

Allgemeine Bedingungen Verpflegungsauftrag (Events)

Allgemeines

Das Hospitality Management (HM) erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass ausschliesslich umfassende Catering-Dienstleistungen und übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde.

Durchführung

Über die Durchführung von Events entscheidet, abhängig von den Kapazitäten und personellen Ressourcen, das HM.

Offerte

Gerne wird Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Offerte erstellt. Diese Offerte ist weder für den Kunden, noch für das Hospitality Management verbindlich. Nach einer allfälligen Bereinigung wird Ihnen der Auftrag in Form eines verbindlichen Verpflegungsauftrages bestätigt.

Bestellung

Bestellungen sind via Verpflegungsauftrag zu tätigen.

- Essen und Getränke bis 5 Arbeitstage im Voraus
- Last Minute 
Die Produkte, welche mit diesem Icon versehen sind, können bis 24 Stunden vor dem Anlass bestellt werden. Bestellschluss 14.00 Uhr des Vortags (Montag bis Donnerstag bzw. Freitag für Montag)
- Bestellungen für das Haus 39 mit eingeschränktem Sortiment

Bestätigung

Die Bestätigung wird per Mail versendet. Ohne einen Gegenbericht innerhalb von drei Tagen wird die Bestätigung als akzeptiert erachtet.

Änderung der Bestellung

Werden nach dem Versand der Bestätigung in Form vom Verpflegungsauftrag Änderungen gewünscht, müssen diese bis spätestens drei Arbeitstage vor dem Anlass dem Hospitality Management gemeldet werden.

Bei Banketten, Symposien, Kongressen und Veranstaltungen ab 30 Personen sind Änderungen bis spätestens fünf Tage vor dem Anlass zu melden.

Bei Reduktion der Personenzahl oder des Angebots nach den oben erwähnten Fristen, wird die ursprünglich gebuchte Leistung in Rechnung gestellt.

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_R_AllgemeineBedingungen_2024_04_01	Hospitality Management	1 von 5

Annulationsbedingungen

Annullierungen von Verpflegungsaufträgen werden wie folgt verrechnet:

- bis 5 Tage vor dem Anlass 50% der Verpflegung
- bis 3 Tage vor dem Anlass 80% der Verpflegung

Bei Anlässen ab 80 Personen mit Service kommen folgende Annulationsbedingungen zur Anwendung:

- bis 28 Tage vor dem Anlass 0% der gebuchten Leistungen
- bis 21 Tage vor dem Anlass 25 % der gebuchten Leistungen
- bis 14 Tage vor dem Anlass 50 % der gebuchten Leistungen
- bis 7 Tage vor dem Anlass 75 % der gebuchten Leistungen
- ab 7 Tage vor dem Anlass 100% der gebuchten Leistungen

Rechnungsstellung / Bezahlung

Nach der Durchführung des Anlasses erhält der Kunde eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen ausgewiesen werden. In der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens drei, respektive fünf Arbeitstage (gemäss „Änderung der Bestellung“) vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Leistungen können wie folgt abgerechnet werden:

- Rechnung mit Einzahlungsschein bedingt die Angabe einer Privat- oder Firmenadresse
- Interne Leistungsverrechnung (ILV): direkte Umbuchung über das Departement Finanzen gegen Angabe der Kostenstelle/Innenauftragsnummer
- Bar- oder Badgezahlung an der Kasse

Die Leistung ist innert 30 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen.
Für nicht fristgerecht beglichene Rechnungen wird eine Mahngebühr erhoben.

Gewährleistung / Gefahrtragung und Haftung

Für die Leistungen wird eine einwandfreie Qualität gewährleistet. Für mögliche Unverträglichkeiten und Allergien wird keine Haftung übernommen.

Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen direkt bei der Übergabe (Abholung, Bereitstellung) oder unmittelbar nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt.

Unverträglichkeiten, spezielle Verpflegung

Allergien, diätetische Einschränkungen & Vegane Kost bitten wir Sie bei der Buchung zu melden. Andernfalls ist eine Alternative nicht möglich. Das Angebot kann aufgrund der Kostform eingeschränkt sein. «Unverträglichkeiten» (ohne Zwiebeln o.Ä.) melden Sie uns bitte frühzeitig. Wir versuchen diese zu berücksichtigen.

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_R_AllgemeineBedingungen_2024_04_01	Hospitality Management	2 von 5

Minimalumsatz

- Am Campus

Für Bankette und Caterings an Wochenenden und Feiertagen ist ein Minimalumsatz von CHF 1300.00 notwendig.

- Im Haus 39

Für Anlässe oder Aufträge ist ein Mindestumsatz von CHF 1500.00 notwendig.

Beizug externer Caterer

Auf dem Areal des Unternehmens Kantonsspital St.Gallen sind externe Caterer nur nach Absprache mit dem Hospitality Management zulässig.

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_R_AllgemeineBedingungen_2024_04_01	Hospitality Management	3 von 5

Servicelevel

Level 1 - Abholen

Die bestellten Artikel sind im Restaurant vitamin abholbereit. Die Retouren sind gleichentags oder spätestens am folgenden Werktag ins Restaurant zurückbringen. Fehlende Teile – ausser Einweggeschirr – werden in Rechnung gestellt.

