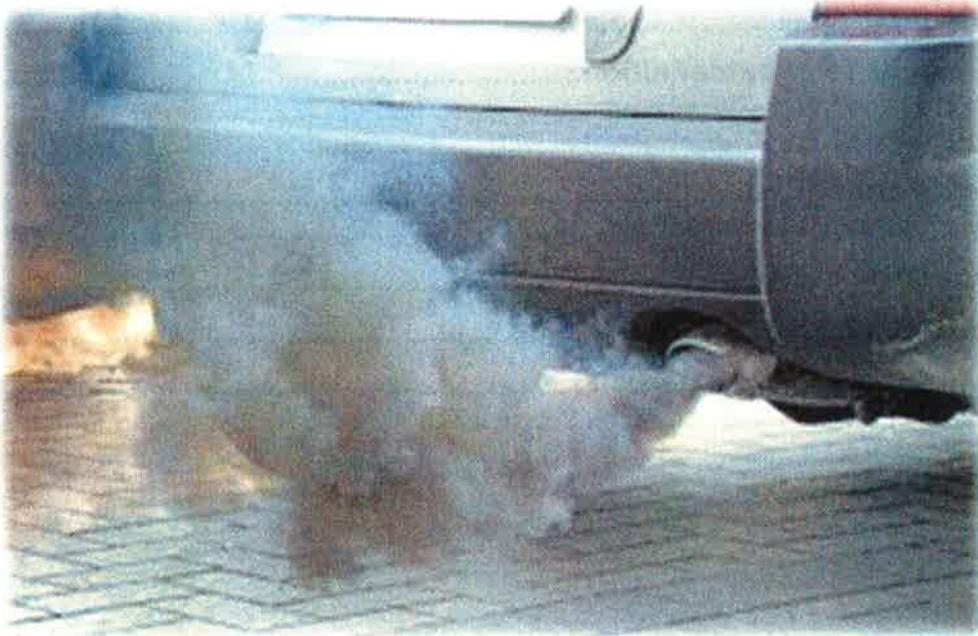


*TIPP: Füllen Sie diese Titelseite erst ganz am Schluss der Projektumsetzung aus
– kurz bevor Sie das Dokument für die Wettbewerbs-Teilnahme einreichen.*



CO² Ausstoss kann man verhindern!

Projekt-Team: Ruth Hildinger, Simone Corvaglia, Carmelo Sorrentino

Beruf: Kaufmann, Kauffrau

Lehrjahr: 2. Lehrjahr

Name der Schule oder des Betriebs: Walter Meier (Klima Schweiz) AG

Name der Lehrperson oder der Berufsbildnerin/des Berufsbildners: Cheryl Furrer

Zusammenfassung: Mit unserem Projekt zeigen wir den Mitarbeiter wie sie der Erde schaden, indem sie das Auto für wenige Kilometer benutzen. Wir möchten unsere Arbeitskollegen dazu motivieren, das sie mehr zu Fuss gehen. Erstens ist es gut für die Umwelt, da so der CO² Ausstoss vermindert wird und zweitens ist es für die Gesundheit besser. Da sie schön den ganzen Tag im Büro sitzen, wird es einem gut tun sich ein bisschen zu Bewegen.

Tatsächlich eingesparte Energie in kWh pro Jahr (Energieprojekt):

250 in Schwerzenbach und ca. 750 in der ganzen Schweiz

Wettbewerbs-Kategorie: Sensibilisierungsprojekt

Inhalt

1. Einleitung	4
1.1. Ausgangslage.....	4
1.2. Motivation	4
2. Ideensuche / Projektdefinition.....	5
2.1. Projektdefinition und -Zielsetzung:	5
2.2. Umsetzbarkeit.....	6
3. Projektplanung	7
3.1. Die wichtigsten Meilensteine.....	7
4. Konkrete Umsetzung.....	7
5. Berechnung.....	8
6. Auswertung der Projektarbeit	9
6.1. Rückblick	9
6.2. Erkenntnisse.....	9
6.3. Perspektiven.....	9

1. Einleitung

1.1. Ausgangslage

Energie. Welche Auswirkungen hat das? Die Menschen benutzen das alltäglich, aber wissen sie auch alle, dass das negative Auswirkungen für den Klimawandel hat?

Der Verkehrssektor trägt weltweit etwa 14% zu den gesamten, globalen Treibhausgasemissionen bei und das mit steigender Tendenz. Der Verkehr in der Schweiz ist bereits heute Klimasünder Nummer 1.

Mit unserem Projekt zeigen wir den Mitarbeiter wie sie der Erde schaden, indem sie das Auto für wenige Kilometer benutzen. Wir möchten unsere Arbeitskollegen dazu motivieren, das sie mehr zu Fuss gehen. Erstens ist es gut für die Umwelt, da so der CO² Ausstoss vermindert wird und zweitens ist es für die Gesundheit besser. Da sie schön den ganzen Tag im Büro sitzen, wird es einem gut tun sich ein bisschen zu Bewegen.

1.2. Motivation

Unsere Motivation, wie auch unsere erste Idee war es, den Mitarbeiter etwas neues anzubieten. Wir wollten Ihnen etwas bieten, dass eventuell auch die Einstellung der Mitarbeiter änderte. Sei es nun auf eine gesunde Ernährung zu wechseln oder einmal auf sein Auto zu verzichten.

2. Ideensuche / Projektdefinition

Unsere Ideensuche begann damit die Verpflegungsautomaten zu ersetzen. Wir haben verschiedene Modelle recherchiert, welche Umweltfreundlicher und Stromsparend sind. Die Idee konnten wir nicht weiter verfolgen, da dies aus vertraglichen Gründen nicht möglich ist.

Donnerstags verpflegte uns ein Suppenwagen, da dieser aber nicht gut bei unseren Mitarbeiter ankam, wurde er abgeschafft. Da haben wir uns gedacht wir könnten diesen durch einen anderen Mittagswagen ersetzen, welcher von den Angestellten gewünscht wird. Leider wurde im Hintergrund einen Pizzawagen angeschafft, weswegen wir auch diese Idee nicht weiter führen konnten.

Ein anderer Einfall war es einen Znüniservice zu organisieren. Wir haben von verschiedenen Znüniservicesanbieter Offerten eingeholt, um die zu vergleichen. Da die Arbeitszeit gross beeinflusst werden würde, konnten wir dies auch nicht umsetzen.

Uns ist es aufgefallen, dass die Angestellte das Auto benutzen um zu Mittag essen. Da die Verpflegungsmöglichkeiten nicht weit von unserem Unternehmen entfernt sind, haben wir es für Sinnvoll empfunden, unsere Mitarbeiter aufzuklären wie Sie damit der Erde schaden.

2.1. Projektdefinition und -Zielsetzung:

Anfangs haben wir uns im Bereich Planungsprojekt bewegt. Wir haben verschiedene Themen angeschaut und wollten unser Projekt als eine Planung für eine Umstellung in der Verpflegung der Firma abgeben. Leider haben uns verschiedene Entscheidungen und Bedingungen uns in den Bereich Sensibilisierungsprojekt geführt.

In diesem Projekt zeigen wir unseren Mitarbeiter wie viel CO² –Ausstoss Sie verursachen, wenn Sie ihr Auto benutzen um in der Nähe Mittagessen. Wir zeigen Ihnen wie viel Ausstoss dies im Jahr ist. Durch eine Umfrage in der Firma (Standort Schwerzenbach), haben wir verschiedene Daten erhalten und diese dann ausgewertet. Mit unserem Projekt erreichen wir ca. 250 Mitarbeiter und das sind nur die Mitarbeiter, welche in Schwerzenbach arbeiten.

2.2. Umsetzbarkeit

Wir haben uns für die Idee des CO² entschieden, da diese im Interesse Aller ist. Wir haben Mittels Umfrage die Werte ausgerechnet und diese werden auch in unserem Intranet, welches uns die Möglichkeit bietet alle Geschäftsstellen zu informieren, aufgezeigt werden.

3. Projektplanung

Unterstützt wurden wir von der Leiterin des Facility Management. Sie ist für die Snackautomaten zuständig und wir konnten uns, mit unseren offenen Fragen an Sie wenden.

Wir setzten uns mit verschiedenen Lieferanten in Verbindung und holten uns, für einen angemessenen Mittagswagen, Offerten ein. Leider wurde kurz danach bereits einen Pizzawagen arrangiert, weshalb wir uns ein anderes Thema suchen mussten.

Für die Verminderung des CO² Ausstoss, haben wir eine Umfrage gestartet. Indem werden die Mitarbeiter darüber ausgefragt, ob sie den Mittagswagen benutzen, mit dem Auto zu Mittag gehen und genauere Informationen zu ihrem Auto. Denn so konnten wir den genaueren Wert des Ausstosses berechnen.

3.1. Die wichtigsten Meilensteine

<i>Was</i>	<i>Termin</i>
<i>Znüni Wagen, Verpflegungsautomaten</i>	<i>November 2014</i>
<i>Besprechung mit Frau Beatrix Stillhart (Leiterin Facility Management)</i>	<i>Dezember 2014</i>
<i>Mittagswagen</i>	<i>Dezember 2014 – Januar 2015</i>
<i>Berechnung CO² Ausstoss</i>	<i>März 2015</i>

4. Konkrete Umsetzung

Umsetzen konnten wir es damit, indem wir die Umfragen im Bluenet¹ veröffentlicht haben. Nachdem zahlreiche Mitarbeiter an den Umfragen teilgenommen haben, konnten wir diese genau Auswerten.

