

Gastronomie Personal- Dienstleistungen



Egal ob,

Catering
Gala Dinner
Events
A' la Carte
Housekeeping

wir haben das Richtige Personal für
Sie!

Inhaltsverzeichnis

I. Dienstleistung der Easy & More Eventmanagement

Wir über uns 2

Unsere Leistungspakete 3

Die Qualität unserer Mitarbeiter 4

II. Vorstellung der Abteilungen

Logistik 5

Küche 6

Service 7

Housekeeping 8

Referenzen 9

Planung Ihrer Veranstaltung 10

III. Ablauf der Buchung

Bestellung 11

Veranstaltungsbestätigung 11

Servicebestätigung 11

Preisgestaltung 11

IV. Vertragsarten

Dienstleistungsvertrag 12

Vergütungen 12

V. Kontaktdaten

Dienstleistung der Easy & More Personalmanagement

Wir über uns:

Sehr geehrte Damen und Herren,

**...Qualität und Service aus Überzeugung
mit über 20 Jahre Erfahrung....**

gern möchten wir uns an dieser Stelle als kompetenter Partner mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie Branche als Arbeitskräfteüberlasser vorstellen.

Bei der Durchführung von professionellen Veranstaltungen im geschäftlichen als auch privaten Bereich, stehen wir unseren Partnern in Sache Personalleasing zur Seite.

Easy & More Personalmanagement ist Ihr Ansprechpartner in professioneller Küchenführung, Serviceführung und Gastronomie - Logistik. Wir bieten Ihnen hochwertige Serviceleistungen und einen zuverlässigen, starken Partner – wir erfüllen stets die Erwartungen unserer Kunden. Sie finden uns beispielsweise bei Gehobene Events, Privatveranstaltungen, Messen, Konzerte, Theater, Sportereignisse und Pferdespringtourneen. **Lassen Sie sich von unseren Fachpersonal im Bereich Küche, Service, Logistik und Reinigung überzeugen.**

Mit diesem Konzept wollen wir all jene ansprechen, die mit uns ein kulinarisches Highlight der besonderen Art realisieren möchten und zudem auch die Kosten im Bereich Personal reduzieren möchten. Schließlich haben wir die Qualität und die nötige Erfahrung, um Ihre Veranstaltung zu einem großen Erfolg werden zu lassen.

Unsere Leistungspakete beinhalten:

-Projektbezogene Personaldienstleistung

Bei der projektbezogenen Personaldienstleistung werden wir für Sie im Rahmen einer bestimmten Veranstaltung bzw. eines Zeitraumes tätig.

Bei dieser Art der Personaldienstleistung stehen wir Ihnen bereits im Vorfeld mit Rat und Tat zur Seite.

Unabhängig von Art und Größe oder Ort der Veranstaltung, bekommen Sie für alle Tätigkeitsbereiche einen kompetenten Ansprechpartner, der Ihnen auch noch nach der Veranstaltung abschließend Rede und Antwort steht.

-Verleih von Fachpersonal

Unser Verleih von Fachpersonal bietet für Sie sehr gute Möglichkeiten unvorhersehbare Lücken schnell und unkompliziert zu schließen. Hierbei stellen wir Ihnen einen oder mehrere Mitarbeiter über einen Zeitraum von mehreren Tagen oder länger zu Verfügung. Die Einsatzplanung erfolgt flexibel direkt vor Ort in Absprache mit den Mitarbeitern ganz nach Ihren Wünschen.

Die Qualität unserer Mitarbeiter:

Da unsere Mitarbeiter regelmäßig in verschiedensten Einsatzarten und – Orten tätig sind, ergeben sich für unsere Kunden sehr flexible einsetzbare Talente. Somit können unsere Mitarbeiter bei Früh- und Abendveranstaltungen sowohl im größeren als auch im kleineren Rahmen eingesetzt werden.

Ihren Wünschen entsprechend stellen wir Ihnen einen Teamleiter zu Verfügung.

Grundsätzlich ist die Uniform klassisch „Schwarzweiß“.

Auf Anfrage stellen wir auch gerne gegen Aufpreis eine Uniform nach ihren Wünschen zusammen.

Unsere Mitarbeiter werden alle persönlich von unseren Veranstaltungsleitern eingestellt und müssen mehrere Kriterien erfüllen.

Hauptkriterium ist die Persönlichkeit jedes einzelnen.

Er oder sie muss ein gepflegtes Äußeres und ein großes Interesse an der Dienstleistung haben.

Unsere Mitarbeiter sind ausgebildete Fachleute mit mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie.

Regelmäßige Schulungen und Weiterbildung sorgen dafür, dass sich unsere Mitarbeiter auch fachlich immer wieder verbessern.

Logistik

Der Bereich Logistik umfasst alle Vorbereitungsarbeiten zur Veranstaltung, sowie alle Nachbereitungsarbeiten nach einer gelungenen Party.

