

Damit wir uns gut verstehen

Um uns bestmöglich auf Ihre geplante Veranstaltung einstellen zu können, brauchen wir Ihre Unterstützung & ein paar wichtige Informationen. Die folgenden kleinen Regeln erleichtern uns eine gelungene Zusammenarbeit.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Glashaus Restaurant & Genuss Catering Mannheim Feudenheim
Geschäftsführerin Daniela Huhle
Am Neckarkanal 4-8, 68259 Mannheim-Feudenheim, Telefon 0621 – 410 769 30

Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt im Glashaus so angenehm, wie möglich zu gestalten. Dazu gehören auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.

- Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Tische/Räume bestellt & zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, bereitgestellt werden. Mündliche Absprachen werden erst wirksam, wenn sie vom Glashaus Restaurant schriftlich bestätigt worden sind.
- Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Wir behalten uns das Recht vor, nach Ablauf der Option die reservierten Tische/Räume anderweitig zu vergeben.
- Bei Anmeldung von mehreren Personen, insbesondere von Gruppen, würden wir uns sehr freuen, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste bis 7 Tage vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage. Bei einer Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 20 % des ursprünglich geplanten Umfangs ist das Glashaus berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.
- **Um Stornierungsgebühren zu vermeiden:** Sollten Sie gezwungen sein, Ihr Fest abzusagen, werden wir uns natürlich bemühen, den Raum anderweitig zu vermieten. Da jedoch Hochzeiten, Geburtstage und andere Festlichkeiten meistens auf 1-2 Jahre im Voraus gebucht werden, ist die Wahrscheinlichkeit gering, dass wir den Veranstaltungsraum kurzfristig noch anderweitig belegen können. Stornierungen sind grundsätzlich bis zu 6 Monate vor Veranstaltung kostenfrei möglich.



- Nach Auftragsvergabe werden bei einer Stornierung im Zeitraum von 3-6 Monate vor dem Veranstaltungstag 50% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 1-3 Monate vor dem Veranstaltungstag werden 80% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- Bei einer Stornierung unter 1 Monat vor dem Veranstaltungstag werden 90% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- Bei einer Stornierung innerhalb der Veranstaltungswoche werden 100 % des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.

STORNOFRISTEN CATERING

- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 1 Monat & mehr vor dem Veranstaltungstag werden 30% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- Bei einer Stornierung unter 14-30 Tage vor dem Veranstaltungstag werden 50% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- Bei einer Stornierung innerhalb von weniger als 14 Tagen werden 90 % des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- Eine Stornierung oder Reduzierung muss **schriftlich** erfolgen. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistung ist nicht möglich.
- **Beim Genuss mit bis zu 15 Personen** wählen Sie gerne aus unserer Speisekarte / Monatskarte à la carte aus, **bei mehr als 15 Gästen** helfen wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs oder Auswahlgerichte bzw. Buffets. Auf Allergiker, Vegetarier & Veganer wird selbstverständlich besonders liebevoll geachtet. Wir beraten Sie gerne mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten. Stöbern Sie doch mal in unserem Menü,- & Buffetvorschlägen & lassen Sie sich inspirieren.



- Alle Preise verstehen sich in **EURO**. Preisanpassungen der Getränke, Speisen etc. für das kommende Jahr, behalten wir uns bis zu einem bindenden Angebot vor.
- **Musik / Fotos und mehr** - wir empfehlen ohne Vermittlungsgebühr Bands & DJs, Fotografen und vieles mehr – am besten setzen Sie sich mit den Künstlern selbst in Verbindung.

Sie möchten Ihre Lieblingsmusik bei uns abspielen:

Unsere professionelle DJ-Anlage mit Mischpult zum Abspielen von CDs oder Ankoppeln eines Ipods o.ä. mit Mikrofon erhalten Sie zum Mietpreis von nur € 150. Bei Bedarf unterstützen wir Sie gerne mit weiterer Technik.

Anfallende Gema-Gebühren für Veranstaltungen mit Musikdarbietungen aller Art (Live-Musik oder DJ) gehen zu Lasten des Veranstalters.

Der Veranstalter hat seine Musikdarbietungen entsprechend und selbständig bei der Gema anzumelden & die anfallende Gebühr zu zahlen.

Die Verpflegung von gebuchten Musikern, Künstlern oder weiteren Dienstleistern ist durch den Auftraggeber zu klären & entsprechend zu tragen.

- **Stuhlhussen** - auf Wunsch erhalten Sie unsere edlen Stuhlhussen in Weiß für Ihre unvergessliche Veranstaltung. Für die liebevolle Pflege & Reinigung berechnen wir € 5,5 pro Stück.
- **Tischdekoration** - selbstverständlich können sie Ihre Dekoration auch selbst mitbringen / erstellen / organisieren. Wir übernehmen dann das Eindecken ohne Berechnung (bis 30 Min. Dauer, bei einem größeren Aufwand zum Preis von € 50 pro Stunde)
- **Sperrstunde***. Dienstag bis Freitag, ab 23.00 Uhr bis 02.00 Uhr berechnen wir € 45 *pro Mitarbeiter/Stunde.
- **Samstag***, ab 22.00 Uhr bis 02.00 Uhr berechnen wir € 45 *pro Mitarbeiter/Stunde.
- **Sonntag***, ab 21 Uhr bis 02.00 Uhr berechnen wir € 45 *pro Mitarbeiter/Stunde.
- Sie möchten ausnahmsweise noch länger feiern?! Wir sind gezwungen, die gesetzlich geregelten Arbeitszeiten für unsere Mitarbeiter einzuhalten



& zu dokumentieren. Bitte haben Sie Verständnis, dass **vor Ihrer Veranstaltung** eine verbindliche schriftliche Vereinbarung getroffen wird, so dass wir unsere Mitarbeiter den gesetzlichen Vorschriften einteilen.

