



DER BUSINESS
aveato
CATERER

„Wir machen Gastgeber glücklich“

Nachhaltiges Business-Catering
in Berlin, Hamburg, Köln, Düsseldorf, Duisburg/Essen,
München, Frankfurt am Main, Hannover und Stuttgart.

2020

Das Rundum-Sorglos-Catering.

aveato-Fakten auf einen Blick

1999
gegründet

20.000 Kunden
in 4.000 Firmen

50.000
Caterings im Jahr 2019

Sehr gut. 97%
Weiterempfehlungsrate*

200
Mitarbeiter in 8 Städten

100%
Klimaneutraler Betrieb

69%
vegetarische Gerichte

36%
vegane Gerichte

50 € Mindestbestellwert
und kostenlose Storno-
Garantie bis zum Vortag*

46% Online-Sales
Integration in Kunden-ERP

* Mehr Infos dazu auf www.aveato.de



Kaspar Althaus
Geschäftsführer & Gründer

Alexander Schad
Geschäftsführer & Gründer

Gute Beratung, frische Küche, super Service.

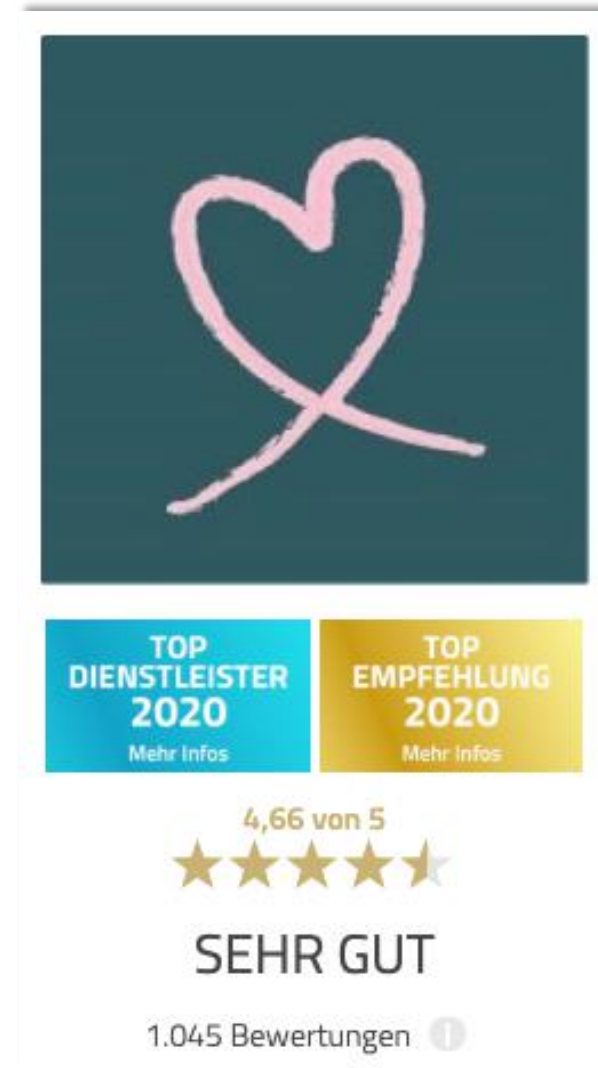
Mit aveato läuft's wie geschmiert.

aveato Catering wurde 1999 in Berlin am Hackeschen Markt gegründet. Dank vieler zufriedener Kunden konnten wir in wenigen Jahren von einer kleinen Sandwichbar zum bundesweit tätigen Caterer wachsen.

Wir stehen für gutes, gesundes Essen – verantwortungsvoll erzeugt und gekocht.

Auf den nächsten Seiten präsentieren Ihnen unser breit gefächertes Sortiment und unsere stimmigen Gesamtkonzepte. Erfahren Sie mehr über unser ambitioniertes Nachhaltigkeits-Engagement und unsere strengen Hygiene-Richtlinien.

Wenn's gut werden muss: aveato!



Flexibel und kurzfristig bestellt, blitzschnell geliefert. Schon ab 50€.

