



Ihre Anfrage –
Unser Vorschlag
für Ihren Event

55% of our attendees
have a BYOD program

50% of our attendees
use the Mobiltron API

Our attendees come
from more than
24 different countries

Partner of
VISIT BERLIN
CONVENTION OFFICE



Willkommen im Motorwerk!

Vielen Dank für das Interesse an unserer Location. Wir freuen uns, Ihnen eine individuelle Kalkulation erstellen zu können.

Motorwerk Berlin
AMATA Management GmbH
An der Industriebahn 12
13088 Berlin

info@motorwerk.de

+49 30 60987476-4



Ein Ort mit bewegter Geschichte

Das Motorwerk Berlin ist eine unkonventionelle Eventlocation mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit. Es ist die Symbiose der Gegensätze: Alte Industriearchitektur trifft auf modernste Infrastruktur mit redundanter Hochgeschwindigkeits-Internetanbindung.

Wo vor 100 Jahren Elektromotoren produziert wurden, finden heute modernste Events statt - Livestreaming von Produktpräsentationen, Fashionshows oder E-Sports-Challenges, Konferenzen und Tagungen mit weltweiter Anbindung an Rechenzentren oder Konzernzentralen. Im Motorwerk sind der Kommunikation keine Grenzen gesetzt.

Bei Veranstaltungen im Motorwerk sowie auch im täglichen Betrieb unserer Immobilie legen wir großen Wert auf Energieeffizienz und die Schonung der natürlichen Ressourcen. **Aus diesem Grund ist unser Unternehmen als Sustainable Partner für Green Meetings in Berlin in der höchsten Kategorie „Leader“ ausgezeichnet.**



Betreffend Catering, Veranstaltungstechnik etc. ist das Motorwerk an keine Dienstleister gebunden. Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl geeigneter Partner zur Verfügung. Die Leistungen können optional auch über uns bezogen werden.



Modernste Ausstattung

Entdecken Sie die Vorteile unserer Location:

- Genehmigte Veranstaltungsstätte nach Versammlungsstättenverordnung
- Einmaliges Industriedenkmal in geschichtsträchtigem Backsteinensemble
- Komplett barrierefrei durch Lasten- und Personenaufzug
- CO2-neutrale Veranstaltungsstätte mit 100 % Nutzung von nachhaltiger Energie
- Raumlänge rund 90 Meter, Gesamtfläche (innen) ca. 3.000m²
- Die Gebäudeform ermöglicht einen modularen Aufbau für ca. 100 bis 1.500 Personen
- Deckenhöhe mittig rund 12m, unter den Galerien rund 4m
- Freistehendes Gebäude mit nutzbaren Außenflächen auf beiden Seiten mit ca. 4.000m²
- Befahrbar mit PKW und LKW (Foodtruck-Market, Fahrzeugpräsentationen etc.)
- Parkplätze in unmittelbarer Umgebung für PKW oder Shuttlebusse
- Beleuchtungskonzepte mit und ohne Tageslicht
- Flexible Hängepunkte in ausreichender Stückzahl
- Redundante Glasfaseranbindung am Backbone der Telekom und 1&1 Versatel (Gigabit)
- WLAN Versorgung des gesamten Geländes für bis zu 3.000 Clients
- Beleuchtung von Mittelschiff, Galerie und Säulen mit rund 200 individuell steuerbaren Lampen
- Modernste Belüftungsanlage, die innerhalb kürzester Zeit über eine CO2-Ampel den notwendigen Luftaustausch steuert und somit eine gesundheitsgefährdende Konzentration von Viren verhindern kann



Überzeugende Wandlungsfähigkeit

Folgende Videos stellen die Wandlungsfähigkeit des Motorwerks eindrucksvoll dar:

- Weltpremiere der neuen VW ID.7 Elektro-Limousine: <http://id7.amata.de>
- Verleihung der Michelin-Restaurantsterne: <http://michelin.amata.de>
- "Germany's Next Top Model – by Heidi Klum": <http://gntm.amata.de>
- Weltpremiere des Porsche Panamera: <http://porsche.amata.de>
- Maybelline Fashion-Show (Fashion Week Berlin): <http://maybelline.amata.de>
- Google-Event „Ready to Rock“: <http://google.amata.de>
- Volkswagen Group Award: <http://vw.amata.de>
- Präsentation der Mercedes-Benz X-Klasse: <http://mercedes.amata.de>
- HUGO BOSS Fashionweek: <http://hugo.amata.de>
- Verleihung Deutscher Digital Award mit Jan Böhmermann: <http://dda.amata.de>

Klicken Sie auf die Links oder auf die Bilder, um die Videos anzusehen.



Unsere Kunden (Auswahl)



02 | Infos



Erläuterung zu den Positionen

Miete

Miete

Für Auf- und Abbautage wird ein Rabatt von 50% auf den Mietpreis gewährt.

Der Cateringküchenraum befindet sich am Ende der Halle im EG und wird pauschal mit 1.000 € für Reinigung, Wartung, Arbeitsflächen etc. berechnet. Küchengeräte werden vom Caterer nach Bedarf gesondert eingebracht.