Im gesamten ein wichtiger Teilbereich, den die meisten Gäste überhaupt nicht kennen. Oftmals ergibt sich aus dem Ablauf einer Veranstaltung oder aus dem Raumbelungsplan ein straffer Zeitplan. Gerade in der Hauptsaison ist es sehr hilfreich, wenn Veranstaltungsräume bis ans Maximum belegt werden können.

Nennen sie uns einfach den Zeitrahmen für den Umbau, und unsere Logistiker werden tätig. Somit bietet sich der Einsatz von Logistikern in den Nachtstunden ganz besonders an.

Sie haben ein Catering?

Und das gesamte Equipment muss an den Veranstaltungsort?

Sagen Sie es unserer Logistik!

Wir bringen Ihnen alles an den richtigen Platz und bauen es auch auf.

Hierbei werden nicht nur Stühle an die richtigen Stellen bewegt. Hierbei werden auch Tische eingedeckt, Schankanlagen vorbereitet, Kücheneinrichtungen in Betrieb genommen sowie Dekorationen für die Veranstaltung angebracht. Natürlich wird auch nach der Veranstaltung das gesamte Equipment von unserer Logistik-Crew wieder versandfertig gepackt.



Küche



Unabhängig von Art und Größe Ihrer Küche:

Wir haben den passenden Koch.

Ob Saucier, Gardemanger, Entremetier, Patissier oder gar einen Tournant. Egal welche Küchengröße. Wir haben vom Alleinkoch bis hin zur „grande brigade de cuisine“ alle Fachkräfte für Sie parat.

Unsere Köche zeichnen sich nicht nur durch eine hervorragende Ausbildung aus. Alle unsere Köche können mit einem Gesundheitszeugnis und einem guten Wissen über die aktuellen HACCP -Vorschriften aufwarten. Jeder Koch wird durch uns im Vorfeld bei einem Probekochen geprüft. Des Weiteren achten wir auf dementsprechende Kenntnisse in einzelnen Fachgebieten. Somit kann ein Patissier niemals als Rotisseur eingesetzt werden.

Alle Köche tragen schwarze Hosen, schwarze oder weiße Kochjacke und Rutschfeste schwarze Schuhe.

Service



**Für ihre Gäste der wohl
wichtigste Bereich und auch
unser Glanzstück**



Die Abteilung Service kümmert sich um die Wünsche Ihrer Gäste.

Wir schulen unsere Mitarbeiter in allen Grundtechniken, die in der Praxis gefordert werden.

Somit können wir Ihnen stets die Richtigen Mitarbeiter mit der Passenden Schulung und den damit verbundenen Kenntnissen bieten.

Selbstverständlich besteht jederzeit die Möglichkeit auch auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte

Schulungen zu entwickeln, um Ihnen die Mitarbeiter zu bieten, die Ihren speziellen

Anforderungen gerecht werden. Unsere Mitarbeiter werden alle persönlich von

unseren Veranstaltungsleitern eingestellt und müssen mehrere Kriterien erfüllen.

Hauptkriterium ist die Persönlichkeit jedes einzelnen. Er oder sie muss ein gepflegtes

Äußeres und großes Interesse an der Dienstleistung haben.

Neue Mitarbeiter werden bei Veranstaltungen durch unsere Teamleiter

eingeführt. Bei der Zusammenstellung unseres Teams achten wir nicht nur auf die

Kompetenz, wir achten ebenso auf ein harmonisches Zusammenspiel unter den Kollegen.

Aus dieser Symbiose heraus ergibt sich eine Komposition mit erstklassiger

Gästezufriedenheit.

Housekeeping

unsere Dienstleistung für Sie!

Es erwarten Sie Housekeeping Fachkräfte, die weit über die klassischen Reinigungsaufgaben hinausgehen.



Diese sorgen für eine Atmosphäre, in der sich der Gast rundum wohl fühlt. Der Housekeeper ist verantwortlich für die komplette Sauberkeit und Hygiene des Hotels, vom Gästezimmer bis zum Wellnessbereich.

Dabei ist ein geschulter Kontakt zum Gast natürlich das Fundament einer Tätigkeit im Hotel. Es gehört sich, dem Gast während eines Gespräches in die Augen zu blicken und ihm auch Sonderwünsche problemlos zu erfüllen. Je nach Größe des Hotels weist das Housekeeping den Zimmermädchen seine Aufgaben oder packt auch selbst mit an. Die Reinigung der Gästezimmer, Gänge und Korridore gehören ebenso zum Arbeitsbereich wie die Dekoration der Zimmer.

Selbständiges Arbeiten ist dafür eine Grundvoraussetzung. Das reicht von der richtigen Putzmitteldosierung und der Organisation der Wäschebestände bis zur sofortigen Meldung eines Schadens am Inventar des Hotels. Das perfekte Housekeeping ist höflich, korrekt und verantwortungsbewusst. Wir bieten Ihnen gut ausgebildetes Personal, das Ihr Hotel tatkräftig unterstützen kann.

