



Bokningsvillkor 2024

@HILMAOCHEVERT

Det är ofta mycket att tänka på inför en tillställning där det ska serveras mat. Eller så kan det åtminstone kännas. Vi hjälper dig gladeligen med allt från planering till genomförande men för att kunna göra detta på allra bästa sätt vill vi gärna stämma av vissa frågor redan från start.

Vi är måna om att både du som kund, och vi som tillsammans med vår personal levererar din bokning, ska känna oss trygga med vad som är beställt. Våra bokningsvillkor är därför ett enkelt sätt att tydliggöra vad vi kan förvänta oss av varandra vad gäller t ex bokning, ändring av en bokning, betalning och leverans.

PERSONAL

Vi räknar med ca en serveringspersonal/20 gäster vid en sittande middag och en/30 gäster vid buffé eller cocktailparty. Är det ett arrangemang som kräver en kock så räknar vi som grund en kock/50 gäster. I det fall att ni bokar catering och festlokal på plats hos oss i Öfvre Fabriken eller Smedjan ingår alltid kostnaden för 1 kock men i det fall det behövs fler eller ev. extra serveringspersonal för uppläggning av mat etc så betalar kunden för detta.

Minsta timdebitering för personal är 3h. Innan eventet får ni alltid en tidsuppskattning från oss där starttiden för respektive personal spikas. Vi sätter också en preliminär sluttid som sedan stäms av med en av kunden utsedd representant, som är på plats under själva tillställningen. Detta kan t ex vara en toastmaster eller närstående till brudparet/jubilaren.

Kostnad för serveringspersonal, kock och bartender är 325 kr/h på vardagar fram till 18.00. På kvällar och under helger är kostnaden 425 kr/h fram till midnatt och mellan 00.00-02.00 är kostanden 625 kr/h. Efter 02.00 erbjuds ingen personal. Då vi alltid bokar upp personal i god tid innan eventet måste ev avbokning av personal göras minst 14 dagar före festen/arrangemanget. I det fall att personal avbokas senare än 7-14 dagar innan eventet debiteras 50% av det i förväg uppskattade timantalet. Avbokas personalen senare än 7 dagar innan debiteras 100% av kostnaden.

LEVERANS

Vi kan alltid leverera er mat till önskad plats i Lerum, Partille, Göteborg och Alingsås kommun mot en kostnad av 500 kr. Används vår utrustning såsom t ex porslin och detta inte kan tas med tillbaka när ev. personal lämnar tillställningen tillkommer en returtransport på 300 kr. Om så önskas kan ni alltid hämta och lämna allting själva i vårt kök i Öfvre Fabriken, JT Bergs Väg 16 i Tollered. Returer sker, om inget annat avtalats, nästkommande vardag.



SKADAT & FÖRKOMMET GODS

Inget kalas utan kras... Men vi är så klart glada om ni är försiktiga med t ex porslin och dukar om ni hyr det från oss. Vid slutfakturering debiteras inköpspris för allt skadat, kantstött eller borttappat gods. Var därför noggrann med att kontrollera att allt följer med helt och fint tillbaka. Disk och tvätt behöver ni dock inte oroa er för. Den tar vi hand om!

OFFERT & BOKNINGSBEKRÄFTELSE

En offert från oss är ett förslag där vi beskriver vad vi levererar och ger en uppskattning av kostnaderna. Offerten innehåller ingen exakt meny utan denna spikas närmre inpå eventet. Giltighetstiden på offerten är 30 dagar. För större evenemang eller fester med en offererad kostnadsbild på mer än 25 000 kr sammanställer vi alltid en orderbekräftelse som båda parter signerar. Detta för att minimera risken för missförstånd.

BOKNINGSRUTINER

Din bokning hos oss börjar med att du gör en preliminär bokning där vi säkerställer att vi finns tillgängliga på ditt önskade datum. En preliminär bokning går alltid att avboka utan kostnad.

Minsta beställning vid catering är 20 personer per rätt om ingenting annat avtalas. Beställ gärna i god tid. Vi behöver er beställning med ev. allergier och andra matpreferenser senast 5 vardagar före leverans. Då underlättar ni för både er och vår planering. Skulle ni vara ute i sista minuten så försöker vi givetvis hjälpa er, med reservation för att utbudet då kan vara begränsat. Senast 3 dagar/72 timmar innan eventdagen fastställs angivet antal. Därefter debiteras det bokade antalet. Blir det stort bortfall på bokningen går det alltid att få de resterande portionerna i take-awaylådor. Men då måste detta meddelas av kunden innan middagen/eventet.

För caterings vid större fester, bröllop och event där bokningen görs mer än 6 månader innan och/eller ordersumman överstiger 25 000 kr skickas alltid en startfaktura på 5000 kr. När denna är betald går bokningen från preliminär till bekräftad. Skulle bokningen mot förmodan behöva avbokas kan detta alltid göras enligt våra avbokningsregler nedan och startfakturan betalas då tillbaka till kunden.

BETALNING

Betalning sker via Swish vid leverans eller mot faktura efter genomfört arrangemang. På priset tillkommer eventuella leverans- och personalkostnader samt hyra och ev. ersättning för skadat eller förkommet gods. Priser för mat och personal ink 12% moms och hyra av porslin och ev. leverans 25 procent. Betalningsvillkor: 10 dagar netto. Dröjsmålsränta med 8 % efter förfallodatum.



AVBOKNING

För cateringbokningar som understiger 15 000 kr ink moms kan du boka av din beställning utan kostnad fram till 5 dagar före leverans. Vid senare avbokning debiteras 50 % av bokningssumman. Vid avbokning senare än 2 vardagar/48 timmar före leverans utgår debitering på 100 %. (Då går det självklart att få maten levererad i take-away lådor eller t ex låta skänka den till välgörenhet).

För bokning av en större catering såsom bröllop eller fest där bokningssumman för maten överstiger 15 000 kr gäller;

- Avbokning som sker 3 månader innan eventet/festen debiteras med 25 % av totala matkostnaden.
- Avbokning som sker 2 månader innan eventet/festen debiteras med 50 % av totala matkostnaden.
- Avbokning som sker 1 månad innan eventet/festen debiteras med 75 % av totala matkostnaden.
- Avbokning som sker senare än 2 vardagar/48 timmar före eventet/festen debiteras med 100 % av totala matkostnaden.

Porslin och dukar kan alltid avbokas helt ända fram till dagen innan upphämtning.

FORCE MAJEUR

Strejk, lockout, eldsvåda, explosion, krig eller liknande krigstillstånd, väsentliga inskränkningar i leveranser eller andra omständigheter utanför leverantörens kontroll, berättigar leverantören att häva avtalet utan skyldighet att utge skadestånd.

I stora drag menas här att när något helt galet händer, något som ingen part kunnat förutspå, gäller inte rådande bokningsvillkor.

Vad gäller om/avbokning pga pandemi kan detta alltid göras men utifrån rådande restriktioner från Folkhälsomyndigheten. Har man t ex bokat för 100 personer men rådande restriktioner enbart tillåter 50 kan man inte avboka utan bokningen gäller då för detta antal. Avbokning på grund av pandemi kan så klart alltid göras, men då utefter befintliga bokningsvillkor.

OVANSTÅENDE BOKNINGSVILLKOR BASERAS PÅ BRANSCHORGANISATIONEN VISITAS ALLMÄNNA VILLKOR FÖR KONFERENS OCH ÖVRIGA ARRANGEMANG.