¹ Interne Website

5. Berechnung

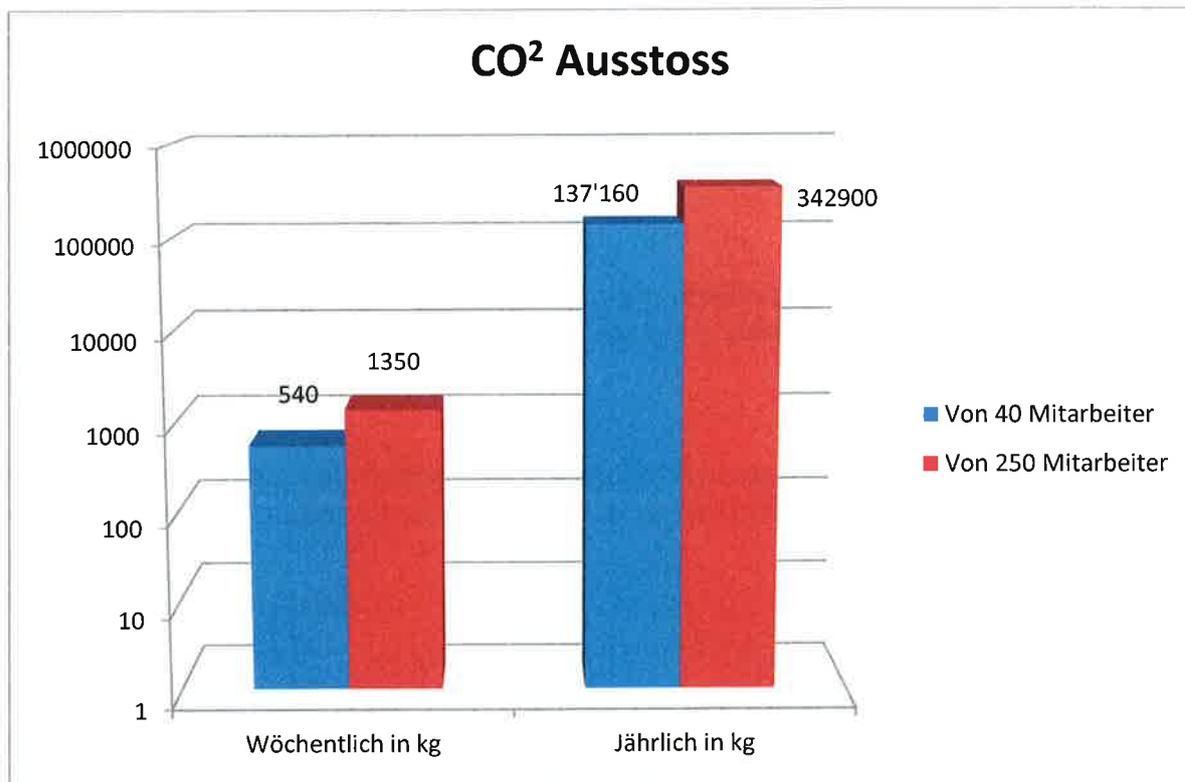


Bild 1 Diagramm, CO² Ausstoss

Mit Hilfe der Internetseite von Myclimate konnten wir den CO² Ausstoss berechnen. 40 Mitarbeiter von uns haben wöchentlich einen Ausstoss von 540 kg CO², dies entspricht einen jährlichen Ausstoss von 137'160 kg CO². Für diese Kompensation können diese 40 Mitarbeiter einen Betrag von CHF 3'931.– jährlich spenden. Im obigem Diagramm sind die Zahlen für 250 Mitarbeiter ausgerechnet und auch ersichtlich. Die Spende für die Kompensation würde bei fast CHF 10'000.– jährlich liegen.

Weitere Berechnungen, welche aber nicht mehr für das Projekt relevant sind, befinden sich im Anhang.

6. Auswertung der Projektarbeit

6.1. Rückblick

Wir hatten einige Hindernisse, da wir immer eine neue Idee verfolgen mussten. Bei den Berechnungen der Stromkosten hatten wir die meisten Schwierigkeiten.

Wir sind unseren Arbeitskollegen sehr dankbar, dass sie uns so toll unterstützt haben. Denn ohne sie, hätten wir unser Projekt gar nicht weiter führen können.

Mit unserem Projekt sind wir zufrieden. Wir hoffen das einige sich es zweimal überlegen, ob es wirklich nötig ist mit dem Auto zu gehen, anstelle zu Fuss.

6.2. Erkenntnisse

Wir waren anfangs der Meinung, einen Snackautomaten keine grosse Sache wäre. Doch da haben wir uns getäuscht. Es gab vertragliche Hintergründe, die uns in den wegstellten.

6.3. Perspektiven

Eine Zusammenfassung unseres Projektes werden wir ins Bluenet stellen. So können die Mitarbeiter, das Endergebnis des Projektes sehen.

Anhang

Die folgende Anhänge zeigen Umfragen betreffend Znüniwagen und Verpflegungsautomaten. Die Offerten bzw. Preislisten sollen Ihnen zeigen, dass ein Vergleich der verschiedenen Znüniserviceanbieter stattgefunden hat.

Sie werden auch die verschiedene Modelle der Verpflegungsautomaten sehen, diese sollen Ihnen zeigen, dass eine Recherche erfolgt ist.

Mit der Stromberechnung zeigen wir Ihnen zwei verschiedene Modelle und dessen Stromverbrauch. Das erste Modell, Saeco Aliseo, ist aktuelle, welches in unserem Unternehmen steht. Im Vergleich dazu haben wir den Stromverbrauch der Saeco Diamante ausgerechnet. Die Auswertung mit den Zahlen sind im Diagramm ersichtlich.

Lieferdatum:

Name/Firma: _____ Tel: _____

Strasse: _____ Fax: _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

bestellt durch: _____ Tel.direkt: _____

WIRD GEHOLT

Bereitstellungszeit: _____

LIEFERN

Ess-Zeit: _____

Abfahrtszeit: _____

LIEFERADRESSE: Str.

Ort:

Anlass:

Anzahl Personen:

Gedeck: **Fingerfood**

Menu:

Anzahl	Artikel	Preis / Stk.	Zwischen Total CHF
	Food warm:		
	Ailerons:Pouletflügeli mariniert oder mit sweet and sour Sauce	3.--	
	Mini Wraps assortiert: BBQ-Chik`N, Lemon-Chik`n, Asian-Chik`n	3.50	
	Cocktail-Tartlettes: Quiche Lorraine, Ratatouille, Käse etc.	3.50	
	Schinkengipfeli Excelent	3.50	
	Cocktailwürstchen im Blätterteig (pikant)	3.50	
	Burekas: (Teigtasche mit Hackfleisch oder Gemüse)	3.75	
	Meatballs an pikanter Sauce Port.:	4.--	
	Food warm: (Spiedini / Spiessli)		
	Pouletbrust-Spiessli: Pouletbrust mariniert mit Paprika und Oliven	3.--	
	Pouletbrust-Spiessli: Pouletbrust mariniert mit Kurkuma u. Ananas	3.--	
	Yakitori-Spiessli: Pouletfleisch mit Sojasauce und Ingwer	3.--	
	Yakitori-Spiessli: Pouletfleisch mit Sojasauce, Pfeffer und Chili	3.--	
	Yakitori-Spiessli: Pouletfleisch mit Sojasauce und Ananas	3.--	
	Yakitori-Spiessli: Pouletfleisch m. Panang-Curry, Zitronengras etc.	3.--	
	Sateh-Pouletspiesschen mariniert oder mit sweet and sour Sauce	3.50	
	Lamm-Spiessli mariniert	3.50	
	Rindfleisch-Spiessli mariniert	3.75	
	Food kalt: (Spiedini / Spiessli)		
	Spiedini- Mediterrani: Spiessli mit Oliven, Balsamico-Zwiebeln,	3.--	
	Mozzarella, Peperoni und getrocknete Tomaten	3.--	
	Pinchito Spiessli: Spiessli mit Peppadew, Oliven, Patisson und ge-		

	trocknete Tomaten	3.--	
	Gourmet-Spiesschen: mit Tattori Tomaten, Mozzarella-Perlen und Oliven assortiert	3.--	
	Spiessli de Luxe: Trauben assortiert, Käsewürfel garniert mit Lachs-, Rohschinken-, Salami- oder Panzettastreifen	4.50	
	Food kalt: (Belegte Brötchen + Canapés divers)		
	Belegte Brötchen de Luxe assortiert	5.50	
	Belegte Brötchen Gigante assortiert	6.50	
	Cocktail-Canapés assortiert (Mini, rechteckig)	3.75	
	Gourmet-Canapés (Mini, 2-Biss) assortiert mit leichtem Sulz	3.75	
	Gourmet-Canapés (Mini, 3-Biss) assortiert mit leichtem Sulz	4.90	
	Canapés Alfi`s spezial: mit Crevetten, Tartar etc.	4.90	
	Food kalt: (diverses im Glas)		
	Gourmet.Gläschen. mit Crevettencocktail und Ananas	4.50	
	Gourmet.Gläschen. mit Kartoffelsalat und Lachs	4.50	
	Food kalt: (verschiedenes)		
	Schalenkonfekt gesalzen: mit verschiedensten Füllungen	3.--	
	Grissinistangen mit Rohschinken oder Bündnerfleisch umwickelt	3.25	
	Rohschinken- oder Bündnerfleisch-Röllchen mit Frischkäse gefüllt	3.25	
	Bruschette: alla Napolitana mit frischen Tomaten u. Basilikum	3.75	
	Bruschette alla Siciliana mit Olivenmousse verde u nero	3.75	
	Bruschette auf Wurzelbrot mit Ei- Tomaten oder Rüebl-Käse	3.75	
	Picolinos: Mini-Hamburgerli (Kalbfleisch), mit allem Drum u. Dran	3.75	
	Frikadellen mit verschiedenen Dip-Saucen	4.--	
	Duo Poivrons-Chorizo	4.90	
	Crostini assortiert alla Italiana	5.50	
	Food kalt: (Sandwiches excelent)		
	Mini-Sandwiches: Verschiedene Brotarten gefüllt mit gluschtigen Fleisch- oder Käsesorten	4.--	
	Mini-Butter- oder Laugengipfeli gefüllt mit Lachs-, Thon-. Käse- oder Eimousse	4.50	
	Snack`s die neue Art ein Sandwiches zu geniessen sorgfältig belegt mit verschiedenen Fleisch- u. Käsesorten sowie köstlichen Zutaten	5.--	
	Food kalt: (Vegi)		
	Snack`s die neue Art ein Sandwiches zu geniessen sorgfältig belegt mit verschiedenen Fleisch- u. Käsesorten sowie köstlichen Zutaten	5.--	
	Frischkost-Gemüse assortiert mit versch. Dip-Saucen in Mini- Becher	3.25	
	Frischkost-Gemüse assortiert m. versch. Dip-Saucen in Mini- Schalen	4.--	

	Dessert:		
	Fruchtspiesschen assortiert	3.75	
	Limetten-Dessert	3.50	
	Caramel Dessert Romboid	4.20	
	Mini-Pat. assortiert (2 Stck. pro Person)	4.75	
	Italienische Träumereien (2 Stck. pro Person)	4.75	
	Mousse aux Chocolat in Schale	4.90	
	Zitronen-Quarkcrème in Schale	4.90	
	Strazatella in Schale	4.90	
	Und vieles mehr !!!		
	P.s.		
	Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer		
	Sushi & Sashimi verlangen Sie unsere Spezialofferte		
	Die Preise können jederzeit den aktuellen Gegebenheiten angepasst werden.		



