



KONGRESS | MEETING | SEMINAR

NACHHALTIG & GRÜN TAGEN

UNSER ANGEBOT

 **MESSE
ZENTRUM
SALZBURG**



Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg | Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee
T +43(0)6232 36093 40 | office@chefpartie.at | www.chefpartie.at



UNSERE BIO-TAGESPAKETE

Bio Pausen

Preis pro Person.

In den Bio Pausen sind Mitarbeiter für 2 Stunden inkludiert.
Darüber hinaus wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet, siehe AGB's.

Basic

Kaffeepause & Welcome Café

Teegebäck, Bio-Obst, ein Heißgetränk, ein Quell- bzw. Sodawasser

€ 12,50

Klassik

Kaffeepause & Welcome Café

Jourgebäck & -plunder, Bio-Obst, ein Heißgetränk, ein Quell- bzw. Sodawasser

€ 13,50

Premium

Kaffeepause & Welcome Café

Jourgebäck & -plunder, Bio-Obst, ein Heißgetränk, ein Mineralwasser, ein Bio Fruchtsaft

€ 18,50

Im Bio Lunch sind Mitarbeiter für 3 Stunden inkludiert.

Darüber hinaus wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet, siehe AGB's.

Bio Lunch

Preis pro Person.

Basic

Lunch

Salat, Fleischgericht & vegetarische Alternative

€ 22,00

Klassik

Lunch

Salat, Suppe, Fleisch- & Fischgericht sowie eine vegetarische Alternative

€ 28,00

Premium

Lunch

Salat, Suppe, Fleisch- & Fischgericht sowie eine vegetarische Alternative, Dessert ein Mineralwasser, ein Bio-Fruchtsaft

€ 38,00

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V

UNSERE BIO-TAGESPAKETE

In den Bio Halbtagespakete sind Mitarbeiter für 5 Stunden inkludiert.

Darüber hinaus wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet, siehe AGB's.

Bio Halbtagespakete

Preis pro Person.

Basic

Halbtagespaket

Kaffeepause & Lunch

detaillierte Aufstellung Seite 2

€ 33,50

Klassik

Halbtagespaket

Kaffeepause & Lunch

detaillierte Aufstellung Seite 2

€ 39,50

Premium

Halbtagespaket

Kaffeepause & Lunch

detaillierte Aufstellung Seite 2

€ 54,50

Bio Ganztagespaket

Preis pro Person.

In den Bio Ganztagespakete sind Mitarbeiter für 8 Stunden inkludiert.

Darüber hinaus wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet, siehe AGB's.

Basic

Ganztagespaket

Kaffeepause, Lunch,
Nachmittagskaffeepause

detaillierte Aufstellung Seite 2

€ 44,00

Klassik

Ganztagespaket

Kaffeepause, Lunch,
Nachmittagskaffeepause

detaillierte Aufstellung Seite 2

€ 52,00

Premium

Ganztagespaket

Kaffeepause, Lunch,
Nachmittagskaffeepause

detaillierte Aufstellung Seite 2

€ 70,00

Adaptieren Sie unsere Pakete nach Ihren Wünschen, mit den auf den nachfolgenden Seiten angeführten Erweiterungsmöglichkeiten.

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V

Die Bio Pausenerweiterungen

PIKANTE PAUSENKLASSIKER

bestrichen mit verschiedenen Aufstrichen der Saison	€ 2,90
„Standard“ belegt mit Schinken Salami Käse	€ 3,40
„Exklusiv“ belegt mit Räucherlachs Camembert Roastbeef	€ 3,60

TRADITIONELL

Traditionelle Weißwurst in der Terrine mit Laugenbreze und Bio Hausmachersenf	€ 8,60
Ofenfrischer Leberkäse mit Bio Gebäck und Wildkräutersenf	€ 6,20

GESUND & VEGETARISCH

Kleine Crepes mit saisonaler Füllung	€ 3,10
Crudités (Rohkost-Sticks) im Glas mit Kräuterjoghurt	€ 3,80
Taboulé mit Bulgur Minze Gurke Tomaten	€ 3,80

AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

kleine fruchtige Bio Blechkuchen oder Strudel á la Chef Partie wie z. B. Apfel Rhabarber Aprikose Birne Zwetschke	€ 3,60
Ofenfrischer Jour Plunder mit saisonalen Früchten	€ 3,60
Mini Gugelhupf	€ 3,60

FRUCHTIG & GESUND

Joghurt mit frischen Bio Früchten oder Bio Beeren im Glas	€ 3,60
Frisches Bio Obst im Korb	€ 3,10
Schokoladen überzogene, saisonale Bio Früchte am Spieß	€ 3,90
Müsli- oder Schokoriegel	€ 2,60

SÜSS & CREMIG

Tiramisu im Glas	€ 4,00
Panna Cotta mit saisonalen Bio Früchten im Glas	€ 4,00
Schokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen	€ 4,00

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V



Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg | Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee
T +43(0)6232 36093 40 | office@chefpartie.at | www.chefpartie.at



Die Bio Lunch Erweiterungen

SUPPENERWEITERUNG

Klares Kraftsüppchen mit Einlage	€ 4,50
Schaumsuppe mit Blätterteiggebäck Schwarzbrotcroutons	€ 4,50

VORSPEISENERWEITERUNG

Vorspeisenvariation á la Chef Partie	€ 10,90
--------------------------------------	---------

MITTAGSLUNCHERWEITERUNG

Rindfleisch Geflügel Schweinefleisch Fisch	€ 7,80
--	--------

DESSERTERWEITERUNG

Dessertvariation aus der hauseigenen Patisserie	€ 10,90
---	---------

Das gewisse Extra

BREAKFAST

Eierspeise & Co, ein Heißgetränk, ein Mineralwasser 0,33 Lt., ein Bio Fruchtsaft	€ 24,00
--	---------

FÜR DIE ABREISE

Farewellbox – Reisesandwich, Bio Obst, Müsliriegel, Mineralwasser PET	€ 16,20
---	---------

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V



Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
 Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg | Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee
 T +43(0)6232 36093 40 | office@chefpartie.at | www.chefpartie.at



Bio-Abendveranstaltung

Als 3- oder 4-Gänge-Menü stilvoll den Tag ausklingen lassen – Preis pro Person.

Unser flexibles Küchenteam erfüllt Ihnen selbstverständlich jeden individuellen Wunsch. Auf Anfrage erhalten Sie gerne einen Menüvorschlag nach individuellen Wünschen und saisonalen Möglichkeiten.

Unser Bio Menüvorschlag für Sie

Couvert	Brot & Butter
Vorspeise	lt. Empfehlung des Küchenchefs
Suppe	klare oder Creme Suppe
Hauptspeise	Fleischgericht Fischgericht Vegetarische Alternative
Dessert	lt. Empfehlung des Küchenchefs

Menü 3-Gang ohne Suppe	€ 45,00
Buffet 3-Gang ohne Suppe	€ 45,00
Menü 4-Gang	€ 53,00
Buffet 4-Gang	€ 53,00

In der Bio
Abendveranstaltung sind
Mitarbeiter für
3 Stunden inkludiert.

Darüber hinaus wird nach
tatsächlichem Aufwand
verrechnet, siehe AGB's.

Getränkepakete

Für Ihre Abendveranstaltung - pro Person/h

ALL-IN Alkoholfreie Getränke

pro Person/h

beinhaltet:
Sodawasser 0,25 Lt.
Bio Fruchtsaft 0,20 Lt.
Bio Limonade 0,25 Lt.
Heißgetränk

€ 9,50

ALL-IN Getränke

pro Person/h

beinhaltet:
Sodawasser 0,25 Lt.
Bio Fruchtsaft 0,20 Lt.
Bio Limonaden 0,25 Lt.
Heißgetränk
Fassbier 0,3 Lt.,
1/8 Lt. Hauswein
0,1 Lt. Aperitif

