



RÄUMLICHKEITEN

CATERINGZONEN

Die allgemeine Hausordnung der ZHAW ist einzuhalten. Veranstaltungen auf dem ZHAW Areal dürfen nur in den dafür definierten Cateringzonen durchgeführt und müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert werden.

ÖFFENTLICHE FLÄCHEN GASTRONOMIE

Veranstaltungen in den Mensen und Cafeterien der ZHAW müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert und ausserdem von den für die ZHAW-Verpflegungsbetriebe verantwortlichen Stellen bewilligt werden.

VERPFLEGUNG AN DER ZHAW

Informationen finden Sie ebenfalls unter:

<https://www.zhaw.ch/verpflegung>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services.html>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services/mensa.html>

13

SAISONKALENDER FRÜCHTE AN DER ZHAW

Ganzes Jahr: Apfel, Bananen und Birnen

Zusätzlich zum Standardangebot:

Juli: Aprikosen, Nektarinen und Pfirsich

August: Aprikosen, Nektarinen, Pfirsich, Pflaumen
Und Zwetschgen

September: Pfirsich, Pflaumen und Zwetschgen

Dezember: keine Saisonfrucht



ALLGEMEINE HINWEISE

SERVICEDIENSTLEISTUNGEN

ABHOLUNG

CHF 10.00 für Bereitstellung durch den Caterer an unserem Standort im Gebäude, Abholung und Rücktransport am Veranstaltungstag durch den Auftraggeber, dies gilt wenn Material vor Ort vorhanden ist.

LIEFERUNG OHNE AUFBAU

Lieferung aus dem grünen Saal und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung

erlauben wir uns Lieferkosten für Fahrer und Fahrzeug je nach Campus in Rechnung zu stellen.

Campus Mitte CHF 60.00

Campus Georgen CHF 20.00

Campus Technikum CHF 40.00

14

LIEFERUNG MIT AUFBAU

Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung.

Pauschale Rechnungsstellung pro Aufbau (Ort und Zeitpunkt). Inkl. der Tischrolle & Skirting für das Buffet, Lieferkosten für Fahrer & Fahrzeug.

Campus Mitte CHF 70.00 zusätzlich eff. Personalkosten für Anlass mit Bedienung

Campus Georgen CHF 30.00 zusätzlich eff. Personalkosten für Anlass mit Bedienung

Campus Technikum CHF 50.00 zusätzlich eff. Personalkosten für Anlass mit Bedienung

ANLASS MIT BEDIENUNG

Komplette Dienstleistung durch den Caterer.

Service-/Küchen Mitarbeiter von 06:00 bis 22:00 Uhr Mo-Fr	Stunde	48.00
--	--------	-------

Service-/Küchen Mitarbeiter ab 22:00 bis 06:00 Uhr und Sa / So / Feiertage	Stunde	69.00
---	--------	-------



ALLGEMEINE HINWEISE

GUT ZU WISSEN

Verbindlich für die Rechnungsstellung sind die drei Arbeitstage im Voraus angemeldete Personenzahl durch den Auftraggeber.

Das zur Benützung gemäss der Auftragsbestätigung benötigte Table Top wird durch den Caterer zur Verfügung gestellt und ist im Preis enthalten.

Das Zapfengeld für durch den Auftraggeber gestellten Wein beträgt CHF 12.00 pro Flasche.

Bei Lieferungen ausserhalb des ZHAW Areal beträgt der Stundenansatz für Lieferwagen und Chauffeur CHF 80.00. Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem effektiven Aufwand.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

15

TISCHWÄSCHE

Die Buffets sind bei Lieferungen mit Aufbau und bei Anlässen mit Bedienung immer mit einem Tischtuch und Tischröckchen eingekleidet.

Wünschen Sie für die Stehtische, Buffets oder ein bedientes Essen Stoffwäsche, so können wir Ihnen folgendes bieten:

Serviette weiss 50x50 cm	Stück	4.00
Tischtuch weiss 130x130 cm	Stück	7.00
Tischtuch weiss 130x180 cm	Stück	9.00
Tischtuch weiss 240x240 cm	Stück	15.00

GESCHIRR-MIETE

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch

MSC/ASC: Fischprodukte

EMPFEHLUNG

4-6 HÄPPCHEN FÜR APERO VON 17.00-19.00 UHR

6-8 HÄPPCHEN FÜR APERO VON 19.00-21.00 UHR

UNSER ANGEBOT KÖNNEN SIE WIE FOLGT GENIESSEN

TRICHTERSAAL- KALT & WARMER SPEISEN

HAF- KALT & WARMER SPEISEN

BIBI- KALTE SPEISEN

EULACH- KALT & WARMER SPEISEN

GEORGEN- KALT & WARMER SPEISEN

MÄANDER- KALTE SPEISEN

GRÜNER SAAL- KALT & WARMER SPEISEN

16

GUT ZU WISSEN

SIE WOLLEN EINEN ANLASS AUSSERHALB DER
ZHAW RÄUMLICHKEITEN DURCHFÜHREN?

WIR ARBEITEN MIT DEM GATE27 ZUSAMMEN

SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

11 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die in-
nert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Ca-
terer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszin-
sen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

19

13 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung wider-
spricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem
ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestim-
mungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Ver-
trag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksge-
richt als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzuru-
fen.