

Mietbestimmungen bei Vermietung Restaurant Eulachstrand

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	2
2	Bedingungen zur Benützung unserer Infrastruktur	3
3	Infrastruktur Eulachstrand	4
3.1	Räumlichkeiten	4
3.2	Bestandteil des Mietvertrages: Mobiliar	4
3.3	Mobiliar gegen Aufpreis	4
3.4	Ausstattung der Gastroküche:.....	5
4	Annullierungskosten	5
5	Haftung	5
6	Lärm	5
7	Reinigung und Entsorgung	6
8	Sicherheitsdispositiv	6
8.1	Lüftung im Saal Eulachstrand	6
8.2	Lüftung in der Küche.....	6
9	Vorgehen bei einem Feuer-Brandalarm (Ernstfall)	7
10	Vorgehen bei Feuer-Fehlalarm	7
10.1	Was ist ein Fehlalarm?.....	7
10.2	Wie wird ein Fehlalarm festgestellt?.....	7
11	Notrufnummern	8
12	Gastgewerbegesetzliche Auflagen, der Wirtschaftspolizei Winterthur	8
13	Kontakt	9

1 Allgemeines

1. Die Mietbestimmungen «Restaurant Eulachstrand» treten ab dem 1. November 2023 in Kraft und ersetzen alle bisherigen Bestimmungen. Änderungen sind vorbehalten.
2. Der Mieter anerkennt mit seiner Unterschrift in der Offerte diese Mietbestimmungen, Vorschriften sowie die gastgewerblichen Auflagen der Stadt Winterthur.
3. Der Mietvertrag kann rechtsgültig nur von urteilsfähigen Personen abgeschlossen werden, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Sie übernehmen mit ihrer Unterschrift die volle Verantwortung für das Mietobjekt während der Dauer der Belegung, sowie für die ordnungsgemässe Übergabe nach der Benützung.
4. Der Mieter bezahlt spätestens bei der Schlüsselübergabe ein Depot von CHF 300.00. Dieses gilt für den Schlüssel und als Anzahlung für allfällige durch den Mieter entstandenen Schäden oder zusätzliche Reinigungskosten und wird bei Nichtgebrauch voll zurückerstattet bzw. als Anzahlung für den Mietpreis verrechnet. Der Mietpreis wird nach dem Anlass separat in Rechnung gestellt und sind innert 30 Tagen zahlbar.
5. Bei dem vereinbarten Zeitpunkt der Schlüsselübergabe beginnt bzw. endet das Mietverhältnis. Verspätetes Erscheinen wird zusätzlich in Rechnung gestellt. Der Schlüssel muss am Schluss des Festes in den Rapportbriefkasten geworfen werden, dieser befindet sich unterhalb des Briefkastens (an der Grüzestrasse). Achtung: bitte nicht vergessen das Auto aus dem Innenhof zu fahren, da Sie ohne den Schlüssel das Gittertor nicht mehr öffnen können.
6. Auf dem Areal gibt es eine begrenzte Anzahl Parkplätze. Die Parkordnung ist zu beachten.
7. Das Übernachten in den Räumlichkeiten ist nicht gestattet.
8. In allen Räumen gilt ein generelles Rauchverbot.
9. Das Anbringen von Plakaten oder Sonstigem ist an den Wänden im Gebäude nicht erlaubt (Egal ob mit Klebband oder Nägel etc.). Bitte die Aufhänge Vorrichtungen benützen, max. 5kg.
10. Das Gittertor schliesst jeden Abend bis am Morgen sein Tor von alleine, ausser am Sonntag da bleibt es den ganzen Tag zu. Bei der Musikanlage hat es an der Wand rechts einen Knopf zum Öffnen des Tors, sobald das Tor ganz offen ist, schliesst es gleich wieder. Das Gittertor darf nicht zugeklebt werden. Wenn Sie das Tor länger offenhalten möchten beraten wir Sie gerne.
11. Für die Haustüren des Läbesraums haben Sie die Möglichkeit durch Drehen des Schliessschalters (oben bei den Türen) auf 1 oder 0 zu stellen. Wenn Sie auf 1 stellen, sind die Türen von beiden Seiten offen. Anders ist es, wenn der Schalter auf 0 ist dann kann niemand ohne Schlüssel hineinkommen, jedoch kann der Saal immer verlassen werden. Am Ende Ihres Festes muss der Schalter immer auf 0 gedreht sein.
12. Solange die Covid 19 Auflagen in Kraft sind, müssen die Bundesrätlichen Weisungen zwingend umgesetzt werden. Es liegt in der Verantwortung des Mieters.