Sowohl die fünf eingebauten Tresen-/Barbereiche als auch der Cateringraum sind mit professionellen Edelstahlmöbeln ausgestattet (Catering: 1 x Topfspüle 100x70 cm, 8 x Arbeitsfläche 200x80 cm; Tresen-/Barbereich: jeweils Arbeitsflächen 200x70 cm und 5 Kühlschränke).

Direkt neben dem Eingang des Motorwerks befindet sich der zusätzliche Veranstaltungsraum „Pförtnerhaus“ mit weiteren rund 120 qm Fläche, zusätzlich kann die „Zentralwerkstatt“ angemietet werden, die sich am hinteren Ende des Gebäudeensembles befindet und rund 250 qm Fläche bietet (siehe Fotos bei den Bestuhlungsvarianten).

Betriebskosten und Reinigung

Betriebskosten

Die Betriebskosten beziehen sich auf Strom (kWh 0,60 €), Gas (m³ 1,30 €) und Wasser (m³ 8,00 €). Sie sind geschätzt und werden nach Verbrauch abgerechnet. Enthalten ist ferner die Nutzung des Managed WLAN für das Projektteam mit bis zu 20 Devices (250 € pauschal für den Anmietungszeitraum).

Das Motorwerk wird beheizt durch einen 500 kW Gasbrenner (Kopfbau) sowie zusätzlich durch eine 400 kW Dunkelstrahlerheizung (Halle).

Basispaket Haustechnik

Das Basispaket enthält die Grundbeleuchtung aller Räume („Putzlicht“), die Bereitstellung der Haustechnikanlage (Belüftungsanlage, Dunkelstrahlerheizung etc.) und die Strom-Unterverteilung an verschiedenen Übergabestellen mit entsprechend dimensionierten Übergabepunkten zur weiteren Verteilung. Ferner ist über die Haustechnikanlage die komplette Verdunkelung der Haupthalle möglich, wobei jedes einzelne Fenster auf Wunsch offen bleiben oder mit einem lichtundurchlässigen Rollo automatisiert verschlossen werden kann.

Zwischen- und Abschlussreinigung

Das Motorwerk wird gereinigt übergeben. Gerne bieten wir Ihnen Zwischenreinigungen an (nachts und am Wochenende zuschlagspflichtig).

Bei der Nutzung von Reinigungsmaterialien verpflichtet sich das Motorwerk, auf deren umweltgerechte Aspekte der Schadstoffarmut und Recyclingfähigkeit zu achten.

Stoffhandtücher oder Papierhandtücher

Wir bieten der Umwelt zuliebe drei Alternativen an:

- Papierhandtücher in Reinweiß
- Papierhandtücher aus Recyclingpapier
- MÖWE Marken-Stoffhandtücher

Stoffhandtücher werden mit 10 € Reinigungskosten pro Kilo abgerechnet (entspricht rund 20 Stück).

Erläuterung zu den Positionen

Nachhaltige Abfallwirtschaft

Als nachhaltige Eventlocation legt das Motorwerk Wert auf die Reduktion von Abfall sowie das fachgerechte Entsorgen.

Das Verwenden von Einweggeschirr und -bechern aus Kunststoff oder Aluminium sowie aus Verbundstoffen mit Kunststoff und Aluminium ist auf dem Gelände untersagt.

Wiederverwendbare Materialien

Im Rahmen unserer Kooperation mit Trash Galore (<https://trashgalore.de>) können auf Anfrage nach der Veranstaltung alle brauchbaren Materialien abgeholt werden. Zu den Materialien gehören u.a.: Bleche, Draht, Rohre, Dielen, Latten, Balken, Leisten, Rundstäbe, Plattenware wie OSB, MDF, HDF, Sperrholz, Werbeplanen, LKW-Plane, Stoffe, Molton, Theatervorhänge, (Kunst-)Leder, Siebdruck-Gewebe, Netze usw.

Die Abholung wird bei Beauftragung des Services pauschal berechnet. Auf Anfrage wird eine Bestätigung der übernommenen Materialien als Nachweis ausgestellt.

Abfalltrennung

Der verbleibende Abfall wird auf dem Gelände des Motorwerks getrennt entsorgt. Für Altpapier, Wertstoffe und Restabfälle stehen jeweils mehrere Container bereit, die am Ende nach Nutzungsmenge mit 150 € pro 2.500 l-Tonne abgerechnet werden.

Personaldienstleistungen

Projektmanagement und Sicherheitsprüfung

Für jede Veranstaltung im Motorwerk wird gemeinsam mit dem Kunden eine individuelle Sicherheitsüberprüfung des Eventkonzepts durchgeführt. Das Projektmanagement beinhaltet Beratung und Koordinierung im Rahmen des Gesamtprojekts für 12 Stunden.

Technischer Leiter (Hallenbetreuung)

Der technische Leiter ist täglich von 08:00 bis 00:00 Uhr anwesend. Jede weitere Stunde wird mit 40 € berechnet.

