

**Herzlich Willkommen!**

**Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Raummiete im Weiterbildungszentrum WäBi interessieren.**

Die Hotel & Gastro formation Zürich bildet Lernende zu Profis in Restaurants, Hotels und Küche aus. In unserem Ausbildungszentrum in Wädenswil werden in komplett ausgestatteten Hotelzimmern und Profiküchen Alltagssituationen eins zu eins nachgebildet. Die Lernenden erhalten eine realistische, praxisorientierte Grundlagenausbildung, um ihren Arbeitsalltag kompetent zu meistern.

Das Ausbildungszentrum dient in erster Linie dem Schulbetrieb für überbetriebliche Kurse (ÜK). Ausserhalb dieser Nutzung können einzelne Räume oder das ganze Haus exklusiv gemietet werden.

Auf den folgenden Seiten bringen wir Ihnen unsere verschiedenen Angebotsmöglichkeiten näher.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen unserer Dokumentation und freuen uns Sie bei Fragen oder konkreten Anfragen direkt zu beraten.

Herzliche Grüsse

Ihre Hotel & Gastro *formation*

**Ausbildungszentrum WäBi**

Seestrasse 69 | 8820 Wädenswil



## Raumübersicht

Obschon wir ein Bildungszentrum sind, entsprechen alle Einrichtungen/Apparate etc. dem neusten Standard und sind voll funktions- und praxistauglich. Wir verfügen über keine pro forma Einrichtungen. Die Räumlichkeiten sind auf drei Etagen verteilt. Das Gebäude verfügt über Personenaufzüge und alle Räumlichkeiten sind rollstuhlgängig. Eine behindertengerechte Toilette ist vorhanden.

Vermietungen werden ausschliesslich für Bildungs- oder Informationsveranstaltungen gewährt. Für Familienfeiern, Feste, Geburtstage stehen die Räumlichkeiten nicht zur Verfügung. Bei Unklarheiten dürfen Sie gerne direkt mit uns Kontakt aufnehmen. Anfragen für (politische) Anlässe, welche nicht mit dem Gesetz vereinbar sind (beispielsweise von menschenfeindlichen oder radikalen Gruppen) werden grundsätzlich abgelehnt.

### Bestuhlungsvarianten

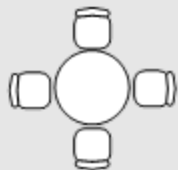
Unsere Räumlichkeiten können individuell nach Kundenwunsch bestuhlt und eingerichtet werden. Nachfolgend zeigen wir unsere Bestuhlungsvarianten als Legende. Auf den folgenden Seiten der Dokumentation finden Sie diese jeweils raumbezogen mit der genauen Anzahl Personen.

## Kapazitäten

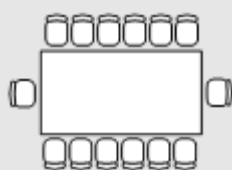
	Etage	Fläche	Seite
Schulküche «Eugen Pauli»	1.OG	133 m <sup>2</sup>	7
Schulküche «Antonin Carême»	2.OG	124 m <sup>2</sup>	6
Schulküche «Auguste Escoffier»	2.OG	145 m <sup>2</sup>	6
Demoküche «1»	3.OG	73 m <sup>2</sup>	8
Demoküche «2»	3.OG	73 m <sup>2</sup>	8
Demoküche «3»	3.OG	73 m <sup>2</sup>	8
Schulzimmer «Hans C. Leu»	3.OG	73 m <sup>2</sup>	9
Schulzimmer «César Ritz»	3.OG	75 m <sup>2</sup>	9
Sitzungszimmer «Paul Bocuse»	3.OG	37 m <sup>2</sup>	10
Schulrestaurant inkl. Buffet «Ueli Prager»	1.OG	102 m <sup>2</sup>	7
Schulrestaurant inkl. Buffet «Else Züblin»	2.OG	128 m <sup>2</sup>	6
Saal «Emil Wartmann»	2.OG	102 m <sup>2</sup>	11
Saal «Rosa Tschudi»	2.OG	107 m <sup>2</sup>	11
Grosser Saal «Wartmann & Tschudi & Züblin»	2.OG	209 m <sup>2</sup>	12
Wäscherei / Lingerie	EG	65 m <sup>2</sup>	-

