

Fassung Mai 09

AGB für Geschlossene Gesellschaften

Voraussetzungen

Das eoipso kann im Zusammenhang mit seiner gastronomischen Leistung als Restaurant (Essen und Trinken) für eine Geschlossene Gesellschaft von ca. 120-190 Personen gebucht werden. Das Catering wird von uns selber erbracht. Umbauten im Restaurant (Abbau/Aufbau bestehendes Mobiliar) geschehen in der Regel durch uns, müssen aber zumindest mit uns besprochen und genehmigt werden. Für Einrichtungen, grössere Umbauten und technische Erweiterungen können wir mit unseren langjährigen Partnern zusammen arbeiten. Da wir ein bestehendes Restaurant sind und keine Veranstaltungshalle ist jegliche Form von Eingriff/Veränderung mit uns gemeinsam zu planen und durchzuführen.

Wir haben uns als Anlass-Partner für gehobene und anspruchsvolle Dinners etabliert. Folgende Referenzanlässe können wir als Beispiele angeben:

- SAP: Event zu Qualitätsmanagement
- Big Star: Modeschau und Flying Dinner
- Stefan Musfeld: 110 Gäste an einer langen Tafel
- Swiss Logistical Award 2004 und 2005 mit anschliessendem Gala-Dinner
- Gala-Dinner für Philippe Patek anlässlich der Basel World 2003
- Chemengineering: Kundenanlass für 180 Personen
- BKB Kunden- und Mitarbeiteranlässe (unter anderem Menü für 250 Personen) 2007
- Swisslife Jubiläum, Buffet für 270 Personen 2007
- La-Roche & Co Bankiers, Galadinner 5 Gang Menü für 110 Personen
- Flying Dinner für Waldhauser Haustechnik AG mit 300 Personen 2008
- Modeschau mit Apero Riche für den Gewerbeverband Basel-Stadt mit 450 Personen 2009
- Dinner für Straumann mit 170 Personen 2009

Booking Bedingungen

Das eoipso wird nicht vermietet und kann nicht über eine Eventfirma gebucht werden. Wir arbeiten in jedem Fall mit dem Kunden direkt zusammen. Da wir eine engagierte, persönliche Dienstleitung erbringen sind wir vor allem an einer guten Zusammenarbeit mit unseren Kunden interessiert und daran mit den Qualitäten und Möglichkeiten des eoipso die Bedürfnisse der Gäste optimal zu erfüllen.

Wird der Anlass über eine Agentur abgewickelt ist ein Koordinationsmeeting mit dem Kunden vor Ort und mit uns abzuhalten. Unsere Preise müssen dem Kunden gegenüber transparent sein.

Veranstaltungen wie Feste, Hochzeiten und Partys, an denen mit hohen Lärmemissionen zu rechnen ist, dürfen wir aus Lärmschutzgründen nicht annehmen.

Ambiente und Angebot

Unser Restaurant befindet sich in einer architektonisch einmalig schönen Fabrikhalle aus dem vorletzten Jahrhundert (ca.1890). Gebaut ist sie in der Form einer traditionellen Basilika, mit einem hohen Mittelschiff, welches von zwei niedrigeren Seitenschiffen flankiert wird. Ihr Wahrzeichen ist der noch voll funktionsfähige Trägerkran im Mittelschiff, welcher in 5 Meter Höhe über die gesamte Restaurantlänge geführt werden kann.

Durch die Grösse und unser Know-how sind wir in der Lage, individuelle und maßgeschneiderte Feierlichkeiten und Dinners für Sie auszurichten. Für Gruppen ist es möglich, die Tischordnung und den Raum nach den eigenen Bedürfnissen zu gestalten und zu dekorieren. Die Halle soll jedoch ihren industriellen Charme behalten und nicht zugehängt werden.



Küche

Am Anfang unserer Küche stehen gute Produkte. Im Zentrum steht der Herd. Wir verwenden fast ausschliesslich saisonale Produkte, die jeden Tag frisch eingekauft und in aufwändiger Handarbeit à la minute für sie zubereitet werden. Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von unserem Metzgermeister aus dem Leimental.

Wir verzichten auf vorgefertigte Menüvorschläge, sondern gestalten das Angebot jeweils so, dass sich unsere gastronomische Leistung ideal mit Ihrem Anlass verbindet.

Unsere Menüpreise bewegen sich in der Preiskategorie Fr. 68.00 bis Fr. 92.00.

Beim Wein haben wir ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment unterschiedlicher Charaktere aus ganz Europa. Wir mögen spezielle, eigenständige Weine, die sich nicht allein durch einen hohen Bekanntheitsgrad sondern vor allem durch Qualität auszeichnen.

Unsere Weine werden durch kleine, engagierte Weinlieferanten vermittelt, die die betreffenden Weingüter und Produzenten selber kennen und seit längerem begleiten.

Der Wein kann in einer gemeinsamen Degustation passend zum Essen ausgewählt werden.

Termine/Ablauf

Drei Wochen vor Ihrem Anlass benötigen wir

- das definitive Menü und die Weinauswahl
- eine genaue Angabe der Personenanzahl (+/- 5) (für unsere Personalplanung)
- wie viele davon vegetarisch essen wollen
- die Anzahl und Art möglicher Allergiker

Je nach Anlass benötigen wir zwei bis drei Arbeitstage vor Ihrem Anlass die definitive Anzahl der Gäste. Diese ist für uns verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Umsatzerwartung

Da während einer Geschlossenen Gesellschaft unsere Bar ebenfalls geschlossen ist (300-500 Personen) und dieser Umsatz entfällt, haben wir eine Umsatzerwartung festgelegt:

	Mo	Di-Do	Fr-Sa
Haupt- Saison (Okt. bis April + Artwoche)	Fr. 11'000.-	Fr. 16'000.-	Fr. 19'000.-
Neben- Saison (Mai bis Sept.)	Fr. 9'000.-	Fr. 13'000.-	Fr. 16'000.-

Sollte der Umsatz mit Essen und Trinken nicht erreicht werden, wird der Differenzbetrag in Rechnung gestellt.



