CAFETERIA BZ PFLEGE

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Patrice Phillot
Restaurant Manager
T +41 31 630 17 30
patrice.phillot@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Cafeteria BZ Pflege
Freiburgstrasse 133
3008 Bern
bzpflege.sv-group.ch

Start in den Morgen

Paket

Zmorge-Päckli für den Start	Stück	6.50
1 Kaffee oder Tee, 1 Gipfeli oder Brötli und 1 Saisonfrucht		

Kafi und Gipfeli	Stück	5.00
1 Kaffee oder Tee mit Gipfeli		

Nach Wunsch

Backfrisch

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.50
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Diverse Brötli	Stück	ab 2.50

Gesundes

Birchermüesli	Stück	4.90

Auszeit

aus einem Guss

Znüni- und Zvieri-Päckli – ideal für zwischendurch	Stück	6.50

Kaffee oder Tee, kleines Süssgebäck und 1 Saisonfrucht

Sandwich

div. Sandwich	Stück	ab 5.00

von den Zuckerbäckern

Schoggi Gipfeli Cailler	Stück	3.00
Berliner	Stück	3.00
Muffin	Stück	3.20
Donut	Stück	2.90

ZUM AUSKLANG

NACH WUNSCH

AUS DER KALTEN KÜCHE

Crostini	Stück	ab 2.50
Buureplatte mit Schinken, Salami und Speck	100 g	5.50
Käseplatte mit div. Sorten	100 g	5.90
Sbrinzmöckli	100 g	6.50
Gemüse mit Dip	100 g	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.80
Butterzopf	1000 g	15.00
Speckzopf	1000 g	19.00

AUS DER WARMEN KÜCHE

Chäschüechli	Stück	3.00
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Minz-Jogurt-Dip	Stück	2.20
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.20
Kleine Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Poulet-Satay-Spiessli	Stück	3.50

ZUM KNABBERN

Chips und Nüssli	ab 4.50

ZUM VERNASCHEN

Caramelköpfli	Stück	2.50
Panna Cotta	Stück	2.50
Schoggimousse	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.00

Getränke

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Coca-Cola	5 dl	2.80
Coca-Cola Zero	5 dl	2.80
Rivella rot	5 dl	2.80
Rivella blau	5 dl	2.80
Apfelsaftschorle	5 dl	2.80
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	2.80
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	2.80
Orangensaft	1 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	5.50

Bohnen und Wasser

Nespresso Kaffee	Tasse	2.10
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.10

Weissweine

Yvorne AOC, Solitaire	75 cl	34.00
Chardonnay Luc Pirlet, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirlet	75 cl	29.00

Rotweine

Primitivo Salento Càntele, IGT Salento	75 cl	37.00

Schaumweine

Helveticus Brut, Chardonnay blanc vin mousseux	75 cl	34.00
Prosecco Il Colle DOCG	75 cl	31.00

Getränke

Malz und Hopfen

Berner Müntschi	33 cl	4.8 % vol.	5.00
ProBIER's	33 cl	5.0 % vol.	5.00
El Tony Mate oder Ginger	33 cl	0.0 % vol.	3.50

Allgemeine Hinweise

Bankette und Anlässe

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus exkl. Mitarbeiterkosten und Lieferung.

Zusatzkosten

Mitarbeiter / Kader	pro Stunde	60.00 / 80.00
Lieferung		45.00

Transport und Bedingungen

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Deklaration

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch

Thailand: MSC Thon, Wildfang

Kanada: MSC Wildlachs, Wildfang, pazifischer Ozean

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Geltungsbereiche

Diese „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ gelten für Verträge zwischen SV (Schweiz) AG (nachfolgend Caterer) und der Kundin (nachfolgend Kundin) über die Erbringung von gastronomischen Bewirtschaftungsleistungen (einschließlich aller damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen) durch den Caterer bei Veranstaltungen der Kundin, insbesondere Banketten, Seminaren, Tagungen, Betriebsfesten, Empfängen etc. und zwar sowohl bei:

1. Überlassung der Veranstaltungsräume (insbesondere von Restaurant-, Konferenz- und Bankettträumen) durch den Caterer
2. Stellung der Veranstaltungsräume durch die Kundin
3. Stellung der Veranstaltungsräume durch einen Dritten

Der Caterer liefert ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen, insbesondere auch die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kundin sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich vereinbart wurden.

