

## 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-Menü serviert	1 ½ Stunden
2-Gang-Menü serviert	2 ½ Stunden
3-Gang-Menü serviert	3 Stunden
3-Gang-Menü 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 ½ 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 Menü, 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-/Getränkekarte und Table Top

Für eine Standard-Menükarte (A5, einseitig bedruckt) sowie einem Dunicel Tischtuch und Serviette werden pro Person CHF 1.50 belastet. Gerne übernehmen wir den Druck Ihrer speziellen Menü-/Getränkekarte (Format, Papier, Logo, Bilder, etc.). Der Aufwand wird gemäss Offerte separat verrechnet.

Bewilligung Die Kosten für Verlängerungen werden gemäss Offerte separat verrechnet.

Stornierung Annullierungskosten Raummiete  
bis 60 Tage vor dem Anlass kostenlos  
59 bis 0 Tage vor dem Anlass 100% der vereinbarten Raummiete

Annullierungskosten Essen  
20 bis 10 Tage vor dem Anlass 25% vom Menüpreis  
9 bis 3 Tage vor dem Anlass 50% vom Menüpreis  
2 bis 0 Tage vor dem Anlass 80% vom Menüpreis

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

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

### Dienstleistungen

Dekoration 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.

Stoff Tischwäsche Weisse oder farbige Stofftischwäsche wird mit CHF 5.50 pro Gedeck in Rechnung gestellt. Spezielle Wünsche, werden nach Aufwand belastet und gemäss Offerte in Rechnung gestellt.

Helfer / Musiker Für die Verpflegung der Helfer, Musiker, etc. ist die Zeit von 1 ½ Std. im Menüpreis inbegriffen. Ein allfälliger zeitlicher Mehraufwand wird in Rechnung gestellt.

### Personalkosten

Verrechnung Personal	Geschäftsleitung	Std.	CHF	95.00
	Chef de Service	Std.	CHF	56.00
	Koch	Std.	CHF	52.00
	Service- und Küchenmitarbeitende/r	Std.	CHF	47.00
	Buffet- und Lagermitarbeitende/r	Std.	CHF	47.00
	Hausdienst	Std.	CHF	47.00

(Für Caterings oder Veranstaltungen welche den Anlass-Zeitrahmen überschreiten, werden die Personalkosten separat verrechnet.)

Nachtzuschlag Die Stunden nach Mitternacht (24.00 Uhr), werden pro Mitarbeiter (Service, Buffet, Küche und Lager) verrechnet.  
zusätzlich pro Std. CHF 12.00

Anlässe ausserhalb der Öffnungszeiten Bei Veranstaltungen ausserhalb der Öffnungszeiten (Samstag / Sonntag ganzer Tag, Mo - Fr ab 17.00 Uhr) gelten folgende Stundenansätze:  
Überwachung und Aufsicht der Geschäftsleitung Std. CHF 95.00  
Es muss mindestens 1 Person der Geschäftsleitung anwesend sein.  
(Findet der Anlass in Form eines Apéros mit Essen und Getränken oder Mittag-/Abendessens statt, wird auf eine Verrechnung verzichtet).

## Einrichten

### Auf- / Abbau

Findet das Einrichten oder Auf-/Abbau vor 07.30 Uhr oder nach 17.00 Uhr statt, werden folgende Kosten berechnet:

Aufsicht der Geschäftsleitung	Std.	CHF	95.00
oder bei Mitarbeit technischer Hausdienst	Std.	CHF	47.00

## Zusatzkosten

### Empfangs- und Pausenkaffee

Ohne Apéro, Dinner oder Lunch werden die Stunden der Mitarbeiter gemäss oben erwähnten Ansätzen in Rechnung gestellt.

### Weitere Zusatzkosten

Zusätzliche Leistungen, die nicht in der Offerte enthalten sind, wie z.B. gewünschte zusätzliche Buffets, Mitarbeiter, Tischwäsche, Umdecken etc. wird separat in Rechnung gestellt.

### Saalmieten

Die Saalmieten wurden von der Gemeinde Igis festgelegt und werden durch die Sântis Gastronomie AG verrechnet.

Bei Banketten reduziert sich die Saalmiete wie folgt:

Konsumation (Speisen und Getränke) im doppelten Wert der Saalmiete	25%
Konsumation (Speisen und Getränke) im dreifachen Wert der Saalmiete	50%
Konsumation (Speisen und Getränke) im vierfachen Wert der Saalmiete	75%
Konsumation (Speisen und Getränke) im fünffachen Wert der Saalmiete	100%

### Haftungsausschluss

In keinem Fall bestehen Ansprüche des Veranstalters auf Ersatz von Schäden, die nicht unmittelbar entstanden sind, wie namentlich Produktionsausfall, Nutzungsverluste, Verlust von Aufträgen, entgangener Gewinn sowie von anderen mittelbaren oder unmittelbaren Schäden.