

Mietbestimmungen bei Vermietung Restaurant Eulachstrand

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	2
2	Bedingungen zur Benützung unserer Infrastruktur	2
3	Infrastruktur Eulachstrand	3
3.1	Räumlichkeiten	3
3.2	Bestandteil des Mietvertrages: Mobiliar	4
3.3	auf Anfrage	4
3.4	Ausstattung der Gastroküche	4
4	Annullierungskosten	5
5	Haftung	5
6	Lärm	5
7	Reinigung und Entsorgung	5
8	Sicherheitsdispositiv	6
8.1	Lüftung im Saal Eulachstrand	6
8.2	Lüftung in der Küche.....	6
9	Vorgehen bei einem Feuer-Brandalarm (Ernstfall)	6
10	Vorgehen bei Feuer-Fehlalarm	7
10.1	Was ist ein Fehlalarm?.....	7
10.2	Wie wird ein Fehlalarm festgestellt?	7
11	Notrufnummern	7
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 Vertragsabschluss 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 Vertragsabschluss die volle Verantwortung für das Mietobjekt während der Dauer der Belegung, sowie für die ordnungsgemässe Übergabe nach der Benützung.
4. Der Mieter bezahlt eine Anzahlung von mindestens CHF 300.00. Der Empfang der Anzahlung gilt als Vertragsabschluss. Die Mietkosten werden nach dem Anlass separat in Rechnung gestellt und sind innert 30 Tagen zahlbar.
5. Der Code für den Gebäudezugang wird digital zugestellt. Der Zugang erfolgt via die Nuki App auf der Seite Grüzestrasse. Alle nötigen Schlüssel für den Betrieb im Gebäude sind im Schlüsseltresor im Foyer enthalten. Diesen Code erhalten Sie gleichzeitig mit dem digitalen Code für den Haupteingang. Die Schlüssel müssen am Schluss des Festes wieder im Schlüsseltresor eingeschlossen werden.
6. Für die 2 Haustüren des Läbesraum haben Sie die Möglichkeit durch Drehen des Schlüsselschalters auf 1 oder 0 zu stellen (links bzw. rechts der Tür). Wenn Sie auf 1 stellen, sind die Türen immer offen. Auf Stellung 0 sind die Türen auf Zeitsteuerung. D.h. am Abend sind die Türen dann von Aussen verriegelt.
7. Auf dem Areal gibt es eine begrenzte Anzahl Parkplätze. Die Parkordnung ist zu beachten.
8. Das Übernachten in den Räumlichkeiten ist nicht gestattet.
9. In allen Räumen gilt ein generelles Rauchverbot.
10. 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. 5 kg.
11. Das Gittertor schliesst jeden Abend bis am Morgen automatisch, am Sonntag bleibt es den ganzen Tag zu. Bei der Treppe links von Hofladen hat es an der Wand rechts eine kleine graue Box mit Fernsteuerung zum Öffnen des Tors. Die Lichtschranke des Gittertores darf nicht zugeklebt werden.

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: Wünschen sie eine Instruktion zur Musikanlagen, vereinbaren Sie mit uns vorgängig einen Termin. Wir haben keinen Hauswart vor Ort für Erklärungen an 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. Reinigung von Fettspritzer auf den Steinplatten von Ihrem Grill werden in Rechnung.
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 Buffettschubladen und unterhalb der Kaffeemaschine zu finden.
8. Die Geräte in der Küche vermieten wir nur an Gastro Profis. Die Ablagen der Küche können auch von nicht gastronomisch geschultem Personal verwendet werden. Bei bestelltem Personal, entfallen die Kosten der Küchenbenützung. Auf Anfrage können wir im Kühlschrank Platz schaffen für Ihre Speisen.
9. Getränke und Lebensmittel, Fleisch (wie auch Grillfleisch) können vom Läbesrium 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 Offerte.
11. Wenn Sie vom Läbesrium 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. Rauchmaschinen und Feuerwerk jeglicher Art ist strikt verboten. Ein Feuer Fehlalarm führt zum Ausrücken der Feuerwehr und kostet auf jeden Fall mindestens CHF 1900.- Diese Kosten müssen vom Mieter getragen werden.

