

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Eichberg Seengen AG / AGB

Eichberg Seengen AG, Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen, 062 767 99 99, eichberg@eichberg.com, www.eichberg.com, CHE-107.087.577



Eichberg

Geltungsbereich

Die vorliegenden AGB gelten für die Geschäftsbereiche Restaurant, Anlass, Seminar, Hotel, Genuss-Manufaktur, Catering und Bio-Gemüsebau der Eichberg Seengen AG, nachfolgend ESAG genannt. Die für einzelne Bereiche explizit geltenden Regelungen werden nachfolgend separat aufgeführt und sind integrierende Bestandteile dieser AGB. Sie gelten für sämtliche Rechtsbeziehungen zwischen den Gästen/Kunden und der ESAG. Mit Erwähnung des ESAG sind gleichsam ihre Mitarbeitenden gemeint. Sämtliche zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses bzw. der Leistungserbringung gültigen Verkaufsdokumente und Preislisten bilden integrierende Bestandteile dieser AGB. Diese Version ersetzt alle vorhergehenden Versionen. Geschlechtsbezeichnungen sind für jeden Geschlechtsstatus gültig.

Allgemein gültiger Bereich

Vertragsschluss

Mit der Tötigung der schriftlichen, telefonischen, elektronischen oder mündlichen Buchung durch den Gast und der mündlichen oder schriftlichen Buchungsbestätigung durch die ESAG kommt ein Vertrag zwischen dem Gast/Kunden und der ESAG zustande. Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil und Grundlage dieses Vertrages. Mitteilungen per Post oder persönliche Abgabe (beides mit Empfangsbestätigung) oder E-Mail mit Lesebestätigung gelten als schriftlich erfolgt.

Mit dem Vertragsschluss bezeugt der Gast/Kunde seine uneingeschränkte Akzeptanz der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Geltungsbereich der Angebote / Preise

Die auf www.eichberg.com publizierten Angebote haben zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses Gültigkeit. Die ESAG behält sich vor, Angebote und Preise aus wichtigen Gründen ohne Ankündigung und Begründung anzupassen oder nicht mehr anzubieten. Wenn nicht anders vermerkt, werden Preise in CHF und inkl. gesetzliche MWST aufgeführt. Zum Zeitpunkt der Vertragserfüllung gelten die dannzumal kommunizierten (online, mündlich und schriftlich) Angebote und Bedingungen.

Öffnungszeiten:

Die detaillierten Öffnungszeiten der verschiedenen Geschäftsbereiche werden auf www.eichberg.com publiziert und sind verbindlich.

Preise / Zahlungsmittel und -fristen

Barzahlung, Debitkarten, Postcard und Rechnung mit Post-/Banküberweisung werden bevorzugt. Mastercard und Visa werden bis zu einem Betrag von CHF 3'000.-, American Express bis CHF 1'000.- angenommen. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen ohne weitere Abzüge. Für Fremdwährungen gilt der Tageskurs.

Kommissionen

Die ESAG behält sich vor, für Zahlungsmittel mit besonderen Kommissionen die Preise anzupassen bzw. die Kommissionen zusätzlich zu belasten. Ebenfalls behält sie sich vor, situativ Zahlungsmittel abzulehnen und andere zu fordern.

Vorauszahlungen

Die ESAG behält sich vor, ab einem voraussichtlichen Gesamtbetrag von CHF 3'000.- eine Anzahlung in der Höhe von 50% zu verlangen. Die Reservation wird erst nach Erhalt dieser Anzahlung definitiv. Bei Annullationskosten innerhalb der kostenpflichtigen Annullationsfrist, werden die Annullationskosten zuerst mit der Anzahlung verrechnet und dann eine allfällig noch bestehende Differenz abgerechnet.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100% im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung bis 20 Tage vor Anreise) oder innerhalb gleicher Frist einer gültigen Kreditkarte belastet. Zusätzliche Konsumationen vor Ort sind unmittelbar in bar mit einer Kreditkarte zu begleichen. Es werden keine nachträglichen Rechnungen ins Ausland gesendet.

Sind einzelne Leistungen durch die Gäste selbst zu bezahlen, werden die bezogenen Leistungen vor Ort einkassiert. Ist dies aus irgendeinem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu begleichen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Gäste innerhalb der Schweiz angeben kann.

