



**Chef Partie**  
LOCATIONS | CATERING | EVENTS

VORSTELLUNG | KONZERT | EVENT

# NACHHALTIG & GRÜN FEIERN

## UNSER ANGEBOT

### BACKSTAGECATERING

# salzburgarena

  
**GUT ZU  
WISSEN!**

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



# Backstage Catering

- PREISE AUF ANFRAGE -

Backstagebereich,  
Raum tbd.

## BIO LUNCH BUFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

### Klassik

#### 3-Gang Lunch

Pflückfrische Blattsalate,  
Creme- oder Klare Suppe,  
Fleischgericht sowie  
eine vegetarische & vegane Alternative

Ab ... **Uhr** findet **der 3-Gang Lunch** in Form eines Buffets im Backstagebereichs der Salzburgarena statt. Ihre Crew darf sich am Buffet selbst bedienen.

Eine genaue Speisenfolge erhalten Sie eine Woche vor Veranstaltungsbeginn.

**Bitte geben Sie uns noch die genauen Speise- bzw. Pausenzeiten bekannt.**

Diverse Allergien müssen bitte ehestmöglich bekannt gegeben werden. Vielen Dank!

## BIO DINNER BUFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Ab ... **Uhr** findet **das 3-Gang Dinner** in Form eines Buffets im Backstagebereichs der Salzburgarena statt. Ihre Crew darf sich am Buffet selbst bedienen.

Eine genaue Speisenfolge erhalten Sie eine Woche vor Veranstaltungsbeginn.

**Bitte geben Sie uns noch die genauen Speise- bzw. Pausenzeiten bekannt.**

Diverse Allergien müssen bitte ehestmöglich bekannt gegeben werden. Vielen Dank!

### Klassik

#### 3-Gang Dinner

Pflückfrische Blattsalate,  
Creme- oder Klare Suppe,  
Fleischgericht sowie  
eine vegetarische & vegane Alternative

## CATERINGPAUSCHALE

Für die gesamte benötigte Infrastruktur sowie das Equipment und der Reinigung nach HACCP Standard berechnen wir **eine Cateringpauschale pro Person**.

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

# Getränkestation - optional

Backstagebereich,  
Raum tbd.

## DIE GETRÄNKESTATION ZUR SELBSTBEDIENUNG

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser, still oder prickelnd - PET

Bio Fruchtsäfte „Rauch“ g'spritzt - PET

Mineralwasser, still oder prickelnd

Bio Fruchtsäfte „Rauch“ Apfel | Johannisbeere | Marille

Bio Fruchtsäfte „Rauch“ g'spritzt Apfel | Johannisbeere | Rhabarber

Red Bull Energy | Red Bull sugarfree | Red Bull Edition

Organics by Red Bull diverse Sorten

### HEISSGETRÄNKE - FAIRTRADE

Espresso

Verlängerter

Großer Brauner

Cappuccino

Tasse Tee verschiedene Sorten aus unserem Sonnentor-Sortiment

Unser motiviertes Servicepersonal bereitet eine Getränkestation, bestehend aus einem Sichtkühlschrank mit verschiedenen alkoholfreien Kaltgetränken, sowie eine Vollautomatenkaffeemaschine zur Selbstbedienung vor. Hier kann sich Ihre Crew den ganzen Tag selbst bedienen.

Auswahl an alkoholischen Getränken auf Anfrage.

**Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.**

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

# Optionale Snack Alternativen

Backstagebereich,  
Raum tbd.

## OPTIONALE WARME UND KALTE SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH ODER NACHTS

### PIKANTE PAUSENKLASSIKER

Jour-Gebäck „Light“ bestrichen mit verschiedenen Aufstrichen der Saison

Jour-Gebäck „Standard“ belegt mit Schinken | Salami | Käse

Jour-Gebäck „Exklusiv“ belegt mit Räucherlachs | Camembert | Roastbeef

### TRADITIONELL

Traditionelle Weißwurst in der Terrine mit Laugenbreze und Bio-Hausmachersenf

Ofenfrischer Leberkäse mit Bio-Gebäck und Wildkräutersenf

Gulaschsuppe mit ofenfrischem Bio Gebäck

Jausen Platte mit österreichischen Schmankerln

mit Mühlviertler Rohschinken, Salami, Schnittkäse Sorten, Rohkost Sticks, Essiggemüse, Senf, Kren, vegetarischen Aufstrichen und Bio Gebäck

### GESUND & VEGETARISCH

Kleine Crepes mit saisonaler Füllung

Crudités (Rohkost-Sticks) im Glas mit Kräuterjoghurt

Taboulé mit Bulgur | Minze | Gurke | Tomaten

### AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

kleine fruchtige Bio-Blechkuchen oder Strudel á la Chef Partie wie

z. B. Apfel | Rhabarber | Aprikose | Birne | Zwetschke

Ofenfrischer Jour Plunder mit saisonalen Früchten

Mini Gugelhupf

### FRUCHTIG & GESUND

Joghurt mit frischen Bio-Früchten oder Bio Beeren im Glas

Frisches Bio-Obst im Korb

Schokoladen überzogene, saisonale Bio-Früchte am Spieß

Müsli- oder Schokoriegel

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

# Mitarbeiter

## Dienstleistungsanteil



Die Mitarbeiterkosten sind für die angegebenen Veranstaltungszeiträume kalkuliert.