Leckeres Meeting- & Office-Catering



Fingerfood



Lunch



Sandwiches



Salate



Dinner



Frühstück



Snacks



Getränke

Stimmige Gesamtkonzepte für verschiedenste Anlässe

Unsere Vision von großartigem Event-Catering



„Jede Veranstaltung ist **einzigartig**. Der eine wünscht sich für sein Event unkomplizierte **Snacks**, Streetfood und Limo, dem anderen schwebt ein eleganter **Empfang** mit Fingerfood und Sekt vor. Der nächste möchte **klassische** Gerichte und ein gesamtes **Menü** mit Weinbegleitung. Wieder andere legen Wert auf **gesunde** Ernährung und **Klimaschutz** und fragen deshalb gezielt nach vegetarischen Gerichten und zuckerfreien Getränken.“

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unsere **Event-Konzepte** vor. Das sind kuratierte Event-Caterings in **verschiedenen** Preisklassen, die in sich **stimmig** sind und die Sie gerne als **Vorschläge** verstehen dürfen. Kontaktieren Sie uns gerne, um Fragen zu klären und Details anpassen zu lassen.“

Alexander Schad
Gründer und Geschäftsführer

Wir liefern nicht nur Essen, sondern Gesamtkonzepte schon ab 200,-€!

aveato

Feines Event-Catering für einzigartige Anlässe: Sieben stimmige Konzepte.

1. Das Fingerfood Konzept



Vielseitige Häppchen, lecker kombiniert und liebevoll auf Platten angerichtet. Kosten Sie unsere beliebten Fingerfood-Selections!

2. Das Streetfood Konzept



Beliebte Imbiss-Klassiker für jeden Geschmack. Heiße Snacks und knackige Salate aus der deutschen und internationalen Küche.

3. Das Heimatliebe Konzept



Eine Hommage an die bodenständige Küche unserer Heimat. Echte Hausmannskost zum Schlemmen und Wohlfühlen.

4. Das Küchenchef Konzept



Besondere Empfehlungen unserer Küchenchefs. Zarte Rinderschmorbäckchen mit Selleriepüree, Gurken-Salat mit Garnelen und vieles mehr.

Wir liefern nicht nur Essen, sondern Gesamtkonzepte schon ab 200,-€!

aveato

Feines Event-Catering für einzigartige Anlässe: Sieben stimmige Konzepte.

5. Das Grill- & Burger- Konzept



Saftige Burger, heiße Würstchen, leckerer Grillkäse, buntes Gemüse und frisches Brot. Dazu kalte Getränke und knackige Salate.

6. Das Superfood Konzept



Gesunde Leckereien für bewusste Esser. Innovative Trend-Küche mit Spezialitäten wie Grünkohl-Hanfsamenbällchen mit Erbsenpüree.

7. Das Tannenbaum Konzept



Festliche Weihnachtsgerichte für die besinnliche Jahreszeit. Heiße Suppen, weihnachtliche Salate, Ente, Klöße, Blaukraut und vieles mehr.

Messe- und Roadshow-Catering schon ab 150,-€.

Wir messen uns auch auf Messen.



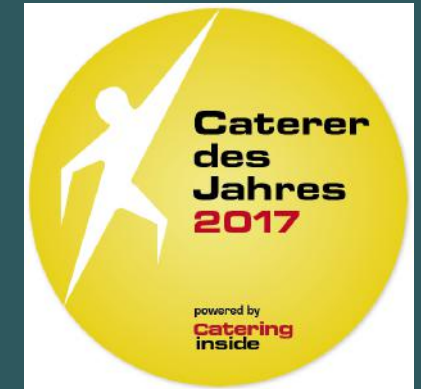
Gerade, wenn Sie eine **Messe** planen, gibt es viele **Einzelheiten** zu beachten. Da kann es schon mal sein, dass etwas vergessen wird.

Mit aveato können Sie **sogar** noch 14 Stunden **vor** dem Lieferzeitpunkt Messe-Catering bestellen. Aber auch hier gilt: Je früher desto besser!

Egal ob **Crew-Catering**, **Stand-Catering** oder **Roadshow-Catering**: Rufen Sie uns gerne an – wir beraten Sie zu Ihrem Konzept und Ausstellungsanlass.

Bundesweit erreichen wir jeden Ort in unter 3 h und mit „Läuft-Reibungslos-Garantie“.

1 Team – 1 Dream - 9 Niederlassungen – 200 Mitarbeiter



Über 20.000 Business-Kunden in mehr als 4.000 Firmen vertrauen uns.

aveato

Wir machen Gastgeber glücklich.