Reguläre Annullation und deren Gültigkeit

Bei einer Teil- oder Komplett-Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses oder einer Bestellung bedarf es einer schriftlichen Mitteilung des Veranstalters und deren schriftliche Rückbestätigung durch die ESAG. Telefonische und mündliche Annullationen ohne schriftliche Bestätigung haben im Streitfall keine Gültigkeit.

Allgemeine Nutzung des Eichberg-Areals

Das gesamte Eichberg-Areal ist in Privatbesitz der Firmen Eichberg Seengen AG, Gutsbetrieb Eichberg AG, Wohlfühlresidenz Eichberg AG und weiteren privaten Eigentümern. Die Nutzung des Areals ist Kunden und Gästen erlaubt und geschieht auf eigene Gefahr. Abgesperrte oder als privat bezeichnete Bereiche dürfen nicht betreten werden. Das Betreten und Befahren des gesamten Areals ist für Unbefugte zwischen 24.00 und 06.00 Uhr nicht gestattet. Gäste haben das Areal spätestens 15 Minuten nach der publizierten Schliessungszeit ruhig und unter Rücksichtnahme auf die Nachtruhe der Anwohner zu verlassen. Freitags und samstags spätestens um 02.15 Uhr. Im gesamten Aussenbereich gilt ab Mitternacht die Lautstärke des normal gesprochenen Wortes. Auf dem ganzen Areal gilt eine Maximalgeschwindigkeit von 20 km/h.

Der Spielplatz ist eine durch die ESAG privat erstellte Einrichtung, welche den Kindern der Gäste während den Öffnungszeiten kostenlos zur Verfügung steht. Alle Einrichtungen sind zweckentsprechend und schonend zu behandeln. Picknick ist nicht gestattet, Verpackungsmaterial von mitgebrachten Speisen darf nicht auf dem Eichberg-Areal entsorgt werden. Mutwillig beschädigte Einrichtungen und Verschmutzungen müssen durch die Verursacher instand gestellt werden. Andernfalls erfolgt die Instandstellung mit Verrechnung oder in besonders gravierenden Fällen der Rechtsweg. Der Spielplatz darf nach 22.00 Uhr nicht mehr benützt werden.

Parkplätze

Die Parkplätze auf dem privaten Areal der ESAG stehen Gästen und Kunden kostenlos zur Verfügung. Automobilisten ohne direkte Geschäftsbeziehung werden gebeten, ihr Fahrzeug ausserhalb des Eichberg-Areals abzustellen.

Rauchen / verbotene Substanzen

Sie geniessen bei uns in einem rauchfreien Ambiente. Wir bieten keine Raucherwaren an. In allen Zimmern und im gesamten Gastronomiebereich gilt striktes Rauchverbot. Das Rauchen ist im Aussenbereich erlaubt. Bei geöffnetem Cabrio ist das Rauchen auch auf den davorliegenden Aussenplätzen untersagt. Raucher haften für allfällige Schäden.

Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf und die Abgabe von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-jährige. Im Zweifelsfalle werden wir einen Ausweis verlangen.

Umschlag, Einnahme und Anwendung von verbotenen Substanzen ist auf dem ganzen Eichberg-Areal strikte untersagt.

Störungen / Betriebseinschränkungen / Sicherheit

Störungen wie z. B. Lärm, Geruch und/oder fremdbestimmte Betriebseinschränkungen berechtigen den Gast zu keiner Entschädigung oder Rückerstattung.

Durch den Gast verursachte, für andere Gäste oder die ESAG nicht tragbare Umstände (Lärm, Geruch, Körper- und allgemeine Hygiene, Verstoß gegen geltendes Recht, ungebührliches Verhalten gegenüber Mitarbeitenden und Gästen etc.) berechtigen die ESAG zur Auflösung des Vertrages und zur unverzüglichen Wegweisung des Gastes. In diesem Falle wird der Restbetrag des kompletten Arrangements verrechnet. Allfällige der ESAG entstehende Kosten und Umtriebe werden dem Gast vollständig und mit sofortiger Fälligkeit verrechnet.