**Auf- sowie Abbau** wird nach **anfallenden** Stunden und **tatsächlichem Aufwand** verrechnet und wurde in der Kostenkalkulation berücksichtigt.

Jede weitere angefangene Stunde wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet & Ihnen sofort mitgeteilt – siehe AGBs.

Die Mitarbeiter sind einheitlich gekleidet (schwarze Hose, schwarze geschlossene Schuhe, weißes Hemd oder Bluse) und können anhand von Grundkenntnissen in Englisch auch mit internationalen Gästen kommunizieren.

### Je Mitarbeiter/in berechnen wir pro Stunde –

Auf-, Abbau Leitung

Auf-, Abbau Mitarbeiter

Service-Veranstaltungsleitung

Service-, Schank-, Barmitarbeiter

Küchenleitung

Köche

Hilfskraft Küche oder Buffet

Bitte beachten Sie, dass die Mindesteinsatzzeit pro Service-, Aufbau- und Küchenmitarbeiter 4 Stunden beträgt. Bei Überschreitung von 8 Stunden werden tarifmäßig Überstundenaufschläge von 50% berechnet, wobei die kollektivvertragliche, tägliche Maximalarbeitszeit nicht überschritten werden darf.

Weiteres beachten Sie bitte, dass die angegebenen Stunden-Mengen/Mitarbeiterereinsatzzeiten rein auf Schätzungen unsererseits beruht, und **die Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch und geleisteten Stundenaufwand erfolgt.**

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



# Mobiliar & Equipment

Transportkosten, sowie Auf- und Abbaukosten siehe AGB's.

Kosten für den Auf- sowie Abbau wird nach anfallenden Stunden und tatsächlichem Aufwand verrechnet und ist nicht in der Kostenkalkulation berücksichtigt.

## OPTIONALES SONDERMOBILIAR

Designbistrotisch „Moderno“ max. 4 Personen – 75x75 cm	- eckig, inkl. Tischläufer
Designhochtisch „Niro“ – max. 6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischläufer
Designhochtisch „Moderno“ – max. 8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischläufer
Designstehtisch „Moderno“ max. 4 Personen – 75x75 cm	- eckig, inkl. Tischläufer
Designsitztisch „Niro“ – max. 6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischtuch
Designsitztisch „Moderno“ – max. 8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischtuch
Stehtisch max. 5 Personen – Ø 80 cm	- rund, inkl. Rundtischdecke
Galatisch max. 10 Personen – Ø 180 cm	- rund, inkl. Tischtuch
Kongress Stuhl	- schwarz, grau
Hochlehner Stuhl	- Lederoptik, naturbeige
Designbarhocker mit Lehne	- Chrom/schwarz
Heurigengarnitur max. 8 Personen – 50x195 cm	- 1 Tisch, 2 Bänke
Sonnenschirm 3x3m, inkl. Schirmständer	- creméfarben
Rattanlounge inkl. Polster	- verschiedene Designs
Rattanstühle inkl. Polster	- verschiedene Designs
Beistelltisch für Rattanlounge	- weiß/grau/anthrazit
Buffetelemente   Corpen	- verschiedene Designs
Barinfrastruktur inkl. Equipment	- verschiedene Designs

## ZUSÄTZLICHE TISCHWÄSCHE

Stehtischtuch maßgeschneidert 300cm	- weiß, cremé, bordeaux, blau
Stehtisch Husse	- weiß, cremé
Tischtuch – extra	- diverse Sorten & Größen
Tisch-Skirting	- weiß, cremé
Tischläufer rechteckig 170x40cm	- cremé, terracotta, braun
Stuhl Husse für Hochlehner Stuhl	- weiß   silber/grau
Stuhl Husse für Kongress Stuhl	- weiß

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

## 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 Lasten an den Veranstalter verrechnet oder 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 über den Veranstalter. Daraus resultierende Kosten werden vom Veranstalter übernommen. Weiteres möchten wir Sie informieren das sämtliche Abschlagszahlungen, Umsatzprozente oder ähnliches, die vom Caterer an die Veranstaltungsllocation zu leisten sind, an den Veranstalter weiterverrechnet werden.

**5. MANIPULATIONSBEREICH, BRUCH UND SCHWUND:** 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. 1,5m<sup>2</sup> pro Person berechnet. Bruch und Schwund wird zum Wiederbeschaffungspreis an den Veranstalter verrechnet.

**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-, Veranstaltungsleitung, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau Leitung € 50,00. Für Küche € 45,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- & Abbau Mitarbeiter € 38,00. Sowie für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 38,00. 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 € 1,50/Kilometer für Motorwagen bis 24 Tonnen € 2,25/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 Standardangebot. 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, PLANNERSTELLUNG, 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. 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- & 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 auf 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.

## 19. 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](mailto: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 entsprechenden Ansprüchen Dritter frei. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an [admin@chefpartie.at](mailto: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](mailto:admin@chefpartie.at) widerrufen werden.

## 20. PREISANPASSUNG:

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise sich auf die aktuelle Marktsituation zum Datum der Zusendung des Angebots beziehen. Bei steigenden Einkaufspreisen zum Veranstaltungszeitpunkt behalten wir uns das Vorrecht unserer angeführten Preise anzuschließen.

Stand Juli 2022