Milch- und Energy-Drinks

CAFFE LATTE	0.23 l	Fr.	2.50
Bifidus-Drink	0.50 l	Fr.	3.20
Comella	0.25 l	Fr.	1.70
Comella	0.50 l	Fr.	2.60
Energy-Drink	0.33 l	Fr.	2.60
Ovo-Drink	0.33 l	Fr.	2.50
Ovo-Drink	0.50 l	Fr.	4.50
Red Bull	0.25 l	Fr.	3.50
Yogi-Drink	0.20 l	Fr.	1.80
Montag	0.25 l	Fr.	1.60

Fruchtsäfte

Apfelsaft	1.50 l	Fr.	4.50
Fruchtcocktail Granini	0.33 l	Fr.	2.50
Fruchtcocktail Granini	1.00 l	Fr.	4.75
Orangensaft Granini	0.33 l	Fr.	2.50
Orangensaft Granini	1.00 l	Fr.	4.75
Milch Säfte	0.20 l	Fr.	2.50

Mineralwasser

gesüsst	1.50 l	Fr.	3.50
gesüsst	0.50 l	Fr.	2.60
ungesüsst	1.50 l	Fr.	3.00
ungesüsst	0.50 l	Fr.	2.00

Für den kleinen Hunger

Chnusper Müesli	Fr.	2.50
Gnlessköpfl	Fr.	2.50
Milchreis	Fr.	2.50
Quarks	Fr.	2.50
Joghurts	Fr.	2.00



Sandwiches:

Schinken, Salami, Salami (scharf), Fleischkäse, Thon und Trutenfleisch sowie Käse

Bagel	Fr.	5.50
Butterzöpfli	Fr.	6.00
Grosse Brezel	Fr.	6.20
Holzfüller-Sandwiches	Fr.	6.00
Körner Triangolo	Fr.	6.00
Laugenstangen	Fr.	6.00
Laugenzöpfli	Fr.	6.00
Laugenzöpfli mit Körner	Fr.	6.00
Maisbrot	Fr.	6.50
Olivebrot	Fr.	6.00
Parisette	Fr.	6.00
Murren (gross)	Fr.	6.00
Rhomboid	Fr.	6.00
Schraubenbrot	Fr.	6.00
Sonnenblumen-Sandwiches	Fr.	6.00
Mohnbrölli	Fr.	5.00
Murren	Fr.	5.00
Semmel	Fr.	4.90
Sesambrölli	Fr.	4.90
Weggli	Fr.	5.00
Triangolo	Fr.	5.50

Hausbrote:

Schinken, Salami, Salami (scharf), Fleischkäse, Thon und Trutenfleisch

sowie Käse	Fr.	5.50
Spezial Sandwiches div. Brote:		
Bündnerfleisch, Rohschinken und Roastbeef	Fr.	7.00
Gemüseschnitzel	Fr.	6.00



Spezial Brote:

Clabattina mit Trutenfleisch	Fr.	6.00
Hirtenbrot mit Thon	Fr.	6.00
Olivebrot mit Tomaten / Mozzarella	Fr.	6.00
Pizzabrot gefüllt	Fr.	7.00
Schnitzelbrot (Geflügel)	Fr.	7.00
Fischzopf	Fr.	7.00
Diverse Eierbrötchen	Fr.	5.00
Schinkengipfel, Chäschüechli warm	Fr.	2.80
Hamburger	Fr.	6.50
Kebab (auf Bestellung)	Fr.	12.50

täglich verschiedene frische Salate

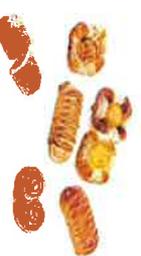
Normal	Fr.	6.80
Spez. ab	Fr.	7.50

Diverse Birchermüsli:

200 Gramm	Fr.	4.80
350 Gramm	Fr.	5.80

Etwas zum Naschen:

Schoggistängel	Fr.	1.50
Balisto div. Aromen	Fr.	1.60
Mars / Snickers / Twix / Bourny	Fr.	1.60
Kaugummi div. Aromen	Fr.	1.50



SÜSSE VERSUCHUNGEN

Apfeltasche, Apfel im Schafrock	Fr.	2.80
Aprikosen-Jalousien	Fr.	2.80
Aprikosen-Stange	Fr.	2.80
Berliner	Fr.	2.80
Blueberry Muffin	Fr.	2.80
Cailler-Branche-Gipfel	Fr.	2.80
Christi-Quark Plunder	Fr.	2.80
Donuts diverse	ab	Fr. 2.80
Hirbeer-Vanille-Plunder	Fr.	2.80
Mandel-Gipfel	Fr.	2.80
Mandel-Stange	Fr.	2.80
Nussbille	Fr.	2.80
Nussgipfel	Fr.	2.80
Nuss-Stange	Fr.	2.80
Rosinenbrölli	Fr.	2.60
Schoggibrölli	Fr.	2.60
Vanille-Cornet	Fr.	2.80
Ziegerkrapfen	Fr.	2.80

Gipfeli

Butter-, Laugen-, Vollkorn- und Maisgipfel

Diverse Brötchen

Weggli, Semmel, Bürl, Mohn-, Kartoffel-, Pausenbrölli und Sonnenblume	Fr.	2.00
Murren, Kürbiskern-, und Sesambrölli	Fr.	2.00
Körner Triangolo, Sonnenblumen-, Paramedia- und Winzerbrölli	Fr.	2.50
Butter- oder Quarkbrezel	Fr.	2.60

Div. frische Früchte

Preis nach Saison pro Stk. ab Fr. 1.20

Corvaglia Simone

Von: SPC-GmbH <service@spc-gmbh.ch>
Gesendet: Mittwoch, 12. November 2014 15:42
An: Corvaglia Simone
Betreff: AW: Znüni Service Walter Meier

Hallo Herr Corvaglia

Besten Dank für Ihre Anfrage. Selbstverständlich haben wir einen Znüni Wagen, sogar mehrere, die täglich unsere Kunden anfahren und Sie unserem Znüni Angebot versorgen, das wesentlich darüber hinaus geht. Schauen Sie einmal unsere Internetseite an ([www. Alfiis-znueni-express.ch](http://www.Alfiis-znueni-express.ch)). Im weiteren sende ich Ihnen unsere Angebotslisten zur gefälligen Einsicht. Wären Sie interessiert müssten wir einen Besprechungstermin vereinbaren können um allfällige Details besprechen zu können.

Freundliche Grüsse
Alfi`s Znüni Express GmbH
Heinz Ghilardi

immer erreichbar unter 079 404 18 02

Von: Corvaglia Simone [<mailto:simone.corvaglia@waltermeier.com>]
Gesendet: Mittwoch, 12. November 2014 14:50
An: info@alfis-znueni-express.ch
Betreff: Znüni Service Walter Meier

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir Lernende aus der Firma Walter Meier haben ein Projekt gestartet, welches sich um die Verpflegung in der Firma handelt.

Ihre Firma beliefert uns seit längerer Zeit und wir sind sehr zufrieden. Wir möchten Sie anfragen ob Sie auch ein Znüni Wagen haben und mit diesen jeweils in den Pausen ca. 9:30-10:30 unsere Mitarbeiter verpflegen können.

Können Sie uns ein Angebot mit allen Details per Post zusenden?
Die Adresse ist unten Aufgeführt.

Freundliche Grüsse

Simone Corvaglia
Lernender Kaufmann

Direkt +41 44 806 41 41
Fax +41 44 806 44 55
simone.corvaglia@waltermeier.com

Walter Meier (Klima Schweiz) AG
Bahnstrasse 24
8603 Schwerzenbach, Schweiz
Tel. +41 44 806 41 41

Grittibänzä 2014 / Alfi`s Znüni Express

80 gr.	SFr. 2.40	
120 gr.	SFr. 3.--	mit Krawatte
160 gr.	SFr. 4.10	mit Krawatte und Blume
230 gr.	SFr. 5.--	mit Krawatte und Stern
280 gr.	SFr. 6.--	mit Krawatte und Herz

Variante:

Laugen-Gritti SFr. 3.80
Klaussäcke ab SFr. 15.--

Sonderaktion

Ab 20 Stck. gibt es 10 % Kundenrabatt

Bestellungen nehmen wir gerne entgegen:

E-Mail: info@alfis-znueni-express.ch
Tel: 044 945 04 88
Fax: 044 945 04 34

01. November 2014 / Alfi`s
Heinz Ghilardi



Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Znüni – Services

Gebäck

Buttergipfel, Laugengipfel	Fr. 1.40
Weggli, Semmeli, Maisbrötli	Fr. 1.40
Parisetten, Laugen, Vollkorn	Fr. 2.10
Brezel	Fr. 2.10

Laugenbrötli

XL Gipfel	Fr. 2.10
Butterbrezel	Fr. 2.50
Mit Salami, Schinken, Fleischkäse	Fr. 5.20
Mit Käse	Fr. 6.20
Mit Bündnerfleisch und Brie	Fr. 6.20
Mit Rohschinken	Fr. 6.20
XL-Gipfel mit Salami, Schinken, Fl. Käse	Fr. 6.20

Vollkornbrötli

Mit Salami, Schinken, Fleischkäse	Fr. 5.20
Philadelphia	Fr. 6.20
Frühlings mit Philadelphia u. Bündnerfleisch	Fr. 6.20

Parisettenbrötli

Mit Salami, Schinken, Fleischkäse	Fr. 5.20
Mit Käse	Fr. 6.20
mit Bündnerfleisch und Brie	Fr. 6.20
mit Rohschinken	Fr. 6.20

Semmeli & Weggli

Mit Salami, Schinken, Fleischkäse	Fr. 4.20
Mit Käse	Fr. 4.20
mit Bündnerfleisch, Rohschinken	Fr. 4.20

Zöpfli

Mit Salami, Schinken, Fleischkäse	Fr. 5.20
Mit Käse	Fr. 6.20

Toasts

Mit Eier, Thon	Fr. 4.20
Mit Lachs, Roastbeef	Fr. 5.20

Diverse Spezialbrötli

Hausbrot mit Salami, Schinken u. Fl. Käse	Fr. 5.20
Olivenbrötli mit Mozzarella und Tomaten	Fr. 6.20
Sandwich, Triangle mit Thon	Fr. 6.20
Pizzafladen Salami, Schinken, Mozzarella	Fr. 6.20
Schinken-Käse Chiabatta mit Tartarsauce	Fr. 6.70
XL Parisette mit Salami, Schinken, Fl. Käse	Fr. 6.70

Diverse Spezialbrötli

Hamburger, Vegiburger	Fr. 6.20
Ei – Sandwich	Fr. 6.20
Lachs Parisette	Fr. 6.20
Poulet – Joghurt	Fr. 6.70
Poulet – Curry, Poulet – Senf	Fr. 6.70
Poulet – Cocktail, Poulet – Tartar	Fr. 6.70
Poulet – Schnitzel mit Tartarsauce	Fr. 7.70
Poulet – Schnitzel mit Barbecuesauce	Fr. 7.70

Süsses Gebäck

Apfelstrudel, Nuss-Stange	Fr. 2.50
Schoggi-, Vanillegipfel, Berliner	Fr. 2.50
Mandelgipfel, Nusschnecke	Fr. 2.60
Schoggi-Muffin	Fr. 3.00