€ 16,00

Servicepauschale für mitgebrachten Wein (pro Flasche)
Servicepauschale für mitgebrachte Spirituosen (pro Flasche)

€ 6,50
€ 8,50

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V

Getränkessortiment

Sobald das Kontingent der Pakete erschöpft ist,
werden alle weiteren nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser, Natur oder prickelnd	0,33 Lt.	€ 2,86
	0,75 Lt.	€ 5,52
Bio Fruchtsäfte „Rauch“ Apfel Johannisbeere Marille	0,20 Lt.	€ 3,33
Bio Fruchtsäfte „Rauch“ g'spritzt Apfel Johannisbeere Rhabarber	0,33 Lt.	€ 3,33
Red Bull Red Bull sugarfree Red Bull Edition	0,25 Lt.	€ 3,33
Organics by Red Bull diverse Sorten	0,25 Lt.	€ 3,33
Simply Cola Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Purple Berry Viva Mate Black Orange Ginger Beer		

BIERE

Stiegl Hell vom Fass	0,30 Lt.	€ 3,33
Paracelsus Bio Zwickl Flasche	0,33 Lt.	€ 3,33
Stiegl Radler Flasche	0,33 Lt.	€ 3,33
Stiegl Freibier – alkoholfrei Flasche	0,33 Lt.	€ 3,33
Stiegl Weiße Flasche	0,50 Lt.	€ 4,29
Stiegl Sportweiße – alkoholfrei Flasche	0,50 Lt.	€ 4,29

WEINE & SCHAUMWEINE

Bio Hauswein bianco – Weingut Fiori	0,75 Lt.	€ 21,90
Bio Hauswein rosso – Weingut Fiori	0,75 Lt.	€ 21,90
Bio Prosecco – Vini Tonon, Veneto	0,75 Lt.	€ 26,67

DIGESTIV

Bio-Edelbrände vom Seiwaldgut	2 cl	€ 4,67
-------------------------------	------	--------

HEISSGETRÄNKE

Espresso		€ 3,33
Verlängerter		€ 3,33
Großer Brauner		€ 4,29
Cappuccino		€ 4,29
Tasse Tee verschiedene Sorten aus unserem Sonnentor-Sortiment		€ 3,33

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V



Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg | Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee
T +43(0)6232 36093 40 | office@chefpartie.at | www.chefpartie.at



Weinsortiment

BIO-QUALITÄTSWEINE

Gerne bekommen Sie auf Anfrage eine größere Auswahl aus unserem Sortiment zugesendet

Grüner Veltliner Classic - Weingut Sepp Moser, Rohrendorf	0,75 Lt.	€ 22,86
Chardonnay - Weingut Wieninger, Wien	0,75 Lt.	€ 34,29
Wiener Trilogie - Weingut Wieninger, Wien Zweigelt Merlot Cabernet Sauvignon	0,75 Lt.	€ 34,29
Zweigelt - Weingut Fidesser, Retz	0,75 Lt.	€ 22,86
Blaufränkisch Klassik - Weingut Iby, Horitschon	0,75 Lt.	€ 28,57

Eine Auswahl an Bargetränken und Longdrinks, bieten wir Ihnen gerne bei Bedarf gesondert an.

Getränke im Seminarraum

Für Ihre Tagung, Ihre Konferenz oder Ihr Seminar bieten wir Ihnen folgende Getränkepakete bzw. Getränke im Sichtkühlschrank bzw. eingestellt an – Preis pro Person.

