

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB) YAMIE CATERING STANS : NEYEN⁹ RESONANCE

1 / 6

Stand: Stans, Juli 2026

I. BESONDERE BESTIMMUNGEN FÜR CATERING

01. GELTUNGSBEREICH & VERTRAGSABSCHLUSS

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Dienstleistungen und Lieferungen von **yamie Catering Stans** (nachfolgend „Catering“ genannt). Mit der schriftlichen Bestätigung (per E-Mail oder Unterschrift) einer unserer Offerten gilt der Vertrag als rechtsgültig abgeschlossen und diese AGB werden vollumfänglich akzeptiert. Unsere Offerten sind, sofern nicht anders vermerkt, ab Ausstellungsdatum für 30 Tage gültig.

02. PERSONENZAHL & ABRECHNUNGSBASIS

- ▶ **Meldefrist:** Die finale, exakte Personenzahl (PAX) muss uns bis spätestens 10 Tage vor dem Event schriftlich mitgeteilt werden.
- ▶ **Abrechnung:** Diese gemeldete Personenzahl bildet die verbindliche Mindestbasis für die Abrechnung. Kommen am Tag des Anlasses weniger Gäste, wird dennoch die gemeldete Anzahl verrechnet (da Rohstoffe bereits eingekauft und produziert wurden).
- ▶ **Mehrgäste:** Sollten mehr Gäste als gemeldet erscheinen, wird der tatsächliche Mehraufwand nachverrechnet.

03. ANNULLIERUNG & STORNOKOSTEN

Da wir für Ihren Anlass Frischwaren einkaufen und Personal reservieren, müssen wir bei einer Absage (Stornierung) des Auftrags durch den Kunden folgende Kosten in Rechnung stellen:

- ▶ **Bis 30 Tage vor dem Event:** Kostenlos
(allfällige bereits erbrachte Sonderleistungen oder Vorbereitungsarbeiten werden nach Aufwand verrechnet).
- ▶ **29 bis 14 Tage vor dem Event:** 40 % des vereinbarten Gesamtbetrags.
- ▶ **13 bis 7 Tage vor dem Event:** 70 % des vereinbarten Gesamtbetrags.
- ▶ **Ab 6 Tage vor dem Event:** 100 % des vereinbarten Gesamtbetrags.

04. ZAHLUNGSKONDITIONEN & ANZAHLUNG

Anzahlung: Bei einem Auftragsvolumen ab CHF 1'200.– behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von 40 % der Gesamtsumme bei Vertragsabschluss zu verlangen.

Schlussrechnung: Unsere Rechnungen sind innert 10 Tagen nach Rechnungsdatum rein netto (ohne Abzüge) zu bezahlen. Ausschliesslicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Stans, Nidwalden. Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

DIE ABSCHNITTE 05. BIS 20. SIND AUF DEN FOLGESEITEN VERMERKT.

Yamie
CATERING STANS



Stans, Juli 2026

05. PFLICHTEN DES KUNDEN BEI FULL-SERVICE

Wird ein Full-Service-Catering (z.B. mit Grilleur vor Ort) gebucht, ist der Kunde verpflichtet, für die notwendige Infrastruktur zu sorgen:

- ▶ **Freie Zufahrts- und Fluchtwege** für die Anlieferung sowie ein ebener, stabiler Untergrund für den Grill.
- ▶ Allfällige **Strom- und Wasseranschlüsse** nach Absprache.
- ▶ Der Kunde organisiert notwendige behördliche **Genehmigungen oder Parkbewilligungen** für die Location auf eigene Kosten.

06. SELBSTABHOLUNG & TRANSPORT

Bei der Option „Selbstabholung“ geht die Verantwortung für die Qualität und den sicheren Transport der Speisen im Moment der Übergabe an den Kunden über. Der Kunde ist selbst dafür verantwortlich, dass empfindliche Produkte (z.B. Milchprodukte und Crèmes, Fisch, Geflügel und Fleisch) fachgerecht gekühlt transportiert und zeitnah serviert werden.