*Im EG befinden sich zur freien Benutzung je eine Damen- und Herrengarderobe mit 60 verschliessbaren Schränken inkl. Duschen (Vorhängeschlösser müssen mitgebracht werden).*

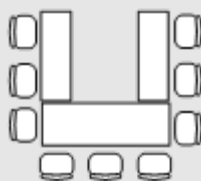
### Legende



4er Tische



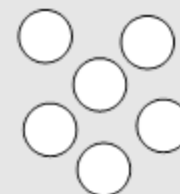
Blocktisch



U-Form



Kino



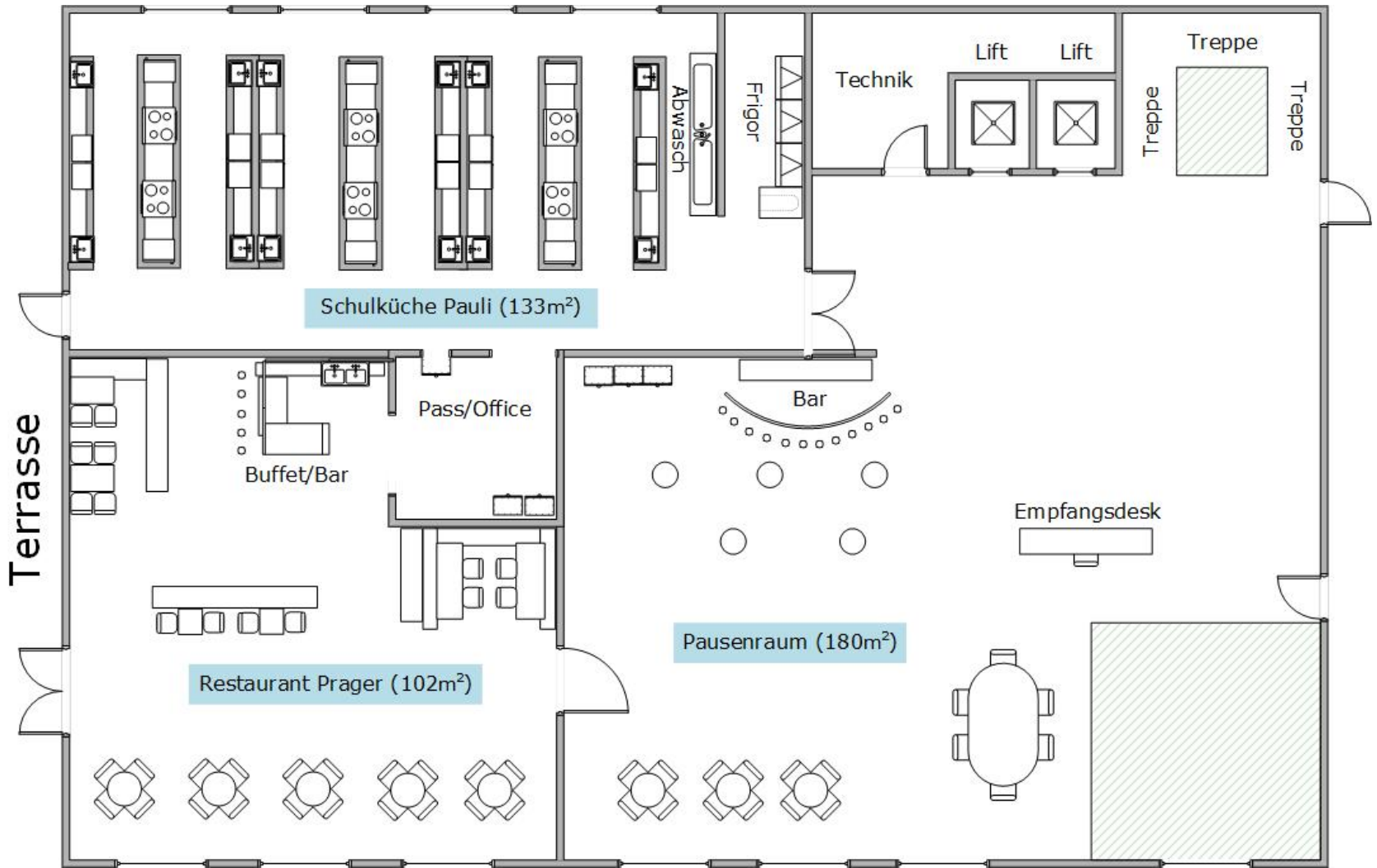
Stehend (Apéro)



