Seminarmappe STEIERMARKHOF

gültig ab 1. September 2024

STEIERMARKHOF®
HOTEL. KONGRESS. BILDUNG.

Herzlich willkommen im STEIERMARKHOF!

Ihrem Veranstaltungszentrum **im GRÜNEN.**

Grüne Linie

Im Sinne einer Bildung mit Verantwortung legen wir Wert auf einen ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt sowie das bewusste Einbinden von regionalen Partner:innen. Ob im Bereich der Reinigung & Abfallwirtschaft, bei Verkehr & Mobilität, klimafreundlichen Veranstaltungen oder im kulinarischen Angebot, die Grüne Linie zieht sich durch alle Bereiche und spiegelt die Philosophie des Hauses wider.

Highlights im Steiermarkhof.

- über 3000 m² Veranstaltungsfläche
- 20 moderne Seminarräume unterschiedlicher Größe
- Steiermarksaal für bis zu 400 Personen
- 66 neue Hotelzimmer und Suiten
- 10.000 m² großer Garten mit Terrasse
- Aktivgarten
- Hofkochschule mit Blick ins Grüne
- Restaurant- und Aufenthaltsräume
- 3 eigene Galerien mit wechselnden Ausstellungen

Infrastruktur

- öffentliche Verkehrsanbindung (Bushaltestelle „Steiermarkhof")
- 240 Gästeparkplätze (Tagesgebühr EUR 5,00)
- E-Tankstellen
- 2 E-Bikes zum Ausleihen

Hotel

Im Steiermarkhof nächtigen Sie in ruhiger Lage, am Stadtrand von Graz mit sehr guter öffentlicher Verkehrsanbindung. Ab dem 18. September 2024 erwartet Sie ein einzigartiges Hotelkonzept, das Sie auf eine reizvolle Entdeckungsreise durch unsere charmanten steirischen Regionen mitnimmt.
Mit stolzen 66 Zimmern inklusive 2 Suiten bieten wir Ihnen nicht nur komfortable Unterkünfte, sondern auch eine Hommage an die Vielfalt der Steiermark. Jedes Zimmer ist liebevoll gestaltet, um die einzigartige Atmosphäre einer der 11 Regionen widerzuspiegeln, sodass Ihr Aufenthalt zu einer authentischen Reise durch unser schönes Bundesland wird.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt im Steiermarkhof, wo Tradition auf zeitgemäßen Komfort trifft. Unsere herzliche Gastfreundschaft und die erstklassige Ausstattung lassen keine Wünsche offen. Erleben Sie die Steiermark auf eine ganz neue Art – ab dem 18. September 2024 im Steiermarkhof. Wir freuen uns darauf, Sie willkommen zu heißen!

kongress. tagen & feiern im Grünen.

Über unsere eigene Bildungsarbeit hinaus bieten wir Gastveranstaltern Räumlichkeiten für Seminare, Workshops, Tagungen und Großveranstaltungen sowie für Feierlichkeiten aller Art. Das Herzstück des Steiermarkhofs ist dabei der **Steiermarksaal** (354 m²), der Platz für Veranstaltungen mit bis zu 400 Personen bietet. Auch unser Saal Grimming (164 m²) sowie zahlreiche weitere klimatisierte Seminarräume von 22 bis 95 m² lassen sich vielseitig bespielen. Für Feierlichkeiten stehen zusätzlich 3 Restauranträume mit einer Gesamtkapazität von 250 Sitzplätzen zur Verfügung.

lernen & bilden im Grünen.

Als Bildungs-, Tagungs– und Kulturzentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark steht die Bildung im Zentrum unseres Angebotes. In unserem Bildungsmagazin bieten wir Kurse und Veranstaltungen in den Bereichen Persönlichkeitsentwicklung, Ernährung & Gesundheit, kreatives Gestalten sowie Kunst & Kultur. In der hauseigenen [hofgalerie] zeigen wir ganzjährig wechselnde Ausstellungen.
Ein Highlight im neuen Steiermarkhof ist die 10.000 m² umfassende Grünfläche mit zahlreichen Sitzgelegenheiten, die zum Lernen im Grünen einladen. Für Teambuilding- und Geschicklichkeitsübungen bietet sicher unser **Aktivgarten** mit Elementen wie Teamwippe, Zielbalken, Slackline oder Spinnennetz an. Das gemeinsame Erlebnis, strategisches Denken und etwas Geschicklichkeit stehen hier im Mittelpunkt.