07. MIETMATERIAL, LEERGUT & REINIGUNG

- ▶ **Eigentum:** Sämtliches von uns zur Verfügung gestelltes Equipment (Platten, Schüsseln, Gratinformen, Thermo-Boxen, Wärmebehälter, Zangen etc.) bleibt Eigentum des Caterings.
- ▶ **Haftung:** Der Kunde haftet für Verlust, Bruch oder Beschädigung des Mietmaterials durch ihn oder seine Gäste.
- ▶ **Rückgabe:** Leergut von Selbstabholern ist innert 3 Tagen nach dem Event im vereinbarten Zustand (in der Regel besenrein/grob gereinigt) an uns zu retournieren. Die Endreinigung und Desinfektion übernehmen wir. Ist eine **Geschirrwaschmaschine am Veranstaltungsort**, wird diese nach Absprache gebraucht.

08. LEBENSMITTELSICHERHEIT & RESTE-MITNAHME

Wir garantieren die **lückenlose Einhaltung der gesetzlichen Lebensmittelhygiene HACCP** „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) bis zum Zeitpunkt der Übergabe (bei Selbstabholung bzw. Lieferung) respektive bis zum offiziellen Ende des Buffets (bei Full-Service).

Wünschen der Kunde oder seine Gäste, **übrig gebliebene Speisen** nach dem Event mitzunehmen, geschieht dies **auf eigene Verantwortung**. Für gesundheitliche Schäden, die durch unsachgemässe Lagerung oder unterbrochene Kühlketten nach dem Event entstehen, schliessen wir jegliche Haftung aus.



DIE ABSCHNITTE 09. BIS 20. SIND AUF DEN FOLGESEITEN VERMERKT.



Stans, Juli 2026

II. BESONDERE BESTIMMUNGEN FÜR ERLEBNISKOCHEN

09. ABSOLUTE DISKRETION & GEHEIMHALTUNGSVERPFLICHTUNG (NDA)

- ▶ **Umfang der Geheimhaltung:** Der Auftragnehmer sowie alle von ihm beigezogenen Hilfspersonen und Mitarbeiter verpflichten sich zu absoluter, zeitlich unbeschränkter Geheimhaltung über alle privaten, geschäftlichen, personellen und organisatorischen Informationen, die im Rahmen der Auftragserfüllung (insbesondere beim Format „Private Chef“) wahrgenommen werden. Diese Pflicht gilt über das Vertragsende hinaus.
- ▶ **Bild-, Ton- und Social-Media-Verbot:** Es ist dem Auftragnehmer und seinen Hilfspersonen am Leistungsort strikt untersagt, visuelle oder auditive Aufnahmen (Fotos, Videos, Sprachaufzeichnungen) von Gästen, Räumlichkeiten, Speisen, Dekorationen oder Dokumenten anzufertigen. Jegliche Veröffentlichung, Verbreitung oder Verwertung solcher Inhalte im digitalen Raum – insbesondere auf Social-Media-Plattformen (z.B. Instagram, LinkedIn), Websites oder in Printmedien – ist vollumfänglich verboten. Dies gilt auch für die Nennung von Kundennamen als Referenz, **es sei denn, es liegt eine ausdrückliche schriftliche Einwilligung vor.**
- ▶ **Konventionalstrafe:** Für jeden einzelnen Fall der schuldhaften Verletzung dieser Geheimhaltungs- und Social-Media-Verpflichtung schuldet der Auftragnehmer eine Konventionalstrafe gemäss Art. 160 OR in Höhe von CHF 5'000.–. Die Geltendmachung eines darüber hinausgehenden Schadens bleibt ausdrücklich vorbehalten. Die Bezahlung der Konventionalstrafe entbindet nicht von der fortlaufen den Einhaltung der Geheimhaltungspflicht.

10. BESONDERE BESTIMMUNGEN FÜR ERLEBNISKOCHEN & MIET-LOCATIONS

- ▶ **Infrastruktur & Reinigung:** Wird in einer vom Kunden gemieteten Location (Saal, Eventküche) gekocht, ist der Kunde für die rechtzeitige Bereitstellung, Betriebsbereitstellung und die Grundreinigung der Räumlichkeiten verantwortlich. Allfällige Raummieten, Nebenkosten oder Gebühren für die Müllentsorgung der Location gehen vollumfänglich zu Lasten des Kunden.
- ▶ **Haftung für Schäden:** Der Kunde haftet für alle Schäden an der Location, den Geräten und dem Mobiliar, die durch seine Gäste oder ihn selbst verursacht werden.

