

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. PARTEIEN & VERTRAGSGEGENSTAND

Die Cuisine nature AG erbringt Catering- & Bankett-dienstleistungen für Anlässe Ihrer Kunden nach Mass-gabe des individuell abgeschlossenen Vertrages, sowie der vorliegenden Geschäftsbedingungen. Abweichende Vereinbarungen erfordern Schriftlichkeit.

Veranstalter des jeweiligen Anlasses ist stets der Kunde, oder die von ihm beauftragte Person. Die Verantwortung für einen geordneten Ablauf des Anlasses liegt stets beim Veranstalter. Die Cuisine nature AG übernimmt in keiner Form die Funktion des Ver-anstalters.

2. VERTRAGSABSCHLUSS

Die Cuisine nature AG erstellt auf Grundlage der Bestellung des Kunden eine individuelle Offerte. Nach deren Prüfung und allfälliger Anpassungen ist die Offerte vom Kunden zu unterzeichnen. Mit der Unterzeichnung kommt der Vertrag rechtsgültig zustande. Die Cuisine nature AG bestätigt den Auftrag anschliessend schriftlich mittels Auftragsbestätigung. Nach Vertragsabschluss können weitere Anpassungen einvernehmlich zwischen den Parteien vorgenommen werden. Diese bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch die Cuisine nature AG.

3. LEISTUNGEN / TREUEPFLICHT

Die Cuisine nature AG verpflichtet sich, den Vertrag mit der gebotenen Sorgfalt auszuführen. Bei der Auswahl der Speisen und Getränke wird auf eine einwandfreie Qualität geachtet. Zudem verpflichtet sich die Cuisine nature AG, sämtliche im Zusammenhang mit dem Anlass bekannt werdenden Geschäftsgeheimnisse vollumfänglich vertraulich zu behandeln. Sollte die Cuisine nature AG begründeten Anlass zur Annahme haben, dass die Durchführung der Veranstaltung den ordnungsgemässen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den guten Ruf des Unternehmens gefährden könnte, ist sie berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit und entschädigungslos aufzulösen.

4. GEISTIGES EIGENTUM

Der Kunde anerkennt ausdrücklich das alleinige geistige Eigentum der Cuisine nature AG, insbesondere das Urheberrecht an allen im Rahmen der Zusammenarbeit mit der Cuisine nature AG geschaffenen Leistungen (Ideen, Konzepte, Strategien, Taktiken, Menuvorschläge, Deko-rations- und Gestaltungsvorschläge, Text, Bild, grafische Arbeiten usw.).

5. SPEISEN & GETRÄNKE

Speisen und Getränke sind grundsätzlich über die Cuisine nature AG zu beziehen. Abweichende Regelung-en bedürfen einer vorgängigen schriftlichen Vereinbar-ung. Im Falle einer bewilligten Abweichung wird für Lagerung, Service, Entsorgung sowie allfällige Umsatz-einbussen ein Zapfengeld bzw. eine Ausgleichspauschale erhoben.

Die Cuisine nature AG behält sich das Recht vor, aufgrund von Witterungsverhältnissen, Importbe-schränkungen oder sonstigen kurzfristigen Umständen geringfügige Änderungen an einzelnen Lebensmitteln vorzunehmen, sofern die wesentlichen Bestandteile der vereinbarten Menüs hiervon unberührt bleiben.

6. VERTRAGSANPASSUNGEN

Änderungen nach Abschluss des Vertrages sind bis spätestens 8 Wochen vor dem Anlass möglich. Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass kann eine Änderung der Personenanzahl noch um maximal 10% erfolgen. Die zuletzt gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungs-grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungs-stellung. Speisen und sonstige Leistungen (Table Top, Technik) werden gemäss Vereinbarung in Rechnung gestellt. Getränke und Personal werden nach dem effektiven Verbrauch berechnet.

7. SPEZIALMENÜS

Vorgehen bei Abweichung der vordefinierten Gruppen-menüs:

- ab 20 Allergene/Unverträglichkeiten/ alternative Ernährungsformen (z.B. Vegetarisch/ Vegan) wird ein zusätzlicher Koch verrechnet
- ab 50 Allergene/Unverträglichkeiten/ alternative Ernährungsformen werden zwei zusätzliche Köche sowie zusätzliche Küchengeräte verrechnet
- ab 80 und mehr Allergene/Unverträglichkeiten/ alternative Ernährungsformen werden drei Köche sowie zusätzliche Küchengeräte verrechnet

8. PROBEESSEN

Probeessen werden ausschließlich unter Einhaltung einer Mindestvorlaufzeit von 4 Wochen angeboten; ein Anspruch hierauf besteht nicht. Der Termin ist erst nach beidseitiger schriftlicher Bestätigung verbindlich. Probeessen können frühestens ab 17:00 Uhr durch-geführt werden. Sämtliche im Zusammenhang mit dem Probeessen entstehenden Kosten, einschliesslich Spei-sen, Getränke sowie Personalaufwand, werden vollum-fänglich in Rechnung gestellt. Aufgrund betrieblicher Erfordernisse behält sich die Cuisine nature AG vor, Probeessen in bestimmten Zeiträumen nicht anzubie-ten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

9. ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, behält sich die Cuisine nature AG vor, eine Umtriebsentschädigung zu berechnen. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, verrechnen wir dem Kunden folgende Annullationsgebühren.

