

FAQ - schnell und unkompliziert unsere Antworten

ABLAUF & INFRASTRUKTUR

Wann kommt der Foodtruck an?

Wir kommen standardmäßig eine Stunde vor Ausgabestart an und bereiten uns entsprechend vor.

Benötigen Sie einen Stromanschluss oder Wasseranschluss?

Je nach Menü wird ein 230V Stromanschluss mit 3,5kw/h oder ein 16A Starkstromanschluss mit 10kw/h benötigt. Ohne den korrektem Stromanschluss ist die Erfüllung des Auftrages ggf. nicht möglich. Faustregel: Maultäschle, Pasta, Woking Lou und Lou's Potatoes 230V – die weiteren Menüs 16A Starkstrom. Wasser ist an Bord.

Wir groß ist der Foodtruck?

Zufahrt: die Trucks sind breiter (2,80 Meter) und höher (3,30 Meter) als ein Sprinter. Unser Team ist angewiesen hier keine Risiken einzugehen.

Stellplatz: 7 x 3,5 x 3,3 (L x B x H in Metern)

BUCHUNG, KOSTEN, MENGEN

Bis wann müssen wir fix machen, ob/welchen Foodtruck wir benötigen?

Wir verfahren nach first-come first-serve Prinzip. Gerade bei gefragten Terminen sollte die Buchung deshalb zeitnah erfolgen.

Ich möchte buchen, weiß aber nicht wie?

Für eine verbindliche Buchung benötigen wir das gezeichnete Angebot via Mail. Hierbei unbedingt die gewünschten Positionen bzw. das Menü ankreuzen.

Sind die Kosten für die Servicekräfte schon inbegriffen oder kommen weitere Kosten auf uns zu?

In der Position Foodtruck ist die Anfahrt und das Personal enthalten. Unser Team kümmert sich dabei um alles, was im Foodtruck passiert. Für weiter Aufgaben wie z.B. das Abräumen der Tische muss weiteres Servicepersonal gebucht werden.

Was ist, wenn die Personenzahl sinkt oder steigt – bis wann benötigen Sie die finalen Mengen?

Die finale Anzahl an Personen bzw. die Speiseanzahl muss zwei Wochen vor dem Event definiert werden. Dabei kann diese um nicht mehr als 30% der urspr. gebuchten Menge reduziert werden. Mehr Gäste? Sky is the Limit. :)

Was passiert, wenn nicht genug Essen dabei ist?

Die empfohlenen Bestellmengen entnehmen Sie dem Angebot. Leer gegessen werden wir in weniger als 1% aller Fälle. Wir nehmen einen Puffer von mindestens 10% mit, dieser wird nur bei Bedarf genutzt und abgerechnet. Sollten Sie einen größeren Puffer wünschen, kommen Sie gerne auf uns zu.

Bis wann kann die Buchung storniert werden?

Die Stornierungsbedingungen finden Sie unter #7 in den AGB: www.Lous-Catering.de/agb

WAS GIBT'S ZU ESSEN?

Menü's kombinieren? Wie viele Menüs können je Foodtruck zubereitet werden?

Je Foodtruck kann ein Menü gebucht werden. Zudem kann ein weiteres optionales Gericht hinzugebucht werden. Wünschen Sie mehrere Menüs müssten weitere Foodtrucks gebucht werden.

Gib es vegetarische oder vegane Alternativen?

Jedes Menü beinhaltet eine vegetarische Variante. Eine vegane Option ist in einigen Menüs ebenfalls schon enthalten - oder wir bringen diese gerne auf Wunsch mit.

Muss ich davor definieren von welchen Komponenten ich wie viel haben möchte?

Bei den Hauptmenüs: Wir verfügen über große Erfahrungswerte und nehmen die entsprechende Verteilung der Menü-Komponenten inkl. Puffer vor.

Bei Optionen: hier muss bis zwei Wochen vor Event eine genaue Anzahl definiert werden.

Was bedeuten die Steps in den Menüs?

Bei jeder Bestellung am Foodtruck stellt sich der Gast das gewünschte Menü in drei Schritten (Steps) zusammen. Dadurch erhalten Sie mit einem kleinen Menü eine große Auswahl an verschiedenen Variationen. Ein Vorauswahl muss dabei nicht getroffen werden.

HARDWARE

Ist das Geschirr dabei oder müssen wir uns drum kümmern?

In den Menüpreisen ist Einweggeschirr und Besteck enthalten. Mehrweggeschirr und Besteck kann auf Wunsch hinzugebucht werden.

Können wir auch Biertischgarnituren, Stehtisch, Pavillons etc. buchen?

Generell bieten wir auch Hardware für Ihr Event an. Allerdings müssen wir zunächst prüfen, ob wir dies zum gewünschten Datum umsetzen können. Unter Umständen entstehen hier für die Anlieferung, Auf- und Abbau noch zusätzliche Kosten.