

אלי רוזנפלד – שף פרטי

~ הסכם לקוח ותקנון ~

1. פרופיל ופעילויות העסק

אלי רוזנפלד הינו שף פרטי בעל ניסיון רב המציע חוויה קולינרית משני סוגים עיקריים: ארוחות שף וסדנאות.

ארוחות שף: הרעיון הוא "חויית מסעדה מלאה ומפנקת אצלכם בבית" (או בכל מקום אחר שייבחר ויוסכם מראש בין שני הצדדים) בסטנדרט קולינרי של המסעדות המומלצות ביותר.

סדנאות: אלי רוזנפלד מציע מגוון רחב של סדנאות קולינריות ובישול חווייתיות, עשירות ומרתקות ממגוון רחב של תחומים המתעדכנים מעת לעת, המשלבות ידע עיוני ומעשי באווירה כיפית ונינוחה תוך גמישות בהתאמה לקהל היעד הנתון (מתחילים/מתקדמים, ילדים, משפחה, קולגות לעבודה וכו').

2. נוהל עבודה

האירועים \ סדנאות מתקיימות בבית הלקוח, או במסגרת כל גוף שלישי מתאים שיוגדר מראש (למשל: צימר, ווילה מושכרת, מתנ"ס, מתחם ייעודי, בית עסק וכו'), ובתנאי שיתקיימו תנאים המתאימים לכך, בהתאם לאירוע או לסדנה המוגדרים מראש, כמוסכם על שני הצדדים (השף והלקוח).

נוהל עבודה לארוחות שף: ארוחות גורמה עשירות העומדות בסטנדרטים המחמירים והקפדניים של ענף המסעדות לפי תפריט הנבחר מראש. הארוחות מונות עפ"י רוב כ-11 מנות וכוללות ככלל אצבע אפריטיף אלוהולי, 3-4 מנות ראשונות, 3-4 מנות עיקריות ו-2-3 קינוחים.

- רוב ההכנות לארוחות השף מתבצעות מראש טרם הגעת השף לבית הלקוח, כאשר בבית הלקוח נפתח פס "סרוויס": הכנה של המנות לרמת ההגשה הסופית. זאת על מנת: (1) לייעל את עבודתו של השף בבית הלקוח ולהבטיח זרימה נכונה ויעילה בזמן הגשת המנות. (2) לוודא שכל המנות יוצאות במקסימום טריות לשלחן הסועדים, בהסתמך על ניסיון רב שנים והתחשבות במה ניתן לקדם מראש ומה חשוב להכין במקום, ותוך התחשבות בשיקולים לוגיסטיים כאלה ואחרים.
- מושקעים מאמצים רבים בכדי לייצר חוויית לקוח איכותית וטעימה, תוך שמירה על אווירה נעימה וזרימה נכונה של הארוחה ומתן שירות אדיב ונינוח ע"י השף ועוזריו עד אחרון הסועדים.
- חוויית הארוחה מתחילה כבר משלב בחירת המנות ועיצוב התפריט מבעוד מועד לשביעות רצונכם המלא. נוסח סופי בכתב של התפריט יישלח ללקוח מראש ויוסכם כי אין לשנותו עד 4 ימי עסקים טרום הארוחה.
- חישוב כמויות מזון: החישוב הוא מינימום 0.5 ק"ג מזון בסה"כ בממוצע לכל סועד כפול מספר הסועדים (גודל כל מנה יהיה הסכום הכללי שהתקבל חלקי מספר המנות). זה אומר המון אוכל ☺ והמון טעימים טעימים חדשים ומרגשים...
- ניתן ואף רצוי לשלב קטע "סדנאי" קצר לפני הארוחה (מתאים בעיקר למשפחות עם ילדים) של הכנת פסטה טרייה (טורטיליני מסוגים שונים / ספגטי) ללא תוספת מחיר. אורך הפעילות כ-45 דקות עד שעה. את התוצרים של הסדנה ניתן יהיה לשלב לאחר מכן בארוחה עצמה.
- אם לא צוין אחרת המחירים כוללים כלי אוכל והגשה: סכו"ם, מפיות נייר חד"פ וכלי אוכל: צלחות ראשונות + עיקריות, כוסות שתייה קרה, קנקני מים, כלי הגשה וכוסות יין.
- השף מגיע עם כל הציוד הנדרש על מנת לייצר לכם חוויה איכותית של מסעדה.
- המחירים כוללים שירות: עריכת שלחן, הגשה ופינויים וניקיונות בסוף הארוחה.
- החל מ-10 סועדים ומעלה בד"כ יהיה גיבוי של עוד איש צוות / מלצר, בהתאם לשיקול דעתו של השף.