Individualabreden im Veranstaltungsvertrag/ Angebot haben - insbesondere auch bei Widersprüchen zwischen diesen Individualabreden und den Allgemeinen Geschäftsbedingungen- Vorrang vor diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen und sind daher gesondert zu vereinbaren und als Individualabrede im Veranstaltungsvertrag/ Angebot aufzunehmen.

2 Dienstleistung des Caterers

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

3 Vertragsabschluss

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. In Eilfällen ist auch eine mündliche Zusage der Kundin bindend. In einem solchen Fall erfolgt eine schriftliche Bestätigung durch den Caterer unter Bezugnahme der Offerte.

Erfolgt die Bestätigung durch die Kundin nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag").

4 Änderung der Personenzahl

Der Kunde muss dem Caterer eine Änderung der Personenzahl von mehr als 20% spätestens 5 Tage vor Anlassbeginn mitteilen, wenn möglich in schriftlicher Form.

Spätere Änderungen können nicht mehr garantiert werden. Sollte die Personenzahl grösser sein als vereinbart, wird versucht, nach Möglichkeit der Kapazitäten, alle Personen zu bewirten.

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Rechnungsstellung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

Personenänderungen können zudem Anpassungen der kalkulierten Preise zur Folge haben.

5 Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen.

6 Vorauszahlung

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

7 Stornierung

Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:

- Bis 72 Stunden vor dem Anlass 50% der vereinbarten Leistung
- Bis 48 Stunden vor dem Anlass 100% der vereinbarten Leistung

Bereits entstandene Kosten von Dritt-Dienstleistern (Floristen, Techniker etc.), welche nicht mehr storniert werden können, werden vollumfänglich weiter verrechnet.

8 Rücktritt des Caterers

Der Caterer ist berechtigt, von dem Veranstaltungsvertrag/ Angebot aus schwerwiegenden Gründen zurückzutreten. Dies ist z.B. dann der Fall, wenn

- eine erforderliche Bewilligung aus einem von der Kundin zu vertretenden Umstand nicht erteilt bzw. entzogen wird;
- die Kundin die im Vertrag vereinbarte Vorauszahlung nicht fristgerecht erbringt;
- das Konkursverfahren über das Vermögen der Kundin eröffnet wird;
- die von der Kundin gestellten Räumlichkeiten nicht in vertragsgemäßem Zustand sind und dies die ordnungsgemäße Durchführung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistung mehr als nur unerheblich erschwert;
- sich nach Vertragsabschluss herausstellt, dass die von der Kundin beauftragte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Caterers gefährdet. Dies gilt insbesondere dann, wenn der Caterer über den wahren Zweck der Veranstaltung bei Beauftragung durch die Kundin nicht ausreichend oder nicht wahrheitsgemäss informiert wurde.

Soweit der Caterer von den vorgenannten Rücktrittsrechten Gebrauch macht, ist die Kundin verpflichtet, sämtliche dem Caterer durch den Rücktritt entstandenen Schäden zu ersetzen.

Der Rücktritt ist schriftlich zu erklären.

9. Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

9.1 Catering in den Veranstaltungsräumen der Kundin

Ohne anderslautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese rechtzeitig in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;

- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);

- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars. Ohne anderslautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

Soweit bei der Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten bzw. des Inventars oder während der Erbringung der Leistung durch den Caterer ein Mangel an den Räumlichkeiten bzw. Inventargegenständen auftritt, ist die Kundin verpflichtet, den Mangel unverzüglich auf eigene Kosten zu beseitigen. Soweit es die Situation erfordert und der Mangel durch den Caterer beseititgt wird, ist die Kundin verpflichtet, die

dadurch entstandenen Kosten gegen Kostennachweis an den Caterer zu erstatten.

Die Kundin hat dafür Sorge zu Tragen dass die Räume den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Die von der Kundin oder durch Dritte eingebrachten technischen Geräte und Dekorationen müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und so aufgebaut bzw. angebracht werden, dass keine Gefahr für Dritte davon ausgeht und die Leistungserbringung des Caterers dadurch nicht beeinträchtigt wird.

