BARGASTRO

Event-Catering, Messe & Kongress

INFO@BARGASTRO.DE | BARGASTRO.DE | TEL. 0800 820 7445

© BARGASTRO

INHALT

2

UNSERE WERTE & UNSER VERSPRECHEN

3 - 6

UNSERE MOBILEN BARS

7

IHRE VORTEILE

8

UNSER GESCHENK FÜR SIE

9 - 11

ÜBER UNS
KUNDENFEEDBACKS & UNSERE KUNDEN

12

WISSENSWERTES

13 - 15

FAQ, REZEPTE & KONTAKT

UNSERE WERTE

Wertschätzung

Wir schätzen unsere Kunden sehr und gehen stets professionell mit Ihnen um. Für Wünsche, Ideen oder Vorschläge sind wir immer offen und möchten sicherstellen, dass jede Veranstaltung/Messe ein Erfolg für unseren Kunden wird.

Desweiteren legen wir großen Wert darauf, dass unsere Mitarbeiter weit über den Mindestlohn arbeiten, alle gesetzlichen Pausen einhalten und sich stets weiterbilden.

Vertrauen

Wir wünschen uns Ihr Vertrauen in unsere Dienstleistungen und unsere jahrelange Erfahrung im Bereich Getränke-Catering. Wir vertrauen Ihnen mit unseren vereinbarten Geschäftsbedingungen.

Unser Ziel ist es, Sie bei jeder Veranstaltung zufriedenzustellen, sodass Sie uns jederzeit weiterempfehlen können. Wir führen regelmäßige Kundenabfragen durch, um sicherzustellen, dass unsere Kunden auch zufrieden waren und wir eventuelle Probleme schnellstmöglich beheben können.

Gesundheit

Gesundheit wird bei uns groß geschrieben. Dies ist nicht nur auf das Wohlbefinden unserer eigenen Mitarbeiter und unserer Kunden bezogen, sondern auch auf alle Menschen, die mit unserem Service in Kontakt kommen. Wir benutzen stets qualitativ hochwertige Produkte und bereiten alle unsere Getränke immer erst vor Ort beim Kunden und nicht im Vorfeld zu.

UNSER VERSPRECHEN AN SIE

"Wir sind erst dann zufrieden, wenn Sie es sind."

Wir versprechen Ihnen:

- Ihre Veranstaltung so zu behandeln, als wäre es unsere Eigene.
- Nur die besten Produkte zu benutzen.
- Geschultes & professionelles Personal zu stellen.
- Bei einer Buchung Sie niemals im Regen stehen zu lassen. Wir werden Ihnen immer Personal stellen können.
- Freundliches, professionelles Auftreten unserer Mitarbeiter Ihnen und Ihren Gästen gegenüber.

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

BEST SELLER!

VITAMIN BAR

Wir mixen unsere Smoothies mit viel Liebe frisch vor Ort für Sie.

KAFFEE BAR

Unsere Kaffeebar macht wach und glücklich!

COCKTAIL BAR

Ein Highlight für alle Gäste: unsere bunte Cocktailbar

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- Vitamin-Wasser
- Frisch gepresster Saft
- Limonade
- Wasser
- Softdrinks
- Säfte
- Wein
- Bier
- Kekse
- Nüsse

© BARGASTRO

DIE MOBILE VITAMINBAR

WAS WIR VON IHNEN BRAUCHEN:

- ✓ Eine einfache Steckdose
- ✓ Eine Fläche von ca. 2x2m
- ✓ Festen Boden & Überdachung

An unserer mobilen Vitaminbar gibt es nicht nur Apfel- und Orangensaft! Wir zaubern kleine Vitaminbomben: leckere, fruchtige Smoothies und Vitamindrinks frisch vor Ort zubereitet.

Unsere Smoothies sind der ideale Start in den Tag, zum Beispiel bei einem Messefrühstück oder einem langen Kongresstag.

Wir kümmern uns um alle an der Bar geschehenden Abläufe, bringen alle benötigten Zutaten mit und lassen diese von unseren professionellen Barkeepern zubereiten.

Das Equipment sowie Utensilien zur Herstellung von Smoothies und vitaminreichen Säften sind ebenso im Service inbegriffen, wie der fachgerechte Auf- und Abbau unserer mobilen Bars.

