

Allgemeine Geschäftsbedingungen Young and Modern Gastro GmbH

1. Grundlegendes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und der Young and Modern Gastro GmbH als Betreiberin des Restaurant Dreilinden, im Folgenden als Restaurant bezeichnet.

Der Einfachheit halber wird in diesen AGB – egal in Bezug auf welche Leistung – immer von Vertrag gesprochen.

Es gelten ausschliesslich die bei Vertragsschluss gültigen Geschäftsbedingungen des Restaurants.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB-Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

2. Gerichtsstand / Anwendbares Recht

Für allfällige Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist St. Gallen im Kanton St. Gallen Gerichtsstand, sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.

Es kommt auf allen Vertrags-, Reservations-, allfälligen Zusatzvereinbarungen und allgemeinen Bedingungen ausschliesslich schweizerisches Recht zur Anwendung. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.

3. Definitionen

Gruppen: Gruppen im Sinne dieser AGB sind Reisegruppen mit einer Mindestzahl von 8 gebuchten Personen.

Schriftliche Bestätigungen: Als schriftliche Bestätigungen gelten auch Fax- und E-Mail Nachrichten.

Vertragspartner sind der Gast und das Restaurant.

4. Vertragsgegenstand / Geltungsbereich

Der Vertrag über die Miete von Tischen, Seminarräumen, Flächen sowie sonstigen Lieferungen und Leistungen kommt mit der schriftlichen Bestätigung durch das Restaurant bzw. bei Internet-Buchungen mit der Buchungsbestätigung des Gastes zustande.

Eine Reservation, die am Veranstaltungstag selbst erfolgt, ist im Augenblick der Annahme durch das Restaurant verbindlich.

Vertragsänderungen werden für das Restaurant erst durch eine (schriftliche) Rückbestätigung verbindlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags durch den Gast sind unwirksam.

5. Leistungsumfang

Die Young and Modern Gastro GmbH verkauft alle Dienstleistungen und Produkte eines Gastrobetriebes an Kunden welche zu Besuch kommen. Preislisten und Prospekte enthalten unverbindliche Informationen und Richtpreise. Telefonische Auskünfte haben keine langfristige Gültigkeit, sofern es sich nicht eindeutig um Offerten handelt.

Der Leistungsumfang des Vertrags bestimmt sich gemäss individuell vorgenommener Reservation des Gastes.

Der Gast hat – andere vertragliche Vereinbarungen vorbehalten – keinen Anspruch auf einen bestimmten Tisch/Raum.

Die Young and Modern Gastro GmbH verpflichtet sich, dem Kunden die vereinbarten Leistungen an den in der Auftragsbestätigung festgelegten Terminen zu erbringen, während der Kunde sich verpflichtet, diese Leistungen abzunehmen und zu bezahlen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Young and Modern Gastro GmbH

Preise / Zahlungspflicht

Die vom Restaurant genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und schliessen die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Der Gast ist verpflichtet, für die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen die vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Gast, seinen Begleitern und Besuchern veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Eine Erhöhung gesetzlicher Abgaben nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Gastes. Preisangaben in Fremdwährungen sind Richtwerte und werden zum jeweiligen Tageskurs verrechnet. Alle publizierten Preise können jederzeit ohne Mitteilung an den Gast angepasst werden. Gültigkeit haben jeweils diejenigen Preise, die vom Restaurant bestätigt werden.

Die Young and Modern Gastro GmbH ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen. Wenn der Kunde die Zahlungsbedingungen nicht erfüllt, ist die Dreilinden berechtigt, Schadenersatz zu verlangen. Hält der Kunde die Zahlungstermine nicht ein, hat er ohne Mahnung vom Zeitpunkt der Fälligkeit an einen Verzugszins zu entrichten, der vier Prozent über dem jeweiligen Diskontsatz der Schweizerischen Nationalbank liegt.

