



Condizioni di Servizio – Chef'n'Chef Catering & Private Experiences

Chef'n'Chef organizza esperienze gastronomiche su misura, tra cui cene private, aperitivi, eventi, matrimoni e cooking class, adattando ogni servizio alle esigenze del cliente, alla location e al numero di ospiti.

- **Il servizio include, salvo diversa indicazione:**

- progettazione e organizzazione dell'esperienza
- selezione e acquisto delle materie prime
- preparazioni preliminari e servizio in loco
- utilizzo dell'attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio
- riordino finale della cucina utilizzata

- **Eventuali servizi aggiuntivi**

(personale di sala, noleggi, allestimenti, mise en place, beverage, ecc.) sono da considerarsi esclusi se non espressamente indicati e vengono quotati separatamente.

- **Il cliente è tenuto a garantire la disponibilità degli spazi necessari allo svolgimento del servizio**

(cucina, accesso ad acqua ed energia elettrica, area operativa adeguata).

- **Eventuali allergie o intolleranze devono essere comunicate in fase di prenotazione.**

- **Numero di ospiti e conferma finale**

Il numero di ospiti comunicato in fase di prenotazione rappresenta la base di riferimento per l'organizzazione del servizio.

Per cene private, aperitivi e cooking class, tale numero si considera confermato al momento della prenotazione.

Per matrimoni ed eventi strutturati, il numero definitivo dovrà essere confermato entro 30 giorni prima dell'evento.

Per questa tipologia di eventi, a partire dalla conferma definitiva, sarà possibile una riduzione massima del 20% rispetto al numero inizialmente comunicato.

In caso di riduzioni superiori, Chef'n'Chef si riserva il diritto di applicare la fatturazione sul numero inizialmente concordato o su una soglia minima garantita.

Eventuali aumenti nel numero di ospiti saranno gestiti compatibilmente con l'organizzazione del servizio.

- **Pagamenti**

La conferma dell'evento avviene tramite versamento di un acconto pari al 30% dell'importo totale.

Per cene private, aperitivi e cooking class, il saldo dovrà essere effettuato entro 15 giorni prima dell'evento.

Per matrimoni ed eventi strutturati, i pagamenti vengono generalmente suddivisi come segue:

- 30% alla conferma dell'evento
- 40% entro 30 giorni prima dell'evento
- saldo entro 15 giorni prima dell'evento

Il saldo finale verrà calcolato sulla base del numero definitivo di ospiti comunicato e non sarà soggetto a riduzioni successive.

Eventuali diverse modalità potranno essere concordate in fase di preventivo.

Per eventi che includono noleggi o servizi esterni, potrà essere richiesto un anticipo aggiuntivo per la conferma dei fornitori.

In caso di mancato rispetto delle scadenze di pagamento, Chef'n'Chef si riserva il diritto di sospendere il servizio fino alla regolarizzazione.

- **Politica di cancellazione**

In caso di cancellazione:

- tra 60 e 30 giorni prima dell'evento: perdita dell'acconto versato, con eventuale possibilità di riprogrammazione della data da concordare in base alla disponibilità
- tra 29 e 15 giorni prima dell'evento: verrà richiesto il pagamento del 50% dell'importo totale
- tra 14 e 7 giorni prima dell'evento: verrà richiesto il pagamento del 75% dell'importo totale
- nei 7 giorni precedenti l'evento: verrà richiesto il pagamento dell'intero importo

Le condizioni sopra indicate si applicano indipendentemente dal motivo della cancellazione.

In presenza di eventi eccezionali e documentabili (es. gravi problemi di salute o cause di forza maggiore), Chef'n'Chef si riserva la possibilità di valutare soluzioni alternative, come la riprogrammazione dell'evento.

In tali casi, eventuali costi già sostenuti e non recuperabili resteranno a carico del cliente.

- **Orari del servizio**

L'orario del servizio viene concordato in fase di prenotazione.

Eventuali prolungamenti non concordati potranno comportare costi aggiuntivi, in base alla durata e alla tipologia del servizio.

- **Bevande e forniture esterne**

Eventuali bevande o forniture non gestite da Chef'n'Chef dovranno essere concordate in anticipo.

Chef'n'Chef non si assume responsabilità per prodotti forniti direttamente dal cliente o da terze parti.

- **Noleggi e materiali**

Eventuali noleggi (attrezzature, stoviglie, arredi, mise en place, ecc.) sono soggetti a disponibilità e vengono quotati separatamente.

Il cliente è responsabile per eventuali danni, smarrimenti o utilizzi impropri dei materiali noleggiati durante l'evento.

- **Responsabilità della location**

Il cliente è responsabile dell'idoneità degli spazi e delle condizioni operative della location.

Eventuali limitazioni tecniche o logistiche non comunicate preventivamente (es. accessi complessi, assenza di cucina, distanze operative) potrebbero influire sullo svolgimento del servizio.

- **Condizioni meteo (eventi outdoor)**

Per eventi all'aperto, il cliente è responsabile della predisposizione di una soluzione alternativa in caso di condizioni meteo avverse.

In assenza di adeguata copertura o piano B, Chef'n'Chef non potrà garantire il corretto svolgimento del servizio.

- **Cause di forza maggiore**

Chef'n'Chef non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali inadempienze dovute a cause di forza maggiore (eventi naturali, guasti, impedimenti non prevedibili o fuori dal proprio controllo).

In tali situazioni, Chef'n'Chef si impegna, ove possibile, a collaborare con il cliente per individuare soluzioni alternative che permettano lo svolgimento dell'evento (ad esempio adattamenti del servizio o della modalità operativa).

Qualora non fosse possibile svolgere il servizio, eventuali costi già sostenuti e non recuperabili resteranno a carico del cliente.

Eventuali somme eccedenti potranno essere valutate, caso per caso, per un utilizzo futuro o altre soluzioni condivise.