

Freie Köche Deutschland / Personal - & Event Consulting

Personal / Events / Recruiting / Coaching / Consulting



Freie Köche Deutschland – Personal - & Event Consulting®,

Inhaber: Stephan Kleeb, Karlstr. 33, 42781 Haan / Rheinland

Telefon: + 49 / (0) 2129 / 348 97 14 oder 348 97 15

E – Mail: S.Kleeb_FreieKoeche@aol.com oder P.Kleeb_FreieKoeche@aol.com

Homepage: www.FreieKoecheDeutschland.com

Unser Unternehmen stellt sich vor

Unser Inhaber geführtes Unternehmen Freie Köche Deutschland / Personal - & Event Consulting wurde Anfang 2007 von Herrn Stephan KleeB gegründet.

Als ausgebildeter Koch mit über 37 Jahren praktischer Berufserfahrung und mit einschlägiger Branchenkenntnis ist er der Experte, wenn es um Personalplanung und Eventorganisation geht.

Im Sommer 2017 kam Sohn Philipp England geb. KleeB als gelernter Kaufmann mit ins Unternehmen. Nach einer kurzen Einarbeitung leitet er unser Back Office in allen Bereichen.

Zusätzlich betreut er unsere Bestandskunden & betreibt die Neukundenaquise. Gemeinsam bilden Vater & Sohn die ideale Symbiose aus praktischer Küchenerfahrung & kaufmännischer Fachkompetenz, um unseren Kunden eine herausragende sowie kontinuierliche Dienstleistung anzubieten.

Wir sind Ihre Ansprechpartner für Personal, Events, Recruiting, Coaching & Consulting.



Stephan KleeB



Philipp England, geb. KleeB

Telefon Büro: + 49 / (0) 2129 / 348 97 15
Mobil: + 49 / (0) 162 / 23 15 719
E – Mail: S.KleeB_FreieKoeche@aol.com

Telefon Büro: + 49 / (0) 2129 / 348 97 14
Mobil: + 49 / (0) 173 / 28 09 336
E - Mail: P.KleeB_FreieKoeche@aol.com

Seit 18 Jahren sind wir als Dienstleister erfolgreich am Markt tätig – unser Unternehmen ist mit den Aufgaben / Herausforderungen unserer Kunden gewachsen.

Unser Team besteht aus hervorragend ausgebildeten und motivierten Mitarbeitern, welche absolute Experten auf Ihrem Gebiet sind. Dank unserer langjährigen Erfahrungen in der Branche können wir jederzeit einen umfangreichen & erstklassigen Service für unsere Kunden sicherstellen. Unsere Kunden schätzen unsere kompetente Beratung sowie die herausragende fachliche Leistung des von uns vermittelten Personals.

Wir sind eine der führenden Personal - & Event Consulting Agenturen in Deutschland.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie eine detaillierte Übersicht über unsere Dienstleistungen – sollten Sie Fragen zu einzelnen Dienstleistungen haben so sprechen Sie uns bitte einfach an. Wir beraten Sie gerne unverbindlich.

Unsere Leistungen im Überblick



Mietköche / Leihköche / Cateringhilfen

Sie sind auf der Suche nach Mietköchen für Ihre Events, Messeauftritte, TV - Produktionen, Work - shops oder eine Promotour - dann sind Sie bei **UNS** genau richtig – wir vermitteln Ihnen kurzfristig gastronomisches Fachpersonal.



Chef Works / Küchenchefs

Wir stellen Ihnen auf Wunsch aus unserem Mietkochbestand kompetente & qualifizierte Küchenchefs als Interimslösung, als Produktions - leiter, als Teamleiter oder als Projektleiter für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

Aus unserem bundesweiten Bestand von knapp über 200 gelisteten Köchen finden wir mit Sicherheit auch für Sie den passenden Kollegen.