9.2 Catering in den Veranstaltungsräumen von SV

Soweit der Caterer und die Kundin vereinbart haben, dass der Caterer die Veranstaltungsräumlichkeiten überlässt, gilt folgendes:

a) Der Caterer ist verpflichtet, die Veranstaltungsräume einschlieslich des erforderlichen Inventars rechtzeitig -so dass die Veranstaltung ordnungsgemäss stattfinden kann - vor Beginn der Veranstaltung in vereinbartem Zustand zur Verfügung zur stellen und bis zum vereinbarten Ende der Veranstaltung vorzuhalten. Eine Inanspruchnahme über den vereinbarten Zeitraum hinaus, bedarf der vorherigen Genehmigung durch den jeweiligen Ansprechpartner vor Ort.

b) Soweit nicht ausdrücklich schriftlich zugesagt, hat die Kundin keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Veranstaltungsräume. Sollten vereinbarte Veranstaltungsräume, aus welchen Gründen auch immer, nicht verfügbar sein, so verpflichtet sich der Caterer einen gleichwertigen Ersatz zu besorgen.

c) Weitergehende Leistungen durch den Catere im Hinblick auf Dekoration und sonstige technische Ausstattung (z.B. Lichttechnik, Beschallungsanlagen, etc.) bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung zwischen dem Caterer und der Kundin.

d) Sofern die Kundin technisches Gerät und Dekoration selbst oder durch von ihm beauftragte Dritte einbringt, ist sie für den ordnungsgemäßen und rechtzeitigen -so dass die Veranstaltung ordnungsgemäss stattfinden kann - Auf- und Abbau verantwortlich. Kosten, die hierdurch entstehen, sind von der Kundin zu tragen. Der Caterer übernimmt ausdrücklich keine Haftung, wenn es durch einen verzögerten Auf- und/oder Abbau zu Beeinträchtigungen der Veranstaltung, insbesondere der Leistungen des Caterers kommt.

e) Die von der Kundin oder durch Dritte eingebrachten technischen Geräte und Dekorationen müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und so aufgebaut bzw. angebracht bzw. abgebaut werden, dass keine Gefahr für Dritte davon ausgeht und die Leistungserbringung des Caterers dadurch nicht beeinträchtigt wird. Das Bekleben, Bemalen und Bepinnen von Wänden, Decken und Böden ist unzulässig. Der Caterer ist berechtigt, derartige Aufbauten, Bemalungen und Anbringungen zu Lasten der Kundin zu entfernen.

f) Der Caterer übernimmt im üblichen Umfang die Reinigung der Räumlichkeiten und des Gastroinventars sowie die Entsorgung. Ausserordendliche Reinungsaufwände werden der Kundin separat in Rechung gestellt.

9.3 Catering in Veranstaltungsräumen eines Dritten

Soweit aufgrund der örtlichen Gegebenheiten die Veranstaltungsräume durch einen Drittten gestellt werden, gilt folgendes:

Die Kundin ist verpflichtet, mit dem Dritten die notwendigen vertraglichen Vereinbarungen zur Nutzung der Veranstaltungsräumlichkeiten zu schliessen.

Die Kundin ist verpflichtet sicherzustellen, dass die vertragliche Vereinbarung mit dem Dritten so ausgestaltet sind, dass die Kundin die sich aus Ziff. 9.1 ergebenden Verpflichtungen erfüllen kann.

10 Verlust und Beschädigung von Material des Caterers

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist verantwortlich für die Reinigung des retournierten Materials. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Gäste der Kundin in Rechnung zu stellen.

11 Wareneinkauf und Logistik

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Die Kundin stellt sicher, dass Warenanlieferungen jederzeit ungehindert möglich sind.Die Warenannahme erfolgt durch die Mitarbeitenden des Caterers.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Zur Kostenoptimierung zentralisiert und koordiniert der Caterer den Wareneinkauf. Der Caterer optimiert den Logistikaufwand und stellt die dazu geeigneten Bestellsysteme zur Verfügung. Dadurch erzielt der Caterer Preisnachlässe, die den Kunden weitergegeben werden. Darüber hinaus wird der Caterer von den Lieferanten für seine Koordinationsbemühungen im branchenüblichen Rahmen entschädigt; diese Entschädigungen verbleiben beim Caterer. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

12 Rechte an Ideen etc.

Sämtliche Rechte an den präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten sowie die eingesetzten Managementsysteme stehen im geistigen Eigentum des Caterers.

