstandort am Messezentrum Salzburg zur Veranstaltungslocation nach tatsächlichem Aufwand. 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 Standardangebot und deren Reinigung nach HACCP-Standard. 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 verhindernde 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 Veranstaltung 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.

### 19. 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](mailto: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](mailto: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 weitergegeben werden. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an [admin@chefpartie.at](mailto:admin@chefpartie.at) widerrufen werden.

### 20. PREISANPASSUNG:

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise sich auf die aktuelle Marktsituation zum Datum der Zusendung des Angebots beziehen. Bei steigenden Einkaufspreisen zum Veranstaltungszeitpunkt behalten wir uns das Vorrecht unserer angeführten Preise anzugleichen.

Stand Jänner 2026