Catering / Eventmanagement

Als Dienstleister ist der Bereich Catering & Events für uns mittlerweile zum festen Bestandteil geworden.

Durch unser bundesweites Netzwerk zu namhaften Cateringunternehmen & Eventausstattern können wir Ihre komplette Veranstaltung planen, organisieren & durchführen.



Kitchen Headhunters by Freie Köche Deutschland

Die Idee zu “**Kitchen Headhunters**” entstand dadurch, dass wir immer wieder von Kunden gefragt wurden, ob wir nicht auch Köche in eine direkte Festanstellung vermitteln.

Seit Jahresbeginn 2020 ist die direkte Vermittlung von Köchen in die direkte Festanstellung fester Bestandteil unserer Dienstleistung.

Coaching & Consulting

Die Themen Coaching & Consulting sind wichtige Bausteine eines jeden Unternehmens - leider werden gerade diese Bausteine in vielen Unternehmen unterschätzt oder gar vernachlässigt. Wir haben uns dieser Themen angenommen - nach einer ersten Analyse durch unsere geschulten & erfahrenen Außendienstmitarbeiter entwickeln wir zusammen mit Ihnen das richtige Konzept, um Ihre Geschäftsidee oder ein bereits bestehendes Unternehmen erfolgreich am Markt zu positionieren und zu etablieren.



Ralf Jürgen Roßbach

Expertise:

Koch & Küchenmeister mit mehr als 35 - jähriger Berufspraxis

Beratungsschwerpunkte:

- Training & Ausbildung von Mitarbeitern & Führungskräften
- Budgetierung & Controlling
- Food & Beverage
- Qualitätsmanagement & Qualitätsoptimierung
- Werbemaßnahmen & Vermarktungsstrategien
- Projektmanagement



Sascha Wehr

Expertise:

Koch & Hotelbetriebswirt mit mehr als 20 - jähriger Erfahrung

Beratungsschwerpunkte:

- Food & Beverage
- Projektmanagement
- Training & Ausbildung / HR
- Personalentwicklung & Teambuilding
- Prozessentwicklung & Prozessoptimierung
- Controlling sämtlicher operativen betrieblichen Prozesse
- SAP Zertifizierung MM & SD
- QM - Beratung

Wichtige Kundeninformation:

Unsere beratende Tätigkeit wird von der IHK oder dem Land mit 50 – 90 % gefördert.

Falls Sie Fragen zum Thema Coaching & Consulting sowie der Förderung haben sprechen Sie uns bitte direkt an – wir beraten Sie gerne unverbindlich und erstellen Ihnen ein kostenloses Angebot.

Unsere Philosophie

Die Qualität der Produkte sowie die fachliche Kompetenz der Mitarbeiter sind ganz oft die entscheidenden Faktoren, um eine Veranstaltung erfolgreich zu planen & durchzuführen.



Qualität

Wir legen höchsten Wert auf erstklassige Qualität.

Nur Dienstleistungen die unseren hohen Qualitäts -
ansprüchen entsprechen, finden den Weg zu unseren
anspruchsvollen Kunden.

Diese Qualität stellen wir durch eine sorgfältige Planung
sowie durch ausgewähltes & qualifiziertes Personal sicher.



Effizienz

Zeit ist Geld – auch für unsere Kunden.

Effizienz fängt schon bei der Planung an – aus diesem
Grund arbeiten wir mit optimierten Prozessen und mit
einem zuverlässigen & gut eingespielten Team.

Nur so können wir garantieren, dass wir Sie zeitnah mit
dem gewünschten Personal bedienen können.



Faire Preise

Transparente Preise sind die Grundlage für eine
vertrauensvolle & erfolgreiche Zusammenarbeit.

Deshalb gestalten wir unsere Preise nachvollziehbar
und fair für alle Bereiche.

Uns ist wichtig, dass auch unsere Partner für Ihre
Arbeit angemessen bezahlt werden.