Hotel Steiermarkhof

Neueröffnung — eine Reise durch die Steiermark

REZEPTION

+43 316 8050 7111
hotel@steiermarkhof.at
www.hotel.steiermarkhof.at

Unser neues Hotel bietet 66 neue und erlebnisreiche Hotelzimmer im Grünen, ausgerichtet nach den 11 steirischen Regionen.

Großveranstaltungen

ab 50 Personen

Doris Ritzinger, MA/MSc.

+43 316 8050 7101

doris.ritzinger@steiermarkhof.at

Modernste Hybridtechnik

Steiermarksaal

354 m²

Grimming

164 m²

Großveranstaltungen

ab 50 Personen max. Auslastung ohne Abstand

Raum	Lage	m²	Kino	Sessel-kreis	U-Tafel	Parla-ment	Höhe in m	Anmer-kungen
Steiermarksaal	EG	354	400	110	—	150	5,10	Teilbar
Saal A	EG	175	120	50	36	50	5,10	Podium
Saal B	EG	175	150	70	42	80	5,10	
Grimming	1.OG	164	150	50	38	70	3,00	Teilbar
Grimming 1	1.OG	82	80	30	22	30	3,00	
Grimming 2	1.OG	82	80	30	22	30	3,00	

Die Seminarräume verfügen über eine Standardausstattung, welche in der Raummiete inkludiert ist:

- Beamer
- 1 Flipchart mit Stiften
- 1 Pinnwand mit Nadeln
- Internetzugang bzw. WLAN

Bitte geben Sie bei der Reservierung bekannt, welche Bestuhlung und Ausstattung gewünscht wird. Für kurzfristige Änderungen vor Ort verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von € 45,00/Technikerstunde.

Großveranstaltungen

ab 50 Personen

Raum	Raummiete Tagestarif	Abendtarif 18.00-22.00
Steiermarksaal, 354 m²	€ 1.938.-	€ 1.160.-
Saal A, 175 m²	€ 962.-	€ 575.-
Saal B, 175 m²	€ 962.-	€ 575.-
Grimming, 164 m²	€ 962.-	€ 575.-
Grimming 1, 82 m²	€ 338.-	€ 215.-
Grimming 2, 82 m²	€ 338.-	€ 215.-

Flächen für Aussteller & Zusatzaufbauten	Nutzungsgebühr
Hofgalerie (EG) einseitig (ca. 125 m²)	€ 110,00 pro Aussteller für 4 m² Nutzungsfläche
Foyer EG (vor Steiermarksaal)	€ 110,00 pro Aussteller für 4 m² Nutzungsfläche

Bei Veranstaltungen im Steiermarksaal ist ein Podium von 8x3 m (Höhe 30 cm) inkludiert. Sollte dieses Podium für Ihre Veranstaltung ab- oder umgebaut oder durch ein höheres Podium (Höhe 60 cm) ersetzt werden, verrechnen wir eine Umbaugebühr von € 90,00.

Veranstaltungen

bis 50 Personen

Manfred Huterer
+43 316 8050 7118
manfred.huterer@steiermarkhof.at

Larissa Geusau, BA
+43 316 8050 7105
larissa.geusau@steiermarkhof.at

Paula Rublé
+43 316 8050 7104
paula.ruble@steiermarkhof.at

Hier klicken: Virtueller Rundgang Steiermarkhof

Raum Hauser Kaibling

Raum Kulm

Raum Hochlantsch

© alle Fotos Pachernegg

Übersicht Seminarräume

max. Auslastung ohne Abstand

Raum	Lage	m²	Kino	Sessel-kreis	U-Tafel	Parla-ment	Höhe in m	Anmerkungen
Dachstein	OG	95	90	40	28	48	2,80	Beamer & Leinwand
Schlossberg	OG	95	90	40	28	48	2,80	Beamer & Leinwand
Erzberg	EG	88	90	35	30	48	2,90	Beamer & Leinwand
Hochlantsch	EG	88	90	35	30	48	2,90	Beamer & Leinwand
Ausseerland	EG	56	50	18	16	24	2,90	Beamer & Leinwand
Südsteirische Weinstraße	EG	56	50	18	18	24	2,90	Beamer & Leinwand
Apfelstraße	EG	79	80	30	30	48	2,90	Beamer & Leinwand
Demmerkogel	UG	80	80	30	28	40	2,70	Beamer & Leinwand
Stradnerkogel	UG	51	50	18	20	24	2,70	Beamer & Leinwand
Reinischkogel	UG	51	50	18	20	24	2,70	Beamer & Leinwand
Kreischberg	OG	69	60	26	18	28	3,00	Beamer & Leinwand
Hauser Kaibling	OG	48	50	18	16	24	3,00	Bildschirm
Hochschwab	OG	53	50	18	16	24	3,00	Beamer & Leinwand
Buchkogel	OG	40	30	14	16	20	3,00	Bildschirm & USB Soundbar conference camera
Kulm	OG	55	30	-	20 (Block)	16	3,00	Bildschirm & USB Soundbar conference camera
Teufelstein	OG	22			10 (Block)			Besprechnungsraum