Gutscheine

Online, per Rechnung oder vor Ort erworbene Gutscheine können, sofern keine expliziten Leistungen darauf vermerkt sind, für alle Eichberg-Leistungen eingelöst werden. Die Gültigkeit beträgt grundsätzlich ein Jahr und kann in Einzelfällen durch die ESAG verlängert werden. Allfällige längere Gültigkeiten müssen auf dem Gutschein aufgedruckt sein. Massgebend ist das Kaufdatum. Gutscheine müssen auf jeden Fall bei Einlösung vorgewiesen und bei vollständiger Einlösung abgegeben werden. Allfällige Restbeträge werden durch die ESAG auf dem Gutschein vermerkt. Gutscheine anderer Anbieter können gemäss Publikation auf

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Eichberg Seengen AG / AGB

Eichberg Seengen AG, Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen, 062 767 99 99, eichberg@eichberg.com, www.eichberg.com, CHE-107.087.577



Eichberg

www.eichberg.com eingelöst werden. Fremd-Gutscheine können nur komplett eingelöst werden und müssen in jedem Fall abgegeben werden. Es besteht kein Anspruch auf Barauszahlung des Restwertes.

Genussscheine mit Mehrwert

Mit dem Erwerb eines Genussscheins mit Mehrwert erhalten Sie das Recht, während dem erwähnten Zeitraum vom aufgedruckten Mehrwert zu profitieren. Der Wert setzt sich während dem Einlösezeitraum aus dem Kaufpreis plus Mehrwert zusammen. Eine frühere Einlösung ist nicht möglich, bis drei Jahre nach Ablauf der Mehrwert-Zeit wird der Genussschein zum Kaufpreis eingelöst. Teileinlösung ist möglich, zur Berechnung des Mehrwerts gilt der Zeitpunkt der Komplett-einlösung. Der Genussschein ist übertragbar. Kauf und Aufbewahrung geschehen auf eigenes Risiko, die Herausgeberin übernimmt weder Haftung noch Garantie. Nicht eingelöste Gutscheine können bis zum Ablauf der Gültigkeitsdauer zurückgegeben werden. Vergütet wird maximal der Kaufpreis bzw. nach allfälliger Teileinlösung der Restwert. Davon wird eine Administrationspauschale von Fr. 100.- in Abzug gebracht. Eine Kumulation mit anderen Rabatten ist nicht möglich.

Datenschutz

Die ESAG verpflichtet sich, die jeweils anwendbare Datenschutzgesetzgebung bei der Handhabung und Bearbeitung sämtlicher Gästedaten sowie der Gäste-Nutzungsdaten zu beachten. Gästedaten werden lediglich zur Maximierung der Betriebssicherheit oder im Interesse von Verkaufsförderung, Produktentwicklung, Verbrechensverhütung, Erhebung wirtschaftlicher Eckdaten und Statistiken sowie zur Rechnungsstellung verwendet.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Für alle unter diesen AGB mit der ESAG abgeschlossenen Verträge ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar. Als ausschliesslicher Gerichtsstand gilt **Seengen**.

Bereich Bankette / Veranstaltungen

Definition Bankett / Veranstaltung

Als Bankett wird eine Gruppe (in der Regel ab 12 Personen) mit einem vorbestellten, einheitlichen Arrangement bezeichnet. Wir bieten verschiedene Räumlichkeiten für Bankette von 13 bis 250 Personen an.

Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume stehen dem Bankettveranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Mittag: 11.30 bis 16.30 Uhr

Abend: 18.00 bis 24.00 Uhr (Fr. & Sa. bis 02.00 Uhr mit Verlängerung)

Abweichungen müssen durch die ESAG bestätigt werden.

Verlängerung

Bis Mitternacht wird die Arbeitszeit durch die Konsumationen getragen. Ab Mitternacht verrechnen wir pro Servicemitarbeiterin pro angebrochene halbe Stunde:

24:00 bis 02:00 Uhr

Fr. 45.-

Ab 02:00 Uhr

Fr. 55.-

Pro Anlass werden mindestens ein Chef de Service und die zur Betreuung der Gäste und zum Aufräumen notwendigen Fachkräfte verrechnet. Eine Reduktion liegt in jedem Fall in unserem Ermessen. Massgebend ist der Zeitpunkt, zu dem der letzte Gast das Haus verlassen hat. Die Verrechnung ausserordentlicher Aufräumarbeiten bleibt vorbehalten.

Als Massnahme gegen den Fachkräftemangel bezahlen wir unseren Mitarbeitenden neben den arbeitsrechtlich vorgeschriebenen Zeitzuschlag ab Mitternacht einen monetären Zuschlag auf den Stundenlohn.