Verantwortliche Person (Bühnenmeister)

Der Bühnenmeister ist täglich acht Stunden anwesend. Jede weitere Stunde wird mit 60 € berechnet.

Erläuterung zu den Positionen

Technik

Um unserem Anspruch an Nachhaltigkeit gerechnet zu werden, haben wir ein festes Licht- und Tonsetting eingebaut, das für die meisten Veranstaltungsformate ausreichend ist. Dies reduziert CO2-Emissionen für kurzzeitige Anlieferungen.

Veranstaltungstechnik (Festeinbau Licht)

Der Preis gilt für die Nutzung des vorhandenen Hallentechnikpakets über den gesamten Mietzeitraum. Die Beleuchtung ist via WLAN steuerbar und verfügt über die notwendigen Schnittstellen zur Integration in ein Gesamtbeleuchtungskonzept.

Die vorhandene Technik kann komplett, teilweise oder auch gar nicht genutzt werden. Bei Nichtnutzung fallen keinerlei Gebühren o.ä. an. Der endgültige Preis hängt von den individuellen Bedürfnissen ab.

Im Lichtpaket enthalten:

- 5 x Traversengrid (13 m x 4,5 m) an jeweils 4 x 500 kg C1 Motor (mit weiteren 500 kg belastbar)
- 30 x LED Movinglight Wash Elation Platinum Wash 1200 als Grundlicht
- 44 x Säulenstreiflicht (Litecraft Beam X.7 - LED PAR (RGBW))
- 22 x LED Spotlights Litecraft OutLED als Deckenlicht in der Galerieebene
- 100 x Weißlicht oberhalb und unterhalb der Galerie (Zumtobel tunable white; dimmbar für Büffetstrecken etc.)
- GrandMA OnPC mit MA 8-port Node GrandMA2 und Tabletsteuerung zur Einstellung vorprogrammierter Presets (anpassbar)
- 1x Systemtechniker

Veranstaltungstechnik (Festeinbau Ton)

In diesem Paket finden sich alle erforderlichen Grundkomponenten für die Beschallung der gesamten unteren Ebene.

Eine exzellente Sprachverständlichkeit ist im mittleren, offenen Bereich des Erdgeschosses garantiert. Eine Hintergrundbeschallung ist im gesamten Bereich des Erdgeschosses möglich und in neun einzelnen Segmenten steuerbar. Für die Bühne steht ein Handfunkmikrofon zur Verfügung. Für Zuspiele aus der Regie ist ein CD-Player vorgesehen. Das Mischpult bietet Kapazität für den Anschluss weiterer technischer Komponenten.

Im Tontechnikpaket enthalten:

FrontPA

- 2x Seeburg K24 aktiv
- 2x Seeburg KSub 1502
- 3x Seeburg TS Nano - Nahfeld

Delays

- 14x Seeburg A3 (7 Linien, Mono)

Steuerung

- Digitale Ansteuerung per Dante

Personal

- Inkl. Systemtechniker für Aufbau, Betreuung und Abbau

Erläuterung zu den Positionen

Technik

Konferenzpaket

Das Grundpaket beinhaltet eine bereits installierte Leinwand, einen Projektor sowie eine Bühnenausleuchtung und die nötigen Steuerungskomponenten zur einfachen Darstellung von Medieninhalten auf einer großen Bildfläche.

Die Komponenten sind an die Größenverhältnisse des Motorwerks angepasst und frei positionierbar.



Im Konferenzpaket enthalten:

- Projektionsleinwand (7,5 m x 4,3 m Aufprojektionsleinwand geflogen inkl. Backdrop als Bühnenrücksetzer)
- Projektor (20.000 ANSI Lumen-Projektor als Frontprojektion geflogen inkl. Ansteuerung per Glasfaser an die Medienregie)
- Steuerung (Steuerungseinheit für bis zu 4 HDMI Quellen am Projektor und einfaches Umschalten zwischen den Quellen)
- Bühnenausleuchtung (Frontlicht mit 6 x Stufenlinse 350W LED gehangen an Leinwand-Traverse, Spitzlicht mit 6 x Stufenlinse 650 W gehangen an Projektionstraverse)
- Arbeitstische (6 lfm Medienregie inkl. Moltonverkleidung und Sitzmöglichkeiten für die Techniker, frei positionierbar durch rollbaren Unterbau, Stromversorgung 6 Phasen, je 2KW)
- Personal (Betreuung max. 10h / Arbeitstag, Einrichtung der Setups am Aufbau-tag, Betreuung am Veranstaltungstag)

Erläuterung zu den Positionen

Glasfaser-Internetzugang (bis 10 GBit/s Duplex)

Das Motorwerk verfügt über eine leistungsfähige Netzwerkinfrastruktur, die bis zu 3.000 Devices parallel per WLAN bedienen kann. Durch die Glasfaser-Anbindung an den Internet-Backbone ist die zur Verfügung stehende Bandbreite praktisch unlimitiert. Separater High-Performance-Router für Bandbreitensplitting und Trafficshaping. Wir unterstützen Sie bei der Implementierung Ihrer Firmen-IT Policy und Sicherheitsmaßnahmen. WLAN-Nutzung inklusive, pro LAN-Anschlusspunkt über das interne Glasfasernetzwerk 250 €.

