



Mietkatalog

Basis:

- Miete Konservi Fr. 550.-
- Küchenbenutzung Fr. 150.-
- Betreuungsperson Fr. 50.- pro Stunde (verantwortlich für Bar, Technik etc.)
- Raumreinigung ohne Küche Fr. 80.- (beinhaltet 2h Aufwand, Mehraufwand wird verrechnet)

Optional:

- Benutzung Bühnentechnik Fr. 100.-
- Techniker, pauschal Fr. 300 – Fr. 500 oder nach Aufwand Fr. 50 / h
- Zusätzliches Personal Fr. 40.- pro Stunde (einsetzbar für Bar, Küche, Abwasch etc.)
- Fotograf/Videograf (nach Aufwand)

«Konservi komplett» Lassen Sie uns für Sie arbeiten:

Bei einer Erstbesprechung legen wir das Grundsätzliche fest. Sie als Kunde teilen uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit. Innerhalb dieses Rahmens übernehmen wir die Ausführung von A bis Z.

Dabei gelten die obengenannten Konditionen. Für alles Weitere, welches in Ihrem Auftrag durch uns organisiert und bereitgestellt wird, gelten folgende Bedingungen:

- Organisations- und Verwaltungsaufgaben verrechnen wir zu Fr. 50.- pro Stunde
- Kosten für Catering, Band, Technik u. a. m. werden 1:1 weiterverrechnet

Das Kleingedruckte:

- *Zusätzliche Wünsche werden in Absprache nach Aufwand verrechnet*
- *Die Küche wird vom Mieter in tadellosem Zustand hinterlassen*
- *Vorbesprechung und Besichtigung sind kostenlos*
- *Wein- und Getränkebezug ausschliesslich über die Weinhandlung am Küferweg*

Nutzungsbedingungen Konservi

1. Nutzung

Grundsätzlich gilt das Prinzip „first come – first served“. Anfragen für kulturelle Veranstaltungen werden bevorzugt.

Für die Nutzung der Konservi wird eine Entschädigung gemäss unserem „Mietkatalog“ erhoben. Die Preise verstehen sich pro Tag, das Lokal wird durch den Mieter nach der Veranstaltung am gleichen Tag geräumt.

2. Zahlungsbedingungen

Dienstleistungen und Produkte werden nach der Veranstaltung spätestens nach zwei Wochen in Rechnung gestellt. In der Regel gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen nach Rechnungsdatum.

3. Bar

Der komplette Wein- und Getränkebezug erfolgt ausschliesslich über die Weinhandlung am Küferweg. Die Bar wird einzig von der Konservi Betreuungspersonen betreut.

Auf Wunsch können Getränke ausserhalb unseres Sortiments durch uns organisiert werden. Nicht konsumierte Getränke müssen zum Einstandspreis übernommen werden. Bei Fremdgetränken werden folgende Zapfengelder erhoben: Spirituosen + CHF 20.–, Bier (33cl) + CHF 2.–, Softgetränke (1.5l) + CHF 5.–.

Visum Mieter

4. Bühne und Technik

Die Bühnentechnik (Ton und Licht) darf nur durch einen Techniker der Konservi bedient werden. Abweichungen davon können nur in Absprache mit unserem Haustechniker bewilligt werden. Für den Einsatz des Technikers werden dem Mieter die effektiven Kosten verrechnet. Die Nutzung der Bühnentechnik (PA, Leinwand etc.) muss mindestens 4 Wochen im Voraus bekannt und durch unseren Haustechniker abgestimmt sein. Für die Benutzung unserer Technik wird eine separate Vereinbarung erstellt. Ohne Anwesenheit eines Technikers oder einer entsprechend instruierten Person durch diesen, ist unsere gesamte Bühnentechnik (Ton, Licht, Beamer usw.) nicht benutzbar.

Visum Mieter

5. Küche

Der im Mietkatalog erwähnte Pauschalbetrag für die Küche, wird dann in Rechnung gestellt, sobald der Raum benutzt wird (unabhängig von Gerätebenutzung). Im Anschluss an die Veranstaltung wird die Küche gereinigt der Betreuungsperson der Konservi wieder übergeben. Alles an Geschirr und sonstigen Utensilien muss vom Vermieter abgewaschen werden, das Besteck ist zu polieren. Für den Vermieter gibt es ein Checklisten-Formular, welches zusammen mit der Abgabe des Raumes unterschrieben übergeben werden muss.

Folgende Gerichte/Zubereitungsarten sind untersagt oder benötigen das Einverständnis der Konservi:

Untersagt: Fondue, Raclette, Frittieren

Nach Absprache: Grillieren

Visum Mieter

6. Mobiliar

Am Mietdatum wird die Konservi mit ihrer Standard Mobiliar Ausstattung dem Mieter zur Verfügung gestellt. Wünscht der Mieter ein anderes Setting des Mobiliar, so wird ihm die entsprechende Arbeit für Räumung und anschliessender wieder Einrichtung mit einem Stundenansatz von CHF 40.- / h in Rechnung gestellt, oder er stellt selber Helfer welche die Konservi räumen.

