

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Gültig ab 15. Juni 2016

Veranstalter/Vertragspartner ist die Firma:

Isler
foodevents.ch
Birchlistrasse 8
8737 Gommiswald
fortlaufend **foodevents.ch** genannt

Eventort / Lieferort:

foodevents.ch
Laubisrütistrasse 54
8712 Stäfa



1. Einleitung und Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln das Vertragsverhältnis zwischen dem Kunden und foodevents.ch. Sie bilden Bestandteil jeder Bestellung, Reservation und jeden Auftrages, die der Kunde bei foodevents.ch aufgibt, unabhängig davon wie die Bestellung, Reservation oder der Auftrag aufgegeben wird (per Email, Telefon, Online, etc.). Der Kunde erklärt sich mit diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden, sobald er eine Bestellung, Reservation oder einen Auftrag aufgibt und verzichtet bei jeder Bestellung, Reservation, Auftrag und bei jedem Vertragsabschluss mit foodevents.ch auf allfällige eigene Geschäftsbedingungen.

2. Auftragsbestätigung

Die Auftragsbestätigung muss schriftlich erfolgen. Ein Auftrag gilt bei uns als eingegangen, wenn foodevents.ch im Besitze der Bestätigung ist. Es erfolgt keine Bestellungenannahme/Auftragsannahme ohne gültige Telefonnummer bzw. Rechnungsadresse. foodevents.ch lehnt Aufträge, bei denen ein Postfach als Liefer- oder Empfängeradresse angegeben wird, ab. Ausnahmefälle vorher schriftlich vereinbart. Spezielle Wünsche können nach Absprache berücksichtigt werden. Allfällige Mehrkosten werden vom Kunden übernommen.

3. Angebot und Preise

Die Offerten/Preise verstehen sich in Schweizer Franken exkl. MWST (Ausnahmefälle vorher schriftlich vereinbart). Preisänderungen werden ausdrücklich vorbehalten.

Bitte beachten Sie das Offertgültigkeitsdatum in der Offerte. Aufträge, die nach Ablauf der Offertgültigkeit bei foodevents.ch eintreffen, können in der Regel nicht mehr zu den gleichen Konditionen oder gar nicht mehr ausgeführt werden.

4. Haftung und Beanstandungen

Die Teilnahme an den Kursen und Events erfolgt auf eigene Gefahr. foodevents.ch übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die im Zusammenhang mit einer Veranstaltung stehen. Dies gilt auch für Lebensmittelallergien und sonstige körperliche Reaktionen auf sämtliche verwendeten Lebensmittel und Getränke.

Die Nachtruhe ab 22.00 Uhr ist strengstens einzuhalten. Die Terrasse darf nach 22.00 Uhr nicht mehr benützt werden. Die Fenster müssen geschlossen sein und die Musiklautstärke muss angepasst werden. Allfällige Bussgelder und Lärmklagen werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

5. Bildrechte

Der Kunde zeigt sich mit der Auftragsbestätigung einverstanden, dass foodevents.ch Fotos der Kurse und Events für Werbezwecke verwenden darf, welche im Zusammenhang mit dem Angebot von foodevents.ch stehen.

6. Öffentliche Kurse

6.1. Buchung

Eine definitive und verbindliche Anmeldung kann per Post, Email oder über das Anfrage-Formular auf der Homepage www.foodevents.ch erfolgen. Der Kunde erhält eine schriftliche Anmeldebestätigung.

6.2. Abmeldung

Falls der Kunde seine Teilnahme am Kurs mindestens 14 Tage vor dem Termin absagt, werden ihm keine Gebühren berechnet. Bei Nichtbeachtung dieser Frist behält sich foodevents.ch das Recht vor, dem Kunden den gesamten Betrag in Rechnung zu stellen. Die Absage wird dem Kunden schriftlich bestätigt.

6.3. Absage durch foodevents.ch

Bei ungenügender Teilnehmerzahl eines Kurses, behält sich foodevents.ch vor, den Kurs 7 Tage vor stattfindendem Datum abzusagen. Bereits bezahlte Kurskosten werden dem Kunden vollumfänglich zurückerstattet oder für einen anderen Kurs gutgeschrieben.

7. Firmen und Gruppenkurse, Teamkochen und Workshops

7.1. Buchung

Die definitive Buchung eines Events kann per Post oder Email erfolgen. Der Kunde erhält eine Auftragsbestätigung.

7.2. Leistungsumfang

Der Leistungsumfang ergibt sich aus der Offerte. Der Kunde erhält eine Auftragsbestätigung.