Gästezahl / nicht beanspruchte Leistungen

Die Einkaufs- und Mitarbeiterplanung und die Vorbereitungen basieren auf der bis 10 Tage vor dem Anlass vom Veranstalter gemeldeten Personenzahl. Die 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als mindestens verrechenbar. Danach besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht bezogene Leistungen und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke. Das Risiko von aufgrund von Krankheit und Unfall nicht angereisten Gästen trägt der Veranstalter. Die ESAG ist in diesem Fall schadlos zu halten. Entscheidet sich der Veranstalter, die vorbereiteten Speisen der nicht angereisten Gäste mitzunehmen, entfällt eine allfällige Reduktion vollständig.

Annulation durch den Veranstalter

Die Verrechnung folgender Kosten bleibt vorbehalten:

bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 30 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 14 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 7 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Sonderbestimmungen für Freitag-, Samstagabende und Sonntagmitage sowie vor und an Feiertagen

bis 180 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 90 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 60 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 30 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Die Prozentangaben beziehen sich auf das gebuchte Arrangement. Als Arrangement versteht sich der Menüpreis, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für das Arrangement ein Preis von CHF 120 pro Gast angenommen. Speziell beschaffte Blumendekoration, Tischdekorationen aus der Genuss-Manufaktur und Torten-Sonderanfertigungen sind zu 100% zu bezahlen, sofern sie bereits produziert wurden. Ebenso werden speziell beschaffte Lebensmittel und Getränke auch für nicht angereiste Gäste zu 100% verrechnet, sofern sie nicht zurückgegeben werden können. Bei bereits erfolgter Beratung und Angebotserstellung bleibt die Verrechnung von Fr. 200.- für entstandenen Administrativaufwand vorbehalten.

Annulation durch das Restaurant

Bei höherer Gewalt wie politischen Unruhen, Streiks, Katastrophen usw. kann eine Absage durch die ESAG aus Sicherheitsgründen auch kurzfristig erfolgen. Die ESAG ist dann zu keinerlei Schadenersatz verpflichtet.

Annullierungsdatum und Versicherung

Massgebend zur Berechnung des Annullierungsdatums ist das Eintreffen der schriftlichen Erklärung im Restaurant. Bei elektronischen Mitteilungen gilt das Datum der Rückbestätigung durch das Restaurant. An Ruhetagen und während Betriebsferien ist der nächste Öffnungstag massgebend. Der Gast ist selber für den allfälligen Abschluss einer Annullierungskosten-Versicherung zuständig.

Raumiete - Mindestumsätze für Exklusivbuchungen

Für Anlässe mit Exklusivnutzung einzelner Räume können Mindestumsätze gelten. Diese teilen wir Ihnen gerne individuell mit. Unsere Leistungen werden dann nach effektivem Verbrauch zu unseren deklarierten Ansätzen inklusive gesetzlicher MWST verrechnet. Eine allfällige Differenz zwischen Leistungen und Mindestumsatz verrechnen wir als Raumiete.

Dekoration

Spezielle Dekorationen organisieren wir gerne im Auftrag und verrechnen sie zu unseren Selbstkosten weiter. Andernfalls haben wir nachfolgend einige Adressen von Fachgeschäften in der Umgebung aufgeführt, mit denen wir eine gute Zusammenarbeit pflegen. Für Tisch- und Namenskärtchen bieten wir verschiedene süsse Varianten an. Von der Mini-Konfitüre bis zur edlen Pralinschachtel mit individuellem Namen. Das Stellen der Tischformation, das zum Menü gehörende Gedeck mit einfacher, dekorativer Servietten-Faltform wird durch uns erbracht und ist im kommunizierten Arrangement-Preis inbegriffen. Leistungen, welche das übliche Aufdecken übersteigen, wie zusätzliches Mobiliar und dessen Aufbau, spezielle Servietten-Faltformen, aufwändige Dekorationen und spezielle Aufräumarbeiten von Dekoration und Mobiliar nach dem Anlass, verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Dazu gehört auch das Einsammeln und Reinigen des Aussenbereichs von Konfetti, Glitzerpapier, Plastikteilen etc. Wir empfehlen, deren Einsatz von Anfang an zu unterlassen. Dadurch können die Umwelt geschont und zusätzliche Kosten vermieden werden. Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns die Weiterverrechnung unseres Aufwands vor.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Eichberg Seengen AG / AGB

Eichberg Seengen AG, Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen, 062 767 99 99, eichberg@eichberg.com, www.eichberg.com, CHE-107.087.577



Eichberg

Verteilen von Geschenken

Geschenke oder Dokumente für die Verteilung in die Hotelzimmer sind am Empfang abzugeben. Bei Bereitstellung der Geschenke bis 11 Uhr am Anreisetag der Gäste, werden diese kostenfrei bis 15 Uhr in die gebuchten Zimmer verteilt. Für Geschenke, die außerhalb dieser Zeit in die Zimmer verteilt werden, verrechnen wir CHF 3.- pro Zimmer.

