



# Business – Not as usual

Arbeiten in entspannter Küchenatmosphäre



**Büro:**  
Montag bis Freitag 10 - 15 Uhr  
Tel: 0228 / 350 69 660  
info@kochateliers.de

## Gruppenarbeit, Seminare und Tagungen in den Kochateliers

Du kannst unsere Kochschulen vielseitig nutzen: Schulungen und Coachings sind hier genauso möglich wie Konferenzen und Tagungen. Hier kannst Du kleine Seminare oder größere Veranstaltungen mit bis zu 60 Teilnehmer\*innen je nach Standort durchführen.

Alles was Ihr für die Arbeit braucht, steht Euch in den Kochateliers zur Verfügung: Flipcharts, Leinwand, Beamer und Whiteboards, ebenso WLAN sind inklusive. Zudem bieten wir ein exklusives Catering an.

- ❖ Raummiete ab 295,- EUR inkl. Technik für 4 Stunden (Zusatzstunde: 49,- EUR)
- ❖ Getränkepauschale 14,50 EUR p.P. (siehe Seite 3)
- ❖ Pausenmahlzeiten nach Wahl ab 6,50 EUR p.P. (siehe Seite 3)

Alle Preise gelten zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Vorteile unserer Business-Meetings »außer Haus«



### Arbeiten in entspannter Küchenatmosphäre

Ob Tagung, Teambuilding oder Präsentation – bucht die Kochateliers für Eure Geschäftstreffen. Unser Küchenambiente sorgt für eine inspirierende Umgebung, der Ortswechsel ermöglicht neue Sichtweisen. Wir freuen uns, Euch mit Euren Mitarbeiter\*innen, Kolleg\*innen, Geschäftspartner\*innen oder Kund\*innen in unseren Kochateliers zu begrüßen und für einen reibungslosen Ablauf sorgen zu dürfen.



### Beste Voraussetzungen für erfolgreiche Meetings

Zentral gelegen bieten die Kochateliers ausreichende Parkmöglichkeiten direkt vor der Tür. Hier könnt Ihr abseits vom Büroalltag ungestört arbeiten. Für individuelle Gruppenarbeiten haben wir reichlich Platz in unseren Küchen. Viele Pluspunkte, die Euch das Arbeiten in entspannter Atmosphäre erlauben.



### In den Pausen kulinarisch auftanken

Selbstverständlich sorgen wir uns um Euer kulinarisches Wohlbefinden. Wählt aus unseren Snacks zur Tagungspause oder sorgt mit unserem legendären »Fingerfood & Tapas-Menü« bei den Teilnehmer\*innen für Begeisterung.



### Technische Ausstattung (gesamt)

- ❖ Moderationswände (2 x 2 m) mit Papier und Pins
- ❖ Flipcharts mit Blättern und Stiften
- ❖ Moderationskoffer
- ❖ Kostenfreies WLAN
- ❖ Beamer und Leinwände
- ❖ Alle Bereiche lassen sich mit Jalousien verdunkeln
- ❖ Tischkicker zur allgemeinen Auflockerung



### Kochveranstaltung für Euer Team in Anschluss

*Erst die Arbeit, dann das Vergnügen:* unter diesem Motto könnt Ihr Euch nach getaner Arbeit mit Euren Teilnehmer\*innen dem kulinarischen Vergnügen widmen. Zum Beispiel mit einer lockeren Küchenparty, um etwas Besonderes zu feiern, oder einem Teamkochkurs für gemeinsame kulinarische Erlebnisse.



## Kochatelier's Pausenmahlzeiten – frisch für Euch zubereitet

Unsere Getränkepauschale pro Person von 14,50 EUR beinhaltet für die Dauer Eurer Tagungsveranstaltung: Softgetränke, Säfte, Wasser, Tee, Kaffee, Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato. Die Kaltgetränke stehen Euch in unserem Konferenzbereich gekühlt zur Verfügung. Alle Kaffeegetränke bereiten wir Euch frisch an unserer Kaffeebar zu.

