

RAHMENBEDINGUNGEN

Seminar

Technik inklusive & kostenlos

Je Raum: W-LAN, mobiler Beamer mit rollbaren Beamertisch bzw. fixer Deckenbeamer (je nach Seminarraum) & Leinwand, Flipchart mit ausreichend Papier & Stifte, Pinnwände vorne und hinten mit Papier bespannt, ausreichend Stromversorgung für Notebooks, voll ausgestatteter Moderatorenkoffer, Notizblöcke & Kugelschreiber - **Erhöhung der Ausstattung nach Verfügbarkeit möglich**

Auf Anfrage bzw. gegen Gebühr: Mikrofonanlage, Rednerpult – gerne stellen wir für weitere Seminartechnik, welche wir nicht vor Ort haben, den Kontakt zu unseren Partnern her

Alle Räume verfügen über Tageslicht, Teppichboden, Kühlung und direktem Zugang ins Freie.

Auf- & Abbau

Der Aufbau ist gerne am Tag der Veranstaltung bzw. vor Seminarbeginn möglich, der Abbau erfolgt umgehend nach dem Veranstaltungsende.

Die einmalige Grundbestuhlung ist inkludiert und wird mittels des Parkhotel Pörtschach Seminarchecks fixiert – wir bitten um Kenntnisnahme, dass für eine kurzfristige Umbestuhlung am Seminartag € 30,00 pro benötigten Mitarbeiter für den zusätzlichen Arbeitsaufwand in Rechnung gestellt werden müssen.

Sollte die (laut unterfertigter Bestätigung) genannte Personenanzahl unter die maximale bzw. optimale Bestuhlungsmöglichkeit fallen, so behalten wir uns das Recht vor, Ihnen einen - für die finale Personenanzahl – passenden Raum bereit zu stellen.

Wir melden uns circa 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn mit dem Parkhotel Pörtschach Seminarcheck bei Ihnen, um die letzten Details wie z.B. die gewünschte und passende Bestuhlung oder den zeitlichen Ablauf abzuklären. Um dies optimal festzulegen, bitten wir um den Kontakt des Trainers, damit wir die Abläufe gleich mit Ihm direkt klären können.

Anlieferungen von Paketen

Wir übernehmen keine Haftung für entstandene Schäden oder nicht erhaltene Pakete, welche an uns geliefert werden. Ebenso sind wir nicht für den Rücktransport der Waren verantwortlich.

Pauschalen

Seminargetränke im Seminarraum

Die Seminargetränke werden laut gebuchter Pauschale vor Seminarbeginn frisch eingestellt und je nach Seminarpauschale während der Mittagspause einmalig aufgefrischt. Wenn Getränke während den Pausen im Seminarraum nachgereicht werden sollen, so werden diese nach Verbrauch verrechnet und auf die Gesamtrechnung geschrieben.

Pausenkalkulation

Die Pausen sind pro Person für max. 30 Minuten ab den bestellten Pausenbeginn kalkuliert – Änderungen bitten wir Sie vor Seminarbeginn der Bankettbetreuung vor Ort mitzuteilen.

Verpflegung

Seminarablauf & Essenzeiten

Beachten Sie bei Ihrer Ablaufplanung unsere Restaurant- und Küchenöffnungszeiten.

Restaurantöffnungszeiten

Frühstück von 07:00 bis 10:30 Uhr

Mittagessen von 11:30 bis 13:00 Uhr

Abendessen von 18:00 bis 21:00 Uhr

Hotelbar geöffnet ab 10:00 Uhr

Aus organisatorischen Gründen und um die Qualität der Speisen zu gewährleisten, ist eine Verschiebung dieser Essenzeiten nur nach rechtzeitiger Absprache (spätestens vor Seminarbeginn mit der Bankettbetreuung vor Ort) möglich.

Die Mahlzeiten werden nach bestem Wissen und Gewissen von unserem Küchenchef und seinem Team zusammengestellt, wobei der Hauptaugenmerk auf regionale und saisonale Produkte gelegt wird und für jeden Gast etwas dabei ist (Fleisch, Fisch, Vegetarisch etc.).

Allergiker & Vegetarier

Bitte geben Sie uns zeitgerecht besondere Wünsche, Vorlieben bzw. Allergien Ihrer Teilnehmer/Mitarbeiter bekannt. Unser Service- & Küchenteam berät Sie dazu gerne vor Ort im Restaurant.

Getränke zum Essen

Die Getränke zu den Mahlzeiten werden nach Verbrauch verrechnet, sofern nichts anderes gebucht wurde (zB. Getränkepauschale, usw.).

Allgemeine Informationen

Check-in: 15.00 Uhr

Check-out: 11.00 Uhr

So kommen Sie zu uns - [Anfahrt](#)

Unser Haus ist ein Nichtraucherhotel. Das Rauchen ist auf unserer Hotelterrasse und auf den Balkonen der Zimmer möglich.

Transfer

Bei der Organisation von Transfers (Bus- oder Taxi) sind wir Ihnen gerne behilflich.

Willkommensbriefe oder Geschenke

Handlingfee € 1,50 pro Zimmer

Für individuell zugeordnete Verteiler (wie persönlich adressierte Welcome Briefe, Geschenke in verschiedenen Größen etc.) werden zusätzliche Kosten in Höhe von € 25,00 pro Verteilung in Rechnung gestellt.

Garantie der teilnehmenden Personen

Wir benötigen, für die sorgfältige Vorbereitung des Seminars und für die Garantie des reibungslosen Ablaufes, die endgültige Teilnehmeranzahl bis spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl – darüber hinausgehende Personenanzahlen werden zusätzlich verrechnet.

Sinkt die Personenanzahl unter 10 Personen oder erfolgt eine Reduktion der bestätigten Teilnehmer auf weniger als 50%, werden zusätzlich zu der gebuchten Pauschale die Kosten des Seminarraumes in Rechnung gestellt.

Zeichnungsberechtigter bzw. Kontakt vor Ort

Mündliche Änderungen der schriftlichen Kostenübernahme vor Ort werden nur akzeptiert, wenn dies durch die Organisation, dem Zeichnungsberechtigter bzw. Kontakt vor Ort erfolgt.

Preise & Steuern

Speisen sind inklusive 10% Steuern

Getränke sind inklusive 20% Steuern

Logis/Nächtigung inklusive 10% Steuern

Die im Angebot angeführten Preise sind – sofern nicht anders angeführt – Brutto-Preise und verstehen sich bei den Seminarpauschalen pro Person und Tag bzw. bei den Nächtigungen pro Zimmer und Nacht inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, kostenlosem Parkplatz und allen Abgaben, sowie der Ortstaxe. Etwaige Preisänderungen behalten wir uns vor (sollte der Mehrwertsteuersatz oder die Ortstaxe von der Österreichischen Regierung bzw. von der Gemeinde geändert werden).

Ihre KONTAKTE im Hotel

JULIA SCHAFFER

Bankettbetreuung vor Ort

Assistentin der Veranstaltungs- & Gruppenreservierung

Tel.: +43 4272 2621 874

Fax: +43 4272 2621 731

Handy: +43 664 88 44 69 06

E-Mail: seminar@parkhotel-poertschach.at

ANDREA NEUWIRTH

Leitung Veranstaltungs- & Gruppenreservierung

Tel.: +43 4272 2621 854

Fax: +43 4272 2621 731

E-Mail: reservierung@parkhotel-poertschach.at