Zusätzliches Mobiliar und Technik

Ihr Anlass kann durch zusätzliches Mobiliar und technische Einrichtungen ergänzt werden. Tische und Stühle, welche zum Verzehr der Speisen und Getränke gehören, sind inklusive Auf- und Abbau in den Preisen inbegriffen. Zusätzliches Mobiliar wie Bühnen, Zelte, Festbank-Garnituren etc. kann gemietet werden. Den Auf- und Abbau verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Die Mietkosten verrechnen wir zu unseren Selbstkosten weiter.

Von Spezialisten zugemietete Technik empfehlen wir, von diesen auf- und abbauen zu lassen. Wir übernehmen weder Verantwortung noch Haftung bei Beschädigung oder Verlust.

Garderobe

Wir lehnen jede Verantwortung für Verlust und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Garderoben sind vorhanden. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt und mit CHF 70.- pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Jegliche weitere Verantwortung und Haftung gegenüber dem Veranstalter lehnen wir strikte ab.

Beratungsleistungen

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Organisation und der Durchführung Ihres Anlasses. In unseren Preisen sind die Reservationsannahme, eine Menübesprechung, bei komplexeren Anlässen wie Hochzeiten, Firmenanlässen und Caterings deren zwei inbegriffen. Bei intensiverem Beratungsbedarf Ihrerseits behalten wir uns vor, pro Stunde Fr. 70.- inkl. MWST zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir für Service, Bereitstellung, Reinigung der Gläser und Leergutentsorgung ein Zapfengeld. Dieses beträgt pro 75cl Flasche für Weine Fr. 35.-, für Champagner Fr. 45.- und für Spirituosen Fr. 80.-. Andere mitgebrachte Getränke akzeptieren wir nicht. Das Zapfengeld wird bei anderen Flaschengrößen dem jeweiligen Inhalt entsprechend umgerechnet.

Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister und Torten-Spezialist. Er und sein Team setzen Ihre Tortenwünsche gerne professionell um. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, wenn wir keine mitgebrachten Torten annehmen und servieren.

Probeessen

Bei einer definitiven Reservation ab 40 Personen empfangen wir Sie gerne mit maximal sechs Personen zum Probeessen. Dieses verrechnen wir mit 20% Rabatt auf die regulären Preise. Das Menü muss dabei für alle Gäste einheitlich sein. Bei Menükomponenten mit für eine kleine Personenzahl hohem Aufwand, behalten wir uns Anpassungen oder eine zusätzliche Aufwandverrechnung vor.

Unterhaltung/Spiele/Lautstärke:

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (Wunderkerzen, Tischbomben etc.) im Haus sind untersagt. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden verrechnet. Ab 24.00 Uhr müssen sämtliche Fenster und Türen des Veranstaltungsraums geschlossen bleiben. Unterhaltungsdarbietungen und Musik sind ab 01:00 Uhr in auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Auf Feststimmung ausserhalb des Veranstaltungsraums ist ab 24:00 Uhr zu verzichten und im Aussenbereich gilt dann die Lautstärke des normal gesprochenen Worts. Beim Verlassen des Gebäudes bitten wir um Rücksichtnahme auf die Nachtruhe der Anwohner.

Technik

Die Mietpreise für technische Einrichtungen entnehmen Sie bitte dem Dokumentabschnitt für Seminare.

Feuerwerk, Himmelslaternen etc.

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern jeglicher Art ist ausser am 01. August und an Silvester untersagt. Wenn Sie ein Feuerwerk abbrennen möchten, holen Sie bitte direkt bei der Gemeinde Seengen eine Ausnahmebewilligung ein.

Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist zwecks Schonung der Umwelt und zur Vermeidung von Feuersbrunst untersagt. Dies gilt auch für sogenannte "organisch abbaubare" Bauweisen.

