

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Kochkurse

Stand: 14.11.2007

### 1. Kursablauf

Kochatelier Brenner bietet Koch- und Weinkurse für alle Interessentengruppen an. Hierbei dreht sich alles rundum das Thema Kochen, Erleben und Genießen.

Nach der Begrüßung durch unser Team, folgt eine kurze Einführung zum Kursablauf, den Räumlichkeiten und den Geräten. Wir kochen dann gemeinsam in kleinen Gruppen unter Anleitung unserer Köche, die Hinweise und Tipps, sowohl zur Küchentechnik, als auch zur Wirkung und Anwendung der verwendeten Lebensmittel geben.

Am Ende des Kurses werden Ihre kulinarischen Kreationen in unserem gemütlichen Eventraum gemeinsam verspeist. Selbstverständlich werden Sie mit erlesenen Weinen und anderen Getränken versorgt.

Zum Abschluss erhalten Sie die Rezepte des Kurses, ggf. Ernährungstipps, sowie Literaturhinweise und eine Überraschung. Unsere Rezepte sind so zusammengestellt, dass sie auch ohne großen Aufwand im Alltag nachgekocht werden können.

Dauer und Teilnehmerzahlen der einzelnen Veranstaltungen können variieren. Im Allgemeinen beträgt die Dauer eines Kurses zwischen 3 und 5 Stunden. Die Teilnehmerzahl in den Kochkursen liegt meistens zwischen 8 und 12 Personen. Bei Weinproben können bis zu 30 Personen teilnehmen.

Alle Kurse können auch von Vegetariern gebucht werden. Bitte teilen Sie uns dies, ebenso wie eventuelle Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten, in jedem Fall telefonisch vor der Anmeldung mit. Die zum Kochen verwendeten Zutaten sind von höchster Qualität und bevorzugt aus ökologischer Landwirtschaft.

### 2. Kursanmeldung und Zahlungsbedingungen

Die Anmeldung kann persönlich oder per Online-Formular, E-Mail, Post oder Fax spätestens 24h vor Kursbeginn erfolgen. Erfolgt die Anmeldung per Online-Formular, wird nach Eingabe Ihrer persönlichen Daten und durch Anklicken des Buttons 'Senden' eine verbindliche Kursanmeldung, bzw. Gutscheinstellung abgegeben.

Die Anmeldeformulare können telefonisch, unter Tel. 08802 / 263, angefordert oder im Internet auf der Homepage [www.kochatelier-brenner.de](http://www.kochatelier-brenner.de) unter dem Punkt Kursanmeldung ausgedruckt werden.

Anschließend erhalten Sie von uns eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Der Kaufvertrag kommt mit unserer Auftragsbestätigung zustande. Die Rechnung ist innerhalb von 10 Tagen per Überweisung zu bezahlen, spätestens jedoch 5 Tage vor dem Veranstaltungstag. Sie erhalten dann Ihr Kursticket. Barzahlungen sprechen Sie bitte telefonisch mit uns ab. Zahlungen erfolgen auf das Konto:

Wohnharmonie Brenner  
Sparkasse Weilheim  
BLZ 703 510 30  
Konto-Nr. 33035

**Sollte die Kursgebühr nicht innerhalb von 7 Tagen vor dem Kurstermin eingegangen sein, geben wir den reservierten Platz wieder frei.**

### 3. Gutschein

Mit einem Gutschein kann sich der Beschenkte zu jedem Kurs mit freien Plätzen anmelden. Die Anmeldung mit einem Gutschein ist ebenso verbindlich, wie eine normale Buchung.

Gutscheine haben die Gültigkeit von 6 Monaten ab Ausstellungsdatum. Sollte der Gutschein nicht in diesem Zeitraum eingelöst werden, kann dieser vor Ablauf der Frist schriftlich oder telefonisch verlängert werden.

Gutscheine können telefonisch, schriftlich, per E-Mail oder im Internet unter Gutscheinstellung angefordert werden. Bezahlung der Gutscheine erfolgt innerhalb von 10 Kalendertagen nach Ausstellung.

Geben Sie bitte direkt bei der Buchung Ihre Gutscheinnummer an und bringen Sie den Gutschein zum Kurs mit. Sie erhalten anschließend von uns eine Anmeldebestätigung. Erst mit Aushändigung des Gutscheins gilt der Kurs als bezahlt, denn der Gutschein gilt als Kursticket.

Sollte der Gutscheinwert für den gewählten Kurs nicht ausreichen, bezahlen Sie einfach den Restbetrag gemäß unserer Rechnung.