13 Mitarbeitende des Caterers

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

Sämtliches vom Caterer eingesetztes Personal unterliegt ausschließlich dem Weisungsrecht des Caterers.

14 Versicherungen / Bewilligung

Ohne anderslautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich sowie sämtliche gesetzlich vorgeschriebene Bewilligungen, welche im Zusammenhang eines Events benötigt werden.

Die Kundin hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch Mitarbeitende, Gäste, sonstige Hilfskräfte oder durch Veranstaltungsteilnehmer oder Subunternehmer, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen der Kundin verursacht worden sind, ebenso zu haften, wie für Verluste und Beschädigungen, die er selbst verursacht hat.

15 Rechnungsstellung und Barzahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebührenin der Höhe von CHF 50 in Rechnung zu stellen.

16 Datenschutz

Der Caterer verpflichtet sich, die allgemeinen Bestimmungen des Datenschutzes und der Datensicherheit einzuhalten. Der Caterer wird personenbezogene Daten der Kundin speichern und dazu nutzen, seine aus der eingegangenen vertraglichen Beziehung erwachsenen Pflichten zu erfüllen. Die Kundendaten werden vertraulich behandelt.

Die Daten können an Dritte weitergegeben werden, welche sie im Auftrag des Caterers als Erfüllungsgehilfen gewisser Dienstleistungen bearbeiten, wobei auch ein Datentransfer ins Ausland (Deutschland und Österreich) erfolgen kann. Dabei wird sichergestellt, dass die transferierten Daten ausreichend geschützt sind.

Den betroffenen Personen, über welche Daten bearbeitet werden, steht ein umfassendes Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung und Einschränkung der gespeicherten Daten zu.

17 Gewährleistung/Gefahrentragung und Haftung

Für die Leistungen gewährleistet der Caterer eine einwandfreie Qualität. Die Kundin ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während oder unmittelbar nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt.

Die Haftung des Caterers ist soweit gesetzlich zulässig ausgeschlossen.

Die Gefahr des zufälligen Untergangs der Ware auf dem Transport übernimmt die Kundin.

18 Höhere Gewalt

Ist der Caterer aufgrund eines Ereignisses Höherer Gewalt ganz oder teilweise an der Erfüllung seiner vertraglichen Verpflichtungen gehindert, so kann ihm keine Verletzung oder Nichterfüllung des Vertrages zur Last gelegt werden, und er wird von diesen Verpflichtungen für den Zeitraum und in dem Umfang, in dem die Höhere Gewalt seine Leistungserbringung verhindert, befreit. Unter dem Begriff «höhere Gewalt» verstehen die Parteien eines oder mehrere unvorhersehbare und unvermeidbare Ereignisse, welche von aussen hereinbrechen und nicht abgewendet werden können, und die daraus entstehenden negativen Folgen. Höhere Gewalt umfasst beispielsweise: Naturkatastrophen wie Erdrutsche, Vulkanausbrüche, Erdbeben, Hochwasser, aussergewöhnliche Unwetter, Sturm, Blitzschlag, Lawinen, aber auch Seuchen, Epidemien, Pandemien und andere Ausbrüche von Krankheiten und daraus folgende behördliche Massnahmen wie Verbote und Quarantänen sowie grössere soziale Unruhen, Bürgerkrieg und Krieg.

19 Änderung AGB

Es sind die AGB in der jeweils gültigen Fassung anwendbar.

Der Caterer behält sich vor, die AGB jederzeit anzupassen und zu ändern. Änderungen der AGB werden in geeigneter Weise, insbesondere durch entsprechende Publikation auf der Website, den Kundinnen mitgeteilt. Bitte konsultieren Sie deshalb regelmässig die Website.

20 Teilungültigkeit

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

21 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Der Vertrag untersteht schweizerischem Recht.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Zürich 1. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.

Stand Mai 2022