Bei Absage einer gesamten a la carte Reservierung (bis 8 Personen) bzw. Änderung hinsichtlich der Personenzahl bis spätestens 09:00 Uhr am Tag der Reservierung berechnen wir keine Stornierungsgebühren. Im eigenen Interesse der Gäste und zur Vermeidung von Missverständnissen ist es erforderlich, per Mail an unsere Adresse info@restaurant-dreilinden.ch abzusagen. Telefonische Absagen werden nicht berücksichtigt.

Erfolgt die Absage nicht rechtzeitig ganz oder teilweise oder erscheinen die Gäste nicht an diesem Tag zur reservierten Uhrzeit (höchstens eine halbe Stunde später), können wir einen angemessenen Ersatz für unsere nutzlosen Aufwendungen verlangen. Diese Stornierungspauschale beträgt je angemeldeten Gast 50 CHF inkl. Mehrwertsteuer. Stornokosten entstehen nicht bzw. nur anteilig, soweit es uns möglich ist, den stornierten Tisch ganz oder teilweise an andere Gäste zu vergeben. Es bleibt dem Gast unbenommen nachzuweisen, dass keine oder wesentlich geringere Kosten entstanden sind als mit der vorstehenden Pauschale vorgesehen.

Bei Reservierungen ab dem 9. Gast gelten folgende Bestimmungen: Eine Absage der gesamten Bestellung erfolgt dann ohne Stornokosten, wenn diese mind. 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin erfolgt. Veränderungen der Personenanzahl erfolgen dann ohne Stornokosten, wenn diese mind. 48 Stunden vor dem Termin bekanntgegeben werden. Im eigenen Interesse der Gäste und zur Vermeidung von Missverständnissen ist es erforderlich, per Mail an unsere Adresse info@restaurant-dreilinden.ch abzusagen. Telefonische Absagen werden nicht berücksichtigt.

Erfolgt eine Gesamtabsage im Zeitraum von 3 Tagen vor dem vereinbarten Termin, berechnen wir eine Stornogebühr pro Person in Höhe des ganzen vereinbarten Menüpreises. Ist ein Menü noch nicht vereinbart, berechnen wir eine Stornogebühr pro Person in Höhe des durchschnittlichen ganzen Menüpreises.

Bei Änderungen der Personenzahl, die weniger als 12 Stunden vor dem Termin erfolgen, berechnen wir eine Stornogebühr pro Person in Höhe des vereinbarten Menüpreises.

Soweit wir beauftragt wurden, zusätzliche Leistungen zu erbringen, wie etwa den Tisch besonders zu dekorieren, rechnen wir unsere Auslagen stets zusätzlich ab. Auf Wunsch erteilen wir Auskunft und legen Nachweise vor.

Die angegebene Zeit der Tischreservierung ist verbindlich. Werden Verspätungen nicht telefonisch oder per Mail gemeldet und die Verspätung mehr als 30 Minuten dauert, so wird der Tisch wieder freigegeben.

Je nach Vereinbarung bzw. ab einem Reservationsbetrag von CHF 1000.- kann das Restaurant eine Anzahlung von 20% des gesamten Buchungsbetrags verlangen. Die Anzahlung ist als Teilzahlung auf das vereinbarte Entgelt zu verstehen.

Das Restaurant kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen.

Eine Vorauszahlung ist innerhalb von 5 Tagen nach Erhalt der Reservationsbestätigung zu überweisen. Erfolgt die Reservation kurzfristiger, so verlangt das Restaurant eine Kreditkartengarantie über den gesamten Buchungsbetrag.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Young and Modern Gastro GmbH

Bei nicht fristgerechter Anzahlung oder Leistung der Kreditkartengarantie kann das Restaurant den Vertrag unverzüglich (ohne Mahnung) auflösen, bzw. von den gemachten Leistungsversprechungen zurücktreten und die unter Ziffer 6 genannten Stornierungskosten verlangen.

Dem Restaurant steht das Recht auf jederzeitige Abrechnung bzw. Zwischenabrechnung seiner Leistungen zu.

Die Schlussrechnung umfasst den vereinbarten Preis zuzüglich allfälliger Mehrbeträge, die aufgrund gesonderter Leistungen des Restaurants für den Gast und/oder die ihn begleitenden Personen entstanden sind. Die Bezahlung kann bar in Schweizer Franken oder mit einer akzeptierten Kreditkarte erfolgen.

6. Veranstaltungen

Eine Veranstaltung kann sowohl Leistungen für den Veranstaltungsraum, für Verpflegung, technische Einrichtungen und weitere Leistungen umfassen.

Teilnehmerzahl

Der Gast verpflichtet sich, dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der vom Gast genannten Teilnehmerzahl gegenüber der endgültigen Teilnehmerzahl gilt:

- Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
- Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl erfolgt die Abrechnung nach der reservierten Teilnehmerzahl
- Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Rücktritt durch das Restaurant

Bis spätestens 30 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstag kann das Restaurant durch einseitige (schriftliche) Erklärung ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten.

Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund durch einseitige (schriftliche) Erklärung ausserordentlich vom Vertrag zurückzutreten:

Als sachlich gerechtfertigte Gründe gelten beispielsweise:

- höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen die unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Gasts oder des Gebrauchs- oder Aufenthaltzwecks, gebucht werden;
- das Restaurant begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der vereinbarten Leistungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit anderer Restaurantgäste oder das Ansehen des Restaurants beeinträchtigen kann;
- der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist.

Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants erwächst dem Gast kein Anspruch auf Schadenersatz und die Entschädigung bleibt grundsätzlich geschuldet.

Annulationsbestimmungen

Ein Rücktritt des Gastes von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Gast vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

Entscheidend für die Berechnung der zu zahlenden Annulationsgebühr ist das Eintreffen der schriftlichen Stornierung des Gasts beim Restaurant. Dies gilt sowohl für Briefe als auch für Fax- und E-Mail Nachrichten.

Tritt der Gast vom Vertrag zurück oder erfolgen Um- bzw. Abbestellungen von bestimmten reservierten Leistungen, so kann das Restaurant folgende Annulationsgebühren in Rechnung stellen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Young and Modern Gastro GmbH

Annulationsgebühren bei Veranstaltungen

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht dem Restaurant zuzurechnen sind und für welche das Restaurant nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält das Restaurant den Anspruch auf (Teil-) Zahlung der vereinbarten Leistung entsprechend der Auftragsbestätigung unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annulation wie folgt:

Absage der Veranstaltung	20 Tage vor dem Termin:	20 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung	10 Tage vor dem Termin:	40 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung	5 Tage vor dem Termin:	60 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung	3 Tage vor dem Termin:	80 % gemäss Auftragsbestätigung

Im Falle der Durchführung einer gleichwertigen (Leistungsumfang) Veranstaltung durch Dritte während des vereinbarten Zeitraums entsteht dem Gast lediglich eine Umtriebsentschädigung von 10% (je nach Fristigkeit der Annullierung).

Führt der Gast innerhalb eines Jahres eine Veranstaltung im ursprünglich vereinbarten Umfang im Restaurant durch, so werden 80 % des verbuchten Rechnungsbetrages/Annullierungskosten wieder gutgeschrieben.

7. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

Soweit die Young and Modern Gastro GmbH für den Veranstalter auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt die Young and Modern Gastro GmbH im Namen, in Vollmacht, und auf Rechnung des Veranstalters.

Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemässe Rückgabe. Er stellt die Young and Modern Gastro GmbH von allen Ansprüchen Dritter, aus der Überlassung dieser Einrichtungen, frei.

Die Verwendung von eignen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes der Dreilinden bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Dreilinden gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit die Dreilinden diese nicht zu vertreten hat.

Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die Dreilinden pauschal erfassen und berechnen.

Störungen an vom Dreilinden zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das Entfernen, darf die Dreilinden die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die Dreilinden für die Dauer des Verbleibs Raummiete in Höhe von dementsprechendem Raum zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren Schadens vorbehalten.

8. Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen.

In Sonderfällen (Spezialitäten, usw.) kann hierüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In einem solchen Fall ist das Restaurant berechtigt, eine Servicegebühr bzw. ein Korkengeld (gemäss separater Aufstellung) zu verlangen.

9. Verlängerungen

Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Gast spätestens 5 Tage vor Beginn der Veranstaltung an das Restaurant zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden können. Die Kosten für die Bewilligungen werden dem Gast in Rechnung gestellt. Das Restaurant kann für die Erteilung von Bewilligungen nicht garantieren.

Das Restaurant hat das Recht, die Veranstaltungsteilnehmer nach Ablauf der Verlängerungsbewilligung aus den Räumlichkeiten zu weisen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Young and Modern Gastro GmbH

10. Aufenthalt / Rauchen

Durch den Abschluss eines Vertrages erwirbt der Gast das Recht auf den üblichen Gebrauch der gemieteten Räume und der Einrichtungen des Restaurants, die üblicherweise und ohne besondere Bedingungen den Gästen zur Benützung zugänglich sind, und auf die übliche Bedienung. Der Gast hat seine Rechte gemäss allfälligen Restaurant- und/oder Gästerichtlinien (Hausordnung) auszuüben.

Das Rauchen ist im gesamten Restaurant nur an/in entsprechend gekennzeichneten Orten/Räumen gestattet.

11. Versicherung

Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Gast. Das Restaurant kann schon vor der Reservationsbestätigung einen Versicherungsnachweis verlangen.

12. Haftung und Vertragsrecht

a) Restaurant:

Das Restaurant bedingt die Haftung im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten für leichte und mittlere Fahrlässigkeit weg und haftet nur bei absichtlich oder grobfahrlässig verursachtem Schaden.

Das Restaurant haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichte und mittlere Fahrlässigkeit haftet das Restaurant nicht.

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab.

Das Restaurant haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat (s.a. Ziffer 18).

b) Gast

Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Hat ein Dritter für den eigentlichen Gast die Buchung vorgenommen, so haftet der Dritte dem Restaurant gegenüber als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

13. Erkrankung des Gastes

Erkrankt ein Gast während seines Aufenthaltes im Restaurant, so benachrichtigt das Restaurant auf Wunsch des Gastes einen Arzt. Ist der Gast nicht mehr handlungsfähig und hat das Restaurant Kenntnis von der Erkrankung, so kann es auch ohne Aufforderung des Gastes einen Arzt benachrichtigen.

Die medizinische Betreuung erfolgt in jedem Fall auf Kosten des Gastes.

14. Tierhaltung

Tiere dürfen nur nach vorheriger Zustimmung des Restaurants mitgebracht werden.

Der Gast, der ein Tier in das Restaurant mitbringt, ist verpflichtet, dieses Tier während seines Aufenthaltes ordnungsgemäss zu halten bzw. zu beaufsichtigen.

Der Gast muss über eine entsprechende Tierhalterversicherung für sein Tier verfügen. Der Nachweis der entsprechenden Versicherung ist bei Aufforderung durch das Restaurant vorzulegen.

15. Fundsachen

Fundsachen werden bei eindeutigen Eigentumsverhältnissen und Kenntnis der Wohn-/Geschäftsadresse nachgesendet. Die Kosten und das Risiko für den Nachversand trägt der Gast.

16. Weitere Bestimmungen

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Restaurant selbst erbracht werden, so handelt das Restaurant lediglich als Vermittler.

Anzeigen in Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit Hinweis auf Veranstaltungen im Restaurant, mit oder ohne Verwendung des unveränderten Firmenlogos, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch das Restaurant.