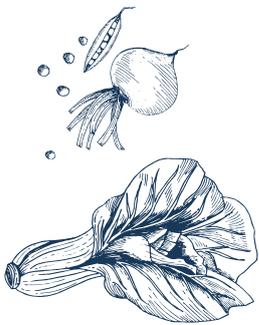




# BROTBACK SERVICE

→ ALLES FÜR DEN GAST

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



GÜLTIG FÜR 2025

*Ofenfrischer Bio Genuss*

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 6232 36093 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, Änderungen bitte am vorherigen Werktag bis spätestens 17:00 Uhr bekannt zu geben. Nachbestellungen während der Messe sind laufend unter +43 6232 36093-42 möglich.

Bei kurzfristigen Stornierungen oder Änderungen müssen wir leicht verderbliche Waren zu 100% berechnen!

Lieferungen bis 09:00 Uhr sind bitte bis 17:00 Uhr des Vortages zu bestellen. Nachbestellungen sind zwischen 09:00 - 17:00 Uhr möglich.

**Rechnungslegung & Konditionen**

Unsere angeführten Preise verstehen sich netto. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Tag.

Die Rechnungslegung erfolgt auf Lieferschein nach Abschluss der Messe gesamt, per Email oder Post

**Keine Barzahlung vor Ort möglich!**

**Vorbestellungen bitte bis Donnerstag, 06. November 2025 bis 14:00 Uhr an [office@chefpartie.at](mailto:office@chefpartie.at).**

Vielen Dank für Ihre Bestellung und Ihr Vertrauen!

Wir und das Beste aus der Natur werden Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event machen!

*Ihr Andreas Birngruber  
& die Chef Partie!*



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

AUSTELLERSERVICE	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
<input type="radio"/> Jour Croissant Mix	1 Stk.	€ 1,70					
<input type="radio"/> Jour Donut Mix	1 Stk.	€ 1,70					
<input type="radio"/> Jour Muffin Mix	1 Stk.	€ 1,70					
<input type="radio"/> Jour Gebäck Mix	1 Stk.	€ 1,20					
<input type="radio"/> Jour Snack Gebäck	1 Stk.	€ 2,70					
<input type="radio"/> Jour Laugenbreze	1 Stk.	€ 1,20					
<input type="radio"/> Baguette Groß	1 Stk.	€ 2,70					

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Lieferzeit und Menge mit. Mehrere Lieferung pro Tag sind möglich. Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Tag. **Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. 10% MwSt. bei Speisen!**

## AUSSTELLERSERVICE

OFENFRISCHES GEBÄCK FÜR IHREN MESSESTAND

ALLES FÜR DEN

# GAST

SÜSSES

Jour Donut Mix **1,70 €**

Mini Muffin Mix **1,70 €**

Jour Croissant Mix Süß **1,70 €**

BACKWAREN

Jour Gebäck Mix **1,20 €**

Jour Breze **1,20 €**

Baguette Groß **2,70 €**

SNACKS

Jour Snack Gebäck **2,70 €**

einfach köstlich

DIREKTE LIEFERUNG ZUM MESSESTAND - SIE MÜSSEN SICH UM NICHTS KÜMMERN

BESTELLUNGEN:

- ✓ Bis Donnerstag, 6. Nov., 14:00 Uhr, bitte an [office@chefpartie.at](mailto:office@chefpartie.at)
- ✓ Während der Messe per Standcatering-Hotline: **+43 6232 36093-42**
- ✓ Für Lieferung bis 9:00 Uhr, bestellen Sie bitte bis 16:00 Uhr am Vortag
- ✓ Nachbestellungen sind zwischen 8:00 Uhr und 16:00 Uhr möglich

Die Abrechnung erfolgt auf Lieferschein mit Rechnungslegung nach der Messe.  
**Keine Barzahlung möglich.**  
Einmalige Lieferpauschale pro Tag á € 25,00 netto.

| [reschundfrisch](http://reschundfrisch.com)  
[www.resch-frisch.com](http://www.resch-frisch.com)

LOCATIONS | CATERING | EVENTS

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



## 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 angenommenen Personenanzahl 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 Werktage 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 unterschreiten, 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% (fünfunddreißig Prozent) werden bei Auftragserteilung in Rechnung gestellt & weitere 35% (fünfunddreißig Prozent) 20 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, jeweils mit einem Zahlungsziel von 10 Werktagen. Liegen beide Anzahlungen nicht bis längstens 10 Werktage 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% (fünfzig 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% (fünfzig 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 Veranstaltunglocation 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 Anfahrtskosten 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 € 48,00. Sowie für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 48,00. 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 Zeiteinheiten unterteilt: von 00:01 bis 02:00 Uhr, von 02:01 bis 04:00 Uhr und von 04:01 bis 06:00 Uhr. Pro begonnenem Zeiteinheit 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 Veranstaltunglocation 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. Allergenauszeichnung 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 verhinnde Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die getroffenen Vereinbarungen ohne Schadenersatzpflicht 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 Veranstaltungen 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. RICHTIGSSTAND:** 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:

Bite 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 Mai 2025