---

### Tagungspause »Business«

- ❖ Brötchen bunt belegt  
8,50 EUR pro Person

---

### Tagungspause »Bayrisch«

- ❖ Weißwürste mit süßem Senf, Obazda und Laugengebäck  
alkoholfreies, vitalisierendes Franziskaner Weißbier  
14,50 EUR pro Person

---

### Tagungspause »Fitness«

- ❖ Beerenquark, Früchte am Spieß, Smoothie  
und frisch gepresster Orangensaft  
14,50 EUR pro Person

---

### Tagungspause »Fingerfood, Tapas & Suppe«

- ❖ Für den anspruchsvollen Hunger zwischendurch.  
22,- EUR pro Person

---

### Nachmittags-Snack

- ❖ Gebäck/Kuchen  
6,50 EUR pro Person



---

## Anschrift und Bürozeiten unserer Zentrale in Bonn

**Bürozeiten:**

Montag - Freitag, 10 - 15 Uhr

Kochateliers  
Velten & Dubois GbR  
Friesdorfer Str. 140  
53173 Bonn

Tel: 0228 / 350 69 660  
Fax: 0228 / 350 69 661  
info@kochateliers.de  
[www.kochateliers.de](http://www.kochateliers.de)

---

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**Unsere Stornierungsbedingungen:**

Im Falle einer Stornierung nach Auftragsbestätigung gelten folgende Stornierungsbedingungen:

- 1) Im Zeitraum bis 12 Wochen vor Ihrer Veranstaltung fallen keine Stornierungskosten an.
- 2) Im Zeitraum 12 bis 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung berechnen wir 75% Stornierungskosten.
- 3) Für eine Stornierung innerhalb der letzten 2 Wochen vor Ihrer geplanten Veranstaltung berechnen wir 85% der Veranstaltungssumme als Ausfallkosten.
- 4) Alle Stornierungskosten beziehen sich jeweils auf den netto Gesamtauftragswert.
- 5) Dem Kunden bleibt es vorbehalten, einen niedrigeren Schaden für die Velten & Dubois GbR nachzuweisen.

**Wir legen folgende Zahlungsbedingungen zu Grunde:**

- 1) 25% Anzahlung des voraussichtlichen Gesamtbetrags nach Erhalt der Auftragsbestätigung.
- 2) 75% Restzahlung des voraussichtlichen Gesamtbetrags bis 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung.
- 3) Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.
- 4) Unsere Leistungen sind ohne jeden Abzug nach Zustellung der Rechnung zahlbar.
- 5) Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.
- 6) Wir behalten uns vor, Menüs zu ändern, sofern Lieferengpässe auftreten.
- 7) Da wir in unseren Räumlichkeiten kochen und speisen, bitten wir um Ihr Verständnis, dass diese Zonen rauchfrei sind. Sie haben die Möglichkeit, im Innenhof zu rauchen.
- 8) Die Kochateliers Velten und Dubois GbR haftet für entstehende Schäden lediglich, soweit diese auf einer Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht oder auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verhalten durch diese, ihre gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruht. Wird eine wesentliche Vertragspflicht leicht

fahrlässig verletzt, so ist die Haftung der Kochateliers auf den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden begrenzt. Eine wesentliche Vertragspflicht ist bei Verpflichtungen gegeben, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags erst möglich macht oder auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. Eine darüber hinausgehende Haftung auf Schadenersatz ist ausgeschlossen. Die Haftung wegen schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit nach den gesetzlichen Bestimmungen bleibt unberührt. Dies gilt auch für die zwingende Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz. Dies gilt auch für Lebensmittelallergien und sonstige körperliche Reaktionen auf alle verwendeten Lebensmittel und Getränke.

- 9) Für alle Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit diesem Vertrag einschließlich der Wirksamkeit des Vertrags ist Bonn ausschließlicher Erfüllungsort und Gerichtsstand, soweit gesetzlich zulässig. Dem Auftraggeber bleibt vorbehalten, den Auftraggeber auch an dessen Geschäftssitz klageweise in Anspruch zu nehmen.

Da wir in unseren Räumlichkeiten kochen und speisen, bitten wir um Ihr Verständnis, dass diese Zonen rauchfrei sind. Sie haben die Möglichkeit, auf dem Balkon zu rauchen.

Die Kochateliers, Velten und Dubois GbR, übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die im Zusammenhang mit einem Kochevent stehen. Die Teilnahme an allen Veranstaltungen erfolgt auf eigene Gefahr. Dies gilt auch für Lebensmittelallergien und sonstige körperliche Reaktionen auf sämtliche verwendeten Lebensmittel und Getränke.

Gerichtsstand für sämtliche Ansprüche aus und im Zusammenhang mit dieser Vereinbarung und ihrer Abwicklung ist Bonn. Soweit zulässig, ist ausschließlicher Gerichtsstand Bonn.