11. KOCHEN BEIM KUNDEN ZU HAUSE (PRIVATE COOKING)

- ▶ **Zutritt & Zustand:** Der Kunde stellt sicher, dass unserem Team zum vereinbarten Zeitpunkt Zutritt zur Küche gewährt wird und die Geräte (Herd, Backofen, Kühlschrank) funktionstüchtig und sauber sind.
- ▶ **Haftungsausschluss für Betriebseinrichtung:** Wir haften nur für Schäden an der Küche oder den Geräten des Kunden, wenn diese durch grobe Fahrlässigkeit oder Absicht unseres Personals verursacht wurden. Für Schäden, die durch normale Abnutzung oder unvorhersehbare Defekte der kundeneigenen Geräte während des Betriebs entstehen, wird jede Haftung abgelehnt.

12. AKTIVES MITKOCHEN & KOCHEVENTS (SICHERHEIT & UNFALLHAFTUNG)

- ▶ **Eigenverantwortung:** Bei Kochevents, bei denen die Gäste aktiv an der Zubereitung der Speisen beteiligt sind (gemeinsames Kochen, Kochen am Feuer), handeln die Teilnehmer auf eigene Gefahr.



Stans, Juli 2026

- ▶ **Sicherheit:** Den Sicherheitsanweisungen unseres Personals (Umgang mit Messern, Hitze, offenem Feuer) ist strikt Folge zu leisten. Wir schliessen jegliche Haftung für Verletzungen (z.B. Schnittwunden, Verbrennungen), Sachschäden oder Kleiderverschmutzungen der Teilnehmer aus, es sei denn, es liegt ein grob fahrlässiges Verhalten unseres Personals vor. **Eine private Unfallversicherung ist Sache der Teilnehmer.**

13. OUTDOOR-EVENTS & KOCHEN AM FEUER (HÖHERE GEWALT & WITTERUNG)

- ▶ **Schlechtwetter-Regelung:** Das Kochen in freier Natur findet grundsätzlich bei jeder Witterung statt, sofern die Sicherheit der Teilnehmer gewährleistet ist. Bei absehbarer, extremer Schlechtwetterprognose (z.B. Sturm, Dauerregen) ist der Kunde verpflichtet, bis spätestens 48 Stunden vor Eventbeginn eine gedeckte oder indoor gelegene Ausweichmöglichkeit (z.B. Waldhütte, Eventzelt, private Küche) zu benennen.
- ▶ **Behördliche Verbote (Waldbrandgefahr):** Sollte die Durchführung am offenen Feuer aufgrund behördlicher Verbote (z.B. absolute Waldbrandgefahr im Sommer) unmöglich sein, erarbeiten wir gemeinsam mit dem Kunden eine feuerlose Alternative (z.B. Gasgrill). Ein kostenloser Rücktritt vom Vertrag ist wegen Wettereinflüssen oder behördlichen Verboten ausgeschlossen.

III. BESONDERE BESTIMMUNGEN FÜR PRODUKTVERKAUF

14. PRODUKTBESTELLUNG, PREISE & EIGENTUMSVORBEHALT

- ▶ **Vertragsschluss:** Bestellungen (via Onlineshop, E-Mail oder Telefon: SMS, Messenger wie Whatsapp) sind verbindlich.
- ▶ **Eigentumsvorbehalt:** Sämtliche gelieferten oder abgeholten Produkte (Brote, Dips, eingekochte Suppen etc.) bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Herstellers.

15. ABHOLUNG, VERSAND & GEFAHRENÜBERGANG

- ▶ **Abholung:** Bei der Option „Abholung ab Hof/Küche“ ist die Ware innert der vereinbarten Frist abzuholen. Wird Frischware (wie frisch gebackenes Brot, Kuchen oder Dips) nicht rechtzeitig abgeholt, verfällt der Anspruch auf Ersatz. Die Ware wird dennoch voll verrechnet.
- ▶ **Versand/Lieferung:** Der Versand erfolgt auf Risiko des Empfängers. Für Transportschäden (z.B. Glasbruch bei Suppen oder Dressings) haftet das Transportunternehmen (z.B. Die Post, Courier Dienst).
- ▶ **Kühlketten-Hinweis:** Bei gekühlten Produkten (vakuumierten Eintöpfen/Suppen, Dips, Remouladen, Pestos) ist der Kunde ab Übergabe/Zustellung selbst für die lückenlose Einhaltung der Kühlung (unter 5°C) verantwortlich.