2 Bedingungen zur Benützung unserer Infrastruktur

1. Das Geschirr und die Gläser muss vom Mieter gereinigt, und sauber in der Küche auf einem Wagen und in den (Gläserboxen) hingestellt werden. Damit wir kontrollieren können, ob das Geschirr sauber ist. Unterhalb der Registrierkasse befinden sich frische Abtrocknungstücher und Putzlumpen.
2. Am Schluss beim Abwasch den Druck der Brause lösen, und die Abwaschmaschine reinigen. Die Küchen- Lüftung auf 1 einstellen und das linke Fenster im Sommer gekippt offenlassen. Die Türen der Küche ebenfalls geöffnet lassen.
3. Musikanlage: Der Kunde muss sich ein paar Tage vor dem Anlass melden, wenn noch Fragen zur Musikanlage bestehen. Ohne Ihren ausdrücklichen Wunsch (würde in der Offerte erwähnt) wird niemand vor Ort sein bei Ihrem Fest.
4. Auf Wunsch geben wir Ihnen einen W-LAN Code, mit einer begrenzten Gültigkeit.
5. Grillmiete: Bitte beachten Sie, dass das Auffangblech mit Alufolie abgedeckt ist und eventuell noch mit Salz bestreuen. So kann die Reinigungszeit wesentlich verkürzt werden. Der Grill ob gemietet oder selbst mitgenommen, darf nur auf dem Rasen aufgestellt werden. Wenn auf den Steinplatten Fettspritzer vom Grill zu sehen sind, wird das Ihnen verrechnet.
6. Auf Verlangen, stellen wir Ihnen eine Grillplatte, Feueranzünder und Grillzange bereit.
7. Zum nachfüllen der Kaffeemaschine sind Kaffeebohnen, Assugrin, Zucker, Kaffeerahm und diverse Teebeutel in den Buffetschubladen und unterhalb der Kaffeemaschine zu finden. Mit dem Kaffeeschlüssel kostet der Kaffee Fr. 2.-, und das heiße Wasser ist gratis.
8. Sie wissen wie die Geräte in der Küche bedient werden müssen. Wenn Sie die Geräte falsch bedienen, und diese dadurch Schaden nehmen, werden wir das Ihnen verrechnen. Sie müssen sich im Voraus bei uns melden für eine Instruktion der verschiedenen Geräte. **Ohne vorgängige Instruktion wird die Küche nicht vermietet.** Bei bestelltem Personal, entfallen die Kosten der Küchenbenützung. Wenn Sie möchten räumen wir noch den Kühlschrank in der Küche leer, damit Sie genug Platz haben.
9. Getränke und Lebensmittel, Fleisch (wie auch Grillfleisch) können vom Läbesraum bezogen werden. Bestellungen sind in der Regel bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass zu tätigen. Lassen Sie sich beraten.
10. Wir bieten Bankette für Familien- und Firmenanlässe an, stellen Servicepersonal zur Verfügung und unterstützen Sie beim Einrichten des Saales. Lassen Sie sich beraten. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine attraktive Offerte.
11. Wenn Sie vom Läbesraum Personal mieten, muss folgendes eingehalten werden. Ab 6 Stunden Arbeitszeit, muss eine halbe Stunde Pause, und ab 9 Stunden eine Stunde Pause gewährt werden. Die maximale Arbeitszeit beträgt zehn Stunden pro Tag. Die Arbeitsstunden zwischen 23:00 Uhr und 6:00 Uhr, sowie den ganzen Sonntag werden mit einem Zuschlag von 25% verrechnet. Am Ende der Arbeit wird unser Mitarbeiter Ihnen den Arbeitsrapport zum Unterschreiben unterbreiten.
12. Feuerschalen und Finnenkerzen dürfen nur brandgesichert im Aussenbereich in Betrieb genommen werden. Die Steinplatten müssen ebenfalls geschützt werden.
13. Rauchmaschinen und Feuerwerk jeglicher Art ist strikt verboten.