7.3. Annullation

Wird ein Auftrag vom Kunden annulliert, werden folgende Annullations-Kosten gestellt:

| | |
|---------------------------------------|--|
| - bis 40 Tage vor Reservationstermin: | CHF 150.- Bearbeitungsgebühr |
| - bis 20 Tage vor Reservationstermin: | 30% der Personenkosten gemäss Offerte |
| - bis 10 Tage vor Reservationstermin: | 50% der Personenkosten gemäss Offerte |
| - bis 3 Tage vor Reservationstermin: | 80% der Personenkosten gemäss Offerte |
| - am Veranstaltungstag: | 100% der Personenkosten gemäss Offerte |

Die Preise verstehen sich exkl. MWST.

7.4. Änderung der Teilnehmerzahl

Eine Anpassung der Teilnehmerzahl von abzüglich, maximal 20% der gemeldeten Personenzahl, ist bis 5 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Danach hat bei abnehmender Teilnehmerzahl dies jedoch keinen Einfluss auf die offerierten Personenkosten.

8. Konditorei und Confiserie

8.1. Annullation

Wird seitens des Kunden ein bereits erteilter Auftrag annulliert, werden die entstandenen Aufwände und Kosten zu 100% verrechnet.

9. Konditorei- und Confiserieprodukte (z.B. Pralinen und Torten) an Endkunden

9.1. Verpackungskosten, Unvorhergesehenes

Für das Verpacken von Produkten verrechnet foodevents.ch die anfallende Arbeitszeit (ev. nicht in der Offerte). Der Stundenansatz beträgt CHF 85.- pro Person. Unvorhergesehene Kosten, die z.B. bei kurzfristigen Aufträgen anfallen können (Expresspost, Kurierdienste, Extrafahrten, Überzeit, etc.), verrechnet foodevents.ch zusätzlich.

9.2. Lieferzeit, Lieferdatum, Annahmeverweigerung

foodevents.ch ist bemüht, die vereinbarten Lieferdaten und Lieferzeiten einzuhalten. Sollte es durch äussere Umstände oder höhere Gewalt (z.B. verzögerte Rohmateriallieferung der Lieferanten, einen Unfall auf der Lieferroute oder das verspätete Zustellen durch ein von foodevents.ch mit der Überbringung beauftragtes Unternehmen) zu Verspätungen kommen, lehnt foodevents.ch jegliche Haftung ab und der ganze Auftragswert wird fällig. Eine Annahmeverweigerung entbindet den Kunden nicht von der Bezahlung der bestellten Produkte.



9.3. Ausschuss, Überschuss, Reduktion der Bestellmenge, Annullation

Bei der Herstellung von Produkten kann es zu Ausschuss- oder Überschussmengen kommen. Der Ausschuss bis maximal 2% der bestellten Menge oder Charge geht zu Lasten des Kunden. Ein Überschuss bis maximal 10% der bestellten Menge oder Charge ist innerhalb der Toleranz und wird zu Lasten des Kunden zusätzlich verrechnet. Eine Reduktion der Bestellmenge eines bereits erteilten Auftrages ist bis 4 Wochen vor Liefertermin ohne Kostenfolge möglich. Danach kann foodevents.ch, sofern diese schon Aufwände hatte (z.B. Rohmaterial, Verpackungsmaterial, Arbeitszeit), die volle bestellte Menge verrechnen. Die Annullation eines bereits erteilten Auftrages oder Bestellung hat eine Annullationsgebühr von CHF 150.- zur Folge. Ist ein Auftrag erteilt und wird der Liefertermin nachträglich auf mehr als drei Monate später, auf unbestimmte Zeit oder zum zweiten Mal verschoben, annulliert foodevents.ch diesen Auftrag und verrechnet die Annullationsgebühr von CHF 150.- dem Kunden.

9.4. Farben

Bei der Herstellung von Erkennungszeichen (Firmenlogo) hat foodevents.ch beim Einfärben oder Airbrushen von Rohmaterialien nur wenige Lebensmittelfarben zur Verfügung. Sollte es zu Farbabweichungen kommen, auf die foodevents.ch keinen Einfluss hat und/oder diese innerhalb der Toleranz liegen, kann kein Anspruch geltend gemacht werden.

9.5. Tortenfüllung

Die Torten von foodevents.ch bestehen aus Bisquit, Bisquit und Crème oder Bisquit und Parfait. Letztere beiden bestehen aus schnellverderblichen Rohmaterialien, weswegen eine Kühlung notwendig ist. foodevents.ch weist daraufhin, dass die Luftfeuchtigkeit eines Kühlraumes die Dekorationen beschädigen kann. foodevents.ch liefert die Produkte jeweils so an, dass ggf. die Torte und die Dekoration getrennt voneinander gelagert werden können und die definitive Zusammenstellung der Dekorelemente erst kurz vor dem Servieren erfolgen kann. Sollte es vom Ablauf der Lieferung oder der Bereitstellung etc. spezielle Anforderungen geben, wird foodevents.ch alles weitere mit der verantwortlichen Personen besprechen und organisieren. foodevents.ch lehnt jede Haftung ab.