Getränkepaket 1
(2x eingestellt)

Mineralwasser 0,3 Lt.
Bio-Fruchtsaft oder Limonade

€ 13,50

Getränkepaket 2
(3x eingestellt)

Mineralwasser 0,3 Lt.
Bio-Fruchtsaft oder Limonade

€ 19,50

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V

Mobiliar & Equipment

Transportkosten, sowie Auf- und Abbaukosten siehe AGB's

OPTIONALES SONDERMOBILIAR

Stehtisch max. 5 Personen – 80 cm	- rund, inkl. Rundtischdecke	€ 26,00
Designhochtisch max. 6 Personen – 140 x 70cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 40,00
Designhochtisch max. 8 Personen – 200 x 60cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 55,00
Designbanketttisch max. 6 Personen – 140 x 70cm	- eckig, inkl. Tischtuch	€ 40,00
Designbanketttisch max. 8 Personen – 200 x 60 cm	- eckig, inkl. Tischtuch	€ 55,00
Galatisch max. 10 Personen – 180 cm	- rund, inkl. Molton & Tischtuch	€ 28,00
Thonet Stuhl Kunststoff	- schwarz/anthrazit	€ 3,60
Hochlehnen Stuhl	- Lederoptik, naturweiß	€ 12,50
Designbarhocker	- Chrom/schwarz	€ 12,50
Heurigengarnitur max. 8 Personen – 50x195 cm	- 1 Tisch, 2 Bänke	€ 16,00
Sonnenschirm 3 x 3m, inkl. Schirmständer	- cremefarben	€ 25,00
Bar- oder Buffetelement	- verschiedene Designs	€ 75,00/lfm

ZUSÄTZLICHE TISCHWÄSCHE

Stehtischtuch maßgeschneidert 300cm	- weiß, creme, bordeaux, blau	€ 18,00
Stehtisch Husse	- weiß, cremefarben	€ 18,00
Tisch-Skirting	- weiß, cremefarben	€ 18,00
Tischläufer rechteckig 170x40cm	- Terrakotta, braun, creme oder kariert	€ 3,50
Stuhl Husse für Thonet Stuhl	- cremefarben, blau	€ 6,50
Sitzbank Husse für Heurigengarnitur	- weiß	€ 18,00
Sitzkissen für Heurigengarnitur	- Schaumstoff, nur mit Husse möglich	€ 3,90

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501 0538V

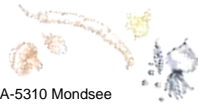


Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
 Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg | Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee
 T +43(0)6232 36093 40 | office@chefpartie.at | www.chefpartie.at



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Birngruber Gastronomie GmbH, Lindenweg 11, A-5310 Mondsee



1. VERRECHNUNG: Wir sind bestrebt, Ihnen die Kosten möglichst exakt und transparent darzustellen. Bitte beachten Sie daher, dass unsere Kostenzusammenstellung auf Basis einer Gästeanzahl laut Ihren Angaben berechnet ist. Wesentliche Abweichungen von der angenommenen Personenanzahl oder kurzfristige Änderungen können im Bereich der variablen Kosten, wie Mitarbeiter & Getränke, welche nach Verbrauch berechnet werden, aliquote Zusatzkosten verursachen. Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleisten zu können ersuchen wir generell um ehest mögliche Bekanntgabe der von Ihnen gewünschten Angebotsveränderungen sowie der endgültigen Gästeanzahl. Wenn schriftlich nicht anders vereinbart, so ist die Gästeanzahl vom Kunden spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Sollte die Gästezahl nach oben korrigiert werden, werden wir bei Bekanntgabe durch den Kunden weniger als 5 Werktage vor der Veranstaltung nach bestem Wissen und Gewissen versuchen, den entsprechenden Mehrbedarf abzudecken. Eventuelle dadurch entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Kunden. Alle Preise verstehen sich netto, d. h. zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Veranstaltungen auf Selbstzahlerbasis, welche einen Gesamtumsatz von € 450,00/ netto unterschreiten, behalten wir uns vor, den geleisteten Arbeitsaufwand, inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten, dem Auftraggeber/ Veranstalter in Rechnung zu stellen.

2. LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Bei Auftragserteilung ist durch den Kunden eine Anzahlung von 70% (siebzig Prozent) der Auftragssumme und inkl. anfallender Steuern, auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Die Anzahlung wird aufgeteilt, 35% (dreiunddreißig Prozent) werden bei Auftragserteilung in Rechnung gestellt & weitere 35% (dreiunddreißig Prozent) 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, jeweils mit einem Zahlungsziel von 10 Werktagen. Liegen beide Anzahlungen nicht bis längstens 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn vor, so gilt der Vertrag als storniert. Die restliche Summe ist mit der Rechnungslegung fällig und auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Unser Zahlungsziel ist 10 Werktagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Bei keinem Zahlungseingang innerhalb dieses Zahlungszieles verrechnen wir 9% Verzugszinsen p.a. Unser umfangreiches Bio Sortiment ist, vor allem saisonalen Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend.

3. STORNOGEBÜHREN: Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird das gesamte Auftragsvolumen in Rechnung gestellt. Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird 50% des gesamten Auftragsvolumens, in Rechnung gestellt.

4. STROM, WASSER, MÜLL – BETRIEBS- & INSTALLATIONSKOSTEN, ENDREINIGUNG: Werden zur Gänze vom Veranstalter übernommen und direkt beauftragt. Sollte der Veranstalter keine Reinigung beauftragen wird eine Bearbeitungsgebühr von 5% eingehoben. Genaue Stromanforderung kann nach Auftragserteilung detailliert bekannt gegeben werden. Die Müllentsorgung erfolgt zur Gänze über den Veranstalter. Daraus resultierende Kosten werden vom Veranstalter übernommen.

5. MANIPULATIONSBEREICH: Seitens der Gastronomie wird ein Manipulationsbereich benötigt, nach Auftragserteilung wird die Größe bekannt gegeben, etwaige Kosten übernimmt zur Gänze der Veranstalter. Dieser wird mit ca. 1,5m² pro Person berechnet.

6. MITARBEITERKOSTEN: Die Abrechnung der Mitarbeiterkosten erfolgt nach tatsächlichem Aufwand und geleisteten Stunden. Die Mitarbeiterkosten werden laut Abrechnung unseres Personaldienstleisters gesondert, unter Berücksichtigung des Kollektivvertrags für Personaldienstleister in der jeweils gültigen Fassung, in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass die Mindesteinsatzzeit pro Service-, Aufbau- und Küchenmitarbeiter 4 Stunden beträgt. Sonn- und Feiertage werden mit einem 100%igen Aufschlag verrechnet, Überstunden ab 8 Arbeitsstunden werden mit 50%igem Aufschlag weiterverrechnet. Diese Zuschläge sind im Angebot nicht enthalten. Bei Überschreitung von 12 Stunden wird die kollektivvertragliche, tägliche Maximalarbeitszeit überschritten. Die Verpflegung der eingesetzten Mitarbeiter wird zum Selbstkostenpreis an den Veranstalter verrechnet. Eventuelle Anfahrtskosten werden an den Kunden weiterverrechnet. Alle unsere Servicemitarbeiter sind einheitlich gekleidet. Für folgende Mitarbeiter verrechnen wir: Für Service-, Veranstaltungs-, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau Leitung € 46,00. Für Köche € 39,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- & Abbau Mitarbeiter € 33,00. Für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 31,00. Diese Preise verstehen sich netto pro Person/h.

7. TRANSPORTKOSTEN F. SONDERMOBILIAR & EQUIPMENT: Für Sondermobiliar der Veranstaltung außerhalb eines Umkreises von 30km sowie mehr als 14 Palettenplätze, berechnen wir die Transportkosten nach tatsächlichem Aufwand, von unserem Lagerstandort am Messezentrum Salzburg wie folgt: Kleinlastwagen bis 3,5 Tonnen € 1,00/Kilometer für Motorwagen bis 24 Tonnen € 1,75/Kilometer. Diese Preise verstehen sich netto exklusive Mitarbeiterkosten.