© BARGASTRO

DIE MOBILE KAFFEEBAR

WAS WIR VON IHNEN BRAUCHEN:

- ✓ Eine einfache Steckdose
- ✓ Eine Fläche von ca. 2x2m
- ✓ Festen Boden & Überdachung

Kaffee Catering mit unserer mobilen Kaffeebar ist köstlich und wirkt vertrauensbildend. Frisch gemahlen, mit dem richtigen Druck durch den Siebträger gelaufen und aromatisch dampfend, schmecken unsere Kaffeespezialitäten den ganzen Tag über und bieten Ihnen die Möglichkeit auf emotionaler Ebene in Verkaufsgespräche einzusteigen.

Wir kommen im gesamten Bundesgebiet zu Ihnen auf die Messe, auf Ihre Promotion Veranstaltung oder auf Ihren Kongress. Wir bauen unsere mobile Bar sowie alle benötigten Utensilien auf und selbstverständlich wieder ab.

An unserer mobilen Kaffeebar erwarten Sie professioneller Service durch gelerntes Fachpersonal und köstlich aromatische Kaffeevariationen.

© BARGASTRO

DIE MOBILE COCKTAILBAR

WAS WIR VON IHNEN BRAUCHEN:

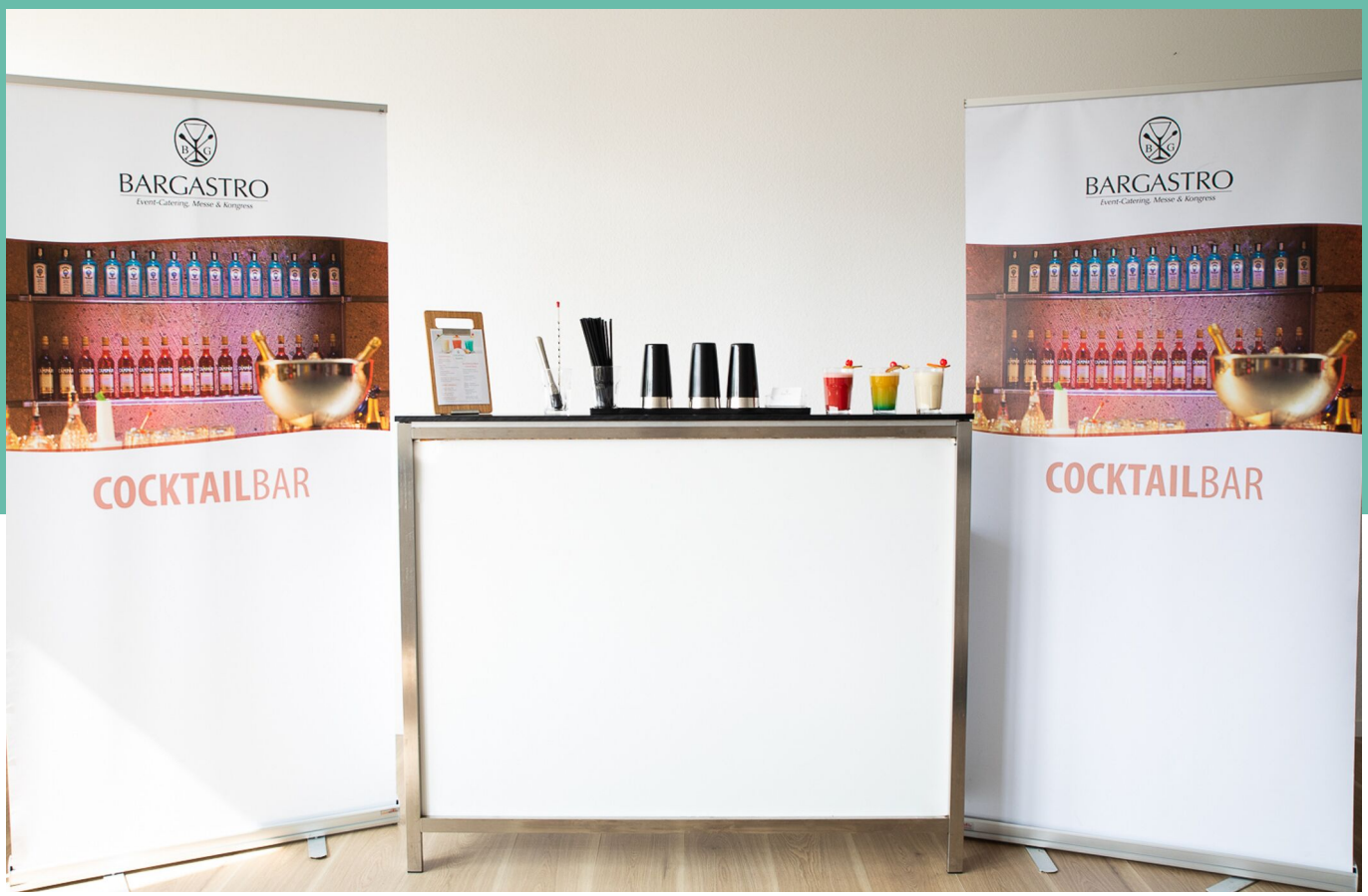
- ✓ Eine Fläche von ca. 2x2m
- ✓ Festen Boden & Überdachung