Unsere Referenzen

Seit unserer Gründung im Jahr 2007 ist unser Kundenstamm stetig gewachsen. Wir betreuen heute bundesweit eine Vielzahl von namhaften Gastronomiebetrieben, Caterern sowie Hotels & Messegesellschaften. Unsere Kunden schätzen die gute Beratung sowie die fachliche Qualifikation unseres vermittelten Personals.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, das wir Ihnen hier aus Platzgründen leider nur einige Referenzkunden benennen können. Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch eine umfangliche Referenzliste zu.

Zahlreiche Kunden wie die BHG Broichcatering GmbH, die Kofler & Kompanie GmbH, die FSGG GmbH, die Kölner Lanxess Arena, die Aramark GmbH, das Steigenberger Grandhotel Petersberg, das Hyatt Regency Hotel Köln & Düsseldorf, Sternekoch Frank Rosin, Heiko Antoniewicz oder diverse Messestandorte vertrauen seit Jahren auf unsere Dienstleistung.

Referenzveranstaltungen mit & für unsere Kunden

- 2017 Tour de France Start in Düsseldorf / **BHG Broichcatering GmbH**
- 2017 & 2018 Red Dot Winners Dinner – Zeche Zollverein Essen / **Frank Rosin**
- 2013 – 2019 div. Messen a. d. Messengelände Hannover / **Deutsche Messe GmbH**
- 2022 & 2023 Ball der Unternehmer in Nürnberg / **Lehrieder Catering GmbH**
- 2023 & 2024 Messe BOOT in Düsseldorf / **Aramark Holding Deutschland GmbH**
- 2023 & 2024 Operngala in Frankfurt am Main / **Kofler NewCo GmbH**
- 2023 Firmenevent in Hilchenbach / **Robert Mayer Catering GmbH**
- FIFA - EM 2024 – Speisenproduktion in Duisburg / **FSGG GmbH**
- FIFA – EM 2024 – Betreuung VIP - Catering in den Stadien Köln & Düsseldorf / **Kofler NewCo GmbH**
- 2024 Messe DRUPA in Düsseldorf / **Aramark Holding Deutschland GmbH**
- 2023 & 2024 Holger Hetzel Springpferdeauktion in Goch / **Freiraum Catering GmbH**
- 2024 Standcatering Messe DRUPA in Düsseldorf / **Finefood Catering GmbH**

Allgemeine Geschäftsbedingungen „Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting“ (Stand 01.07.2024)

1. Anwendungsbereiche und Verbindlichkeiten dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen

- a) Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle, schriftlich oder nicht – schriftlich festgelegten Angebote und Vereinbarungen der „Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting“ sowie deren Niederlassungen insofern sich diese auf die Vermittlung und die Bereitstellung von Mitarbeitern, auf die Beratung, die Gestaltung, die Organisation, die Betreuung und die Durchführung bei und / oder von Veranstaltungen und Events jeglicher Art beziehen.
- b) Ein rechtsverbindlicher Auftrag kommt erst nach Abschluss eines Vertrages zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber oder ersatzweise nach schriftlicher Auftragsbestätigung von Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting zu Stande.
- c) Änderungen bzw. Abweichungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden nur dann Anwendung, wenn diese schriftlich von Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting bestätigt werden.
- d) Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting versucht nach Möglichkeit dem Auftraggeber namentlich angefragte Mitarbeiter zur Auftragsbefreiung zur Verfügung zu stellen. Sollte dieses auf Grund parallellaufender Aufträge nicht möglich sein, setzt Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting automatisch gleichwertige Mitarbeiter ein.

