



DER BUSINESS
aveato
CATERER

„We make hosts
happy“

Sustainable Business-Catering
in Berlin, Hamburg, Cologne, Düsseldorf, Duisburg, Munich,
Frankfurt am Main, Hannover & Stuttgart.

2021

Completly-care-free-catering.

aveato-Facts

2008
founded

500.000
caterings in 2019

200
employees in 8 cities

69% / 36 %
vegetarian /vegan dishes

50 € min. order value
free cancellation warranty *

20.000 customers
in 4.000 companies

very good 98%
recommendation rate *

100%
carbon neutral company

TÜV Food Safety certified
external Audits

46% online-sales
integration in customer-ERP

* Mehr Infos dazu auf www.aveato.de



Kaspar Althaus
Founder

Alexander Schad
Founder

aveato

Business catering orderd within 30 seconds - starting from 50€ minimal order value

aveato

Meeting- & Office-Catering



Fingerfood



Lunch



Sandwiches



Salate



Dinner



Frühstück



Snacks



Getränke

Premim event catering for small groups starting with 20 pax!

aveato

7 concepts for all occasions

1. The fingerfood concept



2. The streetfood concept



3. The countryside concept

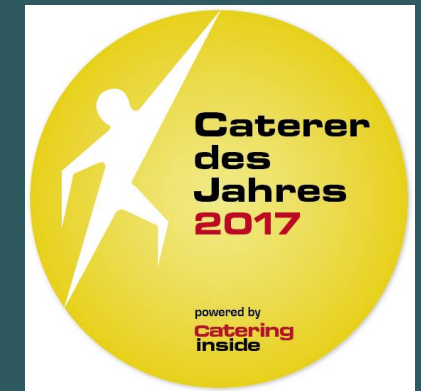


4. The chefs concept



Germanywide on every event spot within 3 hours

1 team – 1 dream - 7 kitchens – 200 employees



aveato is more than carbon neutral...

BESCHEINIGUNG ♦ CONFIRMATION ♦ BESCHEINIGUNG

HYGIENE



Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.

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

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

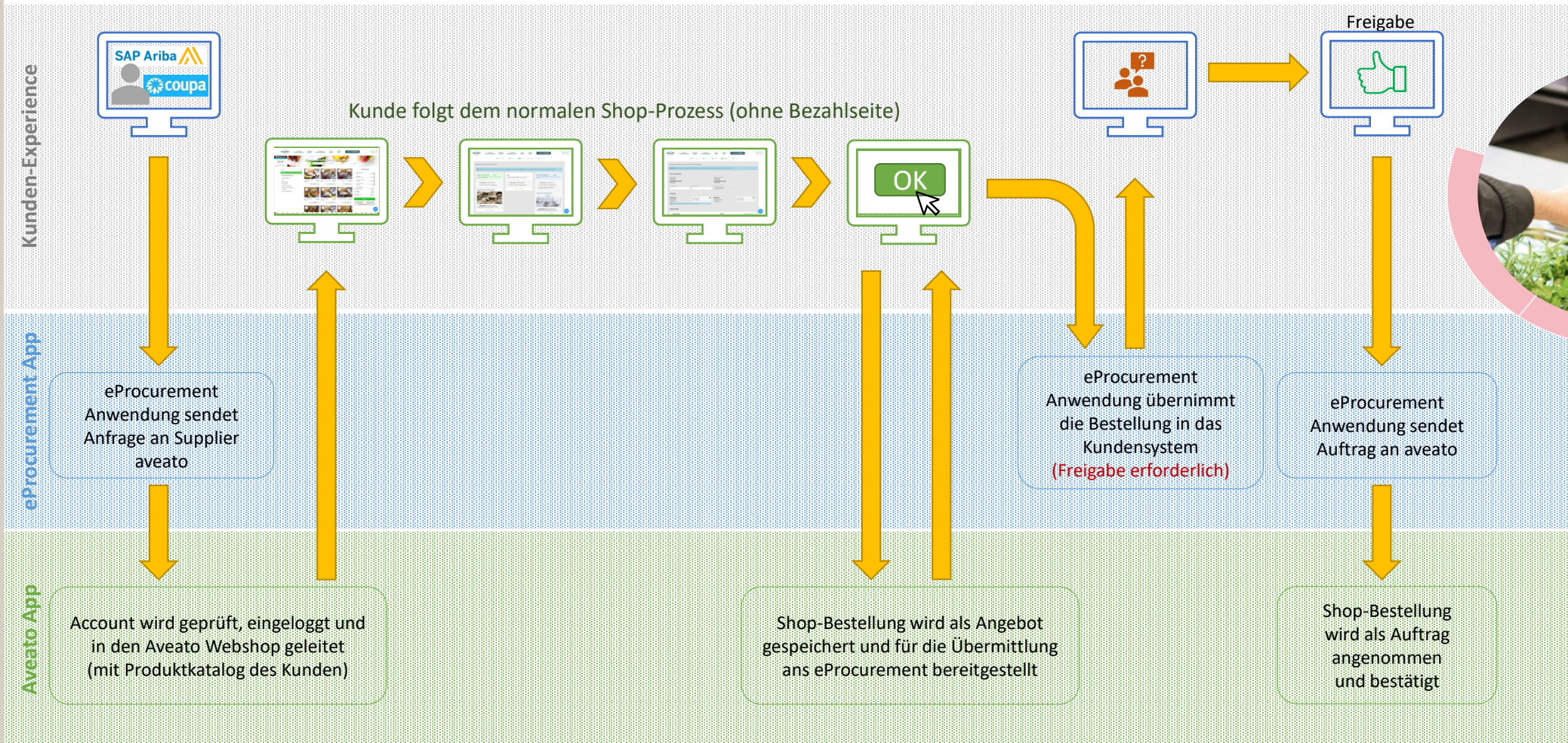




Performance & reliability thanks to technologie

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.



aveato spin off: software as a service compnay laekkerAI

<https://www.laekkerai.com/>



ARTIFICIAL INTELLIGENCE
FOR YOUR KITCHEN

[SIGNUP](#)

[▶](#)

Künstliche Intelligenz für Ihre Küche

Reduzieren Sie Stress und erhöhen Sie Ihren Profit. Unsere Küchensoftware wird Ihr Geschäft wachsen lassen, schnell und einfach.

[VIDEO ▶](#)

[SIGNUP](#)





Thank you!