„Für meine **Roadshows** bestelle ich immer Catering bei aveato. Ich lege Wert auf **frisch gekochte Speisen** und bevorzuge **kurze Lieferwege**. Die Qualität der Lebensmittel ist bei aveato wirklich ausgezeichnet. Mir ist außerdem wichtig, dass das Sortiment überall gleich ist und dass der Bestell-Prozess einheitlich ist. Bei aveato kann ich **einfach vorbestellen** und **kostenlos stornieren**.“



Patrick Martin
Vice President DHL
(Deutsche Post)



aveatos national erzielte Umsätze in 2018
mit ausgewählten Kunden:



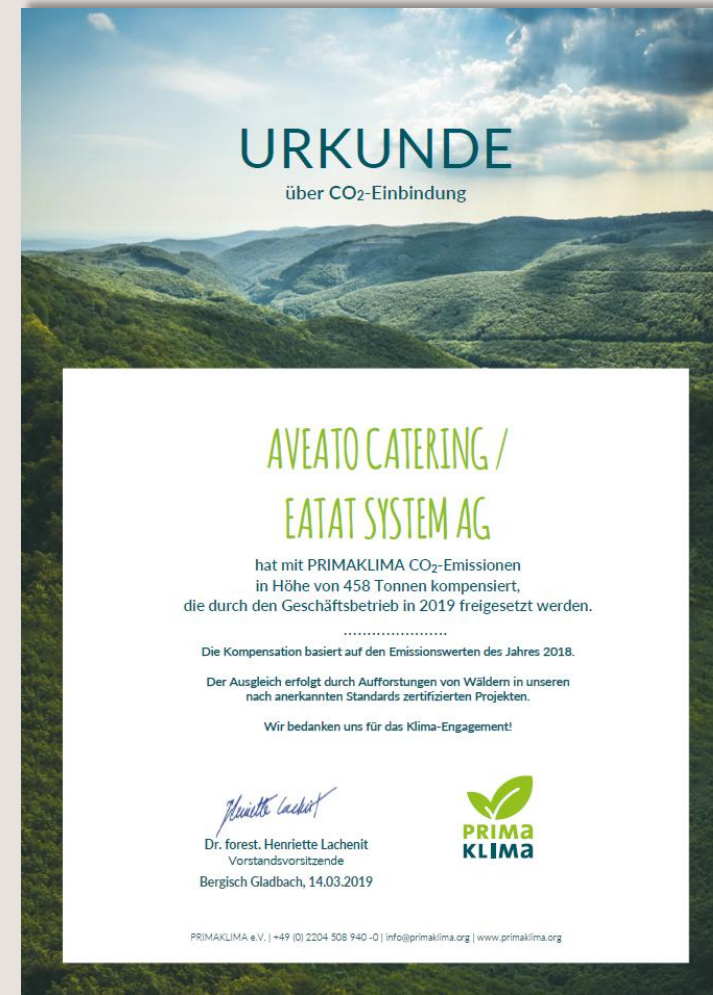
aveato verfolgt eine klare Nachhaltigkeitsstrategie und ist seit 2008 klimaneutral.

Nachhaltiges Catering: aveato ist zu 100% klimaneutral!

2019 erreichten wir die **Nachhaltigkeits-Zertifizierung** „Sustainable Meetings Berlin“ durch das visitBerlin Convention Office als High Performer!

Unsere Nachhaltigkeits-Projekte

- Weniger CO₂-Emissionen durch kurze Lieferwege und Elektrifizierung der Lieferflotte
- Kompensation unserer CO₂-Emissionen in Kooperation mit PrimaKlima e.V.
- Aufforstungs- und Artenschutz-Projekte in Deutschland und Südamerika
- Reduktion von Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum in der Küche und bei Veranstaltungen
- Aktualisierung des Sortiments vier Mal jährlich für eine große Auswahl saisonaler Gerichte
- Umweltfreundliche Verpackungen aus biologischen und recycelten Rohstoffen
- Mehrweg-Lieferungen



20.000 Business Kunden in 4.000 Firmen vertrauen der Hygiene bei aveato.


aveato

aveato Catering setzt bundesweit auf TÜV SÜD Hygieneprüfung

Unbeschwert genießen – aveato setzt als führender Business Caterer an allen Standorten auf die regelmäßige externe Prüfung des HACCP Konzeptes (Hazard Analysis Critical Control Points) durch die TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH.

Als professioneller Caterer in den Bereichen **Meeting- & Office-Catering** sowie im **Messe- & Event-Catering** stellt aveato mit diesem Schritt sicher, Kunden mit frischen und feinen Lebensmitteln in höchster hygienischer Qualität zu versorgen.