Leckere Cocktails in ganz Deutschland & Europa von professionellen Barkeepern — das bietet Ihnen unsere mobile Cocktailbar.

Getränkecatering auf hohem Niveau sowie freundlicher Service sorgen für eine ausgelassene Stimmung auf Ihrem Event. Das bietet Ihnen die Möglichkeit sich in entspannter Atmosphäre um Kunden, Gäste und Mitarbeiter zu kümmern.

Durch die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten unserer Bars finden wir eine maßgeschneiderte Lösung für jeden Anlass. Von der Geburtstagsfeier über das Firmenjubiläum bis hin zum Messestand — unsere Angebote halten die passende Option für Ihr Event bereit.

Wir servieren Ihren Mitarbeitern leckere Drinks auf der Firmenfeier, dem Messestand oder kommen mit unserer mobilen Cocktailbar zu Ihnen nach Hause.



© BARGASTRO

IHRE VORTEILE WENN SIE MIT UNS ARBEITEN

LEADS & KUNDENBINDUNG

Getränke laden immer dazu ein, eine kleine Pause zu machen und miteinander zu kommunizieren. Auch Sie können das mit Ihren Kunden und Gästen erleben. Während die Kunden trinken und Ihnen zuhören, können Sie sie von Ihren Produkten & Ihrem Vorhaben überzeugen, Leads generieren & Kontakte knüpfen.

PRODUKTIVITÄT

Wir kümmern uns komplett um das Getränke-Catering und begeistern Sie, Ihre Mitarbeiter und Ihre Gäste. Währenddessen können Sie und Ihre Mitarbeiter sich ausschließlich um die wichtigen Aufgaben kümmern: Kundenbetreuung, Kundenakquise, Teambesprechungen & Teambildung.

EXKLUSIVITÄT

Ein professionelles Getränke-Catering steht für Exklusivität. Ihr Unternehmen sorgt dafür den Mitarbeitern, Gästen und/oder Besuchern etwas Außergewöhnliches anzubieten. Eine mobile Cocktail-/Smoothie-/ oder Kaffeebar wird nicht überall angeboten und ist etwas, woran sich Ihre Gäste noch sehr lange erinnern werden.

FÜRSORGE & WOHLBEFINDEN

Sie sorgen dafür, dass es Ihren Mitarbeitern, Gästen & Besuchern gut geht, indem Sie Ihnen leckere Getränke anbieten. Sie signalisieren, dass Sie sich um das Wohlbefinden Ihrer Mitmenschen sorgen und es Ihnen wichtig ist, dass es allen gut geht.

GUTSCHEIN*
Neukunde

NEUKUNDEN SPECIAL

DRINKS AUF UNS!

Für Ihre erste Bestellung bei uns

Wir schenken Ihnen 10 Smoothies oder 10 Heißgetränke bei Ihrer ersten Buchung!

Einfach den Code 'NEUKUNDE' bei der Bestellung erwähnen.