Catering und Mobiliar

Auf Wunsch vermitteln wir gerne den Kontakt zu einem unserer erfahrenen Catering- und/oder Mobiliarpartner. Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um grobe Richtwerte für Speisen und Getränke, Mobiliar, Personal, Transport und Logistik im Rahmen des Caterings für einen Veranstaltungstag/-abend. Der endgültige Preis hängt von Ihren individuellen Wünschen ab.

Indiv. Hygienekonzept m. Überwachung u. Doku

Bei Bedarf erstellen wir gerne mit eigens geschultem Personal ein individuelles Hygienekonzept, welches bei der Umsetzung genauestens überwacht und anschließend dokumentiert wird.

Konferenzbestuhlung

Das Motorwerk besitzt 720 Stühle des Typs „Hiller Eless“ in Buche schwarz (gebeizt, natürliche Maserung) mit Reihenverbindern. Der elegante Kufenstuhl ist auf das Wesentliche reduziert. Die Kombination aus einem sehr schlanken Gestell und einer geradlinigen Schale ermöglicht Stapel von bis zu 45 Stühlen. Aufgrund der schlichten, reduzierten Form passt sich Eless perfekt an unterschiedlichste Raumkonzepte an.



Unser Beitrag zum Klimaschutz

Das Motorwerk wird zu 100 % mit Strom aus erneuerbaren Quellen (Wasserkraft) betrieben. Der durch die Beheizung erzeugte CO₂-Ausstoß wird, ebenso wie der aus der Entsorgung entstehende CO₂-Ausstoß, durch unseren Partner Atmosfair kompensiert. Entsprechende Zertifikate können nachgewiesen werden. Daher darf sich das Motorwerk als CO₂-neutrale Location bezeichnen.





03 | Nutzungsszenarien

Bestuhlungsvarianten



Dinnerbestuhlung - Rechteckige oder Brückentische



Dinnerbestuhlung – Runde Tische



Reihenbestuhlung/Plenum



Lounge Area

Weitere Optionen



Messe-Events



Garten- und Hofnutzung



Breakout-Sessions



Pförtnerhaus (120 qm) und Zentralwerkstatt (200 qm)

Conferencing @Motorwerk

Für Konferenzen mit Breakout-Sessions bietet das Motorwerk ideale Bedingungen. Plenum und Cateringbereich werden in der Regel im Erdgeschoss der Halle platziert.

Breakout-Sessions und Einzelseminare können zeitgleich auf der Galerie (1.000 m²) und im Kopfbau stattfinden, in dem ein abgetrennter Bereich mit zusätzlichen 200 m² zur Verfügung steht. Dieses Konzept im „Open-Space-Prinzip“ haben schon zahlreiche Unternehmen erfolgreich umgesetzt.

Eine akustische Trennung kann entweder durch mobile Wände erfolgen oder über die Nutzung einer Personenführanlage/Flüsteranlage mit Kopfhörern und Mikrofonen. Alternativ kann auch mit kleinen Boxensystemen gearbeitet werden, wodurch aufgrund der großzügigen räumlichen Aufteilung keinerlei akustische Probleme bei den parallel laufenden Sessions entstehen



Reihenbestuhlung (Beispiel)



Cateringbereich (Beispiel)



Breakoutsession (Beispiel)

Viel Raum für Breakouts

Neben der großen Haupthalle mit der offenen Galerie gibt es weitere in sich geschlossene und lichtdurchflutete Räume für Seminargruppen

Pförtnerhaus: 120 qm

Kopfbau 1. OG: 200 qm

Zentralwerkstatt: 125 qm

Weitere Räume auf dem Gelände auf Anfrage





Facebook Marketingkonferenz FMS19



Facebook Marketingkonferenz FMS19





Celebrating @Motorwerk



Verleihung der Michelin Restaurantsterne





Promoting @Motorwerk









04 | Interaktive Hybride Events

Interactivity @Motorwerk

Für interaktive Elemente bei hybriden Events wird im Motorwerk die bewährte **GloRVIS Technologie (Global Remote Visual Interactive System)** eingesetzt. Sie ermöglicht Teilnehmern aus der ganzen Welt, den Event interaktiv **vom heimischen Bildschirm** aus mitzugestalten.

Mittels der dabei verwendeten Technologien wie Augmented Reality und anderen individuellen interaktiven Elemente sind Teilnehmer auch **im Remote-Verfahren Teil des Events** und können beispielsweise die Steuerung der Kameras oder visueller Elemente live übernehmen.

Produktpräsentation werden mit Live-Augmented-Reality-Elementen **in jeden beliebigen Raum projiziert**, um **Produkte mit allen Details in 3D** zu zeigen.

Bei Bedarf können Hosts im Motorwerk die personalisierte Führung durch die real aufgebauten Produktwelten übernehmen und **Live-Vorführungen für die Teilnehmer am entfernten Bildschirm** durchführen. Die Buchung der Hosts erfolgt über eine Webschnittstelle.

