

SYSTINE

KOCHEN MIT SYSTEM.

FAQs

WIE KANN ICH BESTELLEN?

Bitte wenden Sie sich an Ihren Außendienstmitarbeiter oder den Telefonverkauf von Eurogast Grisseemann. Gerne steht Ihnen auch direkt Herr Thomas Baldauf als Ansprechpartner für Systine zur Verfügung. In einem Beratungsgespräch werden Sie über Systine und die Bestellmöglichkeiten informiert. Außerdem erhalten Sie schnellstmöglich die aktuelle Artikelliste der Komponenten und Menüs. Die Bestellung erfolgt mittels übermittelte Bestellliste.

WIE LANGE IST DIE VORLAUFZEIT?

Bei einem Standardangebot dauert die Vorlaufzeit 2 Tage. Damit die Komponenten rechtzeitig produziert werden können, ist eine Bestellung bis 10 Uhr erforderlich! (Tourenplan ist zu beachten!)

KANN ICH FÜR MICH EIN INDIVIDUELLES MENÜ PRODUZIEREN LASSEN?

Es werden 2 Standardmenüs pro Tag angeboten, individuelle Menüs sind erst ab einer gewissen Menge möglich und müssen erst vom Systine Team geprüft und entwickelt werden. Für ein Beratungsgespräch stehen wir jederzeit zur Verfügung.

KANN ICH EIGENE KOMPONENTEN PRODUZIEREN LASSEN?

Die Produktion einer neuen Komponente muss im Einzelnen geprüft werden. Es wird ein Anforderungsprofil erstellt und Sie erhalten innerhalb von 10 Werktagen Rückmeldung inkl. Muster und VK-Preis. Nach Freigabe durch Anfragersteller erfolgt die Auslieferung in weiteren 10 Werktagen.

KANN MAN DIE MENÜS PORTIONSWEISE BESTELLEN?

Grundsätzlich sind die Menüs nicht portionsweise bestellbar. Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Menüs. Etwaige Anfragen werden intern geprüft.

WIE KANN MAN GARANTIEREN, DASS GENÜGENDE AUSWAHL BEI DER HAUPTSPESIE BESTEHT?

Bei der Bestellung ist die Anzahl der Hauptspeisen zu erfassen. Damit jeder Gast die gewählte Hauptspeise erhält, lässt es sich nicht vermeiden, dass um ca. 10% mehr Portionen der Hauptspeise bestellt werden als Gäste verköstigt werden. Systine übernimmt keine Garantie und liefert keine extra Menüs gratis.

WIE KANN MAN GARANTIEREN, DASS DIE PORTIONSGRÖSSEN REICHEN?

Die Portionsgrößen werden von unseren erfahrenen Systine Küchenchefs definiert und als Zubereitungsempfehlung definiert. Für das Anrichten, Portionieren bzw. Regenerieren ist der Kunde vor Ort selbst verantwortlich.

WAS FÜR ALTERNATIVEN

GIBT ES FÜR ALLERGIKER/VEGETARIER/VEGANER?

Es werden eigene Menüs für Kinder, Allergiker/Vegetarier und Veganer vorbereitet. Diese sind beim Bestellvorgang zu berücksichtigen.

EINZELNE TAGESMENÜS PASSEN MIR NICHT, KANN MAN DIESE TAUSCHEN?

Nein, die Tagesmenüs sind festgelegt Menüs und können nicht getauscht werden. Anregungen und Wünsche der Kunden werden selbstverständlich behandelt und gegebenenfalls werden Änderungen im Menü vorgenommen.

BEKOMMEN DIE GÄSTE MEINES NACHBARN DASSELBE MENÜ?

Ja, wenn das selbe Grundmenü bestellt wurde.

WIE LANGE IST DIE HALTBARKEIT DER PRODUKTE?

Alle Produkte sind labortechnisch geprüft. Mindesthaltbarkeit ist gekühlt und verpackt bei allen angebotenen Produkten mind. 7 Tage ab Auslieferung.

ANSPRECHPARTNER

Thomas Baldauf

thomas.baldauf@grisseemann.at

T.: 05442 / 699 96 80

**Erfolg mit System.
Garantiert vom Grisseemann**