3 Infrastruktur Eulachstrand

3.1 Räumlichkeiten

Der Saal ist geeignet für 20-100 Personen.

Ungefähre Grösse in Quadratmeter:

- Saal 100 m²
- Foyer 20 m²
- Empore 40 m²
- Garten 50 m²

3.2 Bestandteil des Mietvertrages: Mobiliar

Im Restaurant Eulachstrand ist folgendes vorhanden:

- Stühle 100 Stück
- Tische klappbar (80x160 cm) 20 Stück
- Stehtische 5 Stück
- WCs mit Pissoir und Lavabo
- Garderobe und Absperrbänder
- Kühlschrank im Gang
- Wasserspender mit gekühltem Hahnenwasser
- Diverse Stromanschlüsse
- im Sommer stehen im Garten fünf Achantische mit 40 Sitzplätzen (März bis Oktober)

Auf Anfrage können wir Ihnen folgendes gratis anbieten:

- Mikrofonständer
- Kurbel zu den Sonnenschirmen (diese müssen am Ende des Anlasses geschlossen sein)
- 2 gekühlte Salatbuffets
- eine Eismaschine
- Gelegenheit zum Tiefkühlen
- Suppenwarmhaltestation und eine Induktionsplatte
- Verdunkelung des Saals
- Grosse Leiter zum Dekorieren

3.3 Mobiliar gegen Aufpreis

Gegen Aufpreis kann folgendes dazu gemietet werden:

- Eine Verlängerung der Schliessungsstunde bis 2.00 Uhr.
- Teller, Besteck, Gläser etc.
- Touch-Screen Kaffeemaschine
- Gastronomie – Gasgrill mit Gasflaschen und auf Wunsch mit einer Grillplatte
- Audio/Video Anlage mit Beamer und Leinwand (separates PDF)

- Gastronomieküche mit verschiedenen Professionellen Geräten
- Flexible Raclette-Öfen 4er mit Kaltablage (20st.) auf Wunsch mit Installation (auch geeignet für kleine Pizza und Tischgrill)
- 3 weisse Profi-Pavillons mit Seitenwänden
- 4 Bühnenelemente à 2 x 1 Meter
- Sitzungszimmer mit TV
- Feuerschale mit Holz

3.4 Ausstattung der Gastroküche:

- 2 Kombisteamer, eine elektrische Kippbratpfanne und 4 Herdplatten
- Angliker-Schneidemaschine, Vakuumaschine, Rotormaschine, Stabmixer, Cutter
- Eine Abwaschmaschine und vielen weiteren Küchenuntensilien

4 Annullierungskosten

1. Bei Annullierungen bis 30 Tage vor dem vereinbarten Termin fallen keine Kosten an.
2. Bis 15 Tage vor dem vereinbarten Termin betragen die Kosten 20 % der Offerte.
3. Bis 5 Tage vor dem vereinbarten Termin betragen die Kosten 50 % der Offerte.
4. Unter 5 Tage vor dem vereinbarten Termin betragen die Kosten 100 % der Offerte.