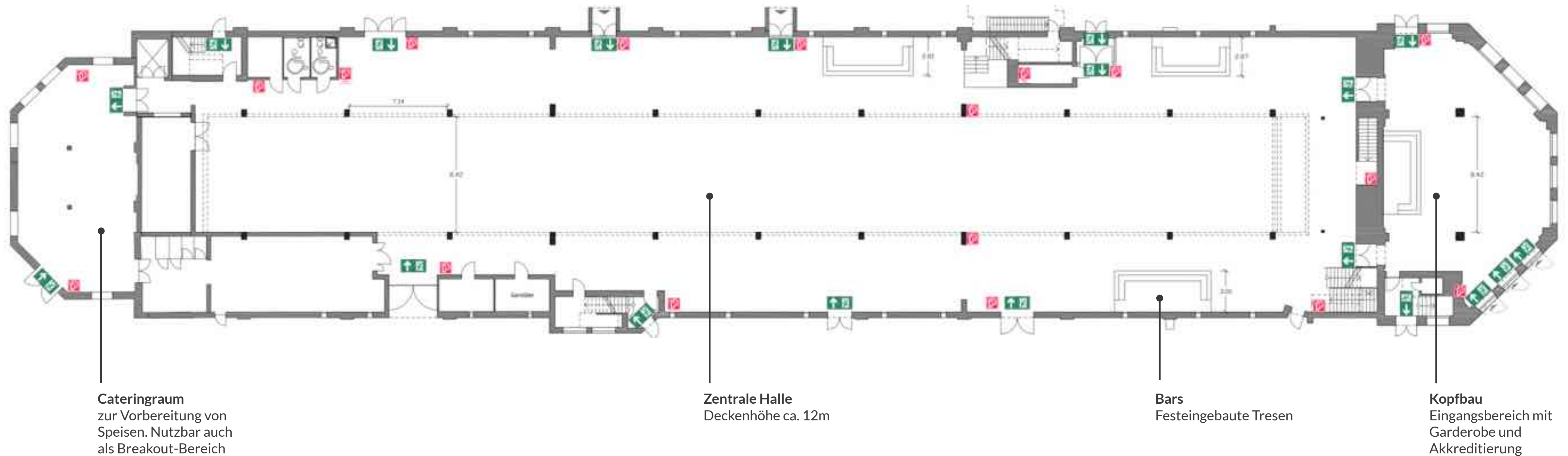




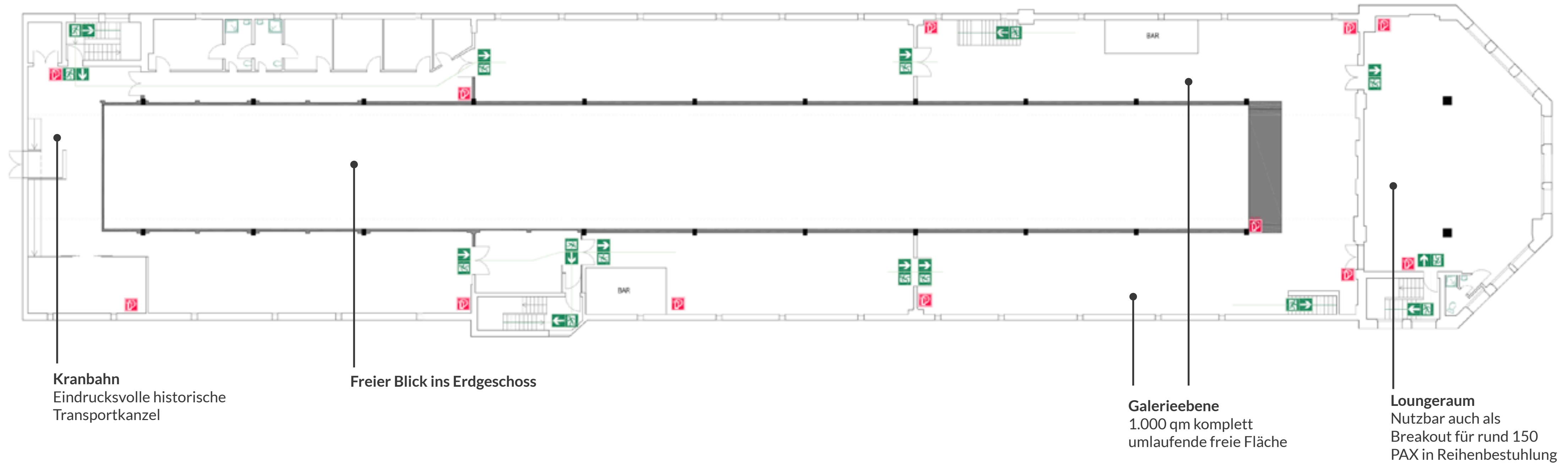
05 | Grundriss und Flächenaufstellung



Grundriss Erdgeschoss



Grundriss Obergeschoss mit offener Galerie



Flächenaufstellung

Große Halle | 1900m²

Abmessungen: 90 x 21m

Höhe: 12,5m

Nutzungsmöglichkeiten: Get-together, Modeschauen, Ausstellungen, Produktpräsentationen, Messen, Gala Dinner