Veranstaltungen

Raum	Raummiete Tagestarif	Abendtarif 18.00-22.00
Seminarräume mit ca. 82 bis 95 m²	€ 338.-	€ 215.-
Seminarräume mit ca. 68 bis 80 m²	€ 268.-	€ 160.-
Seminarräume mit ca. 40 bis 56 m²	€ 186.-	€ 120.-
Gruppenräume mit ca. 22 bis 35 m²	€ 133.-	€ 80.-
Hofkochschule mit 7 Kochkojen	€ 476.-	€ 476.-
Aktivgarten		€ 15.-/Std. € 40.-/Halbtags (3 Std.)

Die Seminarräume verfügen über eine Standardausstattung, welche in der Raummiete inkludiert ist:

- Beamer oder Monitor (je nach Raum)
- 1 Flipchart mit Stiften
- 1 Pinnwand mit Nadeln
- Internetzugang bzw. WLAN

Bitte geben Sie bei der Reservierung bekannt, welche Bestuhlung und Ausstattung gewünscht wird. Für kurzfristige Änderungen vor Ort verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von € 45/Technikerstunde

Für Veranstaltungen an Sonn-&Feiertagen erhöht sich die Raummiete um 10%.

Moderne Seminarraumtechnik für Ihre Hybrid Veranstaltungen

- Perfekt für Ihre Bildungsveranstaltung
- Ein unterhaltsames und dynamisches Lernumfeld
- Direktes schreiben mit Fingern oder Stift für mehrere Personen gleichzeitig (32 Berührungspunkte)
- 4 K Auflösung
- Verbindung mit Handy, Tablet oder Laptop möglich
- USB Speicherung
- Intuitive Bedienung
- Zuschalten von Teilnehmer:innen
- mobil

Seminarräume mit ca. 68 bis 95 m²	**EUR/Tag**
CTOUCH Riva mobiler Touch Screen 75“ • AVer VB342+ USB soundbar Conference PTZ Camera • Zusätzliches Mikrofon • Laptop	149.-

Zusätzlicher technischer Aufwand pro angefangener Stunde (z.B. zweiter Umbau und Anpassung der technischen Ausstattung, technische Unterstützung bei Fremdequipment, zusätzlicher Technik-Check Termin)	45.-/ Techniker-stunde

Wichtig: Für die Bedienung/Betreuung während der Veranstaltung ist ein Host bzw. Moderator aus dem eigenen Team notwendig!

Moderne Seminarraumtechnik für Ihre Hybrid Veranstaltungen

Seminarräume mit ca. 68 bis 95 m²	EUR/ Tag
Mobile Videokonferenztechnik für Hybridveranstaltungen • AVer VB342+ USB soundbar Conference PTZ Camera • Zusätzliches Mikrofon • Laptop	149.-

Symbolfoto (c)blackmagicdesign

Seminarräume mit ca. 82 bis 95 m²	EUR/ Tag
Mobile Videokonferenztechnik für Hybridveranstaltungen • 2 Stück Sony ZV-1 Vlog Kamera • Blackmagic Design ATEM mini pro • ViewSonic VG1655 16" portabler Monitor • 1h Technik Test, 28-14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	249.-

Zusätzlicher technischer Aufwand pro angefangener Stunde (z.B. zweiter Umbau und Anpassung der technischen Ausstattung, technische Unterstützung bei Fremdequipment, zusätzlicher Technik-Check Termin)	45.-

Wichtig: Für die Bedienung/Betreuung während der Veranstaltung ist ein Host bzw. Moderator aus dem eigenen Team notwendig!