Saisonales

Joghurts, diverse	Fr. 1.70
Birchermüesli, hausgemacht	Fr. 5.50
Cervelat mit Semmeli	Fr. 3.50
Buureschüblig mit Semmeli	Fr. 4.50
Diverse Salate	Tagespreise

Wähen (immer am Freitag)

Kleine Wähen, diverse	Fr. 4.40
Grosse Wähen, diverse	Fr. 4.80

Getränke

Emmi Drinks, diverse		Fr. 2.50
Comella	33cl	Fr. 2.50
Michel – Drinks, diverse		Fr. 2.50
Milch UHT	½ Liter	Fr. 2.50
Mineralwasser	½ Liter	Fr. 2.50
Cola, Eistee	½ Liter	Fr. 2.50
Mineralwasser	1 ½ Liter	Fr. 3.00
Cola	1 ½ Liter	Fr. 3.50
Eistee diverse	1 ½ Liter	Fr. 4.00
Red Bull	Dose	Fr. 3.50

Diverses

Schoggi-Stängel, Knoppers	Fr. 1.00
Mars, Snickers, Kägi-Fret, etc.	Fr. 1.70
Kaugummi Stimorol, diverse	Fr. 1.70
Ragusa	Fr. 2.00
Ricola Bonbons, diverse	Fr. 3.00

Zigaretten Diverse Marken

Alle Preise inkl. MWSt.

gültig ab Oktober 2013

Preisänderungen vorbehalten

*Mister Catering
welcomes*

You

Official Booklet



Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

www.mrcatering.ch



PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Die Firma

Einleitung	An dieser Stelle bekommen Sie einen kleinen Einblick in die Mister Catering GmbH und in unsere spezialisierten Dienstleistungen. Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über das kulinarische Angebot, die Ausführungen und die Preise. Ganz am Schluss dieser Dokumentation finden Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).
Kenndaten	1997 gegründet, mehr als 30 Jahre Gastronomie- Erfahrung, Sitz in Volketswil
Angebote	<p>Znüni-Service Täglich beliefern wir im Zürcher Oberland mehr als 200 Kunden mit unserem Znüni-Service. Die grosse Auswahl an Gebäck, Sandwiches, Getränken und verschiedenen Kiosk-Artikeln bietet jedem einen passenden Znüni; direkt vor der Haustür.</p> <p>Apéro-Service Lassen Sie sich und Ihre Gäste an Ihrem Business- oder Hochzeitsapéro von uns verwöhnen. Nebst unseren Standardangeboten richten wir uns sehr gerne nach Ihren individuellen Wünschen.</p> <p>Party-Service Ob geschäftlich oder privat, wir kümmern uns um das Kulinarische, damit Sie sich voll und ganz Ihren Gästen widmen und Ihre Geburtstags-, Eröffnungs-, Silvesterparty oder die Generalversammlung und das Weihnachtsessen in aller Ruhe geniessen können. Ihren Wünschen sind (fast) keine Grenzen gesetzt.</p>
Getränke/Geschirr	Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch bei allen Getränke- und Geschirrfragen mit Rat und Tat zur Seite. Dies natürlich immer im Zusammenhang mit einem unserer Service-Angebote. Nur als Getränke- und Geschirrlieferant wenden Sie sich bitte an einen entsprechenden Anbieter.
Kunden	Privatpersonen und Firmen
Unser Ziel	Sie und Ihre Gäste mit einem unvergesslichen kulinarischen Angebot zu verwöhnen.
Ihre Vorteile	Umfassende Beratung, flexible und kurzfristige Einsätze möglich, hohe Qualität bei Speisen und Service, langjährige Erfahrung in allen Catering-Bereichen, und das alles während (fast) 365 Tagen im Jahr.
Personenanzahl	Apéro-Service von 15 bis ca. 300 Personen (nach Absprache auch mehr) Party-Service von 15 bis ca. 200 Personen (nach Absprache auch mehr)
Ihr Event-Ort	Wo immer Sie wollen; wir begleiten sie überall hin.
Referenzen	Einen kleinen Überblick über unsere Kunden finden Sie auf unserer Website www.mrcatering.ch



Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Inhaltsverzeichnis

Apéros kalt	1
Apéros warm	2
Apéro Buffets	3
Business-Lunches & Seminare	4
Früchtekörbe	5
Vorspeisen	6
Menus	7
Grill- Buffet's	9
Desserts	10
Brunch	11
Kalte Platten	11
Getränke	12
Mietmaterial	13
Tischdekoration	14
Personal	15
Lieferungen	15
Allgemeine Geschäftsbedingungen	16



Apéros kalt

Informationen

Alle Produkte werden servierbereit für Sie zusammengestellt

Brötli

Mini Brötli Diverse Sorten gemischt mit Käse, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Thon; garniert	pro Stück	Fr. 3.00
Canapées Parisette oval geschnitten. Mit Lachs, Thon, Eier, Käse, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken; garniert	pro Stück	Fr. 3.50

Igeli

Käse-Sticks mit Käse und Trauben	pro Stück	Fr. 2.00
Salami-Sticks mit Salami, Oliven und Silberzwibeli	pro Stück	Fr. 2.00
Swiss-Sticks mit einer Cherry Tomate und Mozzarella	pro Stück	Fr. 2.00
Früchte-Sticks mit verschiedenen Früchten gemischt	pro Stück	Fr. 2.50

Mix

Melonen-Schiffchen mit Minze	pro Stück	Fr. 2.00
Rohschinken-Grissini Feinste Brotstangen umhüllt mit einem Rohschinken-Blatt	pro Stück	Fr. 2.00
Antipasti- Spiessli Die italienische Variante	pro Stück	Fr. 3.00
Dattel-Speck Spiessli	pro Stück	Fr. 3.00
Dattel-Ananas Spiessli	pro Stück	Fr. 3.00
Parmesan-Möckli Dazu ein Partybrötli im Brotkorb	pro Portion	Fr. 3.00
Gemüse-Dip mit drei Saucen In Streifen geschnittene Karotten, Gurken und Rettich	pro Portion	Fr. 3.50





Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Apéros warm

Informationen

Alle Produkte werden servierbereit für Sie zusammengestellt. Lieferung in Chafing-Dishes oder Warmhalteboxen und dazu gehörigen Serviceplatten

Fleisch & Fisch

Meatballs Mit Rindfleisch und einer rassigen Sauce	pro Stück	Fr. 1.50
King-Black Tigers Panierte Riesencrevetten	pro Stück	Fr. 2.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 2.50
Yakitori kleiner Pouletspiess mit Chilisauce, pikant	pro Stück	Fr. 2.50

Vegi

Samosas Teigtaschen mit Gemüse	pro Stück	Fr. 1.50
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse	pro Stück	Fr. 2.00
Mini-Chäschüechli	pro Stück	Fr. 2.00
Jalapenos grüne Peperoni mit Frischkäse, paniert	pro Stück	Fr. 2.50

Dazu

Blätterteig-Gebäck	pro 100gr	Fr. 8.00
Flûtes gemischt		nach Aufwand
Pommes Chips, Salzstängeli, Nüssli, ...		nach Aufwand



Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

2



Apéro Buffets

Informationen

Hier finden Sie einige Vorschläge. Ihre individuellen Wünsche können gerne umgesetzt werden.

Kalt	Mini Apéro	5 Häppchen	pro Person	Fr. 14.50
	2 Canapées, 3 Mixed-Sticks im Igel, 1/3 Gemüse-Dip mit Saucen			
	Midi Apéro	8 Häppchen	pro Person	Fr. 20.50
	2 Canapées, 3 Mixed-Sticks im Igel, 1 Rohschinken-Grissini, 1 Dattel-Speck Spiessli, 1 Früchte-Stick			
Mixed	Mini Apéro	5 Häppchen	pro Person	Fr. 14.00
	2 Canapées, 1 Yakitori, 1 King-Black Tiger, 1 Mini-Frühlingsrolle			
	Midi Apéro	8 Häppchen	pro Person	Fr. 20.50
	2 Canapées, 2 Mixed-Sticks im Igel, 2 Yakitori, 1 King-Black Tiger, 1 Mini Frühlingsrolle			
Riche	Swiss Buffet	8 Häppchen	pro Person	Fr. 21.00
	2 Canapées, 1 Mini Brötli, 2 Mixed-Sticks, 1 Früchte-Spiessli, 1 Mini-Chäschüechli, 1 Mini-Schinkengipfeli			
	Apéro Riche	11 Häppchen	pro Person	Fr. 27.00
	2 Canapées, 1 Dattel-Speck Spiessli, 2 Mixed-Sticks im Igel, 1 Früchte-Stick, 2 Yakitori, 1 King-Black Tiger, 2 Meatballs			





Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Business-Lunches & Seminare

Informationen Wir liefern alles servierbereit. Auch verschiedene Getränke sind erhältlich.

Lunches	Sandwich Mix Diverse Sandwichs halbiert: Fleisch und Vegi, gross und klein, Vom Parisette übers Vollkorn bis zum Chiabatta	pro Person	Fr. 8-12.00
	Mini Brötli Diverse Sorten gemischt mit Käse, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Thon, garniert	pro Stück	Fr. 3.00
	Canapées Parisette oval geschnitten. Mit Lachs, Thon Eier, Käse, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken. garniert	pro Stück	Fr. 3.50
Dessertli	Mini-Gebäck Kleine Schoggi- und Mandelgipfel, Apfelplunder, und viele mehr	pro Stück	Fr. 2.50
	Mini-Patisserie Gemischte Mini-Patisserie Produkte, servierbereit	pro Stück	Fr. 2.50
	Süßes Gebäck Schoggi- und Mandelgipfel, Apfelplunder, und viele mehr	pro Stück	Fr. 2.70



Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

4



Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • **VOLKETSWIL**

Früchtekörbe

Informationen

Unsere Früchtekörbe werden saisonal für Sie zusammengestellt. Andere Produkte sind auf Wunsch gerne für Sie lieferbar.

Mandarinen	pro Stück	Fr. 0.60
Kiwi	pro Stück	Fr. 0.70
Apfel, Birnen, Orangen	pro Stück	Fr. 1.00
Banane	pro Stück	Fr. 1.40
Ananas	pro Stück	Fr. 5.00
Trauben	pro 500gr.	Fr. 8.50



Vorspeisen

Informationen

Bei unseren Vorspeisen ist Wirtschaftsbrot inbegriffen.
French & Italian Dressing steht Ihnen beim Salat zu Verfügung.