5 Haftung

1. Die Mieter haften für Schäden, die während der Mietdauer entstanden sind. Schäden sind dem Vermieter unverzüglich zu melden. Ein entsprechender Schadenersatz ist direkt zu bezahlen. Bei grösseren Schäden kann vom Vermieter ein Fachmann für die Bestimmung der Schadenhöhe beigezogen werden.
2. Die Kosten eines allfälligen Einsatzes der Polizei, Sanität und/oder Feuerwehr gehen voll zulasten des Mieters.
3. Für sämtliche Gegenstände (fahrbare Habe, Material, Getränke, Esswaren) die vor, während und nach der Veranstaltung vom Mieter auf dem Areal des Restaurant Eulachstrand (Läbesraum) deponiert werden, haftet ausschliesslich der Mieter selbst (Beschädigungen durch Drittpersonen und/oder Diebstahl).
4. Der Läbesraum übernimmt keinerlei Haftung, weder für Personen- noch für Sachschäden. Für Personenversicherungen ist die Mieterschaft verantwortlich.

6 Lärm

1. Ab 22:00 Uhr ist der Gartensitzplatz geschlossen. Beim Rauchen nur gedämpfte Unterhaltung. Die Nachbarn werden es uns danken.
2. Ab 22:00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zurückzustellen. Es darf nur minimaler Lärm nach aussen dringen. Fenster und Türen bitte schliessen.

3. Während der Sommerzeit, jeweils freitags und samstags beziehungsweise an Vorabenden von öffentlichen Ruhetagen, dauert die Nachtruhe von 23:00 Uhr bis 6:00 Uhr. Während dieser Zeit ist jeglicher die Ruhe oder den Schlaf störender Lärm verboten.

7 Reinigung und Entsorgung

1. Die benützten Räumlichkeiten werden von der Mieterschaft, wenn nicht anders vereinbart, besenrein und ordentlich abgegeben. Bei den WC Anlagen ist ein Einbauschränk mit Putz-, und Reinigungsartikeln (die Kurbel zu den Sonnenschirmen) wie auch eine gewisse Reserve an WC-Rollen, Seife, Handtücher etc.
2. Die Schlussreinigung für die vermieteten Räumlichkeiten ist in der Saalpauschale inbegriffen.
3. Der Vermieter verpflichtet sich, Tische und Stühle wie übernommen zurückzustellen und die Sonnenschirme zu schliessen und abzudecken.
4. Bei Benützung der Küche und des Geschirrs ist die Mieterschaft verpflichtet, dies wie übernommen zu hinterlassen.
5. Anfallender Kehrriech, Grünabfälle und Karton kann unentgeltlich in den dazu vorgesehenen Containern des Vermieters entsorgt werden. Entsorgung von privatem Kehrriech ist nicht erlaubt. Altglas und Dosen können ebenfalls bei unserer Entsorgungsstation (links nach dem Brüggli) richtig deponiert werden. Im Foyer steht zudem eine Pet Sammelstelle. Leere Kehrriechsäcke finden Sie beim Buffet in der Schublade, bitte die Abfallkübel mit den neuen Kehrriechsäcken ausstatten.
6. Überdurchschnittliche Verunreinigungen (insbesondere im WC Bereich) oder Unordnung werden der Mieterschaft nach Aufwand separat in Rechnung gestellt.

8 Sicherheitsdispositiv

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

8.1 Lüftung im Saal Eulachstrand

Auf Stufe 1 schalten, bei starker Dampfentwicklung (Raclette etc.) auf volle Leistung (Stufe 2) stellen.

Keine Rauchmaschinen einsetzen und Kerzen nur brandgesichert in Betrieb nehmen, ebenfalls kein Feuerwerk oder dergleichen im Saal oder im Aussenbereich entzünden.

8.2 Lüftung in der Küche

Beim Kochen auf Stufe 5 schalten (je nach Dampfentwicklung) sonst auf Stufe 2 belassen. Die Lüftung muss immer eingeschaltet sein bis ans Ende der Mietdauer. Es sollte immer das rechte Küchenfenster gekippt gelassen werden, auch wenn Sie die Küche verlassen.

