



Wir stehen für Qualität

Ihr Personalbereitsteller in der Gastronomie

Preisliste

AKRU
www.akru.at
Markus Kulmer
Leopold-Kotzmann-Straße 15
4490 St. Florian
+43 (0) 676 9164689
Mail: office@akru.at
Gewerberegisternr.: 410/xxx
DVR: xxx xxx

Stand 01.2014

Küchenleitung/Alleinkoch: (auf Anfrage)

Verantwortlich für die Kostenermittlung

Verantwortlich für die Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen

Verantwortlich für die Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren

Verantwortlich für die Vor- und Zubereitung der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche

- Salat, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte
- Teigwaren, Suppen und Saucen
- Teige und Massen
- kalte und warme Vorspeisen
- Fische
- Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel
- Käsegerichte und Eierspeisen
- warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen

Verantwortlich für Vor- und Zubereitung von Speisen für Buffets, Bankette, Menüfolgen, etc.

Verantwortlich für das Arrangieren von Buffets und Banketten, sowie die Ausgabe der Speisen

Verantwortlich für das Verarbeiten und Anrichten von vorgefertigten Gerichten

Verantwortlich für die Pflege von Küchengeräten und Ausstattungen

Verantwortlich für den Abbau des Buffet und des Küchenequipments, sowie die fachgerechte Entsorgung, Verarbeitung oder Lagerung der restlichen Lebensmittel

Verantwortlich für die gesamte Küchenbrigade

Verantwortlich für den HCCP-Standard des Betriebes

Verantwortlich für die Kundenzufriedenheit

Verantwortlich für den gesamten Küchenbereich

Verantwortlich für den Aufbau des Buffets und richtige Platzierung der Speisen

Koch:

ab 6 Std. € 31,00/h

Mitwirken bei der Kostenermittlung

Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen

Mitwirken bei der Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren

Vor- und Zubereitung der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche

- Salat, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte
- Teigwaren, Suppen und Saucen
- Teige und Massen
- kalte und warme Vorspeisen
- Fische
- Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel
- Käsegerichte und Eierspeisen
- warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen

Vor- und Zubereitung von Speisen für Buffets, Bankette, Menüfolgen, etc.

Mitwirken beim Arrangieren von Buffets und Banketten, sowie bei der Ausgabe der Speisen

Verarbeiten und Anrichten von vorgefertigten Gerichten

Mitwirken bei der Pflege von Küchengeräten und Ausstattungen

Mitwirken beim Abbau des Buffet und des Küchenequipments, sowie die fachgerechte Entsorgung, Verarbeitung oder Lagerung der restlichen Lebensmittel

Verantwortlich für den Jungkoch, Küchenhilfe und Spülkraft

Verantwortlich für den HCCP-Standard des Betriebes

Verantwortlich für die Kundenzufriedenheit

Verantwortlich für den gesamten Küchenbereich

Mitwirken beim Aufbau des Buffets und richtige Platzierung der Speisen

Jungkoch:

ab 6 Std. € 27,50/h

Mitwirken bei der Kostenermittlung

Mithelfen bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen unter Anleitung eines Kochs

Mithelfen bei der Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren unter Anleitung eines Kochs

Vor- und Zubereitung der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche unter Anleitung eines Kochs

- Salat, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte
- Teigwaren, Suppen und Saucen
- Teige und Massen
- kalte und warme Vorspeisen
- Fische
- Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel
- Käsegerichte und Eierspeisen
- warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen

Vor- und Zubereitung von Speisen für Buffets, Bankette, Menüfolgen, etc. unter Anweisung eines Kochs

Mithelfen beim Arrangieren von Buffets und Banketten, sowie bei der Ausgabe der Speisen unter Anleitung eines Kochs

Verarbeiten und Anrichten von vorgefertigten Gerichten unter Anleitung eines Kochs

Mitwirken bei der Pflege von Küchengeräten und Ausstattungen

Mitwirken beim Abbau des Buffet und des Küchenequipments, sowie die fachgerechte Entsorgung, Verarbeitung oder Lagerung der restlichen Lebensmittel unter Anleitung eines Kochs

Mitverantwortlich für den HCCP-Standard des Betriebes

Mitverantwortlich für die Kundenzufriedenheit

Mithelfen beim Aufbau des Buffets und richtige Platzierung der Speisen unter Anleitung eines Kochs.

Veranstaltungsleitung:

ab 6 Std. € 41,80/h

Verantwortung für den Gesamtablauf der Veranstaltung
Verantwortlich für das Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln
Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken
Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit Gästen
Verantwortlich für das Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken
Verantwortlich für das Behandeln und Ausschchenken von Getränken
Verantwortlich für das Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen unter der Verwendung der im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Hilfsmittel
Verantwortlich für das Annehmen von Bestellungen
Verantwortlich für das Abrechnen und Führen der Kasse
Verantwortlich für die Servicemitarbeiter
Verantwortlich für die Pflege von gastronomischen Gebrauchsgegenständen, wie Gläser, Geschirr, Besteck
Verantwortlich für die Lagerung und Kontrolle von Waren und Gebrauchsgegenständen im Restaurationsbereich
Verantwortlich für das Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen

Serviceleitung:

ab 6 Std. € 36,40/h

Verantwortlich für das gesamte Servicepersonal (Eigen- und Fremdpersonal)
Verantwortlich für das Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln
Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken
Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit Gästen
Verantwortlich für das Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken
Verantwortlich für das Behandeln und Ausschchenken von Getränken
Verantwortlich für das Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen unter der Verwendung der im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Hilfsmittel
Verantwortlich für das Annehmen von Bestellungen
Verantwortlich für das Abrechnen und Führen der Kasse
Verantwortlich für die Pflege von gastronomischen Gebrauchsgegenständen, wie Gläser, Geschirr, Besteck
Verantwortlich für die Lagerung und Kontrolle von Waren und Gebrauchsgegenständen im Restaurationsbereich
Verantwortlich für das Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen

Chef de Rang

ab 6 Std. € 31,00/h

Verantwortlich für einen Rayon (mit und ohne Inkasso)
Führen von externen und internen Servicemitarbeitern bis 6 Personen
Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken
Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit Gästen
Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken
Teilnehmen an der Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen unter der Verwendung der im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Hilfsmittel
Annehmen von Bestellungen
Abrechnen und mitwirken beim Führen der Bonier-Kasse oder Orderman
Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen

Zahlkellner

ab 6 Std. € 29,30/h

Verantwortlich für einen Rayon (mit und ohne Inkasso)
Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln
Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken
Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit Gästen
Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken
Behandeln und Ausschchenken von Getränken
Annehmen von Bestellungen
Abrechnen und mitwirken beim Führen der Bonier-Kasse oder Orderman
Mithilfe bei der Pflege von gastronomischen Gebrauchsgegenständen, wie Gläser, Geschirr, Besteck
Lagern und Kontrollieren von Waren und Gebrauchsgegenständen im Restaurationsbereich
Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen

Servicekraft:

ab 6 Std. € 24,80/h

Mithilfe beim Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln
Mithilfe beim Platzieren von Gästen und Aufnehmen von Speisen und Getränken
Servieren (Ober- und Untergriff) und Ausgeben von Speisen und Getränken ohne Inkasso
Behandeln und Ausschanken von Getränken
Pflegen von gastronomischen Gebrauchsgegenständen, wie Gläser, Geschirr, Besteck
Weiterleiten von Reklamationen
Mithelfen beim Auf- und Abbau des Arbeitsbereiches

Barman:

ab 6 Std. € 29,30/h

Mithelfen beim Vorbereiten der Bar
Auffüllen und kontrollieren der Getränke und Spirituosen
gute Kenntnisse über das Getränkesortiment und deren Gläserzugehörigkeit
Behandeln und Ausschanken von Getränken und Mixgetränken
Pflegen von gastronomischen Gebrauchsgegenständen, wie Gläser, Theke, Kühlschränke
Lagern und Kontrollieren von Getränken und Gebrauchsgegenständen im Barbereich
Mithelfen beim Abbau des Arbeitsbereiches

Barkeeper: (Cocktailkenntnisse)

ab 6 Std. € 33,20/h

Fahrtkosten: (hin & retour pro Auto mit max. 4 Pax) – Standort Linz-Zentrum

- Die Fahrtkosten werden mit dem gesetzlichen Kilometergeld in der Höhe von € 0,42/km verrechnet.
 - Die An- und Abfahrtszeiten werden mit € 15,00 pro Stunde/Mitarbeiter verrechnet.
-

Sonstiges:

- Bei einem Arbeitseinsatz über 6 Stunden darf der Arbeitskraft vom Beschäftiger lediglich eine Pause in der Höhe von 0,5 Std. abgezogen werden
 - Im Falle einer Nächtigung (Heimkehr nicht zumutbar) ist der Beschäftiger für freie Kost und Logis verantwortlich
 - Bei Arbeitseinsätzen an Feiertagen wird ein Feiertagszuschlag in der Höhe von 100 % verrechnet
 - Bei Arbeitseinsätzen an Silvester, bzw. 24. und 25. Dezember wird ein Zuschlag in der Höhe von 150 % verrechnet

 - Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer
 - Allfällige Inkassogebühren gehen ausnahmslos zu Lasten des Auftraggebers
 - Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit

 - Dispozuschlag:
Bei Einsätzen bis zu 4 Std. wird ein Aufschlag in der Höhe von 20% verrechnet
Bei Einsätzen bis zu 5 Std. wird ein Aufschlag in der Höhe von 15% verrechnet
Bei Einsätzen bis zu 6 Std. wird ein Aufschlag in der Höhe von 10% verrechnet

 - Stornogebühren:
2 - 3 Tage vor Arbeitsbeginn wird eine Handlingpauschale in der Höhe von € 20,-- pro Mitarbeiter in Rechnung gestellt
1 Tag vor Arbeitsbeginn wird eine Handlingpauschale in der Höhe von € 40,-- pro Mitarbeiter in Rechnung gestellt
Am gleichen Tag wird eine Handlingpauschale in der Höhe von € 80,-- pro Mitarbeiter in Rechnung gestellt
-