Galerie links | 500m²

Abmessungen: 90 x 5,5m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Loungebereich, Breakout-Räume

Galerie rechts | 500m²

Abmessungen: 90 x 5,5m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Loungebereich, Breakout-Räume, Backbereich mit Künstlergarderobe, Backoffice

Kopfbau EG | 200m²

Abmessungen: 13 x 21m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Empfangsbereich, Garderobe

Kopfbau OG | 200m²

Abmessungen: 13 x 21m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Loungebereich, Backbereich

Cateringraum | 200m²

Abmessungen: 13 x 21m

Höhe: 4,0m

Nutzungsmöglichkeiten: Essensvorbereitung; Breakout-Raum

Innenhof | 2400m²

Abmessungen: 80 x 30m

Nutzungsmöglichkeiten: Open Air Bereich, Raucherzone, zus. Cateringzelt; Parkplatz

Garten | 2100m²

Abmessungen: 100 x 20m

Nutzungsmöglichkeiten: Open Air Bereich, Raucherzone; Parkplatz

Nutzfläche insgesamt: ca. 8000m²



EVENTLOCATION IN BERLIN

www.motorwerk.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand: 15.06.2024

I. Anwendungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche von der AMATA Management GmbH [AMATA] angebotenen bzw. bei AMATA beauftragten Leistungen. Die von AMATA bindend angebotenen Leistungen gelten dann als vom Buchenden/Leistungsempfänger [Veranstalter] angenommen, wenn der Veranstalter diese schriftlich bestätigt/gegenzeichnet und AMATA zusendet (z.B. Scan per E-Mail, Fax oder Post).

2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters werden nur dann Bestandteil der Vereinbarung, wenn AMATA der Einbeziehung im Ganzen oder in einzelnen aufgeführten Punkten ausdrücklich und schriftlich zustimmt.

3. Sollte AMATA diese Geschäftsbedingungen ändern, so gilt die geänderte Fassung als in den Vertrag mit einbezogen, wenn dies dem Veranstalter schriftlich mitgeteilt wird und dieser der Einbeziehung nicht binnen einer Frist von 14 Tagen widerspricht.

II. Angebote

1. Die dem Veranstalter von AMATA unterbreiteten Angebote sind freibleibend, wenn nicht anders vermerkt. Erneut zugesandte Angebote, die den ursprünglich angefragten Leistungszeitraum betreffen, oder zusätzlich angebotene Leistungen lassen eine angegebene Bindungsdauer nicht erneut beginnen und stellen keine Verlängerung dar, es sei denn, AMATA weist ausdrücklich und schriftlich auf eine Verlängerung hin.

2. Ist für die bei AMATA beauftragte Leistung die Zuarbeit des Veranstalters erforderlich (z.B. Bereitstellung von Plänen oder Teilnehmerlisten), so hat diese Zuarbeit rechtzeitig (z.B. innerhalb eines von AMATA genannten Zeitraumes) zu erfolgen. Anderenfalls steht es AMATA ohne Verpflichtung gegenüber dem Veranstalter frei, die Leistung entsprechend des vom Veranstalter gebuchten Umfangs zu erbringen.

III. Nutzungsbedingungen für gebuchte Räume/Sicherungspflichten

1. Die bei AMATA gebuchten Räume sind vom Veranstalter nur entsprechend des vereinbarten Zwecks und innerhalb der vereinbarten Zeit zu nutzen. Wenn nicht anders vereinbart, geht AMATA von einer maximalen Gesamtnutzungsdauer von zehn aufeinander folgenden Stunden aus. Eine Änderung des Nutzungszwecks oder eine zeitliche Verlängerung bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung von AMATA.

2. Die vereinbarte Zeit der Nutzung enthält Auf- und Abbaueiten und den Zeitraum für die Dauer der eigentlichen Veranstaltung. Wird diese vereinbarte Zeit vom Veranstalter überschritten, so kann AMATA vom Veranstalter ein Nutzungsentgelt in Höhe von 300 Euro zzgl. der jeweils geltenden MwSt je begonnener zusätzlich genutzter Stunde verlangen. Hiervon unbenommen bleibt die Geltendmachung eines durch die Überschreitung der Nutzungszeit entstehenden Schadens.

3. Eine Untervermietung durch den Veranstalter oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte ist nicht gestattet.

4. Möchte der Veranstalter eigene Ausstattung (z.B. Mobiliar, Dekoration, Technik etc.) oder Ausstattung von ihm beauftragter Dritter einbringen, so ist dies im Vorfeld mit AMATA abzustimmen. Der Veranstalter gewährleistet, dass die von ihm eingebrachte Ausstattung den jeweils geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften hinsichtlich Einbringung, Anwendung, Sicherheit (z.B. AnlPrüfVO, TPrüfVO, LärmVO, Unfallverhütungsvorschriften usw.) u.a. entspricht. Insbesondere hält er die Vorschriften hinsichtlich des Brandschutzes ein. Gegebenenfalls hat er hierüber gegenüber AMATA einen Nachweis zu erbringen.