Allein die Aufzählung unserer Leistungen zeigt den Unterschied zum Wettbewerb – lassen Sie sich inspirieren:

- Zimmerreinigung
- Checken und Freimelden
- Unterhaltsreinigung des öffentlichen Bereiches & Back of House
- Unterhaltsreinigung des Wellness-/SPA-Bereiches
- Betten- und Wäschedienst
- Pflege von Bar, Restaurant und Konferenzräumen
- Pflege von Lobby, Rezeption und Fahrstühlen

Referenzen:

Motto Catering

Impacts Catering Solution

CCB Brok Catering

Adventure Catering

Amon`s Catering

Max Catering

Kursalon Stadtpark

La` Vera Event - Catering

Falkensteiner Hotels & Residences

Hotel Arose*** Kitzbühel**

Penta Hotel*****

Saiblishof*** Ischgl**

Hotel Steinberger*****

Platzlalm Zillertal

Schloss Schönbrunn

Schulz Catering

7 Sin Catering

Gerstner Catering

Restaurant Ansari

Stephan Wirtschaft mit Bar

Schloss Restaurant Thürlhof

Hans im Glück

Restaurant Cavalierberg

U.v.m.

Planung

Unabhängig von Art und Größe der Veranstaltung können wir in einem Genau durch Sie definierten Rahmen tätig werden.

Somit können wir für Sie

- Logistikdienste bei Großveranstaltungen
- Thekenverkäufe
- A-la-carte – Service im Restaurationsbereich oder auch
- Service im Bereich der VIP-Lounge ausrichten.

Den Rahmen legen Sie fest.

Prinzipiell sollte die Bestellung der benötigten Mitarbeiter im Verlaufe der Vorwoche erfolgen. Sollten Sie einen größeren Bedarf an Mitarbeitern haben, so bitten wir um rechtzeitige Bekanntgabe.

Praktischer Ablauf

Bestellung:

Alle Bestellungen sollten schriftlich erfolgen.

Bedenken Sie, Je mehr Informationen wir zur Veranstaltung bekommen, umso besser können wir unsere Mitarbeiter einteilen!

Je früher wir von Ihrer Veranstaltung wissen, desto besser können wir uns um Ihre Bedürfnisse kümmern.

Aus diesem Grunde möchten wir sie bitten, uns so früh wie möglich eine Planung für Mitarbeiter zukommen zu lassen.

Bei einer höheren Kapazität als 10 Mitarbeiter, bitten wir um frühzeitige Bestellungen (mind. 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn).

Wir wissen, dass es auch kurzfristige Engpässe gibt und bemühen uns auch diesem Fall, diese so schnell wie möglich zu kompensieren.

Veranstaltungsbestätigung:

Bei der Bestätigung, die wir Ihnen per Email zusenden, prüfen Sie bitte die Richtigkeit unserer Daten.

Servicebestätigung:

Die Servicebestätigungen sind der Nachweis über die Veranstaltungen. Hier werden die Anfangs- und Endzeiten sowie eventuelle An- und Abfahrtzeiten eingetragen.

Sie muss von uns und von einer Ihrerseits bevollmächtigten Person unterschrieben werden. Ein Exemplar bleibt nach erfolgter Unterschrift in Ihrem Hause zur Gegenkontrolle der Rechnung. Sollte einmal keine Servicebestätigung geschrieben worden sein, so kann dies am nächsten Tag per Email nachgeholt werden.

Preisgestaltung:

Unsere Preise basieren auf die Einsatzstunden unserer Mitarbeiter. Die Pausenregelung nach dem Tarifvertrag ist einzuhalten. Der Preis richtet sich je nach Angebot. Dieser wird nach Absprache individuell nach den Kunden- Kriterien und deren Volumen erstellt.

Vertragsart:

1. Dienstleistungsvertrag:

Ein Dienstleistungsvertrag liegt dann vor, wenn Sie entscheiden, unsere Dienstleistungen in längeren Zeitrahmen in Anspruch zu nehmen.

Vergütung

Die gestellten Rechnungen sind bis zu 10 Tage nach Erhalt zu begleichen.

Bei individuellen Angeboten behalten wir uns vor, die gesonderten Bedingungen der jeweiligen Veranstaltung preislich zu integrieren.

Bestellung per E-Mail

office@easymore.at

Firma:

Adresse:

Ansprechpartner:

Tel. :

Fax:

Veranstaltungsdaten:

Datum:

Wochentag:

Ort:

Arbeitsbeginn:

Veranstaltungsbeginn:

ca. Ende:

Gästezahl/

Veranstaltungsart:

Mitarbeiterzahl:

Bestellt am:

von: