

'O'

www.boeschhof.ch

bösch
hof **kultur**
silo



dein event bei uns im kultursilo

Kultursilo
Event / AGB

Dein Event

Vor dem Event

Der grosse Tag...

Nach dem Event

AGB

Dein Event

unkompliziert und flexibel

Wir sind unkompliziert und flexibel, behaupten wir immer. Wir freuen uns, dich bei deinem Event unterstützen zu können und dafür zu sorgen, dass dein Event unvergesslich wird.

Vertrau darauf, dass Events unsere Kernkompetenz sind und wir mit der nötigen Gelassenheit die meisten Wünsche erfüllen können.

Trotzdem ist es auch wichtig, dass du weisst, was bei uns bei der Planung von Anfang an berücksichtigt werden muss, was erlaubt und was nicht erlaubt ist.

Dieses Booklet soll dir dabei helfen, schon früh zu wissen, worauf du achten musst.

deine Vorbereitung...

...ist ganz einfach. Lies dieses Booklet aufmerksam durch und kontaktiere uns, wenn du Fragen hast. Darin stehen die wichtigsten Infos, die du für deinen Event sowieso brauchst... :-)

Booklet "Event / AGB"

In diesem Booklet findest du die wichtigsten Abläufe, Regeln und Gepflogenheiten, wenn du bei uns einen Event feierst. Am Schluss des Booklets sind die AGB zu finden, wenn du bei uns definitiv buchst, erklärst du dich mit den Regeln und AGB einverstanden.

Vor dem Event

Nach der Reservierung

Schön, du hast bei uns reserviert und dein Event ist provisorisch eingetragen. Zu diesem Zeitpunkt kann er jederzeit wieder storniert werden. Nach der Reservierung vereinbaren wir immer ein erstes persönliches Treffen, bei dem wir uns kennenlernen können, du die Räume vor Ort besichtigen kannst und wir deinen Event vorbesprechen können.

Wenn du dir sicher bist, deinen Event bei uns zu feiern, gibst du uns Bescheid und wir bestätigen dir die Reservation per E-Mail. Ab diesem Moment ist deine Buchung bei uns verbindlich.

Nun beraten wir dich gerne, wenn du Unterstützung brauchst. Du darfst auch für weitere Besichtigungen erneut vorbeikommen.

Getränke bestellen / letzte Angaben

Mit der Zeit wirst du immer klarer wissen, wie du bei uns feiern möchtest. Wir sind deshalb froh, wenn du spätestens zwei Wochen vor deinem Anlass das detaillierte Buchungsformular ausfüllst. Dort kannst du definitiv ankreuzen, welche Räume du benützen möchtest, welche Infrastruktur du brauchst und welche Getränke wir für dich organisieren sollen.

Die Getränke findest du in unserem Booklet "Getränke". Wenn du einen Wein vorher probieren möchtest, gib uns rechtzeitig Bescheid, so kannst du die Flaschen bei uns abholen und bei dir zu Hause in Ruhe ausprobieren.

Im Online Formular kannst du alle Getränke ankreuzen und gibst die genaue Personenanzahl an - die Berechnung erledigen wir und garantieren dir, dass genügend Getränke vorhanden sind.

Du bezahlst am Schluss nur die Getränke, welche konsumiert worden sind.

Anlieferungen und Überraschungen

Es ist kein Problem, wenn du vorher Material anliefern lassen möchtest. Bedenke aber, dass dein Event bei uns nicht der Einzige sein wird und informiere uns deshalb rechtzeitig. So können wir dir mitteilen, wo das Material angeliefert werden kann, und ob wir persönlich vor Ort sein werden.

Wir sind auch immer wieder froh, wenn Überraschungen mit uns abgesprochen sind. So können wir im Vorfeld klären, ob diese Überraschungen bei uns möglich sind und ob wir die nötige Infrastruktur dafür haben.

Ausrüstung der Location

Unserem Booklet "Infrastruktur" kannst du entnehmen, was bei uns vor Ort alles verfügbar ist, und was die Infrastruktur kostet. Teile uns rechtzeitig mit, was du nutzen möchtest.

Küche: Grundsätzlich ist unsere Küche für Caterings ausgelegt, welche einen Gross-
teil ihrer Ausrüstung selber mitbringen. Vergewissere dich, was alles
vorhanden ist, wenn frisch vor Ort gekocht wird.

Geschirr / Besteck: Unser Geschirr und Besteck sind auf 100 Gäste ausgerichtet. Falls du mehr
Gäste hast, kläre bei deinem Caterer ab, ob er allenfalls noch Material ergän-
zen kann. Weingläser haben wir natürlich je 200 Stück, damit du für Aper-
o und Hauptgang ausgerüstet bist.

Tische / Stühle: Wir haben in allen Räumen eine Infrastruktur für ca. 100 Gäste. Wenn deine
Gesellschaft grösser ist, kann es sein, dass wir verschiedene Tische und
Stühle miteinander kombinieren müssen. Stehtische haben wir 9 Stück (zwei
verschiedene Sorten).

Tischwäsche: Tischwäsche haben wir selber keine - diese wird meist vom Caterer bezogen.
Wenn du Hilfe brauchst, können wir das über unsere Partner organisieren.

Techn. Infrastruktur: Informiere uns bitte rechtzeitig, was du von der technischen Infrastruktur
nutzen möchtest, damit wir auch da alles vorbereiten können.

Räume einrichten und dekorieren

Räume beziehen: Unsere Räumlichkeiten kannst du in der Regel ab 9 Uhr beziehen. Wir können
dir nicht garantieren, dass du bereits am Vortag einrichten kannst. Falls aber
am Tag zuvor kein Event stattfindet, kannst du den Raum selbstverständlich
kostenlos früher einrichten.

Chläbi / Klebeband : An Wänden und Böden darf kein Klebeband verwendet werden. Erlaubt sind
ausschliesslich die von uns freigegebenen Klebepads oder Klebeknete.
Reissnägeln, Nägeln und Schrauben sind nicht erlaubt.

Vor dem Event

Personal an der Bar

Wenn es an deinem Event eine Bar mit entsprechenden Bargetränken gibt, musst du dafür zwingend jemanden engagieren. Wenn sich die Gäste die Getränke selber mixen bricht an der Bar innert kürzester Zeit Chaos aus. Sämtliche Flaschen werden geöffnet, gekühlte Getränke werden nicht mehr zurück in den Kühlschrank gestellt und die Bar versinkt in Limettensaft, schmelzenden Eiswürfeln und ausgeleerten, klebrigen Getränken. Nun hast du ein Bild im Kopf und weisst, weshalb wir das nicht wollen. Deshalb musst du zwingend für deine Bar jemanden engagieren. Diese Person ist zwingend volljährig und verfügt über etwas Erfahrung. Die gesetzlichen Jugendschutzbestimmungen für Alkohol sind einzuhalten. Das Barpersonal ist dafür verantwortlich, im Zweifelsfall das Alter zu kontrollieren.

Nachhaltigkeit

Die Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen. Es ist uns klar, dass es keinen Event ohne Abfall gibt, jedoch bestehen wir auf folgende Punkte:

Plastik:	Wir möchten nicht, dass du kiloweise Plastikdeko, bestellt bei Temu, anschleppst. Es wäre schön, wenn deine Deko wiederverwendet werden kann und möglichst aus nachhaltigen Materialien besteht.
Abfalltrennung:	Für sämtlichen Abfall stehen dir die entsprechenden Behälter zur Verfügung. Sorge bitte dafür, dass deine Gäste verstehen, wie der Müll zu trennen ist.
Ballone:	Grundsätzlich sind wir keine Freunde von Ballonen. Lass es doch sein und tue damit der Umwelt etwas Gutes. Und lass sie bitte auch nicht fliegen. Das mag für einen kurzen Moment schön aussehen, belastet anschliessend aber die umliegende Natur. Und auch wenn du die glitzernden Standfüsschen, welche die Ballone am Boden halten, lässig findest. Hast du gewusst, dass diese eingepackten Betonklötze aus Bangladesh kommen?
Foodwaste:	Klar möchtest du, dass es bei deinem Event genügend zu essen gibt für alle. Dann überlege dir doch bitte auch vor deinem Event, was du mit den Resten machst. Es gibt tolle Karton-Foodboxen, in denen du das übrige Essen an deine Gäste verteilen kannst. Wir beraten dich und dein Catering gerne.
Tischtücher:	Wenn du für 100 Personen Papiertischtücher besorgst, ist der Abfallberg nach dem Event relativ gross. Wie wäre es, nur Tischsets zu verwenden? Oder gar Stofftischtücher? Auch da beraten wir dich gerne... :-)

im Böschhof nicht erwünscht...

Natürlich gibt es bei uns Dinge, die wir (aufgrund von gemachten Erfahrungen) rigoros ablehnen:	
Strohballen:	Strohballen verursachen drinnen wie draussen äusserst viel Dreck und Staub. Zudem besteht die Gefahr, dass eine Strohball e aufgeschnitten wird, dann ist die Verschmutzung nicht mehr zu stoppen.
Himmelslaternen:	Die papierigen Himmelslaternen, welche mit einer kleinen Feuerquelle aufsteigen, lehnen wir rigoros ab. Zum einen verursachen sie eine grosse Verschmutzung des Umlandes, zum anderen beinhalten sie Drähte, welche in einem Kuhmagen nichts verloren haben.
Ballone:	Aus Gründen der Nachhaltigkeit halten wir grundsätzlich nicht viel von Ballonen. Daher möchten wir am liebsten ballonfreie Events. Ballone mit Helium fliegen zu lassen erlauben wir im Böschhof nicht. Meist ist die Aktion nur mässig erfolgreich und die Ballone verteilen sich in unseren Bäumen. Oder in denen des Nachbars...
Konfettikanonen:	Obwohl wir eingefleischte Fasnächtler sind, sind Konfettikanonen jeglicher Art bei uns unerwünscht. Es spielt auch keine Rolle, ob drinnen oder draussen. Sobald die Konfettis nass werden, sind sie kaum mehr vom Boden wegzubringen. Gewisse Sorten hinterlassen auf dem Boden auch Farbflecken, welche wir nicht mehr entfernt bekommen. Konfetti sind auch von einem Kiesplatz kaum mehr zu entfernen - darum lässt du es lieber...
“Sauf”parties:	Wir möchten, dass unsere Location auch nach deinem Event noch schön ist. Leider hat unsere Erfahrung gezeigt, dass bei Events, welche reine Saufveranstaltungen waren, grosse Schäden und übermässige Verschmutzung entstanden sind. Deshalb brauchen wir auch keine Trinkspiele, bei denen es darum geht, die Gäste möglichst schnell betrunken zu machen (Bierpong, Shot-Contests usw.).
Feuerwerk:	Feuerwerk ist bei uns grundsätzlich nicht erlaubt, weder drinnen noch draussen. Darunter verstehen wir alle Sorten von Feuerwerk, auch vermeintlich harmlose kleine Feuerquellen oder Kaltfunken.

Vor dem Event

Brandschutz

Es ist uns wichtig, dass sämtliche Brandschutzmassnahmen jederzeit eingehalten werden. Dies dient der Sicherheit aller und ist nicht verhandelbar:

Maximale Belegung:	Die festgelegte Höchstzahl an Personen pro Raum darf nicht überschritten werden. Mitarbeitende, Künstler, Cateringpersonal und Helfende zählen mit.
Notausgänge:	Notausgänge, Fluchtwege, Treppen, Ausgänge und Feuerwehruzufahrten müssen jederzeit vollständig frei bleiben.
Brandbekämpfung:	Es ist wichtig, dass der Veranstalter des Events alle Brandbekämpfungsmittel (Feuerlöscher, Wasserschlauch, Brandschutzdecken) im Böschhof kennt und weiss, wo sie sich befinden.
Dekorationen:	Dekomaterialien dürfen nicht leicht entflammbar sein. Sie dürfen Fluchtwege, Notausgangsschilder und Feuerlöscheinrichtungen nicht verdecken.
Pyrotechnik:	Feuerwerk, Pyrotechnik, Funkeneffekte und ähnliche Spezialeffekte sind innen und aussen grundsätzlich verboten.
Kerzen / Feuer:	Kerzen, Rechauds und andere offene Flammen dürfen nur mit Zustimmung der Location verwendet werden und müssen ständig beaufsichtigt sein.
Ansage Location:	Den Anweisungen der Location ist jederzeit Folge zu leisten. Es können zusätzliche Anweisungen der Location erfolgen, welche bedingungslos einzuhalten sind. Bei Missachtung können wir die Veranstaltung abbrechen. Bei strafrechtlich relevantem Verhalten behalten wir uns eine Anzeige vor.

Infos für das Catering

Folgende Informationen müssen unbedingt an das Catering weitergeleitet werden:

Ausstattung:	Die Ausstattung des Böschhof Kultursilos ist grösstenteils für ca. 100 Personen ausgelegt. Werden mehr Gäste erwartet, muss das Catering die zusätzliche Ausstattung beschaffen. Die Küche ist auf Caterings ausgerichtet, nicht unbedingt für Selbstkocher. Gewisse Kochutensilien können auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden, dies muss aber vorgängig angemeldet werden.
Stromanschlüsse:	Es ist wichtig, die Stromquellen bei grossem Bedarf gut aufzuteilen. Zusätzliche Elektrotableaus können kostenpflichtig über den Böschhof bezogen werden. Draussen stehen Starkstromanschlüsse (CEE 32) zur Verfügung.
Grill:	Draussen steht ein grosser Grillring (kostenpflichtig) zur Verfügung. Gasgrills müssen selber mitgebracht werden. Falls draussen grilliert wird, muss der Grillplatz am Boden zwingend und grossflächig abgedeckt werden, um Fettflecken auf dem Teerbelag zu verhindern. Das Catering bringt Abdeckmaterial mit, oder es wird vom Böschhof in Rechnung gestellt.
Kühlraum:	Im Kühlraum werden angelieferte Speisen immer abgedeckt. Das Essen muss im Kühlraum spätestens am Folgetag abgeholt werden.
Gefrierschrank:	Im Gefrierschrank hat es nur begrenzt Platz. Falls dort grösserer Platzbedarf besteht, muss dies zwingend im Voraus angemeldet werden.
Parkplatz:	Der Parkplatz stirnseitig am Café Traktor (direkt bei der Küche) steht dem Catering zur Verfügung.
Foodwaste:	Es gilt im Vorfeld zu klären, wie einwandfreie Essensreste verteilt werden können. Wegwerfen ist keine Option.
Abfall:	Der Abfall kann durch uns entsorgt werden. Bitte die Abfallsäcke nicht überfüllen und sorgfältig befüllen, damit sie nicht reissen oder beschädigt werden. Volle Säcke dürfen nicht im Freien abgestellt werden, da sie dort von Wildtieren aufgerissen werden können.

Der grosse Tag...

Parkieren

Grundsätzlich parkierst du bei uns auf dem öffentlichen Parkplatz. Falls dieser voll ist, zeigen wir dir noch einen zusätzlichen Ort, wo Autos abgestellt werden können.

Die Parkuhr müssen deine Gäste nicht bedienen, die Parkgebühren sind in der Miete des Lokals inbegriffen.

Wenn du bei deinem Event mehr als 60 Autos erwartest, musst du einen Parkdienst organisieren. Dies können entweder eigene Leute oder die Verkehrskadetten sein. Dies ist zwingend nötig, damit sich die Autos auf den Zufahrtswegen nicht in die Quere kommen und schön platzsparend parkieren.

Internet

In allen unseren Räumen steht kostenloses WLAN zur Verfügung. Das Netzwerk heisst "kultursilo gast". Frage nach dem Passwort, und leite es deinen Gästen weiter.

Lärm / gemietetes Areal

Grundsätzlich störst du auf unserem Gelände keine Anwohner, ausser uns :-). Trotzdem sind wir froh, wenn du dir ab 23 Uhr Mühe gibst, auf der Rückseite des Gebäudes (bei den Ziegen) ruhig zu sein, damit auch wir schlafen können. Auf diese Seite sind ab 23 Uhr die Fenster und Türen zu schliessen. Wir sind auch froh, wenn deine Gäste die Rückseite des Gebäudes (immer noch bei den Ziegen) meiden und somit alle Bewohner des Wohnhauses, aber auch die Ziegen, ihre Ruhe haben.

Schlüssel / Wertsachen / Licht löschen

Nimm Wertsachen und Geschenke nach dem Event bitte mit. Wenn Gegenstände über Nacht in der Location bleiben müssen, klären wir gemeinsam, wie die Räume abgeschlossen werden. Für unbeaufsichtigt zurückgelassene Wertsachen übernehmen wir keine Haftung.

Wenn du die Location verlässt, musst du nur noch das Licht löschen.

ACHTUNG: Gewisse Effektlichter kannst du nicht selbst, oder nur mit dem Tablet löschen.

Reinigung während des Anlasses

Scherben: Unsere Böden sind grundsätzlich pflegeleicht, jedoch sehr anfällig für Scherben. Sollte während des Events etwas zu Bruch gehen, sind wir froh, wenn du die Scherben sofort wegräumst. Einerseits ist es für deine Gäste gefährlich, aber unser Boden zerkratzt dann auch, wenn zum Beispiel ein Servicewagen darüberfährt. Diese Schäden lassen sich nicht reparieren.

Getränke: Sollten Getränke ausgeleert worden sein, macht es auch da Sinn, diese kurz aufzuwischen. Alle Gäste, die darin "herumtanzen", machen dann die Verschmutzung noch viel grösser, was entsprechend teurere Reinigungskosten mit sich bringt. Du findest alle Reinigungsutensilien im Putzraum.

Geschirr: Egal ob du ein Catering engagiert hast, oder selber Leute mitbringst, welche den Abwasch machen, ist es sehr wichtig, dass die Wein- und Wassergläser sowie das Besteck unmittelbar nach dem Abwaschen abgetrocknet werden. Unsere Abwaschmaschine ist keine Osmosemaschine und hinterlässt hartnäckige Kalkflecken auf Gläsern und Besteck. Wird dies vernachlässigt, müssen wir nach dem Event nachreinigen, was die Kosten für dich vergrössert.

Grill: Wird draussen auf dem Platz grilliert, muss zwingend eine Unterlage unter den Grill gelegt werden, damit keine Fettflecken entstehen. Der Grill sollte zudem nicht unmittelbar unter dem Vordach stehen. Bei schlechtem Wetter empfehlen wir ein kleines Zelt als Wetterschutz.

Kontakt bei Problemen

Bei Problemen während des Anlasses darfst du dich gerne bei uns melden. In der Regel sind wir zu Hause (gleich nebenan). Falls dies nicht so ist, informieren wir dich vorgängig, wie du uns erreichen kannst. Stelle sicher, dass du am Tag des Events eine Handynummer von Michael oder Regula gespeichert hast.

Nach dem Event

Aufräumen

Zeitpunkt:	Wir klären mit dir bereits im Vorfeld, wann du fertig aufgeräumt haben musst. Wenn am nächsten Tag kein Event im gleichen Raum stattfindet, musst du dich nicht beeilen mit dem Aufräumen (gilt am Wochenende), wir verrechnen dir dafür auch nicht mehr Miete. Unter Alkoholeinfluss wird erfahrungsgemäss nicht mehr sorgfältig aufgeräumt und es entstehen unnötige Schäden. Mach das lieber am nächsten Morgen, wenn der Raum nicht anderweitig vermietet ist.
Grundsätzliches:	Grundsätzlich entscheidest du, wie viel du aufräumen möchtest (ausser dem Abwasch, dies machen wir nur auf ausdrücklichen Wunsch bei Kleinstanlässen). Was nicht aufgeräumt wird, erledigen wir. Um die Location wieder in den Urzustand zu bringen, werden wir allerdings unsere Arbeitsstunden verrechnen. Auf der nächsten Seite ist aufgelistet, was du tun musst, um die Location wieder in den Urzustand zu bringen.
Kosten:	Für Aufräumarbeiten verrechnen wir 65.- / h (exkl. MWSt.).

Reinigung

Schlussreinigung:	Grundsätzlich führt die Endreinigung unser Reinigungsinstitut durch. Die sind ein eingespieltes Team und wissen genau, wie wir es haben möchten. Sie sind auch schnell und effizient. In der Regel dauert eine Endreinigung zwischen 2.5 - 5 Stunden.
Kosten:	Für die Reinigung durch unser Reinigungsinstitut berechnen wir ebenfalls 65.- / h (exkl. MWSt.).

Abgabe der Location

Abgabe:	Normalerweise gibt es nur eine oberflächliche Abgabe der Location. Wir weisen meist nur noch darauf hin, was für uns noch für Aufräum- oder Reinigungsarbeiten anstehen, damit man entscheiden kann, ob man es noch selbst erledigen möchte. Schäden, die erst bei der Schlussreinigung oder technischen Kontrolle sichtbar werden, können auch nach der Abgabe noch in Rechnung gestellt werden.
---------	---

Aufräumarbeiten nach dem Event:

Leergut:	Das Leergut in die dafür vorgesehenen Behälter versorgen. Behälter kurz kontrollieren, ob das Leergut richtig versorgt worden ist. Volle Getränke gehen zurück in den Kühlschrank / Kühlraum.
Geschirr / Besteck:	Geschirr und Besteck müssen vom Veranstalter oder Catering abgewaschen werden. Nur nach Absprache und in der Regel bei kleineren Events übernehmen wir den Abwasch.
Küche:	In der Küche ist es wichtig, dass alles Material wieder dort versorgt wird, wo es hergekommen ist. Die Beschriftungen helfen dabei... Bei einem externen Catering sind wir froh, wenn sie nur ihr eigenes Material einpacken.
Kühlraum Tiefkühler:	Bitte am Schluss Kühlraum und Tiefkühler kontrollieren und alle Speisen nach Hause nehmen.
Abfall:	Den Abfall entsorgen entweder wir für euch pro 110-Liter-Sack für CHF 10.- oder ihr entsorgt selbst.
Tische:	Die Tische können in der Regel im Raum dort stehen bleiben, wo sie sind.
Stühle:	Die Stühle bitte kurz mit einem Lappen abwischen / kontrollieren. Anschliessend die Stühle in 10er Stapeln stellen. ACHTUNG: Die Stapel im Raum stehen lassen. Auf keinen Fall quer über den Boden schleifen!
Böden:	Du entscheidest, ob du den Boden besenrein reinigen möchtest, oder nicht.
Fotobox:	In der Fotobox bitte die Utensilien sortieren: - Nach Hause nehmen, was dir gehört - Kaputtes entsorgen, Rest in die Körbe zurückverteilen
Umgebung:	Das Aussenareal auf Verschmutzung und Dekoreste kontrollieren, "fötzeln", Deko innen und aussen mitsamt Befestigung entfernen.

AGB allg. Geschäftsbedingungen

Mietbedingungen

Verantwortl. Person: Die buchende Person ist unsere Vertragspartnerin bzw. unser Vertragspartner. Sie trägt die Verantwortung für Kosten und für Schäden, die durch sie selbst, ihre Gäste, Helfenden, das Catering oder andere von ihr beigezogene Personen verursacht werden. Die buchende Person muss volljährig sein.