8. AUF- & ABBAUZEITEN: Der Veranstalter verpflichtet sich, dafür Sorge zu tragen, dass mind. 24h vor Veranstaltungsbeginn seitens der Birngruber Gastronomie GmbH mit dem Aufbau begonnen werden kann, sowie mind. bis 12h nach der Veranstaltung abgebaut werden kann. Sämtliche daraus resultierende Mehrkosten trägt der Veranstalter. Sollten Ausnahmegenehmigungen bezüglich Anlieferung bzw. Abtransport notwendig sein, hat der Veranstalter dafür Sorge zu tragen, dass diese fristgerecht beantragt werden und diese an die Birngruber Gastronomie GmbH übermittelt werden. Exklusive Mitarbeiterkosten.

9. CATERINGPAUSCHALE: Die Cateringpauschale beinhaltet Porzellan, Gläser, Besteck sowie das notwendige Küchenequipment aus unserem Standard Angebot. Gerne bieten wir individuelle Lösungen an.

10. BUFFETBESCHILDERUNG, MENÜKARTEN: Buffetbeschilderung inkl. Allergenausszeichnung ist im Preis inkludiert. Falls zusätzliche Tisch- bzw. Menükarten gewünscht sind werden diese gegen einen Aufpreis erstellt.

11. DEKORATION, LICHT- UND TONTECHNIK, ZELTLÖSUNGEN, PLANERSTELLUNG, MUSIK, FOTOGRAFIE: Unser Angebot umfasst keinerlei dieser zusätzlichen Leistungen. Wir unterstützen Sie jedoch gerne mit unseren kompetenten und bewährten Partnern, bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

12. BEANSTANDUNGEN: Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht nach und können die Mängel aufgrund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadenersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden. Dem Auftraggeber oder den zeichnungsberechtigten Personen, welche im Vorfeld bekannt gegeben wurden, werden nach Beendigung der Veranstaltung sämtliche interne Kontrolllisten des Caterers vorgelegt und durch seine oder deren Unterschrift auf Ihre Richtigkeit bestätigt. Sollte der Auftraggeber die Kontrolllisten des Caterers nicht vor Ort kontrollieren bzw. unverzüglich beanstanden und keine Unterschrift vom Auftraggeber vorhanden sein, werden die intern geführten Kontrolllisten des Caterers als korrekt angesehen. Spätere Reklamationen bzw. Beanstandungen nach schriftlicher Rechnungslegung werden daher nicht mehr akzeptiert.

13. VERJÄHRUNG: Etwaige Ansprüche des Vertragspartners gegen die Birngruber Gastronomie GmbH sind innerhalb von 2 Wochen nach Ende der Veranstaltung schriftlich geltend zu machen, widrigenfalls sie als verjährt gelten.

14. ANMELDUNG: Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der AKM.

15. HAFTUNG: Mitgebrachte Gegenstände, insbesondere Dekorationsmaterial, müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Eine Montage muss mit dem Veranstaltungsleiter bzw. leitendem Mitarbeiter abgesprochen werden. Für die bei der Montage oder Demontage entstandenen Schäden haftet der Veranstalter. Für alle entstandenen Schäden, durch Fremdeinwirkung, am Eigentum der Birngruber Gastronomie GmbH, wie Einbruch, Diebstahl, Feuer, Sturm und höhere Naturgewalten, haftet der Veranstalter. Für einen Versicherungsschutz vor Ort muss der Veranstalter sorgen. Der Veranstalter hat eine für die aktuell geltenden Richtlinien von Covid-19 verantwortliche Person beauftragt. Der Caterer ist schad- und klaglos zu halten.