Ab Unterschrift (mind. 8 Wochen vor Anlass):
10 % vom vereinbarten F&B -Umsatz

7-4 Wochen vor dem Anlass:
50 % vom vereinbarten F&B -Umsatz

4-1 Woche vor dem Anlass:
75 % vom vereinbarten F&B -Umsatz

Weniger als 7 Tage vor dem Anlass:
100 % vom vereinbarten Gesamtumsatz

10. VERRECHNUNG DER PERSONALKOSTEN

Die Personalkostenkalkulation beruht auf Erfahrungswerten sowie dem im Vorfeld definierten Ablauf. Abgerechnet werden jedoch die effektiv geleisteten Mitarbeiterstunden. Für Arbeitsleistungen, die nach 23:00 Uhr erbracht werden, wird ein Nachtzuschlag erhoben.

11. ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Rechnungen der Cuisine nature AG sind, sofern schriftlich nichts anderes vereinbart, innerhalb von 20 Tagen ohne Abzug zu bezahlen. Die Geltendmachung von allfälligen Ansprüchen gegenüber der Cuisine nature AG berechtigt den Vertragspartner nicht zum Rückbehalt von Zahlungen. Eine Verrechnung mit allfälligen Forderungen gegenüber der Cuisine nature AG ist ausgeschlossen. Je nach Art und Grösse des Anlasses erlauben wir uns eine Vorauszahlung zu verlangen, welche spätestens sieben Tage vor dem Anlass bezahlt werden muss. Der Betrag wird im Vorfeld dem Kunden kommuniziert. Sollte die Gutschrift innert Frist nicht eintreffen, so ist die Cuisine nature AG zum sofortigen Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Für den Kunden treten somit die Annullationsbedingungen in Kraft.

12. HAFTUNG

Die Cuisine nature AG, haftet für Schäden im Zusammenhang mit der Vertragserfüllung ausschliesslich bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Bei leichter Fahrlässigkeit haftet sie nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) und beschränkt auf den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden. Soweit gesetzlich zulässig, wird jegliche Haftung für indirekte Schäden, Folgeschäden, entgangenen Gewinn sowie Ansprüche Dritter ausgeschlossen. Für Leistungen von beigezogenen Dritten (z.B. Lieferanten, Vermieter von Infrastruktur oder Technik) wird – soweit gesetzlich zulässig – keine Haftung übernommen. Die Cuisine nature AG übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verluste von durch den Veranstalter oder dessen Gäste eingebrachten Gegenständen (z.B. Garderobe, Geschenke, Technik). Der Veranstalter haftet für sämtliche Schäden, die durch ihn, seine Gäste oder beauftragte Dritte verursacht werden.

13. VERSICHERUNG

Die Cuisine nature AG verfügt über eine Betriebshaftpflichtversicherung im branchenüblichen Umfang. Der Veranstalter (Kunde) ist für den Abschluss einer ausreichenden Veranstalterhaftpflichtversicherung verantwortlich. Die Cuisine nature AG ist berechtigt, einen entsprechenden Nachweis zu verlangen.

14. HÖHERE GEWALT (FORCE MAJEURE)

Kann eine Partei ihre Verpflichtungen infolge höherer Gewalt nicht oder nur eingeschränkt erfüllen, wird sie für die Dauer und im Umfang der Auswirkungen von der Leistungspflicht befreit. Als Ereignisse höherer Gewalt gelten insbesondere, aber nicht abschliessend: Naturkatastrophen, extreme Wetterbedingungen, Epidemien, Pandemien, behördliche Anordnungen, Streiks, Unruhen, Krieg, Terrorakte, Stromausfälle sowie Ausfälle von Zulieferern oder Transportmitteln, die ausserhalb des Einflussbereichs der Parteien liegen. Die betroffene Partei informiert die andere unverzüglich schriftlich über das Ereignis und trifft zumutbare Massnahmen zur Schadensminderung. Der Auftraggeber vergütet dem Auftragnehmer sämtliche bis zum Eintritt des Ereignisses nachweislich angefallenen Kosten sowie bereits erbrachten Teilleistungen – unabhängig davon, ob die Gesamtleistung noch erbracht werden kann. Dazu zählen insbesondere Lebensmittel- und Materialeinkäufe, interne Personalaufwände, gebuchtes Personal sowie nicht rückerstattbare Drittleistungen. Dauert das Ereignis länger als 30 Tage, können beide Parteien schriftlich und ohne Schadenersatzfolgen vom Vertrag zurücktreten. Die Kostentragungspflicht des Auftraggebers gemäss Absatz 3 bleibt davon unberührt.

15. VERSCHIEDENES

Anwendbar ist das schweizerische Recht. Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

VERSION VOM 15. JUNI 2026