



37 EXTRAORDINARY CATERING & EVENT SERVICES

Als Premiumpartner im Event- und Cateringbereich sind wir auf folgende Qualitäts- und Servicerichtlinien sehr stolz:

SERVICE NR. 1

Durch eine spezielle Abluft-Technik ist „Live Cooking“ auch in geschlossenen Räumen möglich.

SERVICE NR. 2

Unser eigener Fuhrpark sorgt für Flexibilität und Kosteneffizienz.

SERVICE NR. 3

Unser eigener Personal-Pool wird monatlich im internen Schulungszentrum geschult. Nur so kann ein 5**** Catering-Standard garantiert werden.

SERVICE NR. 4

Der ideale Firmenstandort zwischen Wien und Flughafen Schwechat sorgt für eine rasche Anlieferungszeit innerhalb des Wiener Großraums.

SERVICE NR. 5

Wir sind für unsere Kunden 24h bereit.

SERVICE NR. 6

Bei Bedarf stehen immer Handyladegeräte zur Verfügung.

SERVICE NR. 7

Bei jedem Catering stehen Tafel-Boxen zur Verfügung. Die übriggebliebenen Speisen können damit nach Hause genommen werden. So werden keine Speisen weggeworfen, das sorgt für Nachhaltigkeit.

SERVICE NR. 8

Falls mal was reißt, haben wir immer ein Nähzeug mit dabei.

SERVICE NR. 9

Bei kleinen Missgeschicken haben wir auch Fleckenentferner dabei.

SERVICE NR. 10

Blitzblankes Schuhwerk ermöglicht unser Schuhputzservice und Equipment bei jedem Event.

SERVICE NR. 11

Auf Wunsch werden Buffetschilder in mehreren Sprachen zur Verfügung gestellt.

SERVICE NR. 12

Unsere Agentur ist in der Branche gut vernetzt - davon profitieren auch unsere Kunden.

SERVICE NR. 13

Notfall-WLAN für dringende Internetaktivitäten immer vorhanden.

SERVICE NR. 14

In Notfällen ist ein ausgebildeter Sanitäter aus dem Team zur Stelle.

SERVICE NR. 15

Unsere Gäste speisen mit hochwertigem Equipment wie z.B. Lilien-Porzellan oder Berndorf Besteck.

SERVICE NR. 16

Unsere Kunden bekommen für ihre Veranstaltung ein Komplettangebot - so kommt alles aus einer Hand.

SERVICE NR. 17

Unser Grafiker gestaltet für Sie auf Wunsch passende Layouts, Menükarten oder Ihre Logopräsenz in der passenden CI.

SERVICE NR. 18

Mobile Rampen ermöglichen einen barrierefreien Zugang während der Veranstaltung.

SERVICE NR. 19

Ist der Lärmpegel zu hoch, wird mit einem Gehörschutz geholfen.

SERVICE NR. 20

Für Platzreservierungen haben wir „Reserviert“-Schilder vorbereitet.

SERVICE NR. 21

Die Mülltrennung erfolgt immer nach den strengen Richtlinien für Green Events.

SERVICE NR. 22

Nachhaltigkeit steht bei uns an oberster Stelle, daher bevorzugen wir regionale Lieferanten.

SERVICE NR. 23

Wir stellen unseren Gästen jederzeit gerne Reinigungs- und Erfrischungstücher zur Verfügung.

SERVICE NR. 24

Auf heißen Tagen profitieren unsere Kunden von unserem Eiswürfelservice.

SERVICE NR. 25

Die Agentur kommt zum Kunden, nicht umgekehrt.

SERVICE NR. 26

Angebote werden in Modulen erstellt, der Kunde profitiert durch einen genauen und transparenten Kostenüberblick.

SERVICE NR. 27

Wir recherchieren, visualisieren und analysieren für unsere Kunden. Die Kundenbedürfnisse werden dabei genau berücksichtigt und eingearbeitet.

SERVICE NR. 28

Unser Kernteam ist europaweit auf Messen und Kongressen unterwegs, um immer die neuesten Trends und Ideen präsentieren zu können.

SERVICE NR. 29

Kinderstühle werden bei den Veranstaltungen kostenlos vorbereitet.

SERVICE NR. 30

Unsere Agentur steht seit Jahren für Zuverlässigkeit und hohe Kundenzufriedenheit.

SERVICE NR. 31

Die Agentur veranstaltet mit dem Kunden externe Besichtigungstouren mit persönlicher Betreuung. Wir holen sie gerne dazu ab.

SERVICE NR. 32

Bei Regen gehören Regenponchos zum Equipment der Agentur.

SERVICE NR. 33

Auf Wunsch erstellen wir genaue Pläne zu den Eventlocations.

SERVICE NR. 34

Unsere Agentur verfügt über einen zielgruppenorientierten Beratungspool aus kreativen und erfahrenen Mitarbeitern.

SERVICE NR. 35

Unsere Agentur wurde nach ISO / IEC17024 TÜV zertifiziert.

SERVICE NR. 36

Unsere Agentur wurde im Bereich „Green Catering“, „Green Meeting & Events“ sowie „Green Location“ mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

SERVICE NR. 37

Unser Catering ist vegan-zertifiziert.