Abholzeiten:

07.15 – 10.30 Uhr

13.30 – 19.45 Uhr

Level 2 – Geliefert

(nur auf dem Campus KSSG - Gebäude über den Kanal erreichbar)

Wir bringen die bestellten Artikel und holen die Retouren zurück.

Liefer- und Rückholzeiten:

07.15 – 10.30 Uhr

13.30 – 19.45 Uhr

Retouren, welche später als 19.45 Uhr abholbereit sind, werden am nächsten Tag abgeholt.

Wir bitten Sie, die Retouren zusammenzustellen und einzuschliessen. Artikel, welche stehen gelassen und entwendet werden, werden in Rechnung gestellt.

Beim Servicelevel «geliefert» wird eine Gebühr von CHF 28.00 für das Hin- und Zurückbringen (max. 30 Minuten) in Rechnung gestellt.

Level 3 – Bereitgestellt

(nur auf dem Campus KSSG - Gebäude über den Kanal erreichbar)

Wir bringen die bestellten Produkte und bauen das Angebot auf. Am Ende der Veranstaltung bauen wir ab und holen die Retouren zurück.

Bereitstellzeiten:

07.15 – 10.30 Uhr

13.30 – 19.45 Uhr

Beim Servicelevel «bereitgestellt» wird eine Gebühr von CHF 56.00 für die Lieferung/Rücknahme und den Auf- und Abbau (max. 60 Minuten) in Rechnung gestellt.

Level 4 - mit Service

Beim Servicelevel «mit Service» werden für die Lieferung, Bereitstellung, Bedienung, das Abräumen und den Rückbau CHF 56.00 pro Mitarbeitenden und pro Stunde verrechnet. Die Planung der benötigten Mitarbeitenden erfolgt durch das HM.

Anlässe in unseren Restaurants am Campus und im Haus 39 sind immer «mit Service» Lunches, Stehlunches, Abendverpflegung, Bankette und «Vom Schneidebrett» sind immer «mit Service»

Alle anderen Anlässe sind auf Absprache «mit Service», abhängig von den Kapazitäten und personellen Ressourcen.

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_R_AllgemeineBedingungen_2024_04_01	Hospitality Management	4 von 5

Servicebereich

Folgende Häuser werden durch das Hospitality Management bedient:

01, 02, 03, 04, 05, 06, 07A, 09, 10, 11, 20, 21, 24, 25, 39*

*Im Haus 39 werden die Serviceleistungen nur im Erdgeschoss (Restaurantfläche, Foyer) angeboten.

Anlässe an speziellen Orten

Anlässe auf Terrassen und Dächern bedürfen einer Sonderbewilligung der Leitung DIB. Ausgenommen davon ist die Dachfläche im Haus 07A, 3. Stock.

Zapfengeld

Wenn Sie eigene Getränke zu Ihrem Anlass «mit Service» mitbringen, verrechnen wir CHF 25.00 pro Flasche alkoholischer und CHF 7.00 pro Flasche nicht alkoholischer Getränke für Gläser und Abwasch.

Infrastruktur von Lokaltäten und Gelände

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalität, in der die Cateringleistung zu erfolgen hat, reserviert und die benötigte Infrastruktur (Buffet, Tische, Stühle etc.) vorhanden ist.

Infrastruktur, welche am KSSG nicht vorhanden ist, wird gemietet und dem Kunden vollumfänglich verrechnet.

Geschirr, Gläser

Bei gelieferten und abgeholt Bestellungen wird vorwiegend Mehrweggeschirr und Besteck geliefert bzw. bereitgestellt. Aus Nachhaltigkeitsgründen verzichten wir auf Einweggeschirr. Auf Wunsch stellen wir Ihnen aber gerne selbiges zur Verfügung. Pro Teil verrechnen wir CHF 0.10.

Wenn Sie Mehrweggeschirr beziehen (ohne Getränke oder Verpflegung), verrechnen wir pro Geschirrtteil oder Glas CHF 0.50. Nach Gebrauch bringen Sie das Geschirr bitte innerhalb von 24 Stunden wieder ungereinigt zurück ins Restaurant. Fehlendes oder defektes Geschirr stellen wir Ihnen zu unseren effektiven Anschaffungskosten in Rechnung.

Dekoration

Die Kosten für die Tischdekorationen an Veranstaltungen werden gemäss Offerte separat in Rechnung gestellt.

Ausserordentliche Aufwände

Ausserordentliche Arbeiten (z.B. Reinigungs- und Aufräumarbeiten nach nicht bedienten Anlässen) werden nach Aufwand mit CHF 56.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Zusatzdienstleistungen

Tischdekoration oder Blumen für Bankette
Preise nach Absprache

Preise und Preisänderungen

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, ohne Service und Lieferung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten. April 2024

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_R_AllgemeineBedingungen_2024_04_01	Hospitality Management	5 von 5