5. Der Veranstalter stellt sicher, dass das Einbringen, die Nutzung, der Aufbau und Abbau der von ihm eingebrachten Ausstattung fachmännisch vorgenommen wird, dass gesundheitliche Schädigungen und Beschädigungen der Substanz der genutzten Räume ausgeschlossen sind. Bauliche Veränderungen sind nicht gestattet.

6. Der Gebrauch offenen Feuers (z.B. Brennpasten) bedarf der expliziten schriftlichen Zustimmung von AMATA.

7. Der Veranstalter sorgt dafür, dass nur die von ihm erwünschten Gäste Zutritt zur Veranstaltung erlangen und trägt hierfür das Risiko. Ebenfalls sorgt er dafür, dass auch für den Zutritt und Aufenthalt seiner Gäste die jeweils geltenden Vorschriften nach dem Jugendschutzgesetz und Betäubungsmittelgesetz eingehalten werden.

8. Die für die Durchführung der Veranstaltung eventuell benötigten behördlichen Genehmigungen, Konzessionen o.ä. hat der Veranstalter auf eigenes Risiko zu erbringen. Notwendige und anfallende Gebühren und Steuern hat der Veranstalter auf eigene Kosten zu tragen. Er hat weiterhin auf Verlangen von AMATA hierüber einen Nachweis zu führen.

IV. Zahlungsmodalitäten und Fristen

1. Veranstalter teilt AMATA rechtzeitig die für die beauftragten Leistungen die jeweils gültige Rechnungsanschrift auf Veranstalterseite mit.

2. Rechnungen sind nach Erhalt sofort ohne Abzug zu begleichen. Zahlungen sind für den Empfänger grundsätzlich kostenfrei zu leisten. Dies gilt auch für Zahlungen aus dem Ausland und auch dann, wenn eine Transaktionsgebühr o.ä. anfallen. Die Kosten des Zahlungsverkehrs gehen immer zu Lasten des die Transaktion Veranlassenden.

3. Für die bei AMATA vom Veranstalter beauftragten Leistungen gelten folgende Zahlungsziele, sofern diese nicht vertraglich anders geregelt werden:

50 % innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der ersten Abschlagsrechnung, die unmittelbar nach Vertragsunterzeichnung gelegt wird.

50 % innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der zweiten Abschlagsrechnung, die 14 Tage vor dem Mietbeginn gelegt wird.

Die Endabrechnung erfolgt kurzfristig nach Beendigung der Veranstaltung.

4. Um eine sorgfältige Vorbereitung der Veranstaltung zu ermöglichen, teilt Veranstalter Änderungen der genannten und vereinbarten Gästezahl AMATA innerhalb nachfolgend genannter Fristen mit. Andernfalls wird mindestens die ursprünglich bestellte Anzahl der Personen bei der Rechnungsstellung in Bezug auf die vereinbarten Leistungen und/oder Pauschalen berechnet und ist vom Veranstalter zu begleichen.

4.1 Im Falle einer hiernach erfolgten Reduzierung der ursprünglich vom Veranstalter angekündigten und mit AMATA vereinbarten Gästeanzahl um mehr als 8 % (bis 99 Gäste) bzw. 4 % (ab 100 Gästen) ist AMATA ungeachtet hiervon berechtigt, mindestens auf Basis der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl abzüglich 8 % bzw. 4 % der vereinbarten Getränkeleistungen abzurechnen. Dem Veranstalter steht in diesem Fall der Nachweis frei, dass AMATA einen höheren Anteil an ersparten Aufwendungen hat.

4.2. Erscheinen darüber hinaus zur Veranstaltung weniger Gäste, so kann AMATA ungeachtet hiervon auf Basis der ursprünglich vereinbarten Gästeanzahl abrechnen (z.B. den vereinbarten Pauschalpreis). Erscheinen im anderen Fall mehr Gäste, so kann AMATA entsprechend der ursprünglich vereinbarten Preise dem Veranstalter die zusätzlichen Kosten in Rechnung stellen. Auf Verlangen von AMATA hat der Veranstalter dies schriftlich zu bestätigen.

5. Bucht der Veranstalter bei AMATA Personal, so wird dieses, falls etwas anderes mit AMATA nicht vereinbart ist, grundsätzlich ab eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn bis eine Stunde nach Veranstaltungsende von AMATA berechnet; mindestens jedoch für vier Stunden. Die Abrechnung erfolgt in vollen Stunden.

V. Catering (Speisen und Getränke)

1. Der Veranstalter kann kostenfrei mit AMATA vereinbaren, ein eigenes Speisencatering einzubringen.

2. Der Veranstalter gewährleistet, dass in diesem Fall das von ihm beauftragte Cateringunternehmen die zu dessen Vorbereitung von AMATA bereitgestellten Räume so einrichtet, dass die Räume nicht verdreckt oder beschädigt werden. Er stellt ebenfalls sicher, dass diese Räume gereinigt verlassen werden und er durch das Catering entstandenen sämtlich anfallenden Müll entsorgt; insbesondere entsorgt Veranstalter Speisenreste spätestens in direktem Anschluss an das Veranstaltungsende auf eigene Kosten.