2. Optional disponierte Mitarbeiter bzw. Freelancer

Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting gewährt auf Buchungsanfragen seiner Auftraggeber eine **Option zur Buchungsbestätigung bis spätestens 30 Tage vor dem geplanten Einsatzdatum.**

Der Auftraggeber muss innerhalb dieser 30 Tagesfrist die optional disponierten Mitarbeiter bzw. Freelancer schriftlich per E – Mail in Teilen oder Komplett beim Auftragnehmer buchen oder abbestellen. Nach Ablauf der 30 Tagesfrist ohne schriftliche Buchungszusage des Auftraggebers werden die optional disponierten Mitarbeiter bzw. Freelancer vom Auftragnehmer anderweitig eingesetzt. Ein Anspruch auf Verlängerung einer abgelaufenen Option besteht nicht.

3. Rechnungen auf Basis des Stundennachweises / Mindesteinsatzzeiten

Unsere Rechnungen werden Anhand des vom Auftraggeber zum Einverständnis unterschriebenen und verbindlichen Stundennachweises ausgestellt. Der Auftraggeber ist dazu verpflichtet den Stundennachweis auf Vollständigkeit und Richtigkeit zu prüfen. Bei Differenzen zwischen dem bei Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting abgegebenen Stundennachweis und der Kopie des Auftraggebers gilt der bei Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting abgegebene Stundennachweis als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Die tägliche Mindesteinsatzzeit unserer Mitarbeiter beträgt 8 Arbeitsstunden.

Alle unsere in Angeboten und / oder ausgewiesenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

4. Fahrtkosten

Die Kosten für An – und Abfahrt werden dem Auftraggeber gemäß den vertraglich vereinbarten Konditionen in Rechnung gestellt, gleiches gilt im Übrigen auch für die Übernachtungskosten.

Für Ereignisse, wie z. B. Staus, Straßensperrungen, Unfälle, Pannen, Unwetter o.ä., aus denen ein verspätetes Eintreffen unserer Mitarbeiter am Einsatzort unmöglich machen, übernimmt „Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting“ keinerlei Gewährleistung.

5. Zuschläge

An Sonn - & gesetzlichen Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 75% auf jede geleistete Arbeitsstunde. Am 25.12., 26.12. sowie am 31.12. berechnen wir einen Aufschlag von 100% auf jede geleistete Arbeitsstunde.

6. Zahlung und Folgen der Nichtzahlung

- a) Der Auftraggeber ist verpflichtet, jede Rechnung der Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting innerhalb von 10 Werktagen nach Erhalt zu begleichen. Der Rechnungsbetrag hat mittels Überweisung auf ein von Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting benanntes Konto zu erfolgen.
- b) Kommt der Auftraggeber seinen Zahlungsverpflichtungen nicht nach, gilt dies ab Fristablauf als Versäumnis, ohne dass ihn Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting anmahnen oder in Verzug setzen muss.
- c) Gerät der Auftraggeber mit der Zahlung des Rechnungsbetrages in Verzug, berechnet Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting ab Fristablauf Verzugszinsen in Höhe von 12,0 %.
Gerät der Auftraggeber mit der Zahlung des Rechnungsbetrages erheblich in Verzug, behält sich Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting bis zum vollen Rechnungsausgleich die Einstellung weiterer Dienstleistungen vor.
- d) Ab einem Auftragswert von 1000,00 € ist eine 50% A´ Konto Zahlung des Auftraggebers eine Woche vor Auftrags – erfüllung an Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting zu leisten. Erfolgt keine fristgerechte A´ Konto Zahlung des Auftraggebers, behält sich Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting das Recht zur Nichterfüllung der vertraglich vereinbarten Dienstleistung vor.

