

Veranstalter/Vertragspartner ist die Firma:
Isler
foodevents.ch
Hofackerstrasse 6b
8722 Kaltbrunn
fortlaufend **foodevents.ch** genannt

Eventort / Lieferort:
foodevents.ch
Schulhausstrasse 21
8722 Kaltbrunn



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 Besitz der Bestätigung ist. Es erfolgt keine Beststellungsannahme/Auftragsannahme ohne gültige Telefonnummer bzw. Rechnungsadresse. foodevents.ch lehnt Aufträge, bei denen ein Postfach als Liefer- oder Empfängeradresse angegeben wird, ab. Ausnahmefälle müssen vorher schriftlich vereinbart sein. 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 sonstigen körperlichen Reaktionen auf sämtliche verwendete Lebensmittel und Getränke.

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 und Teilannullation der Reservation

Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ohne dass foodevents.ch dies zu vertreten hat, werden dem Kunden folgende Annullationskosten der reservierten Leistungen verrechnet:

Absagen von Anlässen bis 39 Personen:		Absagen von Anlässen ab 40 Personen:	
bis 30 Tage vor Anlass Bearbeitungsgebühr	CHF 250.--	bis 90 Tage vor Anlass Bearbeitungsgebühr	CHF 250.--
30 bis 15 Tage vor Anlassbeginn	25%	90 bis 61 Tage vor Anlassbeginn	25%
14 bis 10 Tage vor Anlassbeginn	50%	60 bis 31 Tage vor Anlassbeginn	50%
9 bis 4 Tage vor Anlassbeginn	75%	30 bis 15 Tage vor Anlassbeginn	75%
bis 3 Tage vor Anlassbeginn	100%	ab 14 Tage vor Anlassbeginn	100%

Bei Teilannullierungen aller gebuchten Leistungen während obigen Absagezeiträumen, deren Wert das bestätigte Leistungsvolumen von CHF 2'000.00 übersteigt, gelten die gleichen Bedingungen wie Ziff. 7.3.

Die Preise verstehen sich exkl. MWST.

7.4. Teilnehmerzahl

Der Kunde verpflichtet sich, foodevents.ch die endgültige Teilnehmerzahl 4 Werktage vor dem Anlass schriftlich mitzuteilen. Die gemeldete Teilnehmerzahl für Food and Beverage Leistungen gilt als Verrechnungsgrundlage. Bei einer höheren Teilnehmerzahl werden die effektiv anwesenden Personen verrechnet.

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.

7.5. Verlängerungen

Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Abstimmung mit foodevents.ch möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Kunde so frühzeitig als möglich an foodevents.ch zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt und die organisatorischen Massnahmen getroffen werden können. Die Kosten für die Bewilligung werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

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 (evtl. 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 beauftragten Unternehmens) 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 vollständig 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 Biskuit, Biskuit und Crème oder Biskuit und Parfait. Letztere beide 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 Person 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 Truffes kühl und trocken bei 15°C-19°C (max. 24°C), Schokoladenfiguren kühl und trocken bei 17°C-24°C. Bei allen Produkten ist eine Sonneneinstrahlung zu vermeiden. Folgende Produkte können zur Lagerhaltung im Kühlschrank gelagert werden: Pralinen, Truffes 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, Truffes und Gebäcke aller Art. Auf keinen Fall dürfen Schokoladenfiguren tiefgekühlt werden.

9.9. Bei Hochzeits- und Festorten

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 Verfügung stellen von Transportkisten, Styroporschachteln, Tortenständern, Platten oder anderen Gebinden (Leergut) untersteht den Bestimmungen über die Gebrauchsleihe (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 gestellt. 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 und Teilannullation der Reservation

Absagen von Anlässen bis 39 Personen:

bis 30 Tage vor Anlass Bearbeitungsgebühr	CHF 250.--
30 bis 15 Tage vor Anlassbeginn	25%
14 bis 10 Tage vor Anlassbeginn	50%
9 bis 4 Tage vor Anlassbeginn	75%
bis 3 Tage vor Anlassbeginn	100%

Absagen von Anlässen ab 40 Personen:

bis 90 Tage vor Anlass Bearbeitungsgebühr	CHF 250.--
90 bis 61 Tage vor Anlassbeginn	25%
60 bis 31 Tage vor Anlassbeginn	50%
30 bis 15 Tage vor Anlassbeginn	75%
ab 14 Tage vor Anlassbeginn	100%

Bei Teilannullierungen aller gebuchten Leistungen während obigen Absagezeiträumen, deren Wert das bestätigte Leistungsvolumen von CHF 2000.00 übersteigt, gelten die gleichen Bedingungen wie Ziff. 7.3.



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

10.5. Mehraufwand

Mehraufwand von Mitarbeitern vor Ort, z.B. Aufräumarbeiten, Umbestuhlungen, Abfallentsorgung und Reinigungsarbeiten, die nicht in der Auftragsbestätigung aufgeführt wurden, werden in Rechnung gestellt.

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. Allgemeine Versand-, Liefer- und Transportkosten

Wenn nichts anderes vereinbart wurde, werden folgende Tarife verrechnet:

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

12.1. Lieferkosten, Kurier

Bei einfachen Lieferungen mit Übergabezeiten bis 10 Minuten durch foodevents.ch wird dem Kunden eine Pauschale von CHF 4.- pro km verrechnet. Ab 10 Minuten Übergabezeit erlaubt sich foodevents.ch die entstandene Wartezeit zu einem Stundenansatz von CHF 85.- in Rechnung zu stellen.

13. Gutscheine

Eine Barauszahlung der Geschenkgutscheine ist ausgeschlossen.

14. Zahlungsbedingungen

14.1. Allgemeine Zahlungsbedingungen

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

Für Anlässe mit einer ausländischen Rechnungsadresse wird eine 100% Vorauszahlung über die vereinbarten Leistungen verlangt.

14.2. Vorkasse und Anzahlungen

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

14.3. Mahngebühren

Die erste Mahnung ist kostenlos.

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

15. Schäden

Der Kunde haftet gegenüber foodevents.ch für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Teilnehmer verursacht werden, ohne dass foodevents.ch dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss. Foodevents.ch lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung der, durch den Veranstalter, Teilnehmer oder Dritten, eingebrachten Materialien ab.

16. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

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

Der/die Unterzeichnende erklärt, diese Vereinbarungen selber gelesen und verstanden zu haben und erklärt sich bzw. erklärt sich namens des Kunden mit den Reservationsvereinbarungen und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.

Ort

Datum

Unterschrift