Sollte ein Gutscheinbetrag über die Teilnahmegebühr Ihres Kurses hinausgehen, steht Ihnen der Restbetrag zur Verrechnung mit einer weiteren Veranstaltung, exklusiven Getränken oder für einen Einkauf aus unserem Zubehörsortiment zur Verfügung.

### 4. Teilnahmegebühren

Die Teilnahmegebühren für die jeweiligen Koch- und Weinkurse entnehmen Sie bitte dem Programmangebot. Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, außer bei Firmen- und Privatveranstaltungen.

Die Kochkurse beinhalten das Kochtraining, das Menü und begleitende Getränke.

Die Weinkurse beinhalten die Weinprobe, welche von professionellen Weinkennern geleitet wird und begleitende Getränke.

Die Weinkurse beinhalten die Weinprobe, die von professionellen Weinkennern geleitet wird, begleitende Getränke, sowie eine Mappe mit Informationen.

### 5. Absage / Übertragbarkeit / Stornierung / Erstattung

Sie können Ihr Kursticket auf eine andere Person übertragen oder bis spätestens 10 Tage vor Kurstermin gegen volle Erstattung der Kursgebühr zurückgeben. Bei Stornierung bis zu 5 Werktagen vor dem Kursabend erstatten wir Ihnen 50%, bei einem späteren Zeitpunkt oder bei Nichterscheinen verfällt die Kursgebühr.

Wir behalten uns vor wegen Krankheit, aus organisatorischen Gründen oder wegen zu geringer Teilnehmerzahl, die Veranstaltung bis 24 Stunden vor Kursbeginn abzusagen. Bei Absage der Veranstaltung unsererseits, kann stattdessen auf Wunsch entweder ein anderer Kurs belegt werden, vorausgesetzt, es sind noch Plätze frei, ein Ersatztermin gestellt werden oder die Teilnahmegebühr ohne Abzug erstattet werden.

Änderungen sowohl bei den Kursleitern als auch bei den Menüzutaten behalten wir uns vor. Diese Änderungen berechtigen nicht, vom Kurs zurückzutreten oder die Kursgebühr zu mindern.

### 6. Hausordnung

In den Räumlichkeiten der Kochschule darf nur nach Erlaubnis geraucht werden. Die Hinweise der Seminarleiter sind unbedingt zu beachten.

Wir empfehlen Ihnen bequeme, leichte Kleidung und Schuhe. Bitte denken Sie daran, dass es durch das Kochen auch mal wärmer werden kann. Kochschürzen werden durch uns gestellt.

## 7. Hygiene

Jeder Teilnehmer verpflichtet sich, folgende Hygieneregeln einzuhalten:

- Hand- und Armschmuck sind vor dem Kurs abzulegen.
- Bei Kursbeginn und nach Toilettenbesuchen müssen die Hände gründlich gewaschen werden.
- Alle Hinweise des Kurleiters zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln müssen befolgt werden.
- Personen mit offenen, eitrigen und entzündeten Wunden an Händen oder Unterarmen, sowie mit Fieber, Erbrechen oder Durchfall, dürfen nicht am Kochkurs teilnehmen. Sie erhalten einen Gutschein über die bezahlte Kursgebühr.
- Der Kursteilnehmer verpflichtet sich eventuell vorhandene Allergien, gesundheitliche Einschränkungen, Krankheiten u.ä. die ihn und auch weitere Teilnehmer des Kurses gefährden oder gefährden könnten, vor Beginn des Kurses anzuzeigen.

## 8. Haftung

Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigten Einrichtungen und Gegenstände von Kochatelier Brenner. Wir haften nicht für Schäden wie Verletzungen, Diebstahl, Unfälle (eigene oder durch Dritte verschuldet) oder allergische Reaktionen, die aus der Teilnahme an einem Kochkurs erwachsen können. Bucht ein Teilnehmer für andere Teilnehmer (z.B. Komplettbuchung einer Firma, Geburtstagsfeier o. ä.), so haftet er für seine Gäste.

### Hinweis – Herzschrittmacher:

Bei aktivierter Induktions-Kochstelle wird in nächster Umgebung ein elektromagnetisches Feld aufgebaut. Unter Umständen kann es zu Beeinträchtigungen des Herzschrittmachers kommen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Schrittmachers oder an Ihren Arzt.

## 9. Gerichtsstand

Sämtliche Verpflichtungen unterstehen deutschem Recht. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Weilheim i.OB.