- השף יעשה שימוש במטבח הקיים בבית הלקוח לרבות: תנור, כיריים, מיקרוגל, כיור לשטיפת כלים, טוסטר-אובן, מקרר + מקפיא, טבון ועוד, לכן תנאי הכרחי לקיום אירוע מוצלח הינו אספקת סביבת עבודה מסודרת ונקייה.
- בהמשך לסעיף הקודם, השף מתחייב להשאיר בתום האירוע המוצלח סביבה מצוחצחת מסודרת ונקייה.
- המחיר אינו כולל: אלקוהול או שתיה קלה (מעבר למפורט בתפריט הקבוע מראש), שלחנות, כסאות, מפיות בד, מפות בד, מע"מ.
- שתי צורות ההגשה המקובלות הן: (1) ישיבה מרוכזת של כלל הסועדים בשלחן ערוך והגשת המנות למרכז השולחן בסגנון "שרינג" או (2) בופה buffet: שלחן נוסף עם המנות והגשה עצמאית של הסועדים.

נוהל עבודה לסדנאות:

- מידת המעורבות של הלקוח בסדנאות תוגדר מראש: ניתן לקיים סדנה בה הלקוחות הם בעיקר "צופים" (הדגמה ע"י השף ולא עוזריו), ולא ניתן להגדיר מראש סדנה מעשית בה אתם לוקחים חלק פעיל באופן מלא בהכנת המנות הכוללת הנחיה ע"י השף.
- מגוון הסדנאות מופיע בדף הסדנאות.
- בקשות מיוחדות תתקבלנה בברכה, ובתנאי שיוגדרו מראש על מנת לאפשר היערכות של השף ועוזריו מראש.

3. הצעות מחיר ותמחור

התמחור דינמי ומתבצע לפי מספר פרמטרים ושיקולים בהתאם לאופי ונסיבות האירוע בין היתר: סוג התפריט/סדנה ועלויות חומרי הגלם, מספר סועדים, מועד קיום האירוע, סוג ההגשה, כלים ואביזרים הנדרשים לקיום האירוע, גילאי המשתתפים / סועדים (ילדים), מרחק נסיעה ועוד.

יחד עם זאת, המחירים ומחירי המינימום ככלל אצבע הם:

- עבור 1-5 סועדים עבור יום חול (ימים א-ד) מחיר המינימום הינו 1,500 ₪, ועבור כל סועד נוסף 270 ₪
- עבור 1-5 סועדים בימי ה' – ש' וחגים: מחיר המינימום הינו 2,000 ₪ ועבור כל סועד נוסף 300 ₪

בכל מקרה המחיר עבור אירוע נתון ייקבע ויוסכם מראש בין שני הצדדים ומרגע החתימה ותשלום המקדמה אינו ניתן לביטול או שינוי למעט במקרה של שינוי במספר הסועדים - עד 10 ימי עסקים מראש. כל שינוי במספר הסועדים לאחר מכן ידרוש הסכמה מיוחדת בכתב מהשף ובתנאי שיאפשר היערכות לקראת האירוע בתנאים ריאליים. בכל מקרה אחר יחויב הלקוח בתשלום מלא עבור מספר הלקוחות כפי שסוכם מראש.

ביום קיום האירוע במקרה של הגעת סועדים בכמות שונה ממה שהוגדר לשף מראש, יחויב הלקוח במחיר שנקבע מראש היות וחומרי הגלם, ציוד מושכר שעות עבודה וההכנות מתקיימות בהתאם לכמות הסועדים הנקבע מראש ואינן ניתנות לפיצוי.

מחירים המפורטים לעיל נתונים לשינויים בכל עת ולפי אופי האירוע עפ"י החלטת הנהלת העסק, ובהתאם לאופי האירוע. מרגע הסכמת שני הצדדים על תעריף האירוע, הסכום אינו ניתן לשינוי אלא בהסכמה חד משמעית בכתב ע"י שני הצדדים (השף והלקוח).

4. תכנון תפריט

תוכן אירועי ארוחות השף והסדנאות ייקבעו מראש במלואן באופן יסודי. קביעה מראש מאפשרת לשף ולצוות שלו להכין את האירוע / סדנה שלכם בצורה המקצועית והטובה ביותר. השף מתחייב למלא ולקיים את כל סעיפי החוזה (=תפריט) ללא סייג וללא התפשרות ובאופן מלא על הצד הטוב ביותר.