9 Vorgehen bei einem Feuer-Brandalarm (Ernstfall)

1. Ruhe bewahren!
2. Personen in Sicherheit bringen und sicherstellen, dass sich keine weiteren Personen im Gebäude aufhalten (WC etc.).
3. Lüftungen abstellen auf 0 (Kaminwirkung).
4. Türen schliessen!
5. Bitte Rufen Sie nun die Feuerwehr 118 an und erklären Sie die Art und Ort des Brandes.
6. Der Alarm geht auch los, wenn es in einem Büro brennt, zu diesem Sie kein Zutritt haben!
7. Eine Feuerdecke ist in der Küche (beim Steamer), im Saal (bei der Musikanlage) und im Foyer (beim Feuer-Tableau) vorhanden. Ein Feuerlöscher steht bei der Treppe zur Empore und bei der Musikanlage bereit. Die Löschstation befindet sich gegenüber dem Empfang.

10 Vorgehen bei Feuer-Fehlalarm

Was tun, wenn in den Räumlichkeiten durch einen Brandmelder ein Fehlalarm ausgelöst wird (schriller, anhaltender Sirenenton)?

Ruhe bewahren und die Anwesenden Personen beruhigen und informieren.

10.1 Was ist ein Fehlalarm?

Wenn durch eine unbeabsichtigte Rauch- oder Nebelentwicklung ein Feuersensor ausgelöst wird (dies kann z.B. durch starke Dampfbildung in der Küche oder Nebelmaschine im Saal ausgelöst werden), dann wird dieser als Feueralarm an die Feuerwehr weitergeleitet. Bitte beachten Sie, dass nach 18:00 Uhr (und am Wochenende) alle Alarmlösungen ohne Vorwarnung direkt an die Feuerwehr gehen. Sie können Fehlalarme nicht stoppen.

10.2 Wie wird ein Fehlalarm festgestellt?

Wenn der Feueralarm losgeht und der Alarmgebende Sensor sich in einem Raum befindet, in dem es effektiv kein Feuer hat. Sie finden eine rote Lampe am Sensor oder eine Signallampe über der Tür die rot leuchtet -> dieser Sensor hat Alarm ausgelöst.

Bitte Rufen Sie die Feuerwehr 118 an und beschreiben Sie den Sachverhalt. Trotz ihres Telefons, muss die Feuerwehr auf jeden Fall ausrücken.

Die Kosten von mindestens CHF 1900.- für einen ausgelösten Fehlalarm wird dem Mieter in Rechnung gestellt.

Handelt es sich um einen Fehlalarm, können Sie die Sirene am Feuer-Tableau ausschalten mit dem daneben hängenden Schlüssel. Die Feuerwehr wird das System dann zurücksetzen sobald sie eintreffen.

Wichtig: Leises piepsen auf dem Feuerwehr Tableau muss nicht beachtet werden. Nach einer gewissen Zeit wird der Ton von selber aufhören.

11 Notrufnummern

Polizei	117
Feuerwehr	118
Ambulanz	144
Vergiftungsnotfälle	145
Allgemeiner Notruf	112
KSW (Kantonsspital)	052 266 21 21
Notfalldienst Winterthur	052 203 00 00
Vermieter	076 573 24 15 (Raphael Zulauf)

