



SEMINARE TAGUNGEN



2024

SEMINARE | TAGUNGEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Schick Hotels Wien bieten für viele Arten von Seminaren den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Der ungestörte Ablauf Ihres Meetings sowie Ihre individuellen Wünsche, liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Zur Wahl stehen Ihnen vier attraktive und ruhige Seminarräume, welche bis zu 120 zufriedene Gäste fassen können. Jeder dieser Räume verfügt über Tageslicht und modernste Technik. In den Schick Hotels finden Sie Wiener Tradition und Geschichte in Kombination mit zentraler und verkehrsgünstiger Lage. Die Schick Restaurants bereiten Ihre köstlichen Speisen mit saisonalen, regionalen sowie FairTrade® Produkten zu.

Für Ihr Seminar bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionellste Dienstleistung und aufmerksamste Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihrer Tagung. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstigen Leistungen eines 4-Sterne-Hotels zur Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für ein erfolgreiches Seminar.

Die angeführten Pauschalen und Arrangements sind selbstverständlich nur Vorschläge für Ihre Tagung. Wenn Sie es wünschen, passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüße,



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Peter Buocz', written in a cursive style.

Peter Buocz | *Direktor*
Schick Hotels – Wiens charmante Privathotels

Herzlich willkommen in den Schick Hotels,

die Schick Hotels begrüßen seit mehr als 400 Jahren zufriedene Gäste aus aller Welt. Der Charme und die Tradition Wiens, sowie die Freude, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen und betreuen, sind in allen Schick Hotels spürbar.

Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Seminarräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihres Seminars. Seit 2008 bin ich Mitglied der Schick-Familie. Getreu meinem Motto „Gemeinsam kann man alles erreichen“ stehe ich Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Der Leitsatz der Schick Hotels lautet „Wiens charmante Privathotels“. Für mich bedeutet das, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Ich möchte Sie nicht nur zufrieden stellen - mein Ziel ist es, Sie zu begeistern.

Die vier Seminarräume in den zwei Schick Hotels Stefanie und Erzherzog Rainer haben Tageslicht und verfügen über modernste Ausstattung. Zusätzlich hat jeder Raum noch seine besonderen „Schmankerln“. Sehr gerne möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen zu besprechen. Nur wenn ich weiß, was Sie suchen, kann ich Sie bei Ihrem perfekten Seminar unterstützen.

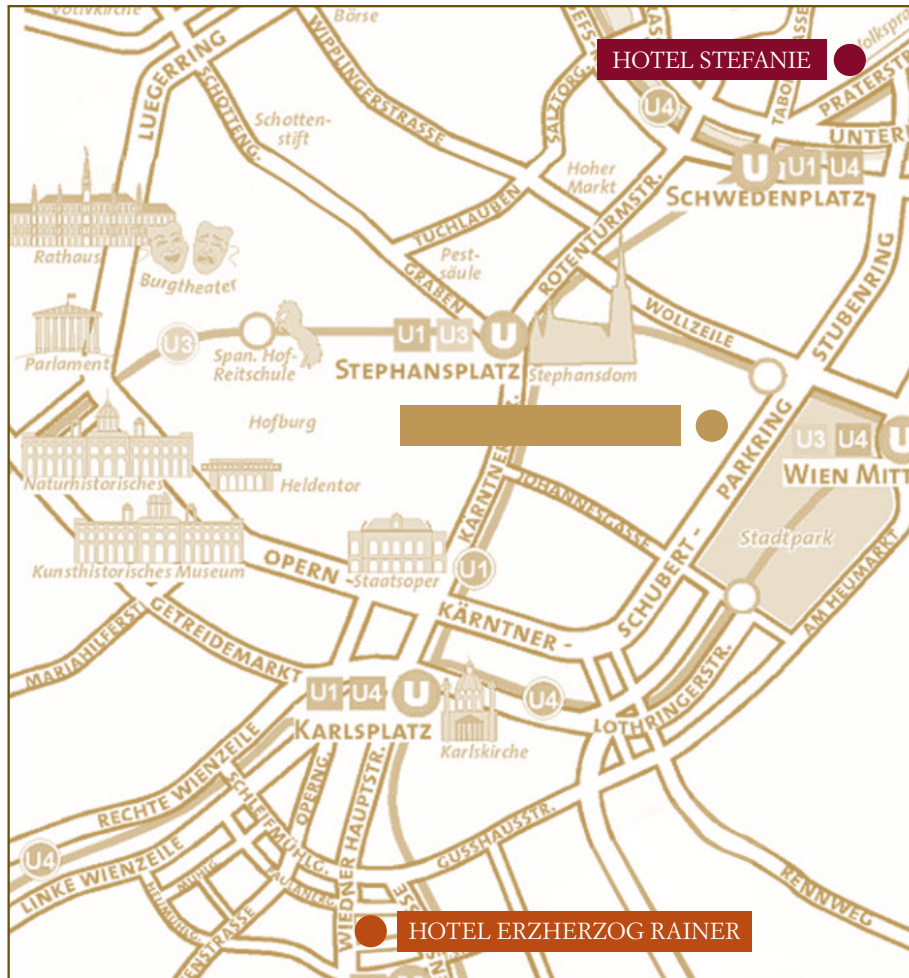
Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit charmanten Grüßen,