Hofkochschule

Larissa Geusau, BA
+43 316 8050 7105
larissa.geusau@steiermarkhof.at

Virtueller Rundgang: Steiermarkhof-Hofkochschule

Raum	Lage	m²	Höhe in m	Anmerkungen	Raummiete
Hofkochschule mit 7 Kochkojen	1.OG	160	3,00	Bildschirm auf Anfrage	€ 476.-

Seminarpauschalen

Gerne kann der Seminarraum auch in Verbindung mit einer Pauschale gebucht werden. Unsere Tagungspauschalen sind ab 20 Personen buchbar. Je nach gewünschter Raumgröße gelten folgende Mindestteilnehmer:innenzahlen:

Größe Seminarraum	**Mindestanzahl Personen**
bis 56 m²	15 Teilnehmer:innen
68 - 95 m²	25 Teilnehmer:innen
164 - 175 m²	80 Teilnehmer:innen
Steiermarksaal	150 Teilnehmer:innen

© pixabay, Foto Kipper

Bei Unterschreiten der Mindestteilnehmer:innenzahl werden alle Leistungen einzeln verrechnet.

Die Anzahl der Teilnehmer:innen, die 10 Werktage vor Veranstaltung bekannt gegeben wird, nehmen wir als Verrechnungsbasis.

Seminarpauschalen

Tagespauschale 1

Leistungen pro Person:

- 2 Seminargetränke (Bauernhofsaft und Mineral)*
- Pause am Vormittag mit Kaffee/Tee und 2 Stück gemischte belegte Brötchen
- Saisonales und regionales Mittagessen
  3-Gang Tagesmenü oder Buffet und Salatbuffet inklusive 1 alkoholfreies Getränk* zum Mittagessen
- Pause am Nachmittag
  mit Kaffee/Tee und 1 Stück Süßes
- Raummiete des Hauptraums und technisches Equipment (Beamer oder Monitor, 1 Flipchart mit Stiften, 1 Pinnwand mit Nadeln, WLAN)

EUR 59,00

Tagespauschale 2

Leistungen pro Person:

- Begrüßungskaffee (Kaffee/Tee)
- 2 Seminargetränke (Bauernhofsaft und Mineral)*
- Pause am Vormittag mit Kaffee/Tee und 2 Stück gemischte belegte Brötchen
- Saisonales und regionales Mittagessen
  3-Gang Tagesmenü oder Buffet und Salatbuffet inklusive 1 alkoholfreies Getränk* zum Mittagessen
- Pause am Nachmittag
  mit Kaffee/Tee und 1 Stück Süßes
- Raummiete des Hauptraums und technisches Equipment (Beamer oder Monitor, 1 Flipchart mit Stiften, 1 Pinnwand mit Nadeln, WLAN)

EUR 59,00

*Seminargetränke werden in Form von Literware einmalig zu Beginn im Seminarraum eingestellt.
Inkludierte Getränke zum Mittagessen werden ebenfalls in Form von Literware am Tisch eingestellt.

Kulinarik im Steiermarkhof

Als Seminar- & Bildungshaus der Landwirtschaftskammer Steiermark legen wir besonderen Wert auf die Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel.

Abgestimmt auf die **saisonale** Verfügbarkeit stehen bei uns **regionale Produkte** von **heimischen Lieferant:innen** an erster Stelle. Ob beim Frühstück, der Seminarpause oder zum Mittag-/Abendessen – in unserem kulinarischen Angebot schmeckt man die **steirische Note.**

Mahlzeiten	**EUR/ Person**

Saisonales und regionales 3-Gang Menü, serviert oder in Buffetform in unserem Hof– oder Gartenrestaurant. Unser Buffet besteht aus einer Suppe, Salatbuffet, zwei Hauptgerichten (eines davon vegetarisch) und einem Nachspeisenbuffet. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gegen Aufpreis gerne Vegane und/oder Sonderkostformen.

Mittagessen *(3-Gang)**	**17.80**

*Bitte beachten Sie bei der Ablaufplanung, dass das Mittagessen für Kleinveranstaltungen (Veranstaltungen bis zu 50 Personen) aus logistischen Gründen um 12 Uhr eingeplant wird.

Abendessen *(3-Gang)* buchbar ab 25 Personen ab 16 Uhr	**25.00**

Steirische Jause *(kalt)* buchbar ab 16 Uhr Schweinsschopfbraten, Bauernsalat, Rindfleisch, Sulz, Käferbohnen, Geselchtes, Schinkenspeck, Steirische Hartwürstel, Verhackert u. Bratlfett, Aufstriche, Käseplatte, Bauernbrote, Butter und Weckerl (vegan nicht möglich)	**16.00**
Steirische Jause *(kalt)* **mit Blechkuchen** buchbar ab 16 Uhr	**19.00**

Getränke (Bauernhofsäfte und Mineral) zu allen Mahlzeiten werden nach Verbrauch verrechnet und in Form von Literware am Tisch im Restaurant eingestellt.