12 Gastgewerbegesetzliche Auflagen, der Wirtschaftspolizei Winterthur

1. Die verantwortliche Person hat dem Betrieb vorzustehen und wird für die Aufrechterhaltung von Ordnung und guter Sitte im Gastwirtschaftsbetrieb verpflichtet. Sie trägt die zivil- und strafrechtliche Verantwortung.
2. Den Kontrollorganen ist jederzeit Zugang zu allen Betriebsräumen zu gewähren. Sie sind bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen.
3. Die verantwortliche Person ist für das Verhalten der im Betrieb tätigen Personen verantwortlich. Jugendliche unter 16 Jahren dürfen im Service nicht beschäftigt werden.
4. Art und Endpreise der Speisen und Getränke sowie anderer Leistungen sind den Gästen in geeigneter Weise bekannt zu geben (Speise- Getränkekarte). Auf Getränkekarten müssen die Sachbezeichnung, die Menge, der Preis in CHF und bei Spirituosen die Vol. % aufgeführt werden.
5. Für rauchende und nicht rauchende Gäste sind getrennte Plätze anzubieten, soweit es die Betriebsverhältnisse zulassen. Alle anwesenden Personen dürfen nur draussen rauchen.
6. Es sind mindestens zwei alkoholfreie Getränke nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.
7. Die Abgabe von alkoholhaltigen Getränken an betrunkene oder psychisch kranke, alkohol- oder drogenabhängige Personen ist verboten.
8. Der Ausschank alkoholhaltiger Getränke (Bier, Wein, Most etc.) an Jugendliche unter 16 Jahren sowie die Abgabe von gebrannten Wassern (Spirituosen, Aperitifs, Mischgetränke etc.) an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten (§ 25 GGG).
9. Die Abgabe von Alkohol an Personen unter 16 Jahren oder von gebrannten Wassern an Personen unter 18 Jahren ist auch dann verboten, wenn sie kostenlos erfolgt (§ 48 Abs. 6 GesG).

10. Der Verkauf und die kostenlose Abgabe von Tabak und Tabakerzeugnissen an Personen unter 16 Jahren sowie der Verkauf an allgemein zugänglichen Automaten ist verboten (§ 48 Abs. 5 GesG).
11. Für den Gastwirtschaftsbetrieb gilt die ordentliche Schliessungsstunde 24:00 Uhr. Die Schliessungsstunde kann auf Gesuch hin hinausgeschoben werden. Die Verlängerung muss bei Vertragsabschluss bei dem Vermieter beantragt werden. Die Kosten werden durch den Vermieter in Rechnung gestellt.
12. An den hohen Feiertagen, Karfreitag, Ostersonntag, Pfingstsonntag, Eidgenössischer Bettag und Weihnachtstag sind Tanzveranstaltungen jeglicher Art (namentlich kabarettistische Darbietungen, Striptease, Go-go-Girls, Discobetriebe etc.), Theatervorstellungen, Konzerte sowie Filmvorführungen verboten. Ausgenommen sind Veranstaltungen, die in geschlossenen Räumen stattfinden (§ 9 Abs. 4 der Gastgewerbegesetz-VO in Verbindung mit § 3 des Ruhetags- und Ladenöffnungsgesetzes).
13. Die Gartenwirtschaft darf auf keinen Fall mittels Tonwiedergabegeräten beschallt werden. **Für eine Aussenbeschallung besteht eine obligatorische Bewilligungspflicht mit Auflagen.**
14. Der öffentliche Grund darf auf keinen Fall beschallt werden; besonders ist darauf zu achten, wenn die Türen oder Fenster des Lokals, zum Beispiel zum Lüften, geöffnet werden.
15. Die Jugendschutzbestimmungen in Bezug auf Alkohol und Tabak sind in den Lokalen sowie bei den Ausgabestellen oder Automaten immer gut ersichtlich anzubringen.
16. Diese Auflagen bilden einen integrierenden Bestandteil des Mietvertrages zwischen der verantwortlichen Person und dem Vermieter. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des kantonalen Gastgewerbegesetzes und der Allgemeinen Polizeiverordnung der Stadt Winterthur.
17. Im Übrigen gilt das OR. Der Gerichtsstand ist Winterthur.

13 Kontakt

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da – kontaktieren Sie uns!

Raphael Zulauf

Küchenchef Stv., Vermietung und Anlässe

Restaurant Eulachstrand

Zentrale 052 235 13 35

restaurant@laebesraum.ch