Kosten: Die Kosten ergeben sich aus den Angaben der Booklets "Infrastruktur" und "Getränke". Da bei uns das Angebot sehr variabel ist, und sich viele Kosten aus der Konsumation der Gäste ergeben, ist es schwierig, für deinen Event eine Kostenschätzung vorzunehmen. Die zu erwartenden Fixkosten bestätigen wir dir per Mail., für den Rest können wir dir mündlich eine grobe Kostenschätzung geben.

Zahlungsbedingung: Eine Anzahlung ist nicht nötig, du erhältst spätestens eine Woche nach dem Event die Rechnung mit einer Zahlungsfrist von 15 Tagen.

Zweck: Selbstverständlich finden bei uns nur Events nach geltendem Recht statt. Wir tolerieren keinerlei extremistische Versammlungen oder Events, an denen rassistisches oder diskriminierendes Gedankengut verbreitet wird. Auch Events, bei denen lediglich das exzessive Trinken im Vordergrund steht, finden bei uns nicht statt.

Reservierung

Anfrage: Wenn du für einen Event bei uns eine Terminanfrage machst, können wir dir diesen Termin ganz unverbindlich für dich blockieren. Wir kontaktieren dich, sobald jemand anderes den gleichen Termin buchen möchte, dann musst du dich entscheiden. Spätestens drei Monate vor deinem Event sind wir froh um eine definitive Bestätigung, damit wir planen können. Natürlich kannst du auch ganz kurzfristig für einen Event anfragen. Bedenke aber, dass unsere Location meist gut ausgebucht ist.

Reservierung: Wenn du dich entschieden hast, deinen Event definitiv bei uns durchzuführen, gibst du uns Bescheid. Mit deiner definitiven Buchungsbestätigung akzeptierst du die dir vorgängig zugänglich gemachten Regeln und AGB dieses Booklets. Wir schicken dir eine Reservationsbestätigung, die ist ab diesems Zeitpunkt für beide Seiten verbindlich. Welche Leistungen / Räume du für deinen Event in Anspruch nimmst, muss zu diesem Zeitpunkt noch nicht festgelegt werden.

Annulation

Annulation: Bei einer Absage weniger als drei Monate vor dem Event können wir bis zu 100 % der vereinbarten Raummiete verrechnen. Kann der Termin anderweitig vergeben werden oder liegt ein besonderer Grund vor, suchen wir nach einer individuellen Lösung.

Wenn du deinen Event stornieren möchtest, musst du unbedingt schriftlich Bescheid geben (auf mail@boeschhof.ch).

Gründe: In so einem Fall berücksichtigen wir immer auch den Grund für die Absage und suchen eine individuelle Lösung, welche für beide Seiten stimmt. Natürlich zeigen wir Verständnis bei unvorhersehbaren Ereignissen.

Haftung / Versicherung / Schäden

Haftung: Für persönliche Gegenstände, Garderobe, Geschenke und Wertsachen übernehmen wir keine Haftung. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Haftungsbestimmungen.

Versicherung: Der Veranstalter ist selbst für einen ausreichenden Versicherungsschutz verantwortlich.

Schäden: Die buchende Person haftet für Schäden, die durch sie selbst, ihre Gäste, Helfenden, das Catering oder andere von ihr beigezogene Personen verursacht werden. Die Kosten für Reparatur, Ersatz und die Behebung ausserordentlicher Verschmutzungen werden nach effektivem Aufwand verrechnet. Wir setzen voraus, dass du als Veranstalter*in alles Mögliche unternimmst, damit gar keine Schäden entstehen.

Gerichtsstand: Es gilt Schweizer Recht. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Gerichtsstände.

AGB

Gültigkeit: Es gilt die Version der AGB, die dir zum Zeitpunkt der definitiven Buchung zugänglich gemacht wurde. Mit der definitiven Reservationsbestätigung werden diese AGB Bestandteil unserer Vereinbarung - auch ohne schriftlichen Mietvertrag.

Danke für dein Interesse

Böschhof Kulturgut GmbH

Böschhof 3

6331 Hünenberg

041 780 33 37

www.boeschhof.ch

mail@boeschhof.ch