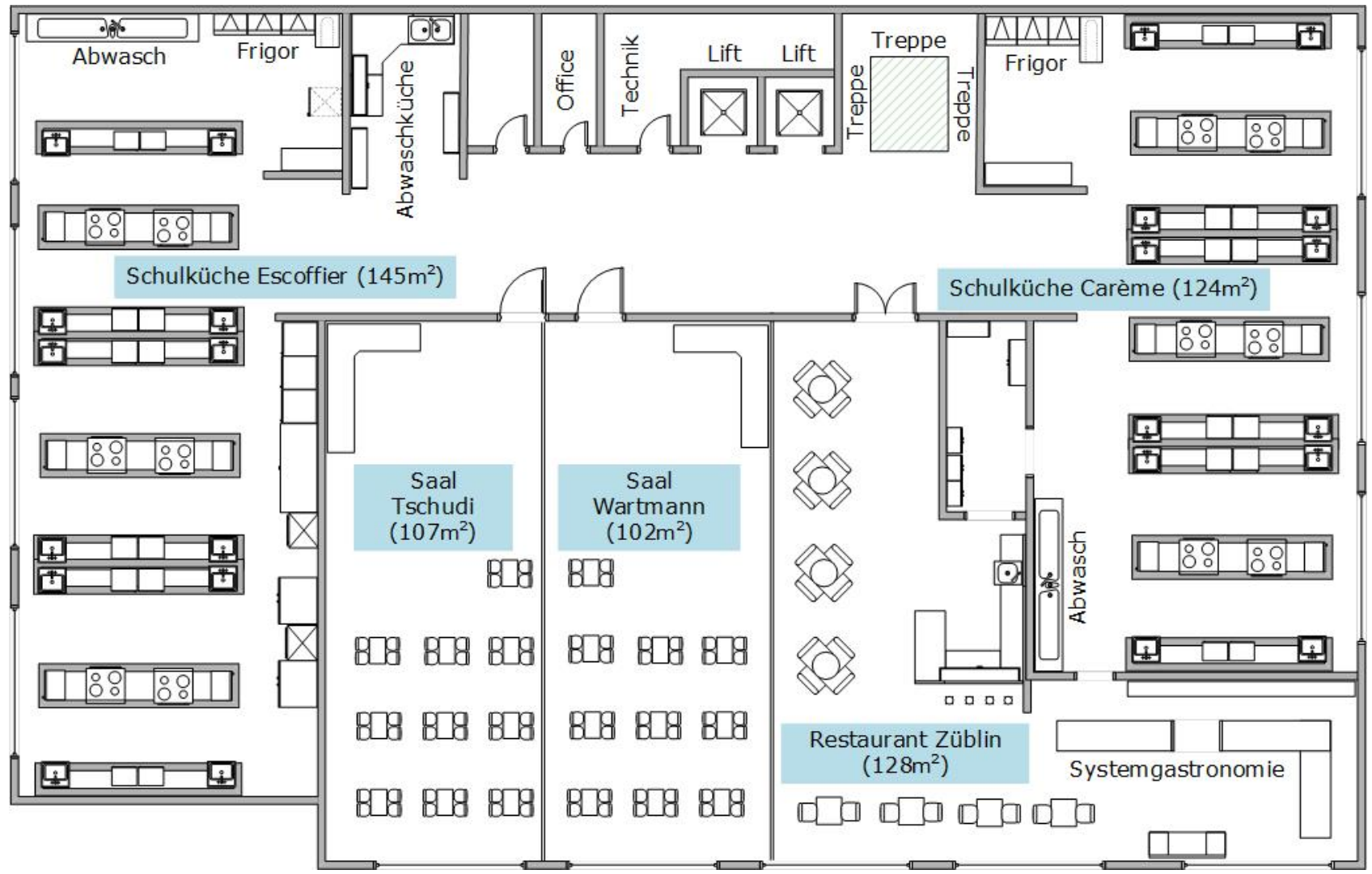
Klassenzimmer



# Plan 1. OG

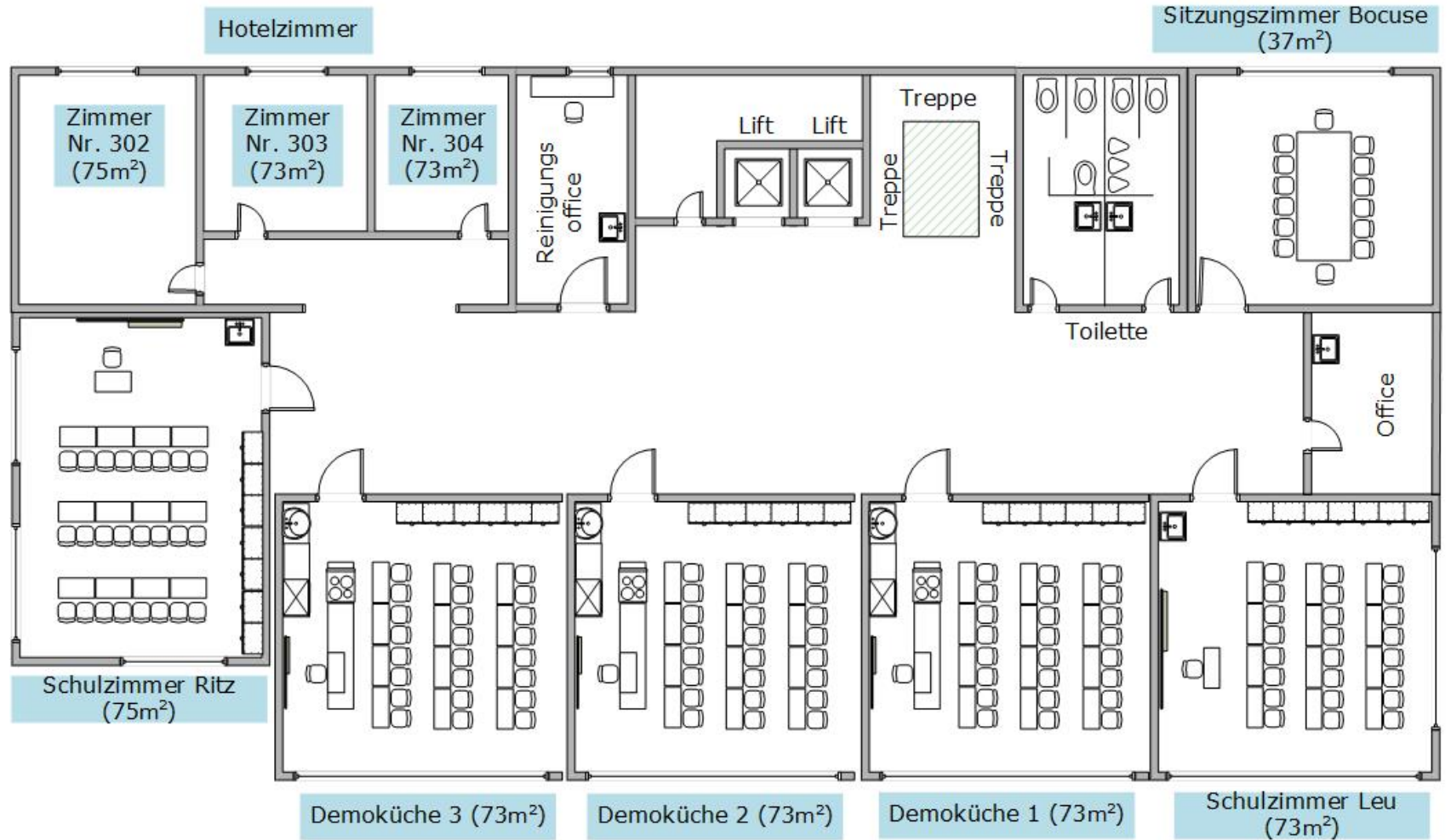


# Plan 2.OG





# Plan 3.OG



## Schulküche Escoffier, Carême & Restaurant Züblin

2. OG | 125 bzw. 145m<sup>2</sup>

### Beschreibung

Im 1. OG sowie im 2. OG befindet sich je eine Kombination aus Schulküche & Schulrestaurant. Beide Restaurants verfügen über eine atemberaubende Aussicht auf den Zürichsee und naheliegenden Glarner Alpen.