Vor dem Steigenlassen von Ballonen bitten wir Sie, die Auswirkungen auf die Umwelt zu berücksichtigen. Ballone sinken unkontrolliert und können Rückstände im Tierfutter hinterlassen und die Umwelt ungewollt belasten.

Bereich à la carte-Restaurant

Definition à la carte

Das à la carte-Restaurant befindet sich im Erdgeschoss des neuen Gebäudes. Es umfasst einen öffenbaren Bereich (Cabrio) und einen seitlich öffenbaren Bereich (Family) mit einer Aussenterrasse.

Einzelgäste oder Gruppen wählen aus dem geltenden Angebot individuell aus und konsumieren nach spontaner Bestellung. Die Personenzahl ist auf 12 Gäste pro Tisch limitiert. Grössere à la carte-Gruppen werden in Platzierung und Serviceablauf wie unabhängige à la carte-Gruppen à max. 10 Gäste und zeitlich leicht versetzt bedient.

Bankett unterstehen den spezifischen Bedingungen.

Definition Hoch- und Nebensaison à la carte

Für den Bereich à la carte-Restaurant gelten keine besonderen Saisonzeiten. Die Aussenterrassen sind nur bei entsprechendem Wetter geöffnet.

Platzierung / Reservation

À la carte-Gäste werden nach Reservationseingang platziert. Platzierungswünsche können nicht eingefordert werden.

Preise / Verrechnung

Für alle Gäste gelten die zum Besuchszeitpunkt gültigen Preise in unseren Verkaufsdokumenten. Diese sind direkt vor Ort mit den durch uns akzeptierten Zahlungsmitteln in CHF und ohne Abzug zu begleichen. Allfälliger Beanstandungsbedarf muss umgehend angemeldet werden. Nachträgliche Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Exklusivmiete

Den Mindestumsatz für eine Exklusivmiete des à la carte-Restaurants geben wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt.

Bereich Hotel

Reservationsannahme und -kanäle

Reservierungen nehmen wir per Telefon und schriftlich (Post / Email), über unsere Homepage und über Onlineportale entgegen. Bei Online-Reservierungen gelten die entsprechenden Bedingungen der Portale ergänzend zu diesen AGBs. Die Bestätigung erfolgt direkt durch das Portal, die Bezahlung der Rechnung geschieht im Hotel. Die publizierten Preise gelten als verbindlich für die angebotene Zimmerkategorie und Leistung. Vom Gast gewünschte Upgrades und Kategorienwechsel sind separat verrechenbar. Die Tourismusabgabe wird zusätzliche zum Zimmerpreis verrechnet.

Check in / Check out

Die Hotelzimmer stehen ab 14 Uhr des Anreisetages und bis 10 Uhr des Abreisetages für die angemeldete Personenzahl und zur Nutzung als Hotelzimmer zur Verfügung. Die Einrichtung ist mit entsprechender Sorgfalt zu behandeln.

Annulationsbedingungen Hotelzimmer

Die Prozentangaben beziehen sich auf das gebuchte Arrangement. Als Arrangement versteht sich der Zimmerpreis inklusive Frühstück.

Bis 18.00 Uhr des Anreisetages	kostenlos
Nichterscheinen ohne Abmeldung	100%

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Eichberg Seengen AG / AGB

Eichberg Seengen AG, Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen, 062 767 99 99, eichberg@eichberg.com, www.eichberg.com, CHE-107.087.577



Eichberg

Allgemeine Geschäftsbedingungen Bereich Partyservice / Catering

Auch ausserhalb der vertrauten Eichberg-Gefilden nehmen wir die Herausforderung gerne an, Sie mit der gewohnten Eichberg-Qualität und einer professionellen Betreuung zu begeistern. Damit Ihr Anlass sicher ein Erfolg wird, beachten Sie bitte folgende Punkte als Auszug bzw. Ergänzung unserer AGB (publiziert auf www.eichberg.com).

Infrastruktur / Räumlichkeiten

Die Räumlichkeiten für Ihren Anlass reservieren Sie bitte selbst direkt beim Vermieter. Eine Besichtigung durch uns wird vor dem Anlass stattfinden. Wir verlassen die Räumlichkeiten nach dem Anlass gemäss den Weisungen des Vermieters. Auf-, Abbau und Reinigungsarbeiten durch uns gelten als Arbeitszeit. Kosten für zusätzlich gemietete, arbeitsnotwendige Infrastruktur (z.B. Erweiterungen bei Zeltbauten, Zuleitungen für Wasser und Strom, Abwasser sowie Energieverbrauch) gehen zu Ihren Lasten. Durch uns gestellte spezielle Infrastruktur bieten wir Ihnen gerne separat aufgeführt zur Miete an.

