

AGB KR Food Studio Version 01.2026

KR Food Studio ist die Erlebnis- & Eventküche von Kitchen Rebels

Hier entstehen Kocherlebnisse, die Kochen, Genuss und Austausch verbinden - fernab von Standardformaten.

Die Eventküche kann auch für Störköche gemietet werden: Firmenanlässe und Private Dinings in cooler Atmosphäre umsetzen.

Die nachfolgenden Konditionen richten sich an Mieter:innen für eigene Anlässe.

Auftragsbestätigung

Nach Anmeldung erfolgt die Auftragsbestätigung durch die Kitchen Rebels by this is us GmbH in schriftlicher Form per E-Mail.

Zahlung

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und exkl. MwSt. Die Zahlungsfrist erfolgt 14 Tage nach Erhalt der Rechnung. Regemässige Nutzungen werden individuell vereinbart.

Annulation

Abmeldungen sind schriftlich an eat@kitchenrebels.ch oder direkt an Ansprechpartner zu senden. Bei Stornierungen behält sich Kitchen Rebels by this is us GmbH vor, ein Teil des Betrages in Rechnung zu stellen.

Wenn nichts anderes vereinbart wurde gilt:

Bis 1 Tag vor Anlass: 100%

Bis 2 Tage vor Anlass: 80%

3-5 Tage vor Anlass: 70%

6-10 Tage vor Anlass: 50%

Massgeblicher Zeitpunkt für die Einhaltung der genannten Stornierungsfristen ist der Eingang der schriftlichen Stornierungserklärung.

Dekoration

Eigene Dekoration darf nur in Absprache mit Kitchen Rebels mitgebracht und angebracht werden. Abnahme, Entsorgung etc. ist Sache der Mieter:innen.

Warenlieferung

Die Warenlieferung darf bei ganztägiger Miete am Vorabend erfolgen und ist im Voraus mit Kitchen Rebels abzusprechen.

Lebensmittel & Getränke im Food Studio

Bereits vorhandene Lebensmittel dürfen nur nach Absprache mit Kitchen Rebels verwendet werden.

Bezogene warme & kalte Getränke ab Kühlschrank sind per Twint zu zahlen oder aufzuschreiben (Anzahl und Datum notieren).

Kühlraum und Trockenlager

Wenn vorab vereinbart, sind nur die für Events vereinbarte Bereiche im Kühl-/Tiefkühl- oder Trockenlager zu nutzen. Lebensmittel und Getränke müssen nach der Veranstaltung aus dem Kühlraum entfernt werden und der genutzte Bereich im sauberen Zustand hinterlassen werden.

Reinigung & Entsorgung

Eventküche und weitere genutzte Räume oder Bereiche sind gereinigt abzugeben:

- Geschirr und Geräte sind sauber am ursprünglichen Ort verräumt
- Alle Oberflächen sind gereinigt und desinfiziert
- Der Boden ist gründlich gefegt
- Lebensmittel und Getränke weggeräumt oder am vorab vereinbarten Ort gelagert
- Abfall im dafür zur Verfügung gestellten Bereich/Container entsorgt/deponiert
- PET und Glas werden von der Mieterschaft entsorgt/recycelt
- Ware aus Kühle-/Tiefkühl-/Lagerräume entfernt
- Spülbereich ist aufgeräumt und sauber
- Mögliche Textile wie Geschirrtücher, Putzlappen etc. sind zum Trocknen im vereinbarten Ort deponiert
- Eingang und Anlieferung sind im saubereren Zustand zu hinterlassen

Haftung & Schäden

Die Teilnahme an Events im KR Food Studio erfolgt auf eigene Gefahr. this is us GmbH übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden. Sachbeschädigungen jeglicher Art werden in Rechnung gestellt.

Hygiene:

Die Mieter:innen sind verpflichtet, alle Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmittel und zur allgemeinen Hygiene zu befolgen.

Datenschutz

Die Kundendaten werden nur innerhalb der this is us GmbH verwendet und werden nicht an Dritte weitergegeben.

Nebenräume

Es ist untersagt, die markierten Nebenräume im Food Studio (Büro, Garderobe, Lagerräume) sowie Unterlagen und Geräte zu verwenden (ausgenommen Kochbücher in öffentlichen Bereichen).

Eingang

Der offizielle Eingang zum Food Studio befindet sich an der Grütstrasse 60, 8802 Kilchberg. Bitte der Signaletik folgen.

Lärm:

Die Lautstärke der Musik ist anzupassen, die Location befindet sich in einer Zwischennutzung mit Wohnungen in den oberen Stockwerken. Nach 22.00 Uhr sind unnötige Lärmbelästigungen während und nach dem Verlassen der Location zu vermeiden.

Haustiere:

Haustiere sind grundsätzlich verboten.

Gerichtstand

Es gilt der Gerichtsstand in Zürich.