### Kapazität

Die Schulküche Carême ist für max. 24 Personen ausgelegt. Im Restaurant Züblin können bis zu 24 Personen, mit der gegebenen Bestuhlung, sitzend bedient werden.



Schulküche Carême

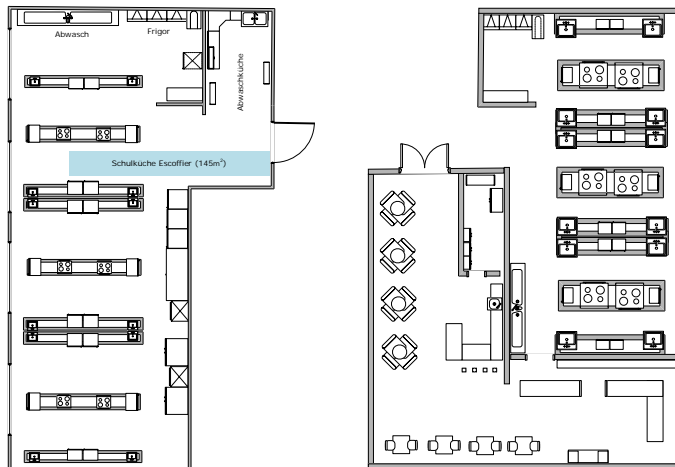


Schulküche Carême

### Raumplan

Escoffier (145m<sup>2</sup>)

Carême (124 m<sup>2</sup>) & Züblin (128m<sup>2</sup>)



Escoffier

Carême und Züblin



Restaurant Züblin



Systemgastronomie Züblin

# Schulküche Pauli & Restaurant Prager

1. OG | 102 bzw. 133m<sup>2</sup>

## Beschreibung

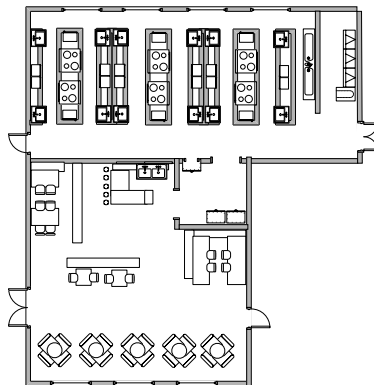
Im 1. OG sowie im 2. OG befindet sich je eine Kombination aus Schulküche & Schulungsrestaurant. Beide Restaurants verfügen über eine atemberaubende Aussicht auf den Zürichsee und naheliegenden Glarner Alpen.

## Kapazität

Die Schulküche Pauli ist für max. 24 Personen ausgelegt. Im Restaurant Prager können bis zu 36 Personen, mit der gegebenen Bestuhlung, sitzend bedient werden.

## Raumplan

Pauli (133m<sup>2</sup>) & Prager (102m<sup>2</sup>)



Schulküche Pauli



Restaurant Prager



Restaurant Prager



Restaurant Prager Terrasse

## Demoküche 1-3

3. OG | je 73m<sup>2</sup>

### Beschreibung

Im 3.OG, parallel zum Zürichsee gelegen, befinden sich gesamthaft drei identisch ausgestattete Demoküchen mit wunderschöner Aussicht.

### Kapazität

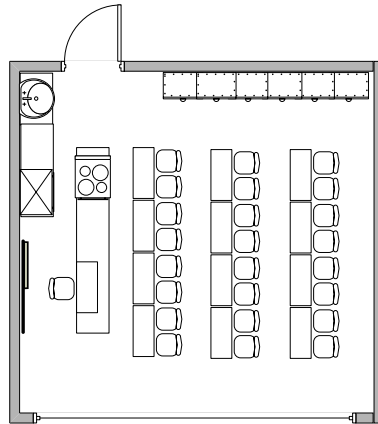
Die Demoküchen eignen sich optimal für Kochschulungen bis zu 24 Personen sitzend. Die Bankreihen sind stufenförmig, nach hinten ansteigend angeordnet.