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 für ca. 40 Personen
- Kühlschrank im Gang
- Wasserspender mit gekühltem Leitungswasser
- Diverse Stromanschlüsse
- Im Aussenbereich stehen 4 Achantische mit 32 Sitzplätzen zur Verfügung

3.3 auf Anfrage

- Verlängerung der Polizeistunde bis 2:00 Uhr
- Teller, Besteck, Gläser etc.
- Gastro Kaffeemaschine
- Gastronomie – Gasgrill mit Gasflaschen und auf Wunsch mit einer Grillplatte
- Audio/Videoanlage mit Beamer und Leinwand (separates PDF)
- Gastronomieküche mit verschiedenen professionellen Geräten
- Flexible Raclette-Öfen 4er mit Kaltablage bis 80 Personen (auch geeignet für Minipizza und Tischgrill)
- 2 Profi-Pavillons mit Seitenwänden 3*3m
- Sitzungszimmer mit Grossbildschirm
- Mikrofonständer
- Kurbel zu den Sonnenschirmen (diese müssen am Ende des Anlasses wieder geschlossen sein) bei Schäden durch nicht schliessen der Sonnenschirme wie Wind, Sturm etc. werden die Kosten vollumfänglich dem Mieter verrechnet.
- 2 gekühlte Salatbuffets, auch geeignet als Getränkekühler
- eine Eismaschine
- Gelegenheit zum Tiefkühlen
- Suppenwarmhaltestation und eine Induktionsplatte
- Kleine Bockleiter zum Dekorieren
- Plattformleiter zum Dekorieren bis 4.5m

3.4 Ausstattung der Gastroküche

- (Die Geräte der Küche können grundsätzlich nur von Personen mit Gastrohintergrund / Koch gemietet werden)
- 2 Kombiteamer, eine elektrische Kippbratpfanne und 4 Herdplatten
- Anliker-Schneidemaschine, Vakuuiermaschine, Rotormaschine, Stabmixer, Cutter
- Eine Abwaschmaschine und viele weitere 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. Ein Feuer Fehlalarm wird mit mindestens CHF 1900.- in Rechnung gestellt.
3. Für sämtliche Gegenstände (fahrbare Habe, Material, Getränke, Esswaren) die vor, während und nach der Veranstaltung vom Mieter auf dem Areal des Restaurant Eulachstrand (Läbesruum) deponiert werden, haftet ausschliesslich der Mieter selbst (Beschädigungen durch Drittpersonen und/oder Diebstahl).
4. Der Läbesruum 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.
2. Ab 22:00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zurückzustellen. 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.

7 Reinigung und Entsorgung

1. Die benützten Räumlichkeiten werden von der Mieterschaft, wenn nicht anders vereinbart, besenrein abgegeben. Bei den WC-Anlagen ist ein Einbauschränk mit Putz-, und Reinigungsartikeln (die Kurbel zu den Sonnenschirmen) wie auch eine 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. Bei ausserordentlichen Verunreinigungen (insbesondere im WC-Bereich) oder Unordnung, wird die zusätzliche Reinigung 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. Bitte rufen Sie nun die Feuerwehr 118 an und erklären Sie die Art und Ort des Brandes.
4. Lüftungen abstellen auf 0.
5. Türen schliessen!
6. 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 Wasser-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)?

10.1 Was ist ein Fehlalarm?

Wenn durch eine unbeabsichtigte Rauch- oder Nebelentwicklung ein Feuersensor ausgelöst wird (dies kann z.B. durch starke Dampfentwicklung 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 Alarmer ohne Vorwarnung direkt an die Feuerwehr gehen.

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 1'900.- 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 selbst 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
Notruf Läbesraum	052 556 65 00 (Ricardo Cardoso)

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 nichtrauchende 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 Betttag 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!

Ricardo Cardoso

Anlässe & Vermietung Eulachstrand

Zentrale 052 235 13 35

Eulachstrand@laebesraum.ch