9.6. Haltbarkeit, Lagerung und Deklaration

Die Haltbarkeit der Pralinen beträgt mindestens 4 Wochen und die Torten sind maximal 2 Tage geniessbar. Diese Angaben sind nur verbindlich, wenn die Produkte richtig gelagert werden. Bitte beachten Sie dazu foodevents.ch - Richtlinien unter Lagerhaltung 9.7.

9.7. Lagerhaltung und Kühlen

Die Produkte von foodevents.ch sind wie folgt zu lagern: Torten kühl und trocken bei max. 5°C, Pralinen und Truffles kühl und trocken bei 15°-19°C (max. 24°C), Schokoladenfiguren kühl und trocken bei 17°-24°C. Bei allen Produkten ist eine Sonneneinstrahlung zu vermeiden. Folgende Produkte können zur Lagerhaltung im Kühlschrank gelagert werden: Pralinen, Truffles und Schokoladenfiguren.

9.8. Lagerhaltung, Tiefkühlen und Auftauen

Wir ein Produkt tiefgekühlt, so sind folgende Punkte massgebend: Produkte luftdicht verpackt (Originalverpackung bei Lieferung) am besten mit leichtem Vakuum (so kann später kontrolliert werden, ob die Verpackung luftdicht geblieben ist). Sollte sich Eisschnee innerhalb der Verpackung bilden, ist das Produkt gefährdet Schaden zu erleiden. Es kann Austrocknung oder Gefrierbrand entstehen). Die Produkte beim Einfrieren so verteilen, dass sie schnell auf die minimale Tiefkühltemperatur von -18°C gebracht werden können. Die Lagerung ist über mehrere Wochen möglich. Beim Auftauen der Produkte ist es von entscheidender Wichtigkeit, das unter keinen Umständen die luftdichte Verpackung geöffnet wird, bevor das Produkt nicht seine Umgebungstemperatur erreicht hat, z.B. Kühlschrank 5°C. Dies kann je nach Produktdurchmesser bis zu 2 Stunden dauern. Wird die Verpackung zu früh geöffnet, bildet sich Kondensfeuchtigkeit auf der Oberfläche des Produktes. Ein Auflösen des Staubzuckers, Wassertropfenbildung auf der Oberfläche und/oder die unerwünschte Wasseraufnahme (lumpige Produkte) sind die direkte Folge davon. Folgende Produkte eignen sich zum Tiefkühlen: Torten, Pralinen, Truffles und Gebäcke aller Art. Auf keinen Fall dürfen Schokoladenfiguren tiefgekühlt werden.

9.9. Bei Hochzeits- und Festtorten

Müssen Depotwaren und Leergebinde wieder durch foodevents.ch abgeholt werden, gelten die Preisangaben unter Punkt 13.1. Notfalllieferungen und Expresssendungen verrechnet foodevents.ch nach Aufwand. foodevents.ch freut sich über die Rückgabe der wiederverwendbaren Boxen.

9.10. Depot

Das zur Verfügungstellen von Transportkisten, Styroporschachteln, Tortenständern, Platten oder anderen Gebinden (Leergut) untersteht den Bestimmungen über die Gebrauchtleihe (OR Art. 305ff). Der Kunde ist somit verpflichtet das Leergut nach Gebrauch wieder an foodevents.ch zurückzugeben. Bringt der Auftraggeber das Leergut innert drei Werktagen nach Lieferdatum wieder bei foodevents.ch zurück, wird dem Kunden die Depotleistung zurückvergütet (von der Rest-Rechnung abgezogen, keine Barauszahlung). Sollte foodevents.ch die Depotwaren oder Leergut nicht zurückerhalten, werden dem Kunden die entstanden Wiederbeschaffungskosten in Rechnung stellen. Hinweis: Wird nach der Hochzeit in die Flitterwochen gefahren, sollte eine Person beauftragt werden, die den Tortenständer und die Depotwaren rechtzeitig zurückbringt.

10. Catering & Partyservice

10.1. Buchung

Die definitive Buchung eines Caterings oder Partyservice-Auftrags kann per Post oder Email erfolgen. Der Kunde erhält eine schriftliche Auftragsbestätigung.

10.2. Leistungsumfang

Der Leistungsumfang ergibt sich aus der Offerte. Der Kunde erhält eine Auftragsbestätigung.