Demoküche 1-3



### Raumplan



### Ausstattung

- ▶ 1 CTOUCH Bildschirm (HDMI-Anschluss) mit magnetischer Wandtafel
- ▶ 1 Visualizer
- ▶ 1 Drucker sw
- ▶ 1 Flipchart
- ▶ 1 Pinnwand

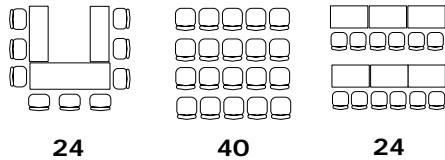
## Schulzimmer Ritz und Leu

3. OG | 75m<sup>2</sup>

### Beschreibung

Ebenfalls im 3.OG liegen die zwei Schulzimmer Ritz und Leu. Sie sind auf Frontalunterricht ausgelegt und eignen sich optimal für Schulungen oder Sitzungen.

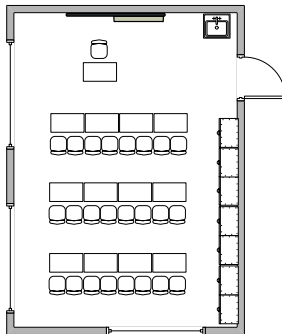
### Kapazität



Schulzimmer Ritz



### Raumplan



### Ausstattung

- ▶ 1 CTOUCH Bildschirm (HDMI-Anschluss) mit magnetischer Wandtafel
- ▶ 1 Visualizer
- ▶ 1 Flipchart

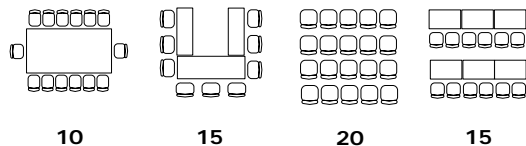
## Sitzungszimmer Bocuse

3. OG | 37m<sup>2</sup>

### Beschreibung

Im 3. OG zur Bergseite befindet sich unser Sitzungszimmer.

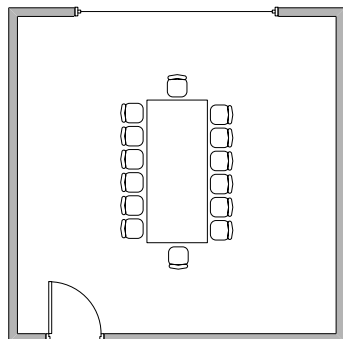
### Kapazität



Sitzungszimmer Bocuse



### Raumplan



### Ausstattung

- ▶ 1 CTOUCH Bildschirm (HDMI-Anschluss) mit magnetischer Wandtafel
- ▶ 1 Visualizer
- ▶ 1 Telefonanlage

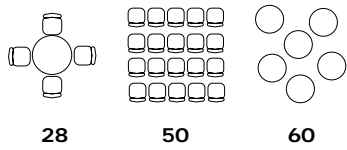
# Saal klein

2. OG | 105m<sup>2</sup>

## Beschreibung

Im 2.OG liegen unsere beiden kleinen Säle. Sie lassen sich individuell einrichten und können für Veranstaltungen unterschiedlichster Art genutzt werden.

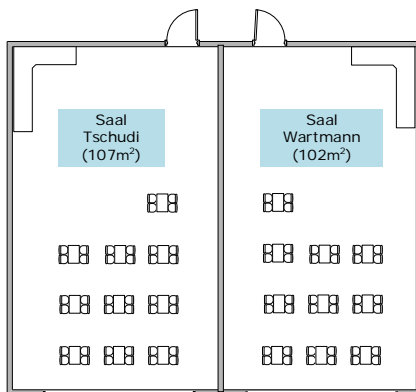
## Kapazität



Saal Tschudi



## Raumplan



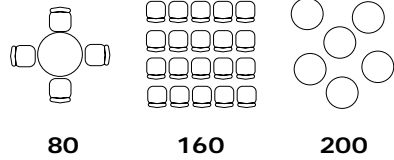
# Saal gross

2. OG | 260m<sup>2</sup>

## Beschreibung

Die beiden kleinen Säle und das Schulrestaurant Züblin im 2. OG lassen sich zu einem grossen Saal verbinden. Hier können grössere Veranstaltungen wie GV's oder Informationsveranstaltungen durchgeführt werden.