7. Stornierungskosten

Für vom Auftraggeber teilweise oder komplett schriftlich stornierte Aufträge werden von Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting Stornierungskosten prozentual berechnet. Folgende Regelungen finden Anwendung:

- 4 Wochen vor Auftragserfüllung	10%
- 3 Wochen vor Auftragserfüllung	25%
- 2 Wochen vor Auftragserfüllung	40%
- 1 Woche vor Auftragserfüllung	60%
- weniger als 48 Std. vor Auftragserfüllung	80%
- weniger als 24 Std. vor Auftragserfüllung	100%

Die Auftragsstornierung hat vom Auftraggeber schriftlich zu erfolgen. Sollte der Auftraggeber den Nachweis erbringen, dass ein Schaden durch seine Stornierung überhaupt nicht oder wesentlich geringer entstanden ist als von Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting in Rechnung gestellt, so muss der Auftraggeber dieses unmittelbar **(binnen von 5 Werktagen)** nach Erhalt der Stornierungsrechnung in Schriftform aufzeigen. Zur Feststellung des Stornierungszeitpunktes gilt das Empfangsdatum der Stornierung bei Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting.

Anmerkung Stornierungskosten Pandemien

Für den Fall eines durch die Landes – bzw. Bundesregierung verhängten PANDEMIEBEDINGTEN Lockdowns entfallen die Stornierungskosten.

8. Abwerben von Mitarbeitern

Das Abwerben und / oder die Aneignung von Kontaktdaten unserer Mitarbeiter ist dem Auftraggeber untersagt. Alle von uns eingesetzten Mitarbeiter sind bei uns vertraglich gebunden und dürfen nicht für eigene Zwecke oder andere Kunden / Veranstaltungen bis zu 12 Monaten nach dem letzten Einsatz abgeworben werden. Für den Fall der erfolgreichen Abwerbung gelten folgende Vertragsstrafen:

Festangestellte Mitarbeiter & Freelancer: 10.000,00 € je Mitarbeiter.

Aushilfen: 7.500,00 € je Mitarbeiter.

9. Höhere Gewalt

Im Falle der höheren Gewalt behält sich Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting das Recht vor, nach sofortiger Mitteilung an den Auftraggeber die vertraglich vereinbarte Dienstleistung zum Teil oder völlig einzustellen.

10. Sonderregelung bei der Vermittlung von Freelancern

Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting bedient sich zum Teil mit der Vermittlung von Freelancern / gastronomischen Dienstleistern. Für die Vermittlung gelten einige Sonderregelungen:

- Jeder Freelancer rechnet direkt mit dem Kunden ab.
- Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting berechnet dem Kunden für die Vermittlung von Freelancern eine im Vorfeld festgelegte Vermittlungsprovision.
- Auf Wunsch des Kunden kann über Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting eine Sammelrechnung erstellt werden.

11. Personalvermittlungsvertrag AGB / Headhunters by Freie Köche

Für den Bereich Personalvermittlung / Headhunters by Freie Köche gelten hier ausschließlich die dem Personalvermittlungsvertrag angehängten AGB'S.

12. Sonderregelung von Leihequipment

Teilweise bedient sich Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting zur Durchführung von Events der Anmietung von Leihequipment bei seinen Kooperationspartnern. Für Leihequipment unserer Kooperationspartner gelten ausschließlich die jeweiligen Liefer – und Allgemeinen Geschäftsbedingungen unserer Kooperationspartner. Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting stellt dem Auftraggeber beschädigtes oder nicht auffindbares Leihequipment zu den jeweiligen Konditionen des Kooperationspartners in Rechnung.

13. Haftungsausschluss für Schäden

Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting ist von jeglicher Haftung für Schäden, die seine Mitarbeiter oder von vermittelten Freelancern Dritten oder dem Auftraggeber zugefügt haben, zu befreien. Dieses gilt auch bei eventuell grob fahrlässig zugefügten Schäden, welche dementsprechend vom Auftraggeber nachgewiesen werden müssen.

14. Abschließende Bestimmungen

Außer den hier schriftlich fest gelegten Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind keine weiteren Vereinbarungen zwischen Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting und dem Auftraggeber getroffen worden. Änderungen und / oder Ergänzungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam werden oder sein, betrifft dieses die übrigen Bestimmungen nicht.

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Vertragsparteien ist die jeweilig zuständige Niederlassung von „Freie Köche Deutschland – Personal & Event Consulting“.