16. NICHTERFÜLLUNG: Streik, Feuer, Terror, Aounfall, sowie schwerwiegende, die Leistung verhinndernde Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigten dieses, die getroffenen Vereinbarungen ohne Schadenersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen. Sollte aufgrund einer Pandemie bzw. durch einen Erlass der österreichischen Bundesregierung bzw. jeweiligen Landesregierung eine Durchführung der Veranstaltung nicht möglich sein, tritt folgende Regelung in Kraft. 1. Sollte der Veranstalter bis 20 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Verschiebung der Veranstaltung bekannt geben, dann fallen keinerlei Kosten an. Bei Verschiebung der Veranstaltung innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn tritt der Punkt 16.2 in Kraft. Nennt der Veranstalter in einem der genannten Punkte innerhalb eines Zeitraums von 14 Tagen kein neues Veranstaltungsdatum, dann tritt der Punkt 16.2 in Kraft. 2. Bei Absage ab 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung werden die bereits geleisteten Arbeitsstunden laut Aufzeichnung und die bereits bestellten Waren (Speisen und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%) an den Veranstalter verrechnet. 3. Bei Absage ab dem Zeitpunkt des Beginns der Veranstaltung werden die bereits geleisteten Arbeitsstunden laut Aufzeichnung (Vorbereitung, Auf- und Abbau, Durchführung) | die laut Angebot definierten Kosten für die bereits bestellten Waren (Speisen zu 100% und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%) | der Transport Hin- und Rücktransport für die Infrastruktur (Equipment und Mobiliar) sowie die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren an den Veranstalter verrechnet. 4. Bei der Unterbrechung der Veranstaltung aufgrund von Sicherheits- oder Gesundheitsorganen verordneter Kontrollen zur Identifizierung von Verdachtsfällen unter den Teilnehmern (Kunden, Gäste, Mitarbeiter etc.) wird bei ab Selbstzahler basierenden Veranstaltungen | der Umsatzverlust und die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren in Rechnung gestellt. Bei Veranstaltungen auf Gesamtrechnung werden die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren | die Kosten der bereits bestellten und verarbeiteten Speisen zu 100 % und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%, die Kosten für die Infrastruktur (Equipment und Mobiliar) und dessen Hin- und Rücktransport, sowie die bereits geleisteten und noch anfallenden Arbeitsstunden laut Aufzeichnung in Rechnung gestellt.

17. AUFTRAGSERTEILUNG: Die Auftragserteilung kann nur in schriftlicher Form erfolgen.

18. GERICHTSSTAND: Es gilt ausschließlich österreichisches Recht, Gerichtsstand ist das für Mondsee jeweils sachlich zuständige Gericht.

DATENSCHUTZERKLÄRUNG:

1. Beim Kunden erhobene oder von diesem übermittelte, personenbezogene Daten können für die Erfüllung der Geschäftszwecke der Birngruber Gastronomie GmbH im Rahmen der gesetzlichen Datenschutzregelungen verwendet werden. 2. Die Birngruber Gastronomie GmbH und die mit ihr verbundenen Unternehmen sind zudem berechtigt, diese personenbezogenen Daten zu verwenden, um Sie per Brief, E-Mail, Telefon oder Fax zu kontaktieren. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden. 3. Der Kunde hat die datenschutzrechtlichen Voraussetzungen der vorstehenden Verwendungen durch geeignete Maßnahmen (z.B. Einwilligung seiner Mitarbeiter) sicherzustellen. Der Kunde haftet der Birngruber Gastronomie GmbH für Schäden und Aufwendungen aus der Verletzung dieser Verpflichtung und stellt die Birngruber Gastronomie GmbH auf erstes Anfordern von entsprechenden Ansprüchen Dritter frei. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden. 4. Der Kunde akzeptiert, dass alle Daten des Kunden, die bei der Auftragserteilung bekannt gegeben werden, sowie alle in diesem Zusammenhang stehenden Vereinbarungen und Bestellungen an die Steuerkanzlei bzw. den Steuerberater der Birngruber Gastronomie GmbH weitergegeben werden. Der Kunde akzeptiert, dass alle seine Daten, die bei der Auftragserteilung bekannt gegeben werden, sowie alle in diesem Zusammenhang stehenden Vereinbarungen und Bestellungen, sämtlicher Schriftverkehr rund um die Buchung und deren Sachverhalt, bei Bedarf an Lieferanten, öffentliche Behörden, Finanzamt, Gerichte, Rechtsvertreter und Rechtsschutz weitergegeben werden. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden.

Stand Juli 2021



Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg | Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee

T +43(0)6232 36093 40 | office@chefpartie.at | www.chefpartie.at