Suppen

Bouillon mit frischen Flädli	pro Person	Fr. 5.50
Mehlsuppe mit Käse	pro Person	Fr. 5.50
Minestrone	pro Person	Fr. 5.50
Tomatensuppe	pro Person	Fr. 5.50
Bündner Gerstensuppe	pro Person	Fr. 6.50
Gulaschsuppe	pro Person	Fr. 7.00

Salate

Grüner gemischter Blattsalat	pro Person	Fr. 5.50
Nüsslisalat	pro Person	Fr. 7.50
Nüsslisalat mit Ei	pro Person	Fr. 8.50
Wurstsalat, Wurst-Käse Salat, Griechischer Salat & Siedfleischsalat	pro Person	Fr. 6.50

Salatbuffets

Kleines Salatbuffet	4 Sorten	pro Person	Fr. 6.50
Mittleres Salatbuffet	6 Sorten	pro Person	Fr. 8.50
Grosses Salatbuffet	8 Sorten	pro Person	Fr. 10.50

Auswahl

Grüner Blattsalat, Tomaten, Rübli, Mais, Sellerie,
Gurken, Reis, Randen, Bohnen, Kartoffel





Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Menus

Informationen

Hier finden Sie eine kleine Auswahl an Gerichten. Ihre individuellen Menuwünsche können gerne umgesetzt werden.

All unsere Menus werden buffetbereit geliefert. Chafing-Dishes und andere Warmhaltebehälter sorgen dafür, dass alles warm bleibt.

Schweizerisch

Heisser Fleischkäse Mit Kartoffelsalat, grünem Blattsalat und Senf, inkl. Brot	pro Person	Fr. 14.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus Rindfleisch	pro Person	Fr. 15.50
Heisser Beinschinken Mit Kartoffelsalat, grünem Blattsalat und Senf, inkl. Brot	pro Person	Fr. 17.50
Äpler-Maccaronen Mit Apfelmus	pro Person	Fr. 18.50
Heisser Beinschinken im Teig Mit Kartoffelsalat, grünem Blattsalat und Senf, inkl. Brot	pro Person	Fr. 20.50
Riz Casimir Mit Pouletfleisch und Früchten	pro Person	Fr. 20.50

Gut Bürgerlich

Spaghettata mit 3 Saucen Sauce Bolognese, Napoli & Carbonara, inkl. Käse gerieben	pro Person	Fr. 18.50
Truten-Piccata mit Risotto Und gedämpfter Tomate	pro Person	Fr. 22.50
Poulet-Geschnetztes „Zürcher-Art“ Mit Nudeln oder Reis	pro Person	Fr. 22.50
Schweinsbraten mit Kartoffelgratin Und Mischgemüse	pro Person	Fr. 24.50
Schweins-Steak mit Penne Mit Mischgemüse. Dazu eine Pilz-Rahmsauce	pro Person	Fr. 25.50
Kalbs-Geschnetztes „Zürcher-Art“ Mit Nudeln oder Reis	pro Person	Fr. 25.50
Kalbs- Saltimbocca mit Risotto Mit Schinken und Salbei umwickeltes Kalbsschnitzel	pro Person	Fr. 25.50
Rinds-Stroganoff mit Reis Und Bohnenbündeli mit Speck	pro Person	Fr. 34.50
Kalbs-Steak mit Morchelsauce Dazu Butternudeln, Erbsli und gedämpfte Karotten	pro Person	Fr. 34.50

Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

7



Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Menus

Asiatisch

Bami-Goreng Indonesische Nudelspezialität mit Poulet und Gemüse	pro Person	Fr. 18.50
Nasi-Goreng Indonesische Reisspezialität mit Poulet und Gemüse	pro Person	Fr. 18.50

Vegi

Gemüse-Teller Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Schwarzwurzel und Kohlrabi	pro Person	Fr. 12.50
Äppler-Maccaronen, vegetarisch Mit geschnittenen Gemüsestücken	pro Person	Fr. 18.50
Vegi Burger und Reis An einer Barbecuesauce	pro Person	Fr. 18.50
Spaghettata, mit 3 vegetarischen Saucen Sauce Napoli, Pesto und a'rabbiata	pro Person	Fr. 18.50
Tortellini mit Ricotta und Spinat An einer Gorgonzolasauce	pro Person	Fr. 19.50
Risotto mit Steinpilzen	pro Person	Fr. 21.50

Beilagen

Käse gerieben, 100gr	pro 100gr	Fr. 3.50
Gemüse bei Menus ohne Gemüse	pro Person	Fr. 5.00
Wirtschaftsbrot 1kg	pro kg	Fr. 7.00



Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

8

Grill- Buffet's

Economy	Mageres Schweinshals-Steak, Pouletbrüstli, Servelats und Kalbsbratwürste Mit Sauce Barbecue und Kräuterbutter	pro Person	Fr. 20.00
	Grillgemüse für Menu Economy Gemüse: Peperoni, Zucchini & Auberginen	pro Person	Fr. 6.50
Business	Fleisch & Gemüse vom Grill dazu Baked Potatoes mit Sour Cream Mit Sauce Barbecue und Kräuterbutter Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Pouletbrüstli, Würstli Gemüse: Peperoni, Zucchini & Auberginen	pro Person	Fr. 30.00
First	Fleisch, Fisch & Gemüse vom Grill dazu Baked Potatoes mit Sour Cream mit Sauce Barbecue und Kräuterbutter Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Pouletbrüstli, Würstli, Fisch: Pangasius-Spiessli Gemüse: Peperoni, Zucchini & Auberginen	pro Person	Fr. 34.00
Extras	Baked Potatoes Mit Sour Cream, Info: Wir empfehlen 1 ½ Stk. Pro Person	pro Stück	Fr. 2.50
	Maiskolben, vorgegart	pro Stück	Fr. 4.50
	Grill Saucen Curry, Cocktail, Tartar, Meerrettichschaum	pro Person	Fr. 1.50
Grill	Gas-Grill (1 Stk. für ca. 50 Personen)	Miete pro Stück	Fr. 150.00
	Propangas Verrechnung pro ¼ Flasche	pro Flasche	Fr. 60.00



Desserts

Hits	Erdbeerwähe mit Vanillecrème Auf Blätterteigboden	saisonal	pro Stück	Fr. 6.50
	Mousse au chocolat		pro Portion	Fr. 7.50
	Frischer Fruchtsalat		pro Portion	Fr. 7.50
	Tiramisù		pro Portion	Fr. 7.50
	Heisser Apfelstrudel mit Vanillesauce		pro Portion	Fr. 8.50
	Panna Cotta mit Himbeersauce		pro Portion	Fr. 9.50
Dessertli	Mini-Gebäck Kleine Schoggi- und Mandelgipfel, Apfelplunder, und viele mehr		pro Stück	Fr. 2.50
	Mini-Patisserie Gemischte Mini-Patisserie Produkte		pro Stück	Fr. 2.50
	Süsses Gebäck Schoggi- und Mandelgipfel, Apfelplunder, und viele mehr		pro Stück	Fr. 2.70
Torten	Verschiedene Torten nach Wahl		pro Stück	Fr. 5.50
	Erdbeerschnitten (ca. 10 Stück)	saisonal	pro 50cm	Fr. 55.00
	Fruchtschnitten (ca. 10 Stück)	saisonal	pro 50cm	Fr. 55.00
Crèmes	Vanille-Crème		pro Portion	Fr. 6.00
	Schoggi-Crème		pro Portion	Fr. 6.00
	Süssmost-Crème „Grossmutter- Art“		pro Portion	Fr. 6.50
Buffet	Dessertbuffet Mit Fruchtsalat, Mousse au chocolat, Süssmost-Crème & verschiedenen Cakes und Kuchen (saisonal)		pro Person	Fr. 13.50





Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Brunch

Informationen

Ihr Wunschbuffet setzen wir gerne um

Buffetvorschlag

Butter- und Laugengipfeli, Zopf und diverse Brötli
z. B. Vollkorn, Mohn, Sesam, Semmeli

Butter, Confituren, Nutella und Honig

Hausgemachtes Birchermüesli

2 verschiedene Sorten Corn Flakes

Fleisch- & Käseplatte, garniert

Rühreier, Cippolatta und Speck, warm

Kaffee mit Kaffeerahm und Zucker,

Milch und Orangensaft

pro Person

Fr. 29.50

Kalte Platten

Fleischplatte garniert Mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken und Speck	ca. 100gr.	pro Person	Fr. 15.50
Käseplatte garniert Gemischte Hart- und Weichkäse, Camembert, Tetê de Moine Rosen, Sprinzrollen	ca. 100gr.	pro Person	Fr. 15.50
Partybrötli Kleine Brötli, gemischt und schön präsentiert im Brotkorb		pro Stück	Fr. 0.80



Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

11



Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Getränke

Informationen

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Nicht angebrochene Flaschen können zurückgegeben werden. Ausnahmen sind spezielle Weine und Schaumweine.

Mineralwasser

Mineral diverse	5dl Pet	pro Flasche	Fr. 3.00
Mineral nature	1½ Liter	pro Flasche	Fr. 5.00
Coca Cola, Fanta, Sprite ...	1½ Liter	pro Flasche	Fr. 6.00
Orangenjus	1 Liter	pro Liter	Fr. 7.00

Biere

Feldschlösschen	3 dl	pro Flasche	Fr. 4.50
Haldenkronen	3 dl	pro Flasche	Fr. 4.50
Heineken	3 dl	pro Flasche	Fr. 4.50

Weine

Chardonnay	Weisswein, ½ Liter	pro Flasche	Fr. 18.50
Oeil de perdrix	Rosé, ½ Liter	pro Flasche	Fr. 18.50
Cabernet Merlot	Rotwein, ½ Liter	pro Flasche	Fr. 18.50

Unser Weinlager ist bescheiden. Es kann gerne der Wein Ihrer Wahl bestellt werden.

Schaumweine

Prosecco val d'Oca	75cl	pro Flasche	Fr. 29.00
Moët & Chandon brut	75cl	pro Flasche	Fr. 95.00
Pommery normal brut	75cl	pro Flasche	Fr. 95.00

Andere Marken auf Wunsch.

Keine Rücknahme voriger Flaschen möglich. Absprache der Anzahl Flaschen vor Ihrem Event.

Extras

Crushed Ice		pro 5kg	Fr. 19.50
-------------	--	---------	-----------

Kaffee

Ab Pot mit Crème und Zucker Bis ca. 60 Personen, danach empfehlen wir die Miete unseres Kaffeeautomaten		pro Person	Fr. 3.00
Kaffee mit Crème und Zucker Ab ca. 60 Personen muss der Kaffeeautomat dazu gemietet werden (siehe Mietmaterial).		pro Person	Fr. 2.50
Tee mit Crème und Zucker Diverse Sorten		pro Person	Fr. 2.50
Schnäppli	diverse	pro Flasche	Fr. 5.50

Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

12

Mietmaterial

Informationen

Preise verstehen sich inkl. Reinigung. Manko oder Bruch werden zu Selbstkostenpreisen verrechnet. Spezielles Geschirr auf Wunsch erhältlich.
Bei grösseren Lieferungen wird durch unseren Partner mit LKW geliefert.