*Nur ein Gutschein pro Auftrag möglich. Dieser Gutschein wird nicht als Rabatt verrechnet, sondern gilt als Zusatzleistung für die bestehende, gebuchte Mindestabnahme. Dieser Gutschein ist mit keinem anderen Gutschein oder Rabatt kombinierbar. Der Gutschein ist gültig für alle Bestellungen, die im Jahr 2019 getätigt werden. Für die 10 Smoothies muss unsere Smoothiebar gebucht werden und für die 10 Heißgetränke unsere Kaffeebar.

© BARGASTRO

WORTE VOM GRÜNDER

Unsere Produkte für die Zubereitung von Smoothies, Cocktails und Kaffeespezialitäten werden sorgfältig ausgewählt und kommen, wenn immer dies möglich ist, von regionalen Anbietern. Unsere Kaffeebohnen beziehen wir beispielsweise aus dem Hause Onetake coffee aus Hamburg.

Ein junges inhabergeführtes Unternehmen, das Wert auf Qualität und Geschmack der Bohnen legt und diese sortenspezifisch sowie mit viel Liebe zubereitet. Wir legen Wert darauf unsere Zulieferer persönlich kennenzulernen und damit sicherzustellen, dass unsere Kunden die besten Produkte zu angemessenen Preisen bekommen.

Seit 2004 fahren wir als Bargastro von Hannover aus in die Messeorte Deutschlands und liefern frische sowie fein komponierte Getränkespezialitäten für Messestände, Kongresstresen sowie geschäftliche Veranstaltungen aus. Unsere langjährige Erfahrung macht sich in erprobten Arbeitsabläufen, optimierten Transportstrategien und Flexibilität bemerkbar.

Unsere Infrastruktur in Hannover ist perfektioniert und auch in den zahlreichen anderen Event-Standorten Deutschlands effektiv ausgebaut. Wir wollen unsere Kunden rundum zufriedenstellen, auch wenn das bedeutet, dass wir bei kurzfristigen Buchungen gelegentlich einen unserer ausgewählten Partner empfehlen müssen.

Wir legen Wert auf Qualität. Deswegen wird auch das verwendete Equipment sorgfältig ausgewählt, gewartet und im Hinblick auf Ausdauer getestet. Damit auch im Fall der Fälle alles glatt über die Bühne geht, haben wir immer Ersatz dabei und wissen stets was zu tun ist.

Um für alle Eventualitäten motiviert und gewappnet zu sein, warten und pflegen wir nicht nur das Mobiliar – Wir bilden uns und unsere Mitarbeiter stetig weiter, damit wir am Puls der Zeit bleiben und immer auf dem neuesten Stand sind. Nur so können wir unseren Kunden einen Rundum-Service der Extraklasse bieten.

Zu diesem Rundum-Service gehört für uns auch die Erstellung von Getränke-Konzepten für spezielle Events. Wenn Sie mehr als nur Piña Colada, Tequilla Sunrise und Caipirinha anbieten wollen, machen wir das gerne möglich.

Dafür haben wir spezialisierte Mitarbeiter aus der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, die mit mehr als nur einem schönen Lächeln glänzen und sich in ihren Spezialgebieten bestens auskennen.

DZEVAD HORIC

GRÜNDER
BARGASTRO GMBH

UNSERE WUNDERVOLLEN KUNDEN

Ein kleiner Einblick in unsere Kundenliste.

KUNDEN FEEDBACKS

"Super organisiert, tolle Drinks, exzellenter Service."

"Jederzeit gerne wieder und in jedem Fall zu empfehlen."

"Danke für die tolle Unterstützung vor Ort, den leckeren Kaffee und die gesunden Smoothies. Es war uns ein Vergnügen, bis zum nächsten Jahr!"

"Liebes Bargastro-Team,
vielen Dank für die tatkräftige Unterstützung auf der Messe! 1A Service mit Blick fürs Detail von Stephan D. und Yannica W. — immer wieder gerne!"

"Ein ganz herzliches Dankeschön für Ihre tolle Unterstützung. Ich hätte mir keinen besseren Partner für unsere Hochzeit aussuchen können. Ihre Mitarbeiter waren einfach nur super. Auch von unseren Gästen haben wir ein vielfaches Lob für sie und ihr Team bekommen. Ich bin absolut begeistert. Vom ersten Kontakt bis zur Veranstaltung war alles perfekt. Ein ganz großes Lob an das ganze Team.
Auf jeden Fall empfehlenswert."