Die TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH ist eine unabhängige Tochter der weltweit operierenden TÜV SÜD Gruppe. Das Institut gehört zu den weltweit führenden Stellen für das externe Audit von Lebensmittelunternehmen, Restaurantketten und Catering-Unternehmen.



HYGIENE

Die TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH bescheinigt, dass die aveato by eatat System Aktiengesellschaft in der Einrichtung

Produktionsküche Berlin

an einem freiwilligen externen Hygiene-Monitoring teilnimmt.

In dieser Einrichtung wurde 2019 eine unangekündigte Hygieneprüfung durchgeführt.


Dabei wurden folgende Punkte geprüft:

- HACCP-Konzept
- Personalhygiene
- Umfeldhygiene
- Gerätehygiene
- Produkthygiene

und mit den Anforderungen der Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 853/2004, der Lebensmittelhygieneverordnung Art. 1 (LMHV) und der Gute-Hygiene-Praxis abgeglichen.

DIESE BESCHEINIGUNG BLEIBT AUF WIDERRUF GÜLTIG BIS 31.12.2020.

TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH
Neu-Isenburg, den 20.11.2019



Thorsten Steinhübel
Geschäftsführung

BESCHEINIGUNG ♦ CONFIRMATION ♦ BESCHEINIGUNG ♦ CONFIRMATION ♦ BESCHEINIGUNG

TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH ♦ Martin-Behaim-Str. 22 ♦ D-63263 Neu-Isenburg

Das aveato-Hygiene-Konzept zur Vorbeugung von Corona

Strenge Maßnahmen gegen Corona-Viren

- **Hygienische Speisen- und Getränkepräsentation:**
z.B. durch Vorportionierung in Einweggeschirr od. verschließbares Mehrweggeschirr, durch Plexiglas-Schutzwände, Bestecktaschen, Verzicht auf Salz- & Pfeffermenagerie
- **Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m im Cateringbereich,**
z.B. durch definierte Catering-Flächen, Mitarbeiterbriefings, Abräumstationen zur Selbstbedienung, Tischbreiten, Nutzung von Tablett und zusätzlicher Kontaktminimierung
- **Mund-Nasen-Schutz:**
Innerhalb des Veranstaltungs-Ortes tragen unsere Mitarbeiter stets einen Mund-Nasen-Schutz.
- **Unterweisung der Mitarbeiter/-innen und aktive Kommunikation:**
Briefing unseres Teams zu unserem Hygiene-Konzept. Zusätzlicher Aushang im Backoffice-Bereich. Schulung zur höflichen Ansprache von Gästen, die sich nicht an die Abstandsregeln halten.
- **Handhygiene und Desinfizierung,**
Anleitung zur korrekten Handhygiene und häufigen Flächen- und Arbeitsmittel-Desinfektion, Bereitstellung aller Utensilien, Unterweisung zur richtigen Nutzung & Entsorgung von Handschuhen.
- **Akkreditierung der Mitarbeiter/-innen,** zur Rückverfolgung möglicher Infektionsketten, Dokumentation von An- und Abwesenheiten des Catering-Teams am Veranstaltungsort