Teller	Für alle Gänge	Porzellan, Glas	pro Stück	Fr. 0.90
Besteck	Für alle Gänge	Stahl	pro Stück	Fr. 0.90
Gläser	Wein- und Mineralglas Unser Standardglas ist universell einsetzbar und wird für die meisten Events benutzt.	Glas	pro Stück	Fr. 0.90
	Cüpliglas	Glas	pro Stück	Fr. 0.90
	Champagnerglas	Glas	pro Stück	Fr. 1.10
Kaffee	Tasse, Unterteller und Kaffeelöffel		pro Set	Fr. 2.10
	Kaffeautomat schnelle Verarbeitung, bis ca. 150 Personen, 230 V Strom-Anschluss und Wasser notwendig		pro Maschine	Fr. 150.00
Diverses	Champagnerschale Plexiglas klar	40cm	pro Stück	Fr. 15.00
	Champagnerschale Stahl	40cm	pro Stück	Fr. 29.00
Einweg Sortiment	Besteck, diverse		pro Stück	Fr. 0.20
	Besteck Silber, diverse		pro Stück	Fr. 0.30
	Kaffeetasse mit Rührstäbli		pro Stück	Fr. 0.30
	Becher 1dl bis 3dl, klar		pro Stück	Fr. 0.30
	Teller 24cm		pro Stück	Fr. 0.40
	Palmbblatt Teller rund 18cm		pro Stück	Fr. 0.60
	Palmbblatt Teller quadratisch 18cm		pro Stück	Fr. 0.60
	Besteck Holz		pro Stück	Fr. 0.30



Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Mietmaterial

Informationen

Manko oder Bruch werden zu Selbstkostenpreisen verrechnet.
Bei grösseren Lieferungen wird durch unseren Partner mit LKW geliefert.

Tische

Buffettisch eckig	220x70cm	pro Stück	Fr. 15.00
Tischgarnitur Mit 2 Bänken. Für ca. 8 Personen	220x70cm	pro Stück	Fr. 20.00
Steh Tisch rund, 110cm hoch	55cm	pro Stück	Fr. 45.00
Gala-Tisch rund Für 8-10 Personen	180cm	pro Stück	Fr. 59.00
Stuhl Kunststoff schwarz		pro Stück	Fr. 5.50
Stuhl Kunststoff schwarz, mit Polster		pro Stück	Fr. 9.50

Zelte

Zelte werden durch die Mister Catering GmbH nicht direkt organisiert.
Hier einige Lieferanten, mit welchen wir gute Erfahrungen gemacht haben:

Lenzlinger Söhne AG Grossrietstrasse 7 8606 Nänikon www.lenzlinger.ch	KOMOS AG Neubrunnstrasse 2 9205 Waldkirch www.komos.ch	Pfenninger Zeltvermietung Im Schörli 23 8600 Dübendorf www.pfenninger-partyzelte.ch
--	---	--

Tischdekoration

Einweg

Tischtücher Vlies	div. Farben	pro m	Fr. 3.50
Papierservietten Apéro	div. Farben	pro Stück	Fr. 0.20
Papierservietten Dinner	div. Farben	pro Stück	Fr. 0.30

Stoff

Stoffmaterial auf Wunsch erhältlich

Blumen

Blumendeko auf Wunsch Tagespreise, pro Stück, ca. Fr. 30.00
Arrangements nach Ihren Wünschen werden von unserem Floristik Partner direkt umgesetzt



Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

14

Personal

Informationen

Unser Personal wird pro Stunde und Mitarbeiter ab Volketswil abgerechnet.

Personal

Werktags, bis 20.00 Uhr	pro h, à je	Fr. 48.00
Werktags, nach 20.00 Uhr	pro h, à je	Fr. 60.00
Wochenende	pro h, à je	Fr. 60.00
Feiertagszuschlag		nach Absprache

Chef de Service

Chef de Service	pro h, à	Fr. 75.00
Wird nach Absprache bei grösseren Events verrechnet.		

Lieferungen

Information

Bestellungen können bei uns abgeholt und wieder zurück gebracht werden. Für Lieferung und Retouren berechnen wir Transportkosten und das nötige Personal. Grosslieferungen für Geschirr und Infrastruktur werden durch unseren Partner mit LKW geliefert.

Tarife

Transportkosten	pro km	Fr. 2.00
Lieferpersonal		siehe Personal
Lieferungen mit LKW durch Partner		nach deren Aufwand





Mister Catering GmbH

PARTY-SERVICE • ZNÜNI-SERVICE • VOLKETSWIL

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Leistung

Die Mister Catering GmbH ist bemüht, Ihren Auftrag pünktlich und in mängelfreiem Zustand zu liefern. Die Betreuung des Anlasses wird durch entsprechende Absprache vorgenommen. Wo nicht anders notiert, wird pro Person nach Portion geliefert (kein à discretion).

2. Auftrag

Der Auftrag mit der Mister Catering GmbH kann mündlich oder schriftlich abgeschlossen werden. Durch die schriftliche Auftragsbestätigung der Mister Catering GmbH tritt der Auftrag in Kraft.

3. Zuschläge

Bei Bestellungen unter 15 Personen kann ein Kleinmengenzuschlag von mindestens 20% erhoben werden.

4. Annullierungen

Grundsätzlich sind einfache Offerten kostenlos. Die Mister Catering GmbH ist berechtigt, falls es nach detaillierten Offerten und verbindlich reservierten Daten zu Annullierungen kommt, eine Unkostenentschädigung gemäss Aufwand und Spesen zu fordern.

5. Geringfügige Änderungen

Die Mister Catering GmbH behält es sich vor, bei kurzfristigen Änderungen der Preise und des Marktangebotes, ihre Leistungen bezüglich des Auftrages geringfügig zu ändern. Dies erfolgt in Absprache mit der Kundschaft, damit eine äquivalente Erfüllung des Auftrages gewährleistet werden kann.

6. Beizug eines Dritten

Die Mister Catering GmbH ist berechtigt, für die Erfüllung des Auftrages, Dritte selbständig beizuziehen. Die Mister Catering GmbH arbeitet mit ausgewählten Partnern und verpflichtet sich, diese falls notwendig zu koordinieren und zu instruieren.

7. Hilfspersonenhaftung

Die Mister Catering GmbH schliesst eine Haftung für Schäden aus, die ihre Hilfspersonen in Ausübung ihrer Vertragsverrichtung beim Kunden verursachen könnten.

8. Zahlungen

Die Mister Catering GmbH kann eine à Konto Zahlung ab einem Auftragswert von Fr. 1000.- erheben. In der Regel 50% bei Auftragserteilung. Die Restzahlung inklusive eventuelle Zusatzleistungen erfolgt nach Schluss des Anlasses und muss innert 10 Tagen ab Rechnungs-Datum beglichen werden. Eine reduzierte Gästeanzahl kann grundsätzlich nur bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass akzeptiert werden, sofern mit dem Kunden nichts anderes vereinbart wurde. Nach diesem Termin wird die abgemachte Zahl der Gäste in Rechnung gestellt. Bei Auftragswiderruf ist die Mister Catering GmbH schadlos zu halten. Der Ersatzanspruch der Mister Catering GmbH errechnet sich je nach Umstand, jedoch mindestens 50% der Summe des geschätzten Auftragswertes. Der Verzugszins beträgt 9.5% ab Verfall der Rechnung.

9. Gerichtsstand

Es gilt Schweizer Recht. Gerichtsstand ist Zürich, Kanton Zürich.

Volketswil, Januar 2011

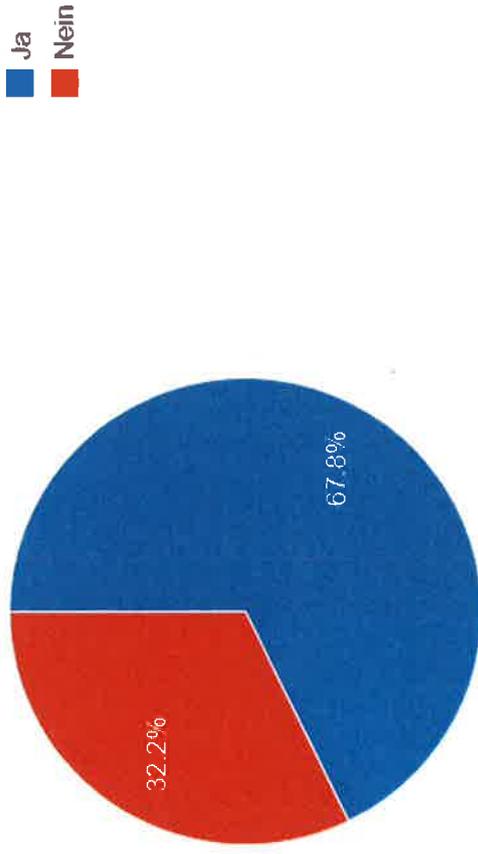
www.mrcatering.ch

MISTER CATERING GmbH

GRINDELSTRASSE 5 CH-8604 VOLKETSWIL
TELEFON 044 945 03 22 TELEFAX 044 945 05 77
info@mrcatering.ch www.mrcatering.ch

1 Macht ein Znüniwagen Sinn?

Macht ein Znüniwagen Sinn?



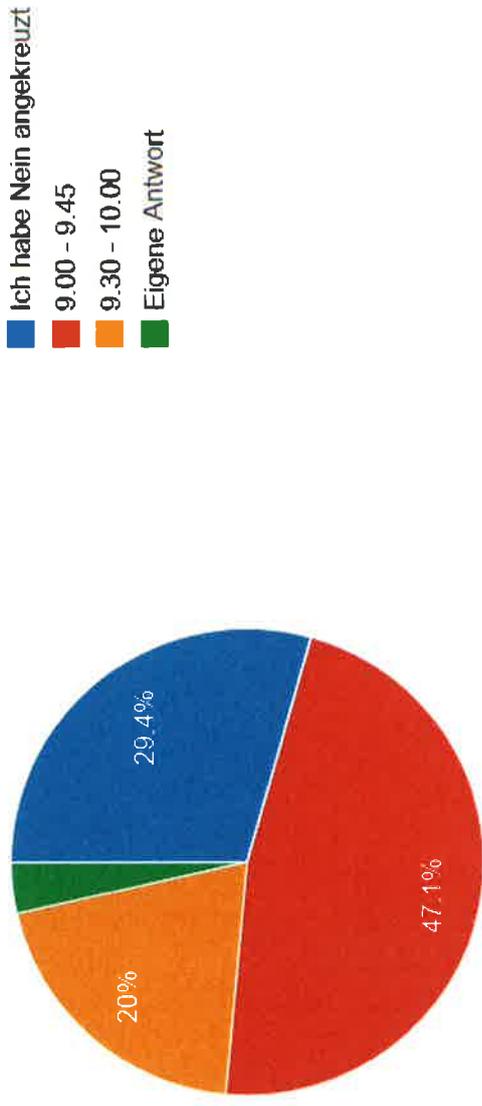
Grafik speichern

Antwort	Prozent	Anzahl
Ja	67.8%	59
Nein	32.2%	28
87 Teilnehmer	100%	87



2 Wenn Ja - um welche Zeit soll der Znüniwagen vorbei kommen?

Wenn Ja - um welche Zeit soll der Znüniwagen vorbei kommen?