DIE ABSCHNITTE 16. BIS 20. SIND AUF DEN FOLGESEITEN VERMERKT.



Stans, Juli 2026

16. UMTAUSCH, RÜCKGABERECHT & MÄNGEL

- ▶ **Ausschluss des Rückgaberechts:** Da es sich bei unserem Sortiment fast ausschliesslich um schnell verderbliche Lebensmittel handelt (Frischprodukte, handwerkliche Backwaren, ungekühlte / gekühlte Feinkost), ist ein gesetzliches Rückgabe- oder Widerrufsrecht komplett ausgeschlossen.
- ▶ **Mängelrüge:** Der Kunde ist verpflichtet, die Ware direkt nach Erhalt auf Vollständigkeit und sichtbare Mängel (z.B. beschädigtes Vakuum, beschädigter Glasverschluss) zu prüfen. Sichtbare Mängel müssen uns innert 24 Stunden nach Erhalt schriftlich mit Foto gemeldet werden, andernfalls gilt die Lieferung als genehmigt.

17. HALTBARKEIT, DEKLARATION & ALLERGENHINWEISE

- ▶ **Minderhaltbarkeitsdatum (MHD):** Unsere eingekochten oder vakuumierten Produkte im Beutel, Glas oder in der Flasche (Rohwürste, Suppen, Eintöpfe, Kompotte, Pestos, Dressings) tragen ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses gilt nur bei fachgerechter, kühler und dunkler Lagerung. Geöffnete Produkte sind rasch zu konsumieren.
- ▶ **Allergene:** Alle Zutaten und Allergene sind auf den jeweiligen Produktetiketten gemäss der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung deklariert. Wir produzieren handwerklich; trotz grösster Sorgfalt können Kreuzkontaminationen (z.B. Spuren von Nüssen, Gluten oder Laktose) in unserer Küche nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

IV. BESONDERE BESTIMMUNGEN FÜR DIREKT- UND MARKTVERKAUF, DORFMARKT UND STREET FOOD

18. VERTRAGSSCHLUSS & ZAHLUNG VOR ORT

- ▶ **Sofortgeschäft:** Beim Verkauf an Marktständen (z.B. Dorfmarkt, Stadtmarkt) kommt der Vertrag durch die Übergabe der Ware und die gleichzeitige Bezahlung (Bar, Twint, Debit- / Kreditkarte) zustande.
- ▶ **Kein Rückgaberecht:** Ein Umtausch, eine Rückgabe oder eine Stornierung von am Marktstand gekauften Produkten und Frischwaren ist ausgeschlossen.

19. SOFORTVERZEHR & HAFTUNGSAUSSCHLUSS

- ▶ **Übergabe:** Bei Speisen und Getränken, die zum direkten Verzehr vor Ort zubereitet werden (z.B. grillierte Bratwürste, Saucen und Salate, warme Suppen, offene Kuchenstücke), garantieren wir die einwandfreie Qualität und Einhaltung der Lebensmittelhygiene bis zum Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden.
- ▶ **Nachträglicher Konsum:** Für gesundheitliche Beschwerden oder Qualitätsverluste, die durch einen verspäteten Verzehr oder unsachgemässe Lagerung der Speisen durch den Kunden nach dem Kauf entstehen, wird jede Haftung abgelehnt.



Stans, Juli 2026

20. HÖHERE GEWALT & MARKTABBRUCH

- ▶ **Veranstalter-Entscheide:** Sollte der Dorfmarkt durch den Veranstalter oder behördliche Auflagen (z.B. wegen Unwetter, Sturm, Sicherheitsrisiken oder Stromausfall der Markt-Infrastruktur) vorzeitig abgebrochen, abgesagt oder eingeschränkt werden, gilt dies als höhere Gewalt.
- ▶ **Haftung:** Wir übernehmen keine Haftung für entgangene Umsätze, Schäden oder Aufwände des Kunden. Bereits gekaufte Produkte sind von der Rückgabe ausgeschlossen.

Stans, Juli 2026

NEYEN⁹ resonance : yamie Catering Stans
Ralph Zimmermann & Michèle Shorter

Yamie
CATERING STANS