Technik

Für Technik und weiteres Mobiliar können Sie jederzeit auf unser bewährtes und eingespieltes Netzwerk von Lieferanten zurückgreifen: Gerne holen wir für Sie unverbindliche Offerten ein. Die Kosten werden von uns nach dem tatsächlichen Aufwand verrechnet. Für grössere Vorhaben bitten wir Sie die Verhältnisse vor Ort zu prüfen und wenn nötig mit unserm "Areal-Elektiker" Kontakt aufzunehmen, da die Stromversorgung auf dem Areal trickreich sein kann.

Musik und Live Acts

Aus lärmtechnischen Gründen kann im eoipso keine Tanz oder Discomusik abgespielt werden. Live-Bands dürfen nur unverstärkt und bis maximum bis 24h00 spielen.

Für Livekonzerte gibt es keine technische Infrastruktur (Monitore, Mischpult, Mikrofon, Licht, etc). Auf Wunsch können wir bei unseren langjährigen Eventpartnern eine Offerte für Sie einholen.

Personalaufwand

Personeller Mehraufwand wird mit Fr. 42.-- pro MitarbeiterInnen-Stunde verrechnet:

Personeller Mehraufwand meint:

- Ab- und Umbau des eoipso' sowie Dekorationsarbeiten
- Rückbau in den ursprünglichen Zustand
- Mehraufwand für Reinigungsarbeiten
- Lieferungen von Caterings (zB Apero vor der Kirche)

Bei Geschlossenen Anlässen muss für diese Arbeiten je nach Aufwand mit ca Fr. 840.- bis 2'000.- gerrechnet werden.

Gundendinger Feld

Auf dem Gundendinger Feld gilt ein generelles Parkverbot. Ausnahmen sind Anlieferungen und Fahrzeuge von Behinderten. Es besteht auf dem Areal ebenfalls ein verbot zur Vermarktung/Bewerbung von Autos, Pornografie und Schusswaffen.

Haftung

Das eoipso lehnt jede Verantwortung für die Garderobe und andere Gegenstände ab, welche im eoipso aufbewahrt werden. In Zusammenhang mit einer allfälligen Haftpflicht fallen alle Risiken, soweit keine zwingende gesetzliche Haftung zu Lasten des eoipso besteht, zu Lasten der Veranstalterin.



Reservation

Solange die Reservation seitens der Veranstalterin nicht definitiv bestätigt ist, behalten wir uns vor, über den Termin frei zu verfügen. Sind sich die Parteien über die Vertragsbedingungen und die Offerte einig, wird nach der Auftragsbestätigung das Datum definitiv reserviert. Sind sich die Vertragspartner vor oder bei Offertenstellung nicht einig, kann die Reservierung sowohl vom eoipso als auch von der Veranstalterin abgesagt werden. Wird gegen die vorliegenden AGB's verstossen oder ist davon auszugehen können wir die Reservation resp. die Durchführung des Events absagen.

Planung/Realisierung

Damit der Anlass optimal vorbereitet werden kann muss er mit uns zusammen geplant werden. Informieren Sie uns früh genug über Abläufe, Vorhaben und Zuständigkeiten insbesondere wenn Sie eine Event- oder Produktionsfirma beauftragen, damit wir Sie rechtzeitig über die Grenzen und Möglichkeiten von Küche, Material, Inventar, der Halle, unserem Angebot an sich und allfälliger Konsequenzen informieren können um Missverständnisse zu vermeiden. Wird der Anlass über eine Agentur abgewickelt muss es ein gemeinsames Koordinationsmeeting mit dem Kunden geben. Unsere Preise müssen dem Kunden gegenüber transparent sein. Eine Ansprechperson vor Ort ist nötig damit wir bei kurzfristigen Änderungen Ihrerseits (Personenzahl, zeitlicher Ablauf ect.) möglichst Ihren Wünschen entsprechend reagieren können.

Unsere Leistung

Unsere Leistung richtet sich nach der schriftlichen Auftragsbestätigung. Weiter hinausgehende Leistungen werden von uns zusätzlich in Rechnung gestellt. Das eoipso behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von Lieferschwierigkeiten oder massiv erhöhten Lieferantenpreisen, die Leistung zu ändern und eine gleichwertige Alternative anzubieten. Das eoipso ist berechtigt, die Erfüllung der Verbindlichkeiten durch Dritte vornehmen zu lassen.

Auflösung des Vertrages

Wird der Anlass durch die Veranstalterin nach der definitiven Zusage abgesagt, müssen wir folgende Kosten erheben (1 Woche = 7 Tage):

- | | |
|------------------------------|------------------|
| - Bis ein Monat vor Anlass | 10% der Offerte |
| - Bis zwei Wochen vor Anlass | 30% der Offerte |
| - Bis eine Woche vor Anlass | 75% der Offerte |
| - Drei Tage vor Anlass | 100% der Offerte |

Zahlungsmodus

Bei Grossaufträgen behalten wir uns vor, 50% der offerierten Summe als Vorauszahlung in Rechnung zu stellen. Diese Zahlung ist dann zwei Wochen vor dem Anlass zu bezahlen und wird der abschliessenden Rechnung nach dem Anlass gutgeschrieben.

Gerichtsstand Der Gerichtsstand ist Basel.

