

## Catering-Speisen

### Fragen:

- Preise für Mobiliarelemente und Küchentechnikelemente umfassen jeweils nur das Möbelstück ansich. Diese sind aber zzgl. Aufbau, Abbau und Transport.  
*Antwort: Die Kosten für Auf- und Abbau sowie den Transport bitte wie im Leistungsverzeichnis geschrieben als eine Summe in die entsprechende Zeile eintragen ( Blatt "Catering Ausstattung").*
- es gibt keine Möglichkeit die Kosten für locationspezifische Besonderheiten einzutragen (Schmutzfangmatten, Filzgleiter)  
*Antwort: Diese Kosten bitte in der Logistikpauschale inkludieren.*
- Kaffeemaschinenpreis soll inkl. Kaffee sein - auch inkl. Geschirr? Den Kaffee nach Verbrauch abzurechnen wäre fairer für alle Beteiligten  
*Antwort: Bitte geben Sie eine Pauschale an, diese wird kurz vor der Veranstaltung an die Gästekalkulation angepasst. Den Kaffee bitte inkludieren, Geschirr nicht.*
- im Foyer Kiew braucht Ihr zwei Bars - je Bar 2 lfm oder je Bar 4 lfm?  
*Antwort: Je 2 lfm*
- Chisinau 2 / Hopper - hier wird die Espressomaschine mit Personal angefragt? Richtig so? Auf der Personalseite wird explizit nach Personal für Versorgung der Kaffeemaschinen gefragt.  
*Antwort: Es ist für alle Kaffeemaschinen im Haus Personal einzuplanen, das steht bei allen Maschinen dabei. Es soll dafür gesorgt werden, dass alle Maschinen jederzeit befüllt und sauber sind. Einen entsprechenden Bereich für jeden Tag gibt es auf dem Blatt "Catering Personal".*
- Personalkosten Crewcatering sind inkludiert in Foodpauschale  
*Antwort: Nein bitte Freizeilen auf dem Personalblatt dafür nutzen und entsprechend als Crew Personal bezeichnen*
- In der Zeile 84 & Z 92 wird nicht gerechnet (Leihgeschirr)  
*Antwort: Bitte füllen Sie die genannten Zeilen gemäß Leistungsverzeichnis aus. Nach Abgabe werden die Zwischensummen aller Bieter\*innen korrigiert und dem Gesamtpreis hinzugefügt.*