

Übergabeprotokoll

Name des Gastgebers

Adresse des Veranstaltungsortes

Art der Veranstaltung

Anzahl der Gäste

Datum

Liebe Gäste

Es ist uns eine große Freude das Catering für Ihre Veranstaltung und Feierlichkeit übernehmen zu dürfen. Wir sind natürlich bestrebt, Sie in jeder Hinsicht zufrieden zu stellen. Unser Qualitätsanspruch richtet sich besonders der Produktqualität und der Hygiene.

Deshalb haben wir im Vorfeld folgende Gegebenheiten getestet:

- Die Temperaturen der warmen Speisen liegen bei Buffet- Eröffnung über 65° C
- Die Temperaturen der kalten Speisen liegen unter 5°
- Die vorgeschriebenen Zubereitungstemperaturen wurden eingehalten
- Die Kühlketten wurden (auch bei einem Transport der Waren) nicht unterbrochen
- Die Behältnisse, das Geschirr und Vorlegebesteck sind hygienisch sauber
- Die Warmhaltevorrichtungen funktionieren einwandfrei
- Über eventuelle Allergene und Zusatzstoffe ist aufgeklärt worden

Gerne dürfen Sie übergebliebene Speisen mitnehmen. Wir bitten Sie diese Speisen unverzüglich zu kühlen. Wir raten dringendst von einem Verzehr nach 24 Stunden ab. Beachten Sie, dass wir für mitgenommene Speisen keine Verantwortung mehr übernehmen dürfen und bitten Sie hier dies mit Ihrer Unterschrift zu quittieren.

..... Unterschrift des Gastes