7. Reinigung

Die Kosten der Endreinigung übernimmt der Mieter und sind im „Mietkatalog“ aufgeführt. Das Reinigungspersonal hierfür wird von der Konservi gestellt. Das Lokal wird besenrein übergeben. Die Küche wird vom Mieter gereinigt und im tadellosen Zustand übergeben. Der Aussenbereich (Eingang/Vorplatz) wird grob gereinigt (Einsammeln von allfälligen Abfällen). Für die Müllentsorgung (Dekoration, Küchenabfälle etc.) ist der Mieter zuständig, gegen eine Gebühr kann die Müllentsorgung durch den Vermieter vorgenommen werden,

8. Haftungsausschluss

Der Vermieter übernimmt keinerlei Haftung für Schäden und Unfälle, die bei der Nutzung der Räumlichkeiten entstehen.

9. Sorgfaltspflichten und Schäden

Die Räumlichkeiten und Einrichtungen sind mit aller gebotenen Sorgfalt zu benützen. Für Schäden am Gebäude, an Einrichtungen und Mobiliar sowie an Personen haftet der Mieter, auch dann, wenn die Schäden durch die Besucher verursacht worden sind. Dies gilt auch für Diebstahl von Material während der Zeit der Veranstaltung. Schadenfälle sind unverzüglich der Betreuungsperson der Veranstaltung zu melden. Der Vermieter hat entdeckte Mängel und Schaden innert 3 Tagen nach Veranstaltung Tag dem Mieter zu melden.

Ab 22.00 Uhr gilt eine gesetzliche Nachtruhe (vor allem im Aussenbereich), die Weisungen der Betreuungsperson müssen befolgt werden. Bei Missachtung unserer Anordnungen behalten wir uns das Recht vor die Veranstaltung vorgängig zu beenden.

10. Personal

Eine Betreuungsperson ist zwingend und wird von der Konservi zu Lasten des Mieters gestellt. Die Betreuungsperson ist während der gesamten Veranstaltung anwesend und zugleich immer Ansprechperson für die Mieterin. Die Betreuungsperson kümmert sich während der Veranstaltung für den Getränkeausschank (hinter der Bar) inkl. Abwasch und bei nicht Anwesenheit unseres Hilfstechikers, auch für die vereinbarte Technik. Die Betreuungsperson ist nicht zuständig für Abräumarbeiten im Gastraum oder des Abwasches der benutzten Kücheninfrastruktur. Die Anzahl der zusätzlich benötigten Helfer bestimmt der Vermieter und basiert auf gemachten Erfahrungswerten. Das zusätzliche Personal wird vom Vermieter (zu Lasten des Mieters) gestellt.

Visum Mieter

11. Dekoration

Das Lokal darf unter Absprache mit Drittmaterial dekoriert werden. Kerzen und andere Feuerkörper benötigen eine Bewilligung durch den Vermieter. Nach der Veranstaltung muss die Dekoration vollständig entfernt werden.

12. Veranstaltungsdauer

Grundsätzlich steht das Lokal am Veranstaltungstag ab 12 Uhr mittags zur Verfügung. Veranstaltungsende ist spätestens um 01.30 Uhr. Die Konservi muss bis 02.00 Uhr geräumt und verlassen sein. Sonderwünsche erfüllen wir – nach Möglichkeit und Absprache – gerne. Die vertragsunterzeichnende Person seitens Mieter muss bis am Schluss der Veranstaltung als Ansprechperson anwesend sein.

13. Nichteinhalten der Nutzungsbedingungen

Bei Nichteinhalten der unter Punkte 1 bis 12 aufgeführten Nutzungsbedingungen behalten wir uns vor, künftige Benutzungsgesuche nicht stattzugeben.

Stand 1. September 2020

Getränkessortiment

Alkoholische Getränke

Gesamte Küferwegsortiment inkl. Spirituosen		Zu Laden-Konditionen
Vollmond Bier	33 cl	CHF 4.-

Softgetränke

Leermond Bier (alkoholfrei)	33 cl	CHF 4.-
Appenzeller Still	1 l	CHF 3.50
Appenzeller Laut	1 l	CHF 3.50
Orangensaft	70 cl	CHF 5.50
Coca-Cola	1.5 l	CHF 6.-
Rivella	1.5 l	CHF 6.-
Sprite / Citro	1.5 l	CHF 6.-
Thomas Henry Tonic	1 l	CHF 7.-
Lola Cola	35 cl	CHF 4.-
Lola Limo	35 cl	CHF 4.-

Diverses

Kaffee	CHF 4.-
Espresso	CHF 3.50
Tee	CHF 3.-

Das Kleingedruckte:

- *Der komplette Wein- und Getränkebezug erfolgt ausschliesslich über die Weinhandlung am Küferweg AG.*
- *Wenn möglich stammt unser Getränkessortiment aus biologischem Anbau.*
- *Auf Wunsch können weitere Getränke durch uns organisiert werden, nicht konsumierte Getränke müssen jedoch zum Einstandspreis übernommen werden.*