Jeniffer Kuba | *Bankettleiterin*
T: +43 (1) 211 50-520
E: bankett@schick-hotels.com

WIEN



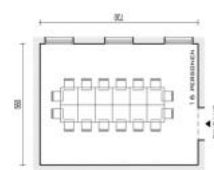
HOTEL STEFANIE
Taborstraße 12 | 1020 Wien

HOTEL ERZHERZOG RAINER
Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

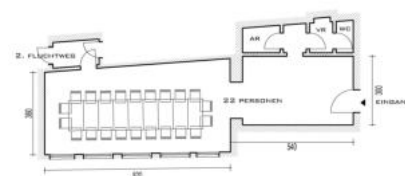
Ausgezeichnet vom Bundesministerium
für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft mit dem



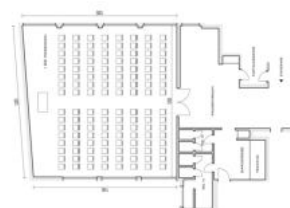
HOTEL STEFANIE
BIBLIOTHEK



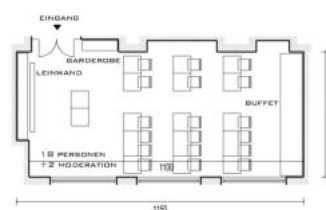
HOTEL STEFANIE
CLUBRAUM



HOTEL STEFANIE
KONFERENZSAAL



HOTEL ERZHERZOG RAINER
SALON



HOTEL STEFANIE

RAUM	U-TAFEL AUSSEN	U-TAFEL AUSSEN & INNEN	BLOCK	PARLAMENT KLASSENRAUM	THEATER KINO	FLÄCHE SEMINARRAUM	FLÄCHE PAUSENRAUM	RAUMHÖHE
BIBLIOTHEK	16		16	16	30	45 m ²		280 cm
CLUBRAUM			16			54 m ²	20 m ²	275 cm
KONFERENZSAAL	32	42	30	72	120	156 m ²	40 m ²	355 cm

HOTEL ERZHERZOG RAINER

RAUM	U-TAFEL AUSSEN	U-TAFEL AUSSEN & INNEN	BLOCK	PARLAMENT KLASSENRAUM	THEATER KINO	FLÄCHE SEMINARRAUM	FLÄCHE PAUSENRAUM	RAUMHÖHE
SALON	25	30	24	26	40	60 m ²		350 cm





★★★★

HOTEL ERZHERZOG RAINER WIEN

Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

KONTAKT: Jeniffer Kuba | *Bankettleiterin* | T: +43 (1) 211 50-520 | E: bankett@schick-hotels.com

DAS SAGEN UNSERE KUNDINNEN UND KUNDEN ÜBER UNS...

Wir wählen sehr gerne das Hotel Erzherzog Rainer als Veranstaltungsort für unsere Workshops und Seminare aus, weil wir uns hier wohl fühlen und auch viele positive Rückmeldungen unserer Teilnehmer darüber bekommen. Abgesehen von der ausgesuchten Freundlichkeit des Personals, bietet das Hotel Erzherzog Rainer als Seminarort alles, was man braucht.

Die Größe des Seminarraums wird immer abgestellt auf unsere Anforderungen, und die Ausstattung der Räume, sowie das Engagement aller Mitarbeiter/innen sind für uns immer wieder Gründe zu buchen.

Hinzu kommen der einzigartige Charme und die Atmosphäre, die einzigartige Eleganz der Zimmer und die Qualität des Restaurants, die jedes Seminar - auch für unsere Kunden - zu einer endlich einmal "etwas anderen" Veranstaltung machen. Viele Gäste aus dem Ausland schwärmen von der Einzigartigkeit der Zimmer und des Hauses selbst und buchen danach auch privat.

Niemand ist perfekt, und wo gearbeitet wird, passieren Fehler - zum Glück arbeiten immer noch Menschen. Der Umgang mit auftauchenden Problemen, aber und vor allem die Lösung derselben sind es, die für uns seit Jahren mit Grund sind, uns bewusst auch weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit mit dem Hotel Erzherzog Rainer nicht nur einzulassen, sondern zu freuen.