3. Ist das Speisencatering vom Veranstalter bei AMATA beauftragt, gilt: Der Veranstalter hat die gelieferte Ware bei deren Erhalt, spätestens jedoch zum Zeitpunkt des ersten Anbietens während der Veranstaltung, auf Mängel unverzüglich zu untersuchen. Eventuelle Beanstandungen der angebotenen Speisen sind unverzüglich, noch während der Veranstaltung, an AMATA weiterzugeben, um die Möglichkeit der Nachbesserung zu eröffnen. Spätere Reklamationen im Hinblick auf die Qualität oder Güte der Speisen können nicht mehr berücksichtigt werden.

4. Soweit nicht ausdrücklich erklärt, stellen Produkt- und Lebensmittelbeschreibungen der vom Veranstalter bei AMATA beauftragten Cateringleistungen keine Garantieerklärung oder Eigenschaftszusicherung dar. AMATA behält sich vor, einzelne Produkte durch gleichartige Waren gleicher Menge zu ersetzen, sofern die ursprünglich vorgesehenen Waren nicht verfügbar sind. Bei Weinen sind Jahrgangsänderungen möglich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand: 15.06.2024

VI. Stornierung

1. Veranstalter und AMATA sind berechtigt, die getroffenen Vereinbarungen aus wichtigem Grund fristlos zu kündigen. Ein wichtiger Grund liegt für AMATA z.B. vor bei Nichtzahlung der vereinbarten Entgelte bzw. beauftragten Leistungen zum festgelegten Fälligkeitszeitpunkt, bei Täuschung über den Nutzungszweck oder bei nachhaltiger Verletzung der Verpflichtungen des Veranstalters. Storniert der Veranstalter aus einem von ihm zu vertretenden Grund, so gelten folgende Stornierungsgebühren:

a) bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% des vereinbarten Basispreises/ Nutzungsentgeltes und 20% der vereinbarten weiteren Kosten und 0% der vereinbarten Speisen- und Getränkekosten bzw. 40% des vereinbarten Pauschalpreises (z.B. Tagungspauschale) bezogen auf die angefragte Personenanzahl

b) bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75% des vereinbarten Basispreises/ Nutzungsentgeltes und 50% der vereinbarten weiteren Kosten und 25% der vereinbarten Speisen- und Getränkekosten bzw. 60% des vereinbarten Pauschalpreises (z.B. Tagungspauschale) bezogen auf die angefragte Personenanzahl

c) bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% des vereinbarten Basispreises/ Nutzungsentgeltes und 50% der vereinbarten weiteren Kosten und 50% der vereinbarten Speisen- und Getränkekosten bzw. 90% des vereinbarten Pauschalpreises (z.B. Tagungspauschale) bezogen auf die angefragte Personenanzahl

2. Ausgenommen hiervon bleiben die veranschlagten Kosten für das Projektmanagement, die der Veranstalter in jedem Fall zu zahlen hat.

3. Hiervon unbenommen bleibt ferner die Geltendmachung eines möglichen Schadens durch AMATA.

VII. Datendienste

Stellt AMATA einen Internetzugang oder andere Datendienste kostenfrei oder kostenpflichtig zur Nutzung des Veranstalters oder dessen Gästen bereit, so erfolgt die Nutzung der Zugänge auf eigenes Risiko des Veranstalters. Insbesondere haftet AMATA nicht für eventuell hierbei entstehenden Datenverlust oder unberechtigte Dateneinsicht durch Dritte oder für unbrauchbare Technik des Veranstalters, diese Dienste zu nutzen.

VIII. Verzugszinsen

Bei Zahlungsverzug sind Rückstände vom Tag der Fälligkeit an bis zum Tag des Geldeingangs mit 8% über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen.

IX. Sonstiges

1. Verstößt der Veranstalter gegen die ihm obliegenden Pflichten so hat er der AMATA den eventuell entstehenden Schaden zu ersetzen und/oder stellt AMATA für den Fall der Verletzung von Ansprüchen Dritter frei.

2. Als Veranstaltungsbeginn gilt der Beginn des Veranstaltungstages oder eventuell vereinbarter Aufbau tage.

3. Die Vertragspartner werden wesentliche und nicht allgemein bekannte Angelegenheiten des jeweils anderen Vertragspartners mit der im Geschäftsverkehr üblichen Vertrautheit behandeln.

4. Von den genannten Regelungen kann einzeln oder gesamt abgewichen werden, wenn es schriftlich zwischen AMATA und Veranstalter vereinbart ist. Wird von einzelnen Regelungen abgewichen, so berührt dies nicht die Wirksamkeit der anderen Regelungen.

5. Sollten einzelne Bestimmungen der Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird hiervon nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

6. Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Berlin.