



Allgemeine Geschäftsbedingungen – AGB für Kochkurse

Kurstermine: nach vorliegenden Kochkursterminen

Beginn der Kochkurse: siehe Ankündigungen

Kursdauer: von 2 bis 4 Stunden je nach Thema

Reservierung, Anmeldung, Zahlung:

Sie haben viele Möglichkeiten, Ihren Platz in dem von Ihnen gewählten Kochkurs zu reservieren:

Über Michael Knauer, Tel.: 0331-5882580, Fax: 0331-5882581, Mobil 0173-6003600, www.potsdamer-mietkoch.de (Telefon, Email oder Fax)

Zahlungen für die Kochkurse sind im Voraus zu begleichen, entweder durch die in der Anmeldebestätigung genannte Kontoverbindung oder in bar. Für Gruppenbuchungen erhalten Sie eine Rechnung. Können wir nach Ablauf von 10 Tagen ab Anmeldebestätigung keinen Zahlungseingang feststellen, geben wir den von Ihnen reservierten Platz wieder frei.

Übertragbarkeit:

Sie können Ihr Kochticket auf eine andere Person übertragen.

Gutscheine:

Sie können einen Gutschein erwerben und sich mit einem vorhandenen Gutschein verbindlich zu einem Kochkurs anmelden. Bitte reservieren Sie Ihren Wunschtermin persönlich, telefonisch, per Fax oder E-Mail und Sie bekommen eine verbindliche Anmeldebestätigung. Sollte der Wert Ihres Gutscheins die Kursgebühr übersteigen, können Sie den Restbetrag mit einem unserer Angebote (Getränke oder Schürze) verrechnen.

•

Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 6 Personen. Sollte 7 Tage vor dem Kochkurstermin sich nicht 6 Personen angemeldet haben, behalten wir uns vor den Kochkurs abzusagen und Sie umgehend zu informieren. Gerne können Sie sich dann für einen anderen Kochkurs anmelden ohne dass die Teilnehmergebühr/ Gutschein verfällt. Dasselbe gilt für eine krankheitsbedingte Absage durch den Kursleiter.



-

Die Teilnahme findet auf eigene Gefahr statt. Der Potsdamer Mietkoch Michael Knauer haftet nicht für allfällige Schäden wie Verletzungen, Diebstahl und Unfälle die aus der Teilnahme an einem Kochkurs erwachsen können.

-

Ein paar Worte zur Hygiene:

Der Potsdamer Mietkoch Michael Knauer richtet sich in seinen hygienischen Standards nach den internationalen Hygienevorschriften HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Das heißt, wir erfüllen höchste Hygiene- und Frischekriterien in Küche und Bistro, bei den Lebensmitteln, den Gerätschaften, der Zubereitung und dem Servieren der Speisen. Bitte bedenken Sie, dass auch Sie als Kursteilnehmer Verantwortung in Sachen Hygiene tragen. Offene Wunden an den Händen, ansteckende Krankheiten oder andere Gefahrenquellen für die Gesundheit der Kursteilnehmer und unseres Personals können zum Ausschluss aus dem Kochkurs führen. Sie sind verpflichtet uns darüber vor Kursbeginn aufzuklären. Die Kursgebühr wird in diesem Fall nicht erstattet.

-

Mit Ihrer verbindlichen Reservierung akzeptieren Sie die oben stehenden Bedingungen.

-

Potsdam, den 26.01.2010