עמוד 2 / 3

אלי רוזנפלד – שף פרטי

הסכם לקוח ותקנון - נובמבר 2022

לאחר סגירת תפריט סופי ותשלום מקדמה במקרים מסוימים ניתן יהיה לבצע שינויים מינוריים בתפריט עד 10 ימי עסקים טרום האירוע. כל שינוי (גם לאחר פרק זמן זה) יהיה בתיאום מלא בין שני הצדדים בכתב.

5. לוח, תזמון וקביעת מועד לאירוע

האירוע / סדנה יתקיימו בזמן שנקבע מראש והוסכם בין שני הצדדים בכתב.

- זמן היערכות מראש: השף יגיע למקום האירוע כשעה וחצי לפני האירוע ומתחייב לעמוד בזמני תחילת הארוחה / סדנה שהוגדר ע"י הלקוח. היום הזה הוא שלכם! מותר ורצוי לברך את החוגגים, להשמיע מצגות ומוסיקה לפני ולא תוך כדי ולא אחרי האירוע, ובתנאי שיש תיאום מלא בין השף לבין מזמין האירוע או מישהו מטעמו. חריגה מזמנים שהוגדרו באופן מוגזם עלולות לשבש את מהלכו התקין של תזמון הכנת המנות וקיום תקין של האירוע.
- במקרה של קיום האירוע בביתו של השף (רחוב ליבוביץ' 25 גדרה) או במקום אחר מטעמו של השף, הלקוח מתחייב להגיע בזמן שהוגדר וללא איחורים בפרק זמן סביר על מנת לאפשר את קיום האירוע בצורה מוצלחת.
- הבסיס להצלחת כל אירוע: תיאום ציפיות מראש ותקשורת טובה לאורך כל התהליך, משלב התכנון לפני האירוע, כמו גם תוך כדי האירוע עצמו.

6. מדיניות תשלומים החזרי מקדמה וביטולים

- מקדמה: תנאי הכרחי לשריון תאריך עבור אירוע הינו תשלום מקדמה ע"י הלקוח בסך 40% מהסכום הכללי (סה"כ) שנקבע מראש והוסכם ברוח טובה בין שני הצדדים.
- יומיים לפני האירוע ישולם 30% נוספים מהסכום הכללי.
- יתרת התשלום 30% תשלום ביום האירוע.
- דרכי תשלום אפשריים הם כרטיס אשראי, העברה בנקאית, PAYBOX ומזומן, כנגד חשבונית דיגיטלית שתישלח מהשף ללקוח במייל ו/או בוואטסאפ.

מדיניות ביטולים:

- הודעת ביטול מטעם / יזמת הלקוח החל מ 5 ימי עסקים לפני האירוע - לא תוחזר המקדמה.
- במקרה של ביטול מיוזמת השף מכל סיבה שהיא: תוחזר המקדמה במלואה ו/או כל סכום נוסף ששולם באופן מיידי.
- במקרה של חוסר אפשרות לקיים אירוע מטעמים נסיבתיים שאינם תלויים בשני הצדדים לרבות מצב מדיני, קורונה, מצב בריאותי חריג וכדומה: כל מקרה יבחן לגופו וייעשו מאמצים ברוח טובה לקבוע מועד עתידי אחר לקיום האירוע.

7. התחייבויות

- הלקוח מתחייב לספק לשף את כל המידע והתנאים הנדרשים על מנת לקיים את האירוע בהצלחה, לרבות אלרגיות של סועדים ורגישויות, העדפות אישיות וכיוון קולינרי הנובעים מטעמים אישיים של כלל הסועדים / משתתפים באירוע.
- במקרה של קיום אירוע בבית הלקוח מתחייב הלקוח לספק לשף סביבת עבודה נקייה ובטוחה.
- הלקוח מתחייב לספק את כל המידע הנדרש תוך תיאום מלא עם השף ברוח טובה ולאפשר את כל התנאים האופטימליים לקיום אירוע מוצלח העומדים לרשותו.
- השף מתחייב לעשות ככל שיעומד לרשותו לקיים אירוע מוצלח לשיעור רצונם של כל משתתפי האירוע ברוח טובה ובמקצועיות רבה, ברוחב לב ומתוך ניסיונו.

הבסיס לאירוע מוצלח - תקשורת טובה, תכנון וחיוך

שיהיה בהצלחה ובתאבון ©

עמוד 3 / 3

אלי רוזנפלד – שף פרטי

הסכם לקוח ותקנון - נובמבר 2022