10.3. Annullation

Wird ein Auftrag vom Kunden annulliert, werden folgende Annullations-Kosten gestellt:

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| - bis 40 Tage vor Reservationstermin: | CHF 200.- Bearbeitungsgebühr |
| - bis 20 Tage vor Reservationstermin: | 30% gem. Offerte |
| - bis 10 Tage vor Reservationstermin: | 50% gem. Offerte |
| - ab 3 Tage vor Reservationstermin: | 100% gem. Offerte |

10.4. Nachtzuschlag

Dauert ein Anlass länger als 23:00 Uhr werden die Folgestunden wie folgt in Rechnung gestellt:

| | |
|--------------------|--|
| -23:00 – 24:00 Uhr | Fr. 130.-- / Stunde & Servicemitarbeiter |
| -24:00 – 03:00 Uhr | Fr. 150.-- / Stunde & Servicemitarbeiter |
| -23:00 – 24:00 Uhr | Fr. 160.-- / Stunde & Eventleitung |
| -24:00 – 03:00 Uhr | Fr. 220.-- / Stunde & Eventleitung |



foodevents.ch

11. Glace Velo

11.1. Buchung

Die definitive Buchung kann per Post oder Email erfolgen. Der Kunde erhält eine schriftliche Auftragsbestätigung.

11.2. Leistungs-Umfang

Der Leistungsumfang ergibt sich aus der Offerte. Der Kunde erhält eine schriftliche Auftragsbestätigung.

11.3. Annullation

Wird ein Anlass vom Kunden annulliert, werden folgende Annullations-Kosten gestellt:

Velo Miete:

- bis 20 Tage vor gebuchtem Anlass: 50% gem. Offerte
- bis 10 Tage vor gebuchtem Anlass: 70% gem. Offerte
- ab 5 Tage vor gebuchtem Anlass: 100% gem. Offerte

Glace Bestellung in 4 Liter Standard Gebinde:

- bis 20 Tage vor Reservationstermin: CHF 200.- Bearbeitungsgebühr
- bis 10 Tage vor Reservationstermin: 70% Material Kosten gem. Offerte
- ab 5 Tage vor Reservationstermin: 100% Material Kosten gem. Offerte

Lieferkosten gem. Offerte.

12. Seminarraum

12.1. Annullation

Wird ein Auftrag vom Kunden annulliert, werden folgende Annullations-Kosten gestellt:

- bis 10 Tage vor Reservationstermin CHF 150.- Bearbeitungsgebühr
- bis 5 Tage vor Reservationstermin 50% gem. Offerte
- ab 2 Tagen vor Reservationstermin 100% gem. Offerte.

13. Allgemeine Versand-, Liefer- und Transportkosten

Wenn nichts anderes vereinbart wurde, werden folgende Tarife verrechnet:

- Postversand bis 2kg CHF 15.-
- Postversand über 2kg nach Aufwand.

13.1. Lieferkosten, Kurier

Bei einfachen Lieferungen mit Übergabezeiten bis 10 Minuten durch foodevents.ch wird dem Kunden eine Pauschale von CHF 3.- pro km. Ab 10 Minuten Übergabezeit erlaubt sich foodevents.ch die entstandene Wartezeit zu einem Stundenansatz von CHF 85.- in Rechnung zu stellen.

14. Miete Showküche

Die Küche und der Event-Bereich werden in einem sauberen betriebstauglichen Zustand überlassen und werden auch so wieder übernommen (Oberflächen gereinigt, Boden besenrein).

Ausserordentliche Arbeiten, welche nicht von der ersten Dienstperson erledigt werden können, werden nach Aufwand zu CHF 85.-/Stunde verrechnet (z.B. Reinigungsarbeiten, Abwasch, ausserordentliche Verschmutzung der Küche). Getränke werden von foodevents.ch zu handelsüblichen Konditionen bereitgestellt. Für selber mit gebrachte Getränke wird ein Zapfengeld verrechnet.

Glasbruch und selbstverschuldete Schäden werden zu Anschaffungskosten in Rechnung gestellt.

15. Gutscheine

Eine Barauszahlung der Geschenkgutscheine ist ausgeschlossen.

16. Zahlungsbedingungen

16.1. Allgemeine Zahlungsbedingungen

Die allgemeine Zahlungsbedingungen sind 10 Tage, rein netto. Die Zahlung hat bar oder mit Kreditkarte, Bank- oder Postüberweisung zu erfolgen. Fremdspesen werden dem Kunden weiterverrechnet.

16.2. Vorauskasse und Anzahlungen

foodevents.ch ist jederzeit berechtigt, Vorauskasse oder Anzahlungen für Aufträge und Bestellungen einzufordern.

16.3. Mahngebühren

Die erste Mahnung ist kostenlos.

Die Mahngebühr beträgt für die 2. Mahnung CHF 100.- für die 3. und jede weitere Mahnung CHF 200.-

17. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Das Vertragsverhältnis zwischen dem Kunden und foodevents.ch unterliegt Schweizer Recht, ausschliesslicher Gerichtsstand ist am Sitz foodevents.ch



foodevents.ch