"Immer wieder gerne! Kann ich nur weiterempfehlen. Wie immer waren wir als Gastgeber und unsere Gäste sehr angetan und begeistert."

"Eine wirklich unkomplizierte Abwicklung. Sehr nettes Personal und die Gäste waren begeistert von der Qualität. Kein Vorgefertigtes Getränk, alles frisch gemixt. Ich brauchte mich um nichts kümmern, Stand war schlicht und passte gut in die Location. Auch die geplante Abholung war reibungslos.
Sehr zu empfehlen!!!!"

Wissenswertes

WAS WIR FÜR IHRE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG BRAUCHEN

1. Auftragsbestätigung & Anzahlung

Sobald Sie uns den Auftrag erteilen, schicken wir Ihnen eine Auftragsbestätigung zu. Dafür benötigen wir bitte Ihre Rechnungsanschrift. Im Zuge dessen erhalten Sie eine 50 prozentige Anzahlungsrechnung. Bei Veranstaltungen, die einen Auftragswert unter 2000 Euro haben, wird die Zahlung der kompletten Summe in Rechnung gestellt. Die (An)Zahlungssumme ist vor Veranstaltungsbeginn zu begleichen.

2. Details & Feinabstimmung

Nachdem Sie unsere Auftragsbestätigung erhalten haben und wir somit den Termin fest für Sie reserviert haben, können wir mit den Feinabstimmungen beginnen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Ideen mit und wir setzen gemeinsam mit Ihnen Ihre Ziele um. Gemeinsam klären wir die Platzierung unserer Theke, die Smoothie/Cocktailauswahl, und - auf Wunsch - ein individuelles Branding unserer Theken & Becher komplett auf Ihre Firmenfarben abgestimmt.

3. Eintritt, Parken & Kontakt

Damit auch alles reibungslos verläuft, benötigen wir bei Messen & Kongressen bitte Ihre Hallen- & Standnummer, eine Kontaktperson & eine Telefonnummer vor Ort. Des Weiteren benötigen wir einen (oder mehrere) Ausstellerausweise, einen Parkschein -wenn möglich bitte direkt vor Ihrer Halle. Die Unterlagen sollten entweder vor Ort übergeben oder per Post spätestens eine Woche vor Messebeginn zugeschickt werden. Bei allen anderen Veranstaltungen benötigen wir die genaue Lieferadresse und eine Kontaktperson vor Ort.

4. Anlieferung & Platzierung

Für eine problemlose und einfache Anlieferung benötigen wir bei Veranstaltungen, die nicht im Erdgeschoss stattfinden, einen Aufzug. Bei Veranstaltungen im Freien muss ein fester Boden (Pflastersteine, o.ä.) und eine Überdachung gewährleistet sein.

Wir benötigen für unsere Basic Bar einen Arbeitsplatz von ca. 2x2m. Wenn wir Ihre Theke mitbenutzen dürfen, dann rechnen Sie bitte pro Dienstleistung ca. 1, 5m Breite für uns mit ein. Die Theke sollte nicht höher als 90cm sein.

FAQ

Wie lauten die Voraussetzungen für eine mobile Bar?

Wir benötigen bitte einen festen Boden (Pflastersteine, Fliesen, Parkett, o.ä. - bitte kein Rasen), eine Überdachung, Stromanschluss (für die Kaffee-& Smoothiebar) & eine Spülmöglichkeit.

Wie viele Sorten Smoothies werden angeboten?

Wir schicken Ihnen vor der Veranstaltung eine Liste mit 10 Smoothiesorten. Bitte wählen Sie dann bis maximal 3 Sorten für Ihr Event aus.

Wie ist der Barkeeper/ Servicemitarbeiter gekleidet?

Unsere Barkeeper tragen ein schwarzes Hemd (mit einem Bargastro Logo), dunkle Hose & Schuhe. Unsere Schürze gibt es in Schwarz, dunkel Braun oder hell Grün - je nachdem welche Bar gebucht wird.

Welche Art Becher/Gläser werden benutzt?

Für unsere Smoothiebar setzten wir unsere Bio-Becher aus PLA (Polymilchsäure) ein. Auf Wunsch können wir auch gerne Gläser für Ihre Veranstaltung einsetzen. Für die Kaffeebar benutzen wir Logo-freie Pappbecher und für die Cocktails Cocktailgläser in 0,35l.

