

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Grundsatz

Offertengestaltung

Unsere Angebots- und Preisofferten berücksichtigen ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis mit klar vereinbarten Abmachungen. Diese Geschäftsbedingungen sind integrierter Bestandteil der Offerte.

Preise

Preise inkl. MWSt. Preisänderungen vorbehalten

Zeitraumen

Folgende Service-Zeiten sind in den offerierten Preisen enthalten:

1-Gang-Menu serviert	1 ½ Stunden
2-Gang-Menu serviert	2 ½ Stunden
3-Gang-Menu serviert	3 Stunden
3-Gang-Menu mit Dessertbuffet	3 ½ Stunden
jeder weitere Gang	+ ½ Stunde
inkl. Getränkeservice	
Apéro (Chips, Nüssli, etc.)	2 Stunden
inkl. Getränkeservice	
Stehlunch (kalte und warme Snacks)	2,5 Stunden
inkl. Getränkeservice	
Buffet (kaltes und warmes Buffet, Dessertbuffet)	4 Stunden
inkl. Getränkeservice	

Der Auf- und Abbau (Buffets einrichten, Tische decken, dekorieren, etc.) ist im Menüpreis inbegriffen.

Der in der Bestätigung vereinbarte zeitliche Beginn ist verbindlich.

Zeitverschiebungen über den festgesetzten Zeitplan hinaus, werden nach Aufwand pro Mitarbeiter und Stunde verrechnet (Service, Buffet, Küche, Lager).

Personenzahl

Die Mindestpersonenzahl, welche fünf Tage vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird in Rechnung gestellt.

Servicezuschlag

Bezahlt der Gast bei einem servierten Menu, das auf Rechnung geht, die Getränke selber, werden die Stunden der zusätzlichen Mitarbeiter nach Aufwand in Rechnung gestellt (zeitlicher Mehraufwand für Einziehen) oder die Getränkepreise erhöht.

Menu-/Getränkarte

Unsere Standard-Menükarte (A5, einseitig bedruckt) ist im Menüpreis inbegriffen.

Gerne übernehmen wir den Druck Ihrer speziellen Menu-/Getränkarte (Format, Papier, Logo, Bilder, etc.). Der Aufwand wird gemäss Offerte separat verrechnet.

Bewilligung

Die Kosten für Verlängerungen werden gemäss Offerte separat verrechnet.

Stornierung

Ein erstes Gespräch sowie die erste Offerte sind kostenlos. Bei Absage des Anlasses werden alle weiteren Gespräche und Offerten nach Aufwand verrechnet.

Stornogebühren	bis 10 Tage vor dem Anlass	25 % vom Menüpreis
	bis 2 Tage vor dem Anlass	50 % vom Menüpreis
	bis 1 Tag vor dem Anlass	80 % vom Menüpreis

Bestätigung

Ohne Ihren Gegenbericht innerhalb von drei Arbeitstagen erachten wir die Bestätigung als akzeptiert.

Dienstleistungen

<u>Dekoration</u>	Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl von Kerzen, Blumenschmuck, Raum und Tischdekoration. Die Kosten für die Dekoration werden gemäss Offerte separat in Rechnung gestellt.
<u>Tischwäsche</u>	Papiersets und Papierservietten sind im Menupreis enthalten. Stofftischwäsche wird je nach Farbe und Gedeckwunsch gemäss Offerte separat in Rechnung gestellt.
<u>Zigarren</u>	Lassen Sie sich von uns beraten.
<u>Helfer / Musiker</u>	Für die Verpflegung der Helfer, Musiker, etc. ist die Zeit von 1 ½ Std. im Menupreis inbegriffen. Ein allfälliger zeitlicher Mehraufwand wird in Rechnung gestellt.

Personalkosten

<u>Verrechnung Personal</u>	Chef de Service	Std.	CHF	52.00	
	Koch	Std.	CHF	45.00	
	Service- und Küchenmitarbeitende/r	Std.	CHF	42.00	
	Buffet- und Lagermitarbeitende/r	Std.	CHF	38.00	
<u>Nachtzuschlag</u>	Die Stunden nach Mitternacht (24.00 Uhr) werden pro Mitarbeiter (Service, Buffet, Küche und Lager) verrechnet.	zusätzlich	Std.	CHF	10.00

Zusatzkosten

<u>Empfangs-, Pausenkaffee</u>	Ohne Apéro, Dinner oder Lunch werden die Stunden der Mitarbeiter gemäss oben erwähnten Ansätzen in Rechnung gestellt.
<u>Weitere Zusatzkosten</u>	Zusätzliche Leistungen, die nicht in der Offerte enthalten sind, wie z.B. gewünschte zusätzliche Buffets, Mitarbeiter, Tischwäsche, Umdecken etc. wird separat in Rechnung gestellt.
<u>Saalmieten</u>	Die Saalmieten wurden von der Gemeinde Igis festgelegt und durch die Sántis Gastronomie AG, verrechnet. Bei Banketten reduziert sich die Saalmiete im Verhältnis zum erreichten Umsatz: 2- facher Konsumationsumsatz 25% Reduktion der Saalmiete 3- facher Konsumationsumsatz 50% Reduktion der Saalmiete 4- facher Konsumationsumsatz 75% Reduktion der Saalmiete 5- facher Konsumationsumsatz 100% Reduktion der Saalmiete