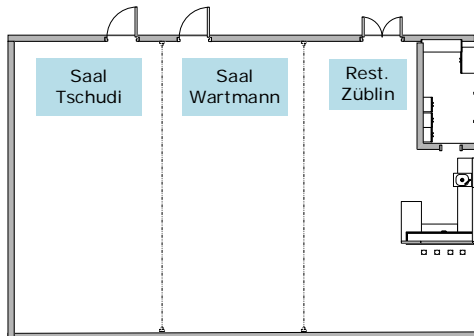
## Kapazität



Saal Tschudi



## Raumplan



# Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB's

## Anspruch

Es besteht kein Rechtsanspruch auf die Benützung des Ausbildungszentrum WäBi (nachstehend Vermieterin genannt).

## Nutzungsbedingung / Übergabe / Rückgabe

Eine im Vorfeld intern definierte Person (InstruktorIn / Hauswart / Duty Manager) überwacht während der Vermietung die Einhaltung der Benützungsvorschriften und nimmt die Übergabe sowie die Abnahme der Räume und des Inventars vor. Diese Person ist auch für die Instruktion von Maschinen/Gerätschaften etc. verantwortlich.

## Konditionen

Unsere Preise sind im Beilagen-Blatt «Preisliste Raumvermietung» aufgeführt.

Wir unterscheiden zwischen **fixen Mietpreisen für die Räumlichkeiten** und **optionalen Leistungen**. Es handelt sich hierbei lediglich um Richtpreise. Je nach Anlassart und Spezial-Kundenwünschen können die Preise sowohl negative wie auch positive Auswirkungen haben - Verlangen Sie einfach eine für Sie unverbindliche Offerte.

Der verhandelte Preis wird nach dem Anlass in Rechnung gestellt. Diese ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum -ohne jeglichen Abzüge- zur Zahlung fällig.

Zusätzlicher Aufwand für vom Mieter verlangte oder durch die Nutzung verursachte Präsenz- und Arbeitszeiten des Hausdienstes sowie Spezial- und Schlussreinigungen werden dem Mieter separat in Rechnung gestellt, sofern diese nicht im Vorfeld vereinbart worden sind.

Wir freuen uns, Ihren Anlass mit Ihnen zusammen zu organisieren. Alle administrativen Arbeiten bis zur Unterzeichnung des abschliessenden Vertrags, die im Rahmen der Veranstaltung liegen, sind in der Dienstleistung eingerechnet. Zusätzlich erwünschte Aufwände wie Beschilderung, Menükarten, Namenskärtchen, zusätzliches Personal oder ein allfälliges F&B Angebot werden nach Aufwand separat in Rechnung gestellt.

## Annulation

Bei Annullierung einer Reservation weniger als 4 Wochen vor dem geplanten Anlass verrechnet die Vermieterin für den administrativen Aufwand bis zu 50% der Gebühr (wird aufgrund der bereits erbrachten Vorleistungen berechnet).

## Geltungsbereich

Gilt für das ganze WäBi bzw. die gemieteten Räumlichkeiten/Einrichtungen.

## Parkplätze

Bei Fremdvermietung ausserhalb des Schulbetriebes stehen die freien Parkplätze zur Verfügung (5 Stück).

Während des Schulbetriebes stehen keine Parkplätze zur Verfügung. Die Mieter und deren «Kunden» werden angehalten, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen oder aber die Parkplätze in der näheren Umgebung zu benutzen (Fussweg Bahnhof-Zentrum 5 Minuten).

## Sicherheit

Den behördlichen Auflagen, insbesondere den feuerpolizeilichen Vorschriften (Notausgänge, Dekorationsmaterial, usw.) sind zwingend Folge zu leisten. Versicherungen für Personen- und Sachschäden, die aus der Organisation und Durchführung des Anlasses erwachsen, sind Sache des Mieters. Die Vermieterin lehnt für solche Schäden jede Haftung ab.

Die Vermieterin lehnt dem Mieter gegenüber jeder Haftung für Diebstahl und Beschädigungen in den vermieteten Anlagen ab. Es ist dem Mieter überlassen, für sich selbst sowie die Teilnehmenden entsprechende Massnahmen vorzusehen. Wird aus feuerpolizeilichen Gründen (gemäss Pflichtenheft der Gebäudeversicherung) das Stellen einer Brandwache verlangt, so hat der Veranstalter diese selber zu organisieren und zu entschädigen. Je nach Mietanlass kann dem Mieter gegen Unterschrift ein Schlüssel ausgehändigt werden. Bei Verlust haftet der Benutzer bzw. Mieter für den Ersatz einer neuen Schliessanlage am gesamten Mietobjekt.