Kann die BARGASTRO mobile Bar auch im Außenbereich platziert werden?

Ja, unsere Theken können im Innen- und Außenbereich platziert werden. Wichtig ist nur, dass im Freien eine Überdachung & ein fester Boden gewährleistet ist.

Kann man die Bartheke Branden?

Unsere Bartheken werden in der Regel schlicht in weiß eingesetzt. Auf Wunsch können wir unseren Kaffee-, Smoothie-, oder Cocktailaufdruck einsetzen.

Gerne können Sie auch Ihr eigenes Design einsetzen. Kontaktieren Sie uns hierzu einfach und wir schicken Ihnen gerne die Barmaße für die Druckdatei zu.

Brauchen Sie einen Kühlschrank zur Aufbewahrung der Früchte/Säfte?

Nein, wir bringen unsere eigenen Eisboxen mit.

Wir möchten gerne unsere eigenen Becher/Gläser benutzen. Geht das?

Ja, das ist kein Problem. Bitte beachten Sie, dass die Plastikbecher (insbesondere für Smoothies) einen Volumen von 0,2l haben sollten und die Kaffeebecher/das Kaffeegeschirr einen Volumen von 0,3l nicht überschreiten sollten.

Welche Cocktails mixen Sie?

Bei einer Buchung unserer Cocktailbar mixen wir vor Ort die gängigsten Cocktails wie z.B. Sex on the Beach, Caipirinha, Cuba Libre, Mojito, Piña Colada, oder Gin Tonic für Sie. Alkoholfreie Cocktails wie Ipanema oder San Francisco sind auch erhältlich. Die komplette Cocktailliste erhalten Sie auf Wunsch von uns, wenn Sie uns buchen.

Welche Kaffeespezialitäten bieten Sie an?

Wenn Sie unsere Kaffeebar buchen, können Sie zwischen Filterkaffee, Cappuccino, Americano, Espresso & Latte macchiato wählen. Becher, Milch, Zucker & Rührstäbchen werden natürlich auch mitgebracht.

Zu jeder Buchung einer Kaffeebar bringen wir auch gerne Tee mit.

DIY SMOOTHIE & COCKTAIL

Wir schenken Ihnen zwei einfache Rezepte zum 'Nachmixen'. Ganz egal, ob bei Ihnen zu Hause oder bei Freunden: diesen Smoothie und Cocktail können Sie mit wenig Aufwand jederzeit selbst zubereiten. Viel Vergnügen und lassen Sie es sich schmecken!

GREEN ENERGY SMOOTHIE

Zutaten

200g Blattspinat
1 Kiwi
2 Stiele frische Minze
1 Banane
200ml Maracuja Saft

Zubereitung

1. Spinat waschen, Kiwi & Banane schälen.

2. Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

PAINKILLER COCKTAIL

Zutaten

4cl dunkler Rum
4cl Ananassaft
2cl Orangensaft
1cl Kokossirup
1 Prise Muskat

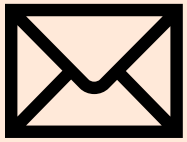
Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf das Muskat zusammen mit Crushed Ice im Shaker gut durchschütteln und in einen großen Tumbler geben.

2. Mit einer Orangenspalte sowie der Prise Muskat garnieren und sich in Urlaubsstimmung versetzen lassen.

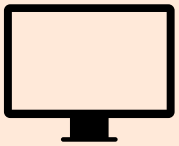
Kontakt

SO ERREICHEN SIE UNS



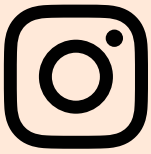
kontakt@bargastro.de

Free Call: 0800 820 7445
Lokal: +49 511 89 71 4860



bargastro.de

/bargastro



@bargastro

/bargastro_hannover

Unsere AGBs finden Sie unter folgendem Link:

https://www.bargastro.de/agb/

Impressum

BARGASTRO GmbH
Seligmannallee 3
30173 Hannover
Tel: +49 511 89 71 48 60
Amtsgericht Hannover, HRB: 209862,
Geschäftsführer: Dzevad Horic,
USt-IdNr.:DE289119995