CLAUDIA DREXLER, Assistentin der Geschäftsleitung
ICC Austria - International Chamber of Commerce

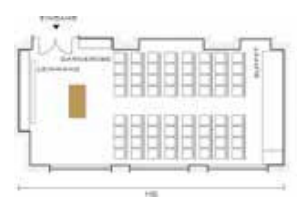
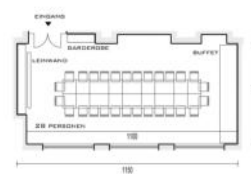
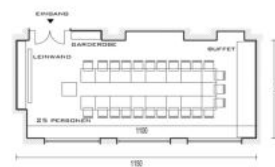


HOTEL ERZHERZOG RAINER | SALON



MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

U-TAFEL AUSSEN	U-TAFEL AUSSEN & INNEN	BLOCK	PARLAMENT KLASSENRAUM	THEATER KINO	FLÄCHE SEMINARRAUM	RAUMHÖHE
25	30	24	26	40	60 m ²	350 cm



KONFERENZPAUSCHALEN

UNSERE PAUSCHALEN FÜR KONFERENZEN INKLUDIEREN:

KOMPETENTE BETREUUNG durch das Hotel Erzherzog Rainer-Team

KAFFEEPAUSEN mit Kaffee vom Espresso-Vollautomaten und Ronnefeldt Tee

Mittagessen im Restaurant „Wiener Wirtschaft“

(Verpflegung von Pauschale abhängig)

SEMINARRAUMMIETE

TECHNISCHE AUSSTATTUNG UND HILFSMITTEL:

Beamer, Leinwand, Flipchart und Pinnwand mit Stiften, Kugelschreiber und Blöcke, Moderatorenkoffer, kostenloses WLAN, Funkmikrofon, klimatisierter Raum



PAUSCHALE „RAINER“

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mittagessen mit Suppe und Hauptspeise (exkl. Getränke)
Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum€
61,00 pro Person

PAUSCHALE „BUSINESS“

Vormittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mittagessen mit Suppe und Hauptspeise (exkl. Getränke)
Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum€
56,00 pro Person

PAUSCHALE „HALBTAG“

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags- oder Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mittagessen mit Suppe und Hauptspeise (exkl. Getränke)
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum€
47,00 pro Person

PAUSCHALE „VORMITTAG | NACHMITTAG“

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags- oder Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ **38,00 pro Person**

PAUSCHALE „AFTER WORK“

Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ **34,00 pro Person**



IHRE KAFFEPAUSEN

Wir bieten Ihnen und Ihren SeminarteilnehmerInnen täglich eine frische, abwechslungsreiche und saisonal angepasste Speisenauswahl, um den Bedürfnissen eines anstrengenden Seminartages gerecht zu werden. Aus diesem Grund stellt unser Küchenteam individuell für Sie Ihre Pausenverpflegung und das Mittagsbuffet zusammen.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

MINDESTKONSUMATION | RAUMMIETE

Ab dem Erreichen der Mindestkonsumation wird keine Raummiete verrechnet. Bitte beachten Sie die Mindestkonsumation für unseren Konferenzraum, unabhängig von ganztägiger oder halbtägiger Raumbenützung:

SALON. € 500,00

Wird die oben genannte Mindestkonsumation nicht erreicht, stellen wir die Differenz von realer Konsumation zur Mindestkonsumation als Raummiete in Rechnung.

BEISPIEL: Mit 9 TeilnehmerInnen und der Pauschale „Business“ haben Sie die Mindestkonsumation bereits überschritten (9 x € 56,00 = € 504,00). Somit fallen keine weiteren Kosten an. Sollten Sie nur 8 TeilnehmerInnen haben, werden in diesem Beispiel € 52,00 als Raummiete in Rechnung gestellt.

ALLERGENINFORMATION

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren, in diesem Angebot angeführten, Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt zum Termin Ihrer Veranstaltung bei den von Ihnen gewählten Arrangements entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

OFFIZIELLER BUCHSTABENCODE FÜR DIE ALLERGEN-KENNZEICHNUNG:



FOTO: WKO®

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und Sulfite
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Seminare bzw. Veranstaltungen an die Schick-Hotels. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung.

STORNOBEDINGUNGEN

Stornierung bis 4 Wochen vor dem Seminar. kostenlos

Stornierung 2 - 4 Wochen vor dem Seminar. 50% des gebuchten Arrangements

Stornierung ab 2 Wochen vor dem Seminar 100% des gebuchten Arrangements

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe des gewählten Arrangements sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird - im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl - ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE, RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf.

Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Schick-Hotels Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Die Schick-Hotels behalten sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen. Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über drei (3) Stunden hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur nicht möglich ist. Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich, Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, das Anbringen von Dekorationsmaterial durch die Schick-Hotels bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.



★★★★

SCHICK HOTELS WIEN

Wiens charmante Privathotels

STEFANIE
AM PARKRING
CAPRICORNO
CITY CENTRAL
ERZHERZOG RAINER

seminar.schick-hotels.com
www.schick-hotels.com
www.schick-restaurants.at