## Verantwortung

Die grundsätzliche Verantwortung für den Anlass liegt beim Mieter. Dies gilt sowohl für das Mietobjekt/-anlage wie auch für Schäden oder Verluste, welche aus dem Anlass des Mieters heraus entstanden sind. Jugendliche dürfen gemietete Anlagen nur betreten, wenn die verantwortliche Person anwesend ist. Diese Person übernimmt der Vermieterin gegenüber, die volle Verantwortung vom Eintritt bis zum Verlassen der Anlagen. Gesuche von Jugendlichen unter 18 Jahren werden abgelehnt.

## Sanktionen

Bei Missachtung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen und den Vorgaben in den objektbezogenen Bedingungen kann die Vermieterin weitere Sanktionen gegen den verantwortlichen Mieter ergreifen. In schwerwiegenden Fällen kann die Vermieterin weitere Reservationen des betreffenden Mieters auflösen, verhindern und/oder bereits erteilte Bewilligungen entziehen.

## Hausordnung

Auf die Anwohner ist gebührend Rücksicht zu nehmen und die Lärmmissionen sind vor, während und nach der Veranstaltung auf ein Minimum zu beschränken.

In allen Räumen des Gebäudes herrscht **striktes** Rauchverbot.

Bei ungenügender Reinigung kann der Veranstalter nachträglich beigezogen werden oder der Mehraufwand des Hauswartes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Sämtliches Mobiliar ist nach Schluss des Anlasses an den Bestimmungsort zu verräumen. Materialverluste und Beschädigungen durch den Mieter sind zu melden. Die Kosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

## Informationspflicht

Der Veranstalter verpflichtet sich, bezüglich Inhalt und Form der Veranstaltung, gegenüber dem Vermieter vor Vertragsabschluss zur Transparenz. Wie in der Beschreibung auf Seite 2 erwähnt behält sich der Vermieter vor, Anlässe und Veranstaltungen die ethisch, politisch oder religiös polarisieren und somit die Sicherheit und/oder das Ansehen der Hotel & Gastro formation selbst, der Gäste und Mitarbeitenden gefährden, nicht auszurichten oder, sollte der Gegenstand der Veranstaltung erst nach Vertragsabschluss bekannt werden, diese auch kurzfristig abzusagen.

## Personenanzahl

Die definitive Personenzahl benötigen wir bis 3 Tage vor dem Anlassbeginn. Diese Zahl gilt als Verrechnungsbasis. Ist die effektive Anzahl der Personen kleiner, so gilt die bestätigte Personenzahl als minimale Verrechnungsrundlage.

## Zeiten

Um die Übergabe des Mietobjektes und den Ablauf des Anlasses zeitlich gut planen zu können, müssen der Reservation genaue Zeiten angegeben werden. Die Dauer der Reservation ist verpflichtend um Nachfolgeveranstaltungen oder den Schulbetrieb nicht zu tangieren. Auf- und Abbaueiten sind dabei vorgängig einzuplanen.

## Technische Einrichtungen

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe der verwendeten technischen Hilfsmittel verantwortlich. Beschädigungen derer werden dem Veranstalter vollumfänglich in Rechnung gestellt. Störungen an technischen Hilfsmitteln des Vermieters werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Der Mieter übergibt alle technischen Einrichtungen in einwandfreiem, betriebsfähigem Zustand.

## Angebot

Grundsätzlich tritt die Hotel & Gastro formation als Vermieterin von Räumlichkeiten oder als Kursanbieter auf. Der Mieter ist frei ob er allfällige Lebensmittel für Kochschulungen, -Snacks & Getränke für Sitzungen oder Schulungen, Hilfsmittel und Personal selber mitbringt oder vom Vermieter gestellt haben will. Falls der Mieter vom Vermieter ein Angebot verlangt wird dieses nach Aufwand offeriert, berechnet und dem Mieter nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

Gerne erstellen wir Ihnen passend zu Ihrem Anlass ein Angebot.