Ab 02 Uhr **€ 300*1** pro Stunde, bis max. 05.00 Uhr.

* / *1 An Feiertagen oder Sylvester gelten andere Konditionen, diese entnehmen Sie Ihrem individuellen Angebot.

- **Parkplätze** – kostenlose Parkplätze nutzen Sie & Ihre Gäste rund um das Glashaus.
- **Wickeltisch & Rollstuhlgerechte** Zufahrt & eine sanitäre Anlage befinden sich im Restaurant.
- Der Veranstalter / Auftraggeber haftet für Verluste, Verschmutzungen & Beschädigungen von Hausinventar & sonstigen Gegenständen, die durch seine Mitarbeiter, von ihm beauftragte dritte Personen, von ihm selber, sowie von seinen Gästen verursacht werden.
- **Die Spielanlagen / Spielfelder des Mannheimer Hockeyclubs dürfen nicht betreten werden.**
- **Brandmeldetechnik** - aus Brandschutz Gründen sind Tischfeuerwerke, Tischfontänen, Wunderkerzen, Nebelmaschinen o.ä. untersagt. Feuerwerk darf nicht in der Nähe der Spielfelder des Mannheimer HC abgefeuert werden.
Wir möchten Sie bitten, alle Highlights oder Überraschungen wie Feuerwerk, Luftballons steigen lassen, Feuershows etc. die einen Eingriff in den Luftfahrtraum haben ordnungsgemäß bei den zuständigen Behörden anzumelden und uns darüber schriftlich zu informieren. Bitte weisen Sie Ihre Familie, Freunde, Mitarbeiter etc. darauf hin.
- Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. **Eingebrachte Gegenstände:** Für Verlust oder Beschädigungen übernimmt das Haus, soweit gesetzlich zulässig keine Haftung. Sollten diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter / Auftraggeber die Versicherung zu besorgen.



- Eine Unter- oder Weitervermietung von Räumen des Glashaus Restaurants ist untersagt.
- **Möchten Sie bei uns Kuchen bestellen?** Sehr gerne erhalten Sie auf Wunsch eine saisonale Kuchenliste. Mitgebrachte Kuchen & Festtagstorten können bei uns im Kühlhaus gelagert werden. Diese bauen wir dann dekorativ als Kuchenbuffet auf und setzen auch Ihre Hochzeits- oder Thementorte in Szene. Hierfür berechnen wir einen Gedeckpreis pro Person von € 3,5 (inklusive Teller, Besteck & Servietten)
- **HACCP Konzept** - Sinn und Zweck unserer betriebseigenen Kontrollen & Maßnahmen nach dem HACCP-Konzept (Hygieneschutzverordnung) ist es, gesundheitliche Auswirkungen durch den Genuss von Speisen zu verhindern. Bei mitgebrachten Speisen (z.B. Kuchen) greifen unsere eigenen Kontrollen & Maßnahmen leider nicht. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei diesen Produkten keine Gewährleistung übernehmen können. Ebenso schließen wir die Verantwortung beim späteren Verzehr von mitgenommenen Speisen aus.
- **Warenangebot** – Das umfangreiche Sortiment des Glashaus Restaurants / Genuss Catering ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behält sich das Glashaus Restaurant / Genuss Catering einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.
- **Standzeit unserer kulinarischen Köstlichkeiten – Qualität**

Im Interesse und im Hinblick auf Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal 3 Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunde nach Absprache mit dem Glashaus Restaurant / Genuss Catering mit der Gesamtmenge auf verschiedene Zeiten ausweichen.



Im Falle von sogenannten Buffet Lieferungen übernimmt das Glashaus Restaurant / Genuss Catering für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes ab dem Zeitpunkt der Übergabe durch den Kunden keinerlei Haftung.

- **Teilnehmeranzahl** – Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Glashaus Restaurant / Genuss Catering berechtigt, die vereinbarten Preise pro Person angemessen zu erhöhen.

Im Falle einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben, wird die tatsächliche Teilnehmeranzahl berechnet.

Der Kunde, ist zur Bezahlung der bestellten Ware und Leistung auch dann verpflichtet, wenn sein Betrieb bestreikt wird.

- **Termine – Lieferung** – Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, das Glashaus Restaurant / Genuss Catering wird an der Erfüllung ihrer Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die sie trotz der nach Umständen des Falls zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt gehindert. In diesem Fall und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessen zu verlängernder Frist erbracht werden kann, wird das Glashaus Restaurant / Genuss Catering von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit. Soweit das Glashaus Restaurant / Genuss Catering die Nichteinhaltung der Lieferfrist nicht zu vertreten hat, besteht kein Schadenersatzanspruch des Kunden. Glashaus Restaurant / Genuss Catering hat die Verzögerung oder die Unmöglichkeit der Lieferung nicht zu vertreten, wenn das Glashaus Restaurant / Genuss Catering von Lieferanten verzögert oder nicht beliefert worden ist (Selbstbelieferungsvorbehalt)
- **„Ohne Preis kein Fleiß“** Ihre Rechnung erhalten Sie bequem nach der Veranstaltung zugeschickt. Bei Veranstaltungen samstags im Glashaus ist eine Anzahlung in Höhe von € 1.000 ein Jahr vor dem Termin bzw. zum Zeitpunkt einer späteren Reservierung fällig. Vor Rechnungsstellung teilt der Kunde uns die korrekte Rechnungsanschrift mit. Für das nochmalige Ausstellen einer Rechnung an einen korrigierten Rechnungsempfänger (Name oder Anschrift) erheben wir eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 20 zzgl. MwSt.



- Erfüllungsort & ausschließlicher Gerichtsstand, für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten, ist Mannheim.

