

PROZESSABLAUF TAKE AWAY

YAMIE CATERING STANS : NEYEN⁹ RESONANCE

Stand: Stans, Juli 2026

01. BESTELLUNG & AVISIERUNG

BESTELLMANÄLE

Der Kunde bestellt über den Onlineshop oder Telefon: Messenger wie Whatsapp.

ZEITFENSTER (SLOTS)

Bei der Bestellung wählt der Kunde ein fixes Abholzeitfenster (z.B. 11.30 – 11.45 Uhr).

Das verhindert lange Warteschlangen und stellt sicher, dass warme Speisen nicht kalt werden.

BESTÄTIGUNG

Der Kunde erhält eine automatisierte oder manuelle Bestätigung mit dem Abholort, der genauen Zeit und dem zu bezahlenden Betrag.

02. KÜCHE & VERPACKUNG (MISE EN PLACE)

KALTWAREN-VORBEREITUNG

Dips, Pestos, vakuumierte Eintöpfe und Kuchen werden am Morgen gerüstet, verpackt, etikettiert (MHD/Allergene) und im Kühlschrank in einer separaten Abhol-Box bereitgestellt.

WARMWAREN-TIMING

Warme Speisen (z.B. frische Brötli, warme Speisen) werden erst **10 bis 15 Minuten vor dem gewählten Zeitfenster** finalisiert und in Thermoboxen oder Thermobeuteln verpackt.

KOMMISSIONIERUNG

Alle Komponenten einer Bestellung werden in eine Papiertragtasche oder Kiste gepackt und gut sichtbar mit dem Namen des Kunden und der Quittung (Kassenbeleg) versehen.

03. ÜBERGABE & BEZAHLUNG

BEGRÜSSUNG & KONTROLLE

Name des Kunden abfragen, die Bestellung hervorholen und dem Kunden kurz aufzählen, was in der Tasche ist (Qualitäts- und Vollständigkeitskontrolle).

BEZAHLUNG

Variante A: Bar, Twint (QR-Code gut sichtbar aufstellen) oder Kartenzahlung direkt vor Ort.

Variante B: Der Kunde hat bereits online per Vorkasse oder Kreditkarte bezahlt (beschleunigt den Ablauf massiv).

QUITTUNG

Übergabe der Quittung (Kassenbeleg, gesetzliche Pflicht).



PROZESSABLAUF TAKE AWAY

YAMIE CATERING STANS : NEYEN⁹ RESONANCE

04. KONSUMENTEN-INFORMATION (RECHTLICHE ABSICHERUNG)

HALTBARKEITS-HINWEIS

Bei der Übergabe wird der Kunde mündlich kurz informiert

(z.B. „Die Suppe bitte zu Hause sofort in den Kühlschrank stellen, sie ist vakuumiert 5 Tage haltbar“).

GEFAHRENÜBERGANG

Gemäss unserer AGB geht die Verantwortung für die Kühlung und Qualität in dem Moment auf den Kunden über, in dem er die Tasche in die Hand nimmt.

05. NACHBEARBEITUNG

STORNO / NO-SHOW-MANAGEMENT

Holt ein Kunde seine Frischware (z.B. frisches Dinkelbrot oder warme Menüs) bis Ladenschluss nicht ab, greift unsere AGB-Regel: Die Ware wird nicht ersetzt, dem Kunden aber trotzdem verrechnet.

KASSENABGLEICH

Abgleich der eingenommenen Barbeträge, Twint-Zahlungen und Online-Umsätze mit den herausgegebenen Bestellungen.

Stans, Juli 2026

NEYEN⁹ resonance : yamie Catering Stans
Ralph Zimmermann & Michèle Shorter

Yamie
CATERING STANS