Grafik speichern

Antwort	Prozent	Anzahl
Ich habe Nein angekreuzt	29.4%	25
9.00 - 9.45	47.1%	40
9.30 - 10.00	20%	17
Eigene Antwort	3.5%	3
85 Teilnehmer	100%	85

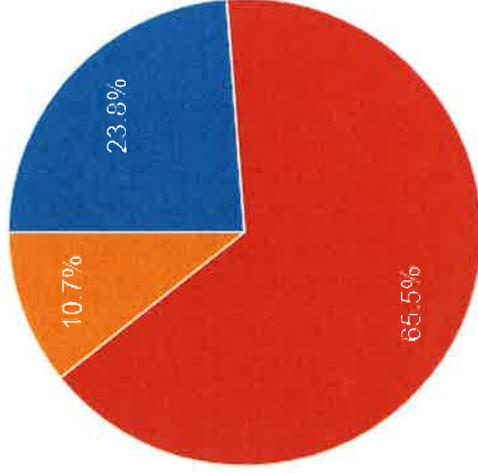
 Eigene Antworten ein-/ausblenden

Teilnehmer (ID)	Antwort
▼ 1067419	8:45 - 9:30
▼ 1070180	10.00-10.30
▼ 1076863	10.15-11.00

3 Macht es Sinn die Automaten in der Cafeteria zu ersetzen?

Macht es Sinn die Automaten in der Cafeteria zu ersetzen?

■ Ja
■ Nein
■ Eigene Antwort



Grafik speichern

Antwort	100%	Prozent	Anzahl
Ja	23.8%	23.8%	20
Nein	65.5%	65.5%	55
Eigene Antwort	10.7%	10.7%	9
84 Teilnehmer	100%	100%	84



▼ Eigene Antworten ein-/ausblenden

Teilnehmer (ID)	Antwort
▼ 1067465	womit?
▼ 1067478	falls besseres Sortiment ja, sonst nicht
▼ 1067481	Nein, denn diese sind zu jeder Zeit verfügbar
▼ 1067588	Der Automat soll mit den Knaber-Sachen bestehen bleiben
▼ 1067604	Bei gesünderem Angebot JA
▼ 1067749	für mich unwichtig
▼ 1067813	Nur durch ein besseres Angebot
▼ 1070042	Nein auf keinen Fall!!!!
▼ 1070420	nur den Automaten mit Bretzel, Sandwich und co.

4 Welche Getränke wünschen Sie sich in den Automaten?

Welche Getränke wünschen Sie sich in den Automaten?



Grafik speichern

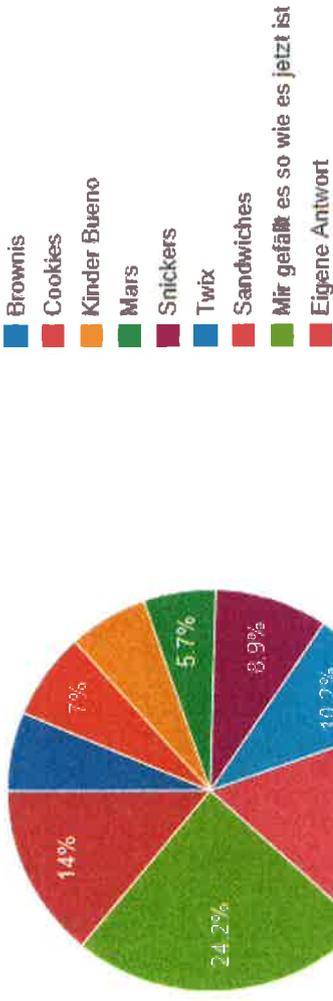
Antwort	100%	Prozent	Anzahl
☐ Coca Cola	0%	9%	13
☐ Coca Cola Zero	0%	13.1%	19
☐ Rivella Rot	0%	11%	16
☐ Ice Tea Peach & Lemon	0%	10.3%	15
☐ Energy Drink	0%	7.6%	11
☐ Shokodrink	0%	5.5%	8
☐ Mir gefällt es so wie es jetzt ist	0%	31.7%	46
☐ Eigene Antwort	0%	11.7%	17
83 Teilnehmer		100%	145

Eigene Antworten ein-fausblenden

Teilnehmer (ID)	Antwort
1067319	neue Rivella
1067402	Sinalco, Sprite
1067442	Cola Light
1067465	brauch ich nicht
1067533	Apfelschorle, Sprite
1067588	Mir egal, trinke keine Süssgetränke
1067610	ich trinke eh nur Mineralwasser
1067700	Rivella Blau
1067744	Capri Sonne / Caffè Latte
1067813	keine
1068985	Öpfelschorle
1070243	kalorienarme Getränke
1070420	Rivella Grün
1070439	Ayran
1072928	Kaffee
1075035	Grüntee, Schweppes
1075204	Zitro

5 Welche Snacks wünschen Sie sich in den Automaten?

Welche Snacks wünschen Sie sich in den Automaten?



Grafik speichern

Antwort	100%	50%	0%	Prozent	Anzahl
▼ Brownis				6.4%	10
▼ Cookies				7%	11
▼ Kinder Bueno				6.4%	10
▼ Mars				5.7%	9
▼ Snickers				8.9%	14
▼ Twix				10.2%	16
▼ Sandwiches				17.2%	27
▼ Mir gefällt es so wie es jetzt ist				24.2%	38
▼ Eigene Antwort				14%	22
84 Teilnehmer				100%	157

Teilnehmer (ID)**Antwort**

▼ 1067241 Mehr Sandwiches und gesunder Food

▼ 1067287 was frisches, Obst oder Gemüsedips! Das fehlt!

▼ 1067319 abwechslungsreicher Besücker

▼ 1067396 Früchte

▼ 1067453 Früchte und gesündere Snacks

▼ 1067465 brauch ich nicht

▼ 1067481 Nuts

▼ 1067533 Dairn, Chips, Donouts

▼ 1067604 weniger Süssigkeiten - mehr Gesundheit

▼ 1067700 Käse Sandwiches

▼ 1067813 Butterbrezel

▼ 1068899 mehr Auswahl an Sandwiches

▼ 1068985 Balisto

▼ 1070224 finde die feinen Guetsli in den Automaten super!

▼ 1070243 mal was gesundes, siehe <http://www.selecta.ch/produkte/freshandfit-produkte/>

▼ 1070420 normale Schoggi-Stängeli

▼ 1070439 Fruchtsalat Becher

▼ 1071339 Hörnlsalat, Kartoffelsalat

▼ 1072928 Nutz dieses Angebot nie

▼ 1073029 Früchte

▼ 1075035 Nussmischung, Käse

▼ 1083061 Esse keine Süssigkeiten



roseverpflegt – besserverpflegt

Technische Daten: Saeco Aliseo

Aufbau

Höhe x Breite x Tiefe 1830 x 915 x 900 mm

Gewicht 315 kg

Weitere Funktionen

Anzahl Produktfächer 6

Anzahl Produktespiralen bis 48

Temperatur 3° bis 11°

Kühlmittel R 404a

Elektrische Eigenschaften

Spannung 230 V / 50 Hz

Absicherung 16 A

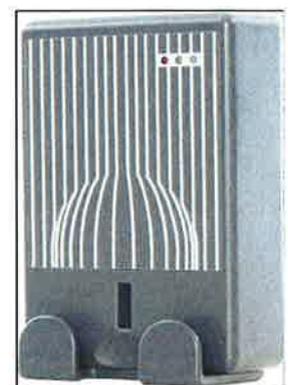
Leistung max. 1.6 kW

Wasseranschluss

Kundenseite 3/8" Aussengewinde

Produktekapazität

Produkte Frei wählbar



roseverpflegt – besserverpflegt

Rose Betriebsverpflegung AG
Rosswiesstrasse 29
CH-8608 Bubikon
Tel. 055 253 30 00
Fax 055 253 30 09

www.roseverpflegt.ch



roseverplegt – besserverplegt

Saeco Aliseo

Der Snackautomat / Kaltgetränkeautomat Aliseo wirkt optisch bestechend. Die Präsentation hinter dem grossen Schaufenster aus Sicherheitsglas und die attraktive Farbgestaltung verführen zum Genuss. Der Alleskönner eignet sich für Snack, PET-Flaschen, Gebäckstücke und Sandwiches. Dank 3-Zonenkühlung können Sie die Temperatur zwischen 3° und 11° variieren.



Präsentation

Ob der Corallo als Snack und/oder Kombiautomat eingesetzt wird, die Präsentation hinter dem grossen Schaufenster aus Sicherheitsglas wirkt optisch bestechend



Kühlbereich

Der Aliseo hat eine 3-Zonenkühlung. Die unterste Etage ist geeignet für kühle Getränke. Die Temperatur liegt dabei bei circa 3° und ist somit Lebensmitteltauglich für Sandwiches, Salate etc.



Snacks

Bei circa 4° werden die verschiedenen Snackartikel, wie auch Sandwiches, Gebäckstücke uvm. gekühlt. Sie haben die Wahl zwischen Einfacher -/Doppelspirale



Elegant und platzsparend

Egal wo, der Aliseo steht macht immer eine gute Figur. Auf engstem Raum finden Sie ein grosses Sortiment an verschiedenen Spezialitäten. In Kombination Heissgetränke-/Snack steht Ihnen der Saeco Atlante 700 Espresso zur Verfügung.