Preise / Verrechnung

Sofern nicht anders angegeben, gelten die Preise pro Person, inkl. gesetzlicher MWST. Die Preise in den Bankettvorschlägen werden um die nicht erbrachten Leistungen im Haus reduziert. Die Reduktion ist vom jeweiligen Aufwand abhängig. Die Arbeitszeitverrechnung wird unter dem Punkt «Mitarbeiter» beschrieben. Kurzfristige Preisanpassungen bleiben vorbehalten, ebenso die Verrechnung einer Anzahlung. Bei sämtlichen Rechnungen für unsere Leistungen gilt ein Zahlungsziel von 10 Tagen.

Menü

Unsere Bankettvorschläge gelten als kulinarischer Ideen-Speicher. In einem persönlichen Gespräch mit Ihnen beraten wir Sie gerne, wobei die speziellen Gegebenheiten des Veranstaltungsortes und der Infrastruktur berücksichtigt werden.

Mitarbeiterinsatz

Der Mitarbeiterbedarf ist abhängig von den Rahmenbedingungen des Veranstaltungsortes und der Zusammenstellung des Angebots. Die Stundenverrechnung beginnt beim Verlassen des Standorts Eichberg und endet beim Ankommen auf dem Eichberg. Besichtigungen vor Ort inklusive Fahrzeiten gelten als verrechenbare Arbeitszeit. Den voraussichtlichen Mitarbeiterbedarf können wir Ihnen nach der Definition des Angebots und der Veranstaltungsdauer mit einer Genauigkeit von +/- 10% vorkalkulieren.

Stundenansätze

Wir verrechnen unsere Arbeitsleistung pro angebrochene halbe Stunde:

Bankettleiter/in , (falls durch den Umfang des Anlasses erforderlich)	Fr. 44.- / halbe Std.
Chef de Service und Küchenchef	Fr. 37.- / halbe Std.
Mitarbeiter Service, Küche und Chauffeur	Fr. 27.- / halbe Std.
Lernende Service und Küche	Fr. 17.- / halbe Std.
Alle Mitarbeitenden ab Mitternacht	Fr. 45.- / halbe Std.
Alle Mitarbeitenden ab 02.00 Uhr	Fr. 55.- / halbe Std.

Als Massnahme gegen den Fachkräftemangel bezahlen wir unseren Mitarbeitenden neben den arbeitsrechtlich vorgeschriebenen Zeitzuschlag ab Mitternacht einen monetären Zuschlag auf den Stundenlohn.

Unser Mitarbeiteraufwand wird zu einem Anteil durch die Lieferung von Speisen und Getränken getragen. Die Ansätze sind bei kompletter Speise- und Getränkelieferung durch uns berechnet. Bei selbst mitgebrachten Getränken verrechnen wir zusätzlich Fr. 14.- pro Stunde und Fr. 3.-/Pers. für das Handling der Wein- und Wassergläser bei Lieferung durch uns (Miete, Transport, Reinigung). Dafür verrechnen wir kein spezielles Zapfengeld. Mitarbeitende externer Firmen verrechnen wir zu deren Ansätzen inkl. MWST und ohne Zuschlag weiter.

Cateringpauschale

Die Cateringpauschale beinhaltet die spezielle Bereitstellung der Materialien, Aufräumarbeiten auf dem Eichberg und die Transportkosten. Sie ist von den individuellen Gegebenheiten des Veranstaltungsortes abhängig und wird separat aufgeführt.

Dekoration

Die Räume können individuell durch Sie dekoriert werden. Wir verfügen über Adressen von Fachgeschäften und geben sie Ihnen gerne weiter.

Wir freuen uns, wenn wir Ihren Anlass mit Ihnen zusammen zu einem erfolgreichen und unvergesslichen Fest gestalten dürfen!

Für Annullationen gelten die Sonderbestimmungen für Freitage, Samstagabende und Sonntagmorgens sowie vor und an Feiertagen, welche Sie im Bereich Bankette / Veranstaltungen finden. Für in diesem Dokumentabschnitt nicht speziell erwähnte Punkte gelten die Bestimmungen unserer gesamten AGB..