Digitalisierung der Bestellung, der Küche und Logistik

Wir garantieren Zuverlässigkeit & Pünktlichkeit mit eigener Technologie

Digitale Küchen-Software*



Digitale Logistik-Software

Automatisches Bestellwesen und Inventur

Digitalisierte Tourenplanung und Optimierung mit Echtzeitdaten

Planung von Prozessen und Produktionszeiten

Fahrer-Routing, Assistenz und Echtzeit-Status

Rezepturdatenbank

Buchung von Servicekräften

Viele weitere Features

Viele weitere Features

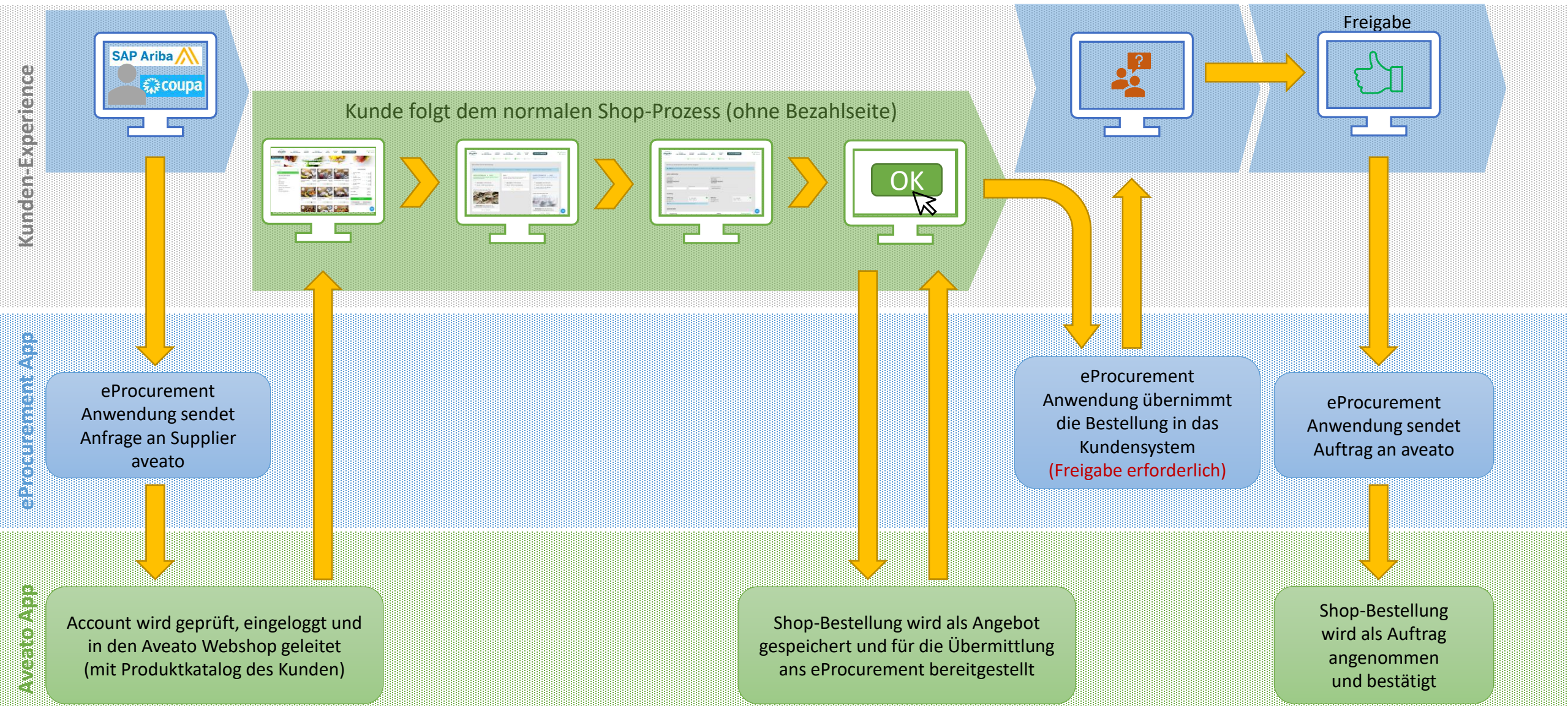
digital und bestens organisiert



* A Kitchen: Caterer des Jahres 2017 in der Kategorie Performance Concepts

Informationen zum aveato cXML Punchout-Bestellprozess aus eProcurement-Systemen

Beschrieben wird der Bestellprozess aus einem Inhouse-Bestellsystem des Kunden (eProcurement-System), über die cXML-Punchout-Funktionen des aveato eCommerce-Systems.



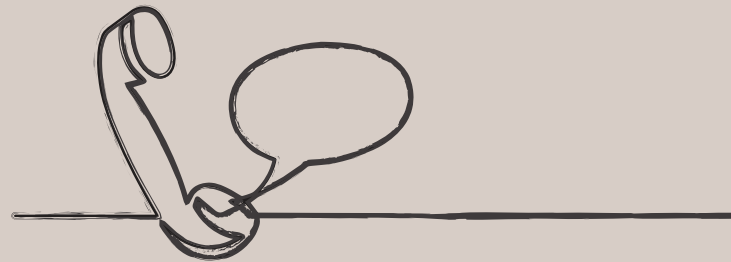
Online oder telefonisch bestellen – wie's Ihnen lieber ist.

Komplimente an den Gastgeber kann man auch online bestellen.

Online bestellen
Rund um die Uhr online bestellen
und Aufträge verwalten



Catering Beratung
Blitzschnell zu individuellen
Angeboten



aveato GmbH
Katharina Gerigk
Head of Sales

Telefon: 030-639 604 00
Mail: info@aveato.de
Internet: www.aveato.de

**Wir machen
Gastgeber
glücklich!**