Zahlungssysteme

Wird ein bargeldloses Zahlungssystem gewünscht, ist auch dies eine Option für den Alleskönner



roseverpflegt – besserverpflegt



roseverpflegt – besserverpflegt

Rose Betriebsverpflegung AG
Rosswiesstrasse 29
CH-8608 Bubikon
Tel. 055 253 30 00
Fax 055 253 30 09

www.roseverpflegt.ch



Version Visual



Version Basic

Allgemeine Eigenschaften**Easy 6000**

Höhe	mm	1830
Breite	mm	910
Tiefe	mm	790
Tiefe bei geöffneter Tür	mm	1660
Gewicht	Kg	315
Türgehäuse und Komponenten		metall
Ausgabesystem		FIFO und Shopper
Anti - Vandalismus Blende		ja
Versorgungsspannung	V / Hz	230 / 50
Verbrauch EVA-EMP (Idle mode)	Wh / h	265
Mindesttemperatur	C°	+3 mit Kühlsicherheit
Protokoll		MDB Executive
Farbe		schwarze RAL 9005 und aluminium

easy 6000

drum machines

- Attraktives Design kombinierbar mit unseren Modellen Hot & Cold
- Gehäuse: die ebene Oberfläche garantiert eine leichte Reinigung
- Platine mit Flash -Prozessor, Update ohne Hardwareaustausch
- Leicht entnehmbare, kompakte Kühleinheit Patent Pending
- Version VISUAL mit beleuchteter Produktanzeige und LED Preisdisplay
- Seitliche Luftzirkulation (patentiert)
- Ausziehbare Etagen erleichtern die Befüllung
- Tür mit Anti - Vandalismus Blenden, 3 Schließpunkte, programmierbares und gesichertes Schloss
- LED-Beleuchtung
- Niedriger Energieverbrauch
- Automatisch öffnende und schließende Klappen mit einstellbarem Timer
- LCD -Grafikdisplay 240x128 pixel
- 8 Etagen, 120mm Höhe, konfigurierbar in 4-6-8-12-16-24-48 er Fächer



Easy 6000 + Winning



Power LED, leistungsstark aber energiesparend



Automatisch öffnende und schließende Klappen mit einstellbarem Timer



Leicht entnehmbare, kompakte Kühleinheit Patent Pending



Ausziehbare Etagen



roseverpflegt – besserverpflegt

Saeco Diamante Instant

Der Kombiautomat ist ein vielseitiger Allrounder, der neben Heissgetränken auch gekühlte Erfrischungsgetränke und leckere Snacks anbietet. Der Diamante ist das einzige Gerät auf dem Markt, welches zwei Geräte in einem vereint.



Innovation

Abwechslungsreiche Kaffeevariationen, Schokolade und diverse Tee's stehen zu jeder Zeit zur Verfügung



Individuell und effizient

Das Gerät eignet sich hervorragend in Betrieben, in welchem innert kürzester Zeit viele Konsumenten verpflegt werden möchten



Snacks

Bei circa 7° werden die verschiedenen Lebensmittelprodukte gekühlt



Elegant und platzsparend

Egal wo, der Diamante macht immer eine gute Figur. Auf engstem Raum finden Sie ein grosses Sortiment an verschiedenen Spezialitäten



Zahlungssysteme

Wird ein bargeldloses Zahlungssystem gewünscht, ist auch dies eine Option für den Alleskönner



Steuerung

- ☉ Softwareeinstellung für eine Anzahl Kaffee
- ☉ Kompatibel für die meisten Zahlungssysteme

Front

- ☉ 9 Tasten für Heissgetränke oder
- ☉ 6 Tasten für Kaltgetränke-/oder Snacks
- ☉ 1 Zuckervorauswahl
- ☉ Alphanumerisches Display

Technik

- ☉ Elektronisch kontrollierbare Boiler temperatur
- ☉ Kühlaggregat für PET und Snacks von 7° bis 15°

Gehäuse

- ☉ Vorverzinktes und lackiertes Gehäuse
- ☉ Doppelschichtiges Sicherheitsglas



roseverpflegt – besserverpflegt

Technische Daten: Saeco Diamante Instant

Aufbau

Höhe x Breite x Tiefe 1910 x 720 x 840 mm

Gewicht 237 kg

Boilervolumen

Instant 3. lt

Produktekapazitäten

Becher 320 Stk

Rührstäbchen 300 Stk

Instantkaffee 0.6 kg

Milchpulver 1.6 kg

Schokolade 2.9 kg

2.2 kg

2.0 kg

Elektrische Eigenschaften

Spannung 230 V / 50 Hz

Absicherung 16 A

Leistung max. 1.7 kW

Wasseranschluss

Kundenseite 3/8" Aussengewinde

Weitere Funktionen

Instantkaffee 1 Stk

Instantbehälter 4 Stk

Anzahl Produktewahltasten 9 Stk

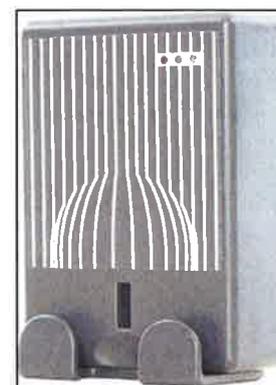
Anzahl Vorwahltasten 1 Stk

Anzahl Mixersysteme 4 Stk

Brühgruppe 7 bis 9 gr

Anzahl Produktespiralen 18 bis 30

Anzahl Produkte 108 bis 240 Stk



roseverpflegt – besserverpflegt

Rose Betriebsverpflegung AG
Rossweisstrasse 29
CH-8608 Bubikon
Tel 055 253 30 00
Fax 055 253 30 09

www.roseverpflegt.ch

Saeco Atlante 700 Espresso (Doppelmühle)

Der Saeco Atlante 700 Espresso ist ein vollautomatisches höchst leistungsfähiges Vending-Gerät das echt italienische Kaffequalität zubereitet. Dank seinen zwei Kaffeemühlen verwöhnen Sie mit zwei verschiedenen Kaffeessorten jeden Geschmack. Das bewährte Gerät ist äusserst wartungsfreundlich und entspricht dem neuesten Stand der Technik. Das U-Profil des Automaten mit weichen und eleganten Linien verleiht jedem Raum Stil. Testen Sie unverbindlich die köstlichen Kaffee-/und Getränkepezialitäten. Eines können wir Ihnen zusichern; kein Gerät der Branche bietet Ihnen eine solche italienische Kaffequalität an!



Italiensische Kaffeekultur in doppelter Ausführung

Dank vielen Patenten aus dem Hause Saeco und dem einzigartigen know-how, erfüllt dieses Gerät echt italienische Kaffepezialitäten.

Das Pulverdosiersystem kann von 6 g bis 10 g eingestellt werden und erlaubt Bechergrossen bis 250 ml.



Gleichbleibende Getränkequalität

Dank ausgeklügelten Systemen geniessen Sie rund um die Uhr gleichbleibende Getränkequalitäten. Dazu dienen Vorwärmphasen der Brühgruppe, selbstreinigung der Brühgruppe, wie Ausstoss des restlichen Kaffeemehls bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes.



Premium-Geschmack

Frisch gemahlener Bohnenkaffee für erstklassigen Geschmack – beim Kaffeautomaten Atlante 700 haben Sie die Wahl zwischen zwanzig verschiedenen Heissgetränke-Spezialitäten wie Ristretto, Espresso, Cappuccino, Vanille-Cappuccino, Latte Macchiato oder Amaretto-Cappuccino.



Geniessen und Staunen

Der Saeco Atlante 700 Espresso-Linie ist kompatibel mit dem ebenso formschönen Saeco Aliseo-Foodautomat. Wie aus einem Guss präsentiert sich die Automatenstation und passt sich jeder Umgebung an.



Zahlungssysteme

Der Kaffeevollautomat Atlante 700 ist eingerichtet für alle gängigen Zahlungssysteme.



roseverpflegt – besserverpflegt



roseverpflegt – besserverpflegt

Rose Betriebsverpflegung AG
Rosswiesstrasse 29
CH-8608 Bubikon
Tel. 055 253 30 00
Fax 055 253 30 09

www.roseverpflegt.ch

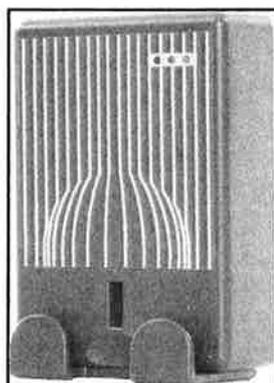
Technische Daten: Saeco Atlante 700 Espresso

Aufbau

Höhe x Breite x Tiefe	1830 x 750 x 865 mm
Farbe	
Gewicht	192 kg
Boiler	
Instant / Espresso	Messing TEA beschichtet
Produktekapazitäten	
Becherwerk	700 Becher à 1.5dl
Rührstäbchen	600 Stk
Bohnenbehälter	2x 3.5 kg
Milchpulver	2.7 kg
Schokolade	4.0 kg
Tee	4.0 kg
Suppe	4.0 kg
Cappuccino	4.0 kg
Zucker	4.0 kg

Elektrische Eigenschaften

Spannung	230 V / 50 Hz
Absicherung	16 A
Leistung max.	1.6 kW
Wasseranschluss	
Kundenseite 3/8" Aussengewinde	
Weitere Funktionen	
Bohnenbehälter	2 Stk
Instantbehälter	5 Stk
Zuckerbehälter	1 Stk
Anzahl Produktewahl-tasten	20 Stk
Anzahl Vorwahl-tasten	2
Anzahl Mixersysteme	4 Stk
Produkteklopfer	alle Behälter
Statistikschlüssel	inklusive
Brühgruppe	7 gr bis 11 gr



Berechnung Stromkosten

Hochtarif → 0.25 / kWh

Niedertarif → 0.13 / kWh

Zahlen nicht korrekt!

Saeco Aliseo:

Kosten	Tage in der Woche	Laufzeit	Tarife
26.–	5	13 Stunden	Hochtarif
12.–	5	11 Stunden	Niedertarif
2.5	1	6 Stunden	Hochtarif Samstag
3.8	1	18 Stunden	Niedertarif Samstag
5.–	1	24 Stunden	Sonntag

Rechnung:

CHF 26.– x 261 Tage = CHF 6'786.–

CHF 12.– x 261 Tage = CHF 3'132.–

CHF 2.5 x 52 Tage = CHF 130.–

CHF 3.8 x 52 Tage = CHF 197.6

CHF 5.– x 52 Tage = CHF 260.–

6786 + 3123 + 130 + 197.6 + 260 = CHF 10'505.60, pro Maschine

10'505.60 x 4 = CHF 42'022.40 für 4 Maschinen

Seaco Diamante Instant:

Kosten	Tage in der Woche	Laufzeit	Tarife
27.–	5	13 Stunden	Hochtarif
12.–	5	11 Stunden	Niedertarif
2.5	1	6 Stunden	Hochtarif Samstag
4	1	18 Stunden	Niedertarif Samstag
5.–	1	24 Stunden	Sonntag

Rechnung :

CHF 27.– x 261 Tage = CHF 7'047.–

CHF 12.– x 261 Tage = CHF 3'132.–

CHF 2.5 x 52 Tage = CHF 130.–

CHF 4.– x 52 Tage = CHF 208.–

CHF 5.– x 52 Tage = CHF 260.–

$7047 + 3123 + 130 + 208 + 260 = \text{CHF } 10'768$ pro Maschine

$10'768 \times 2 = \text{CHF } 21'536$ für 2 Maschinen

$42'022.40 - 21'536.- = \text{CHF } 20'486.40$

Die Firma würde CHF 20'486.40 im Jahr sparen!