Wir behalten uns vor, Speisen und Getränke nach aktueller Preisliste am Veranstaltungstag zu verrechnen.

Pausenverpflegung

Pausenverpflegung		EUR/ Person
Begrüßungskaffee	Der perfekte Start in einen gelungenen Seminartag. Kaffee (eigene Steiermarkhofröstung) und Tee (zeitlich begrenzt)*	3.50
Apfelkorb im Raum	Regionale steirische Äpfel direkt vom Bauernhof.	0.80
Kaffee/Tee im Pausenbereich	Kaffee (eigene Steiermarkhofröstung) und Tee (zeitlich begrenzt)*	3.50
Kaffee/Tee Pauschale im Pausenbereich (unlimitiert)	Ganztags, 8.00—17.00 Uhr	14.00
	Halbtags (bis zu 5 Std.)	7.50
Brötchen im Pausenbereich	Kaffee (eigene Steiermarkhofröstung), Tee (zeitlich begrenzt)* 2 Stück gemischte belegte Brötchen	11.00
Kuchen im Pausenbereich	Kaffee (eigene Steiermarkhofröstung), Tee (zeitlich begrenzt)* 2 Stück hausgemachter Kuchen oder Plunder	10.00

*Selbstbedienungs-Jura-Kaffeemaschinen. Möglich sind - Espresso, Doppelter Espresso, Verlängerter Cappucchino ist an diesen Maschinen nicht möglich. Cappucchino kann im Hofcafe extra bestellt werden und wird zusätzlich verrechnet.

Gerne können Sie Ihre Pausen nach Lust und Laune ergänzen:

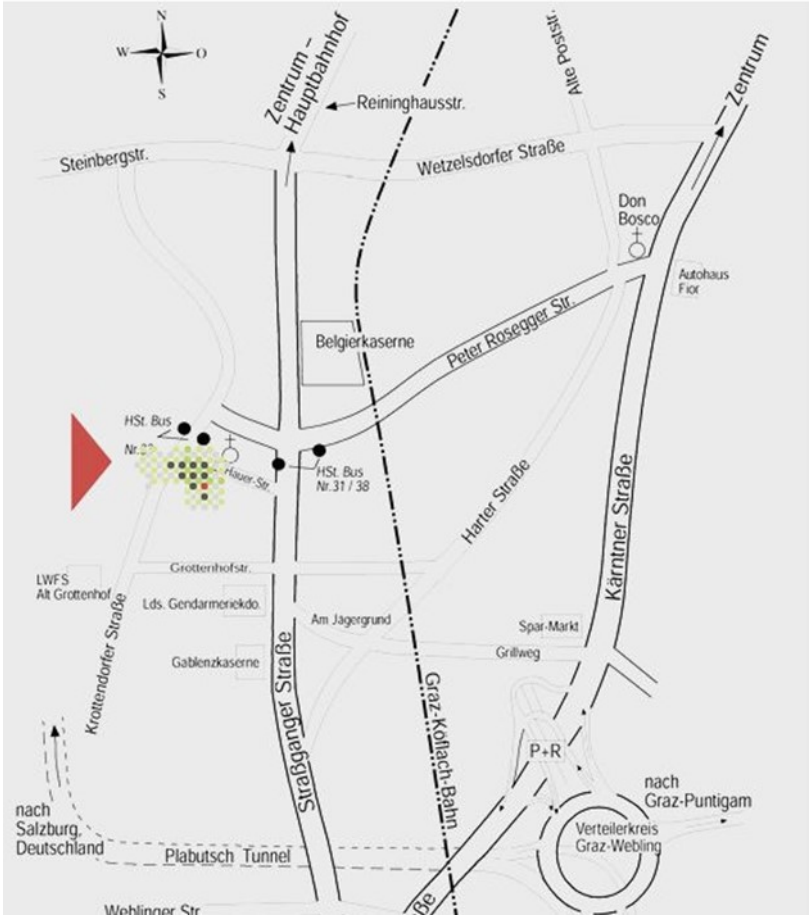
Pausenverpflegung	EUR/Stück/ Portion
Gemischte belegte Brötchen Sandwichwecken oder Bauernbrote belegt mit Schinken, Salami, Käse oder verschiedenen Aufstrichen	3.50
Hausgemachter Kuchen oder Plunder	3.10
Hausgemachter Müsliriegel	2.50
Regionales Naturjoghurt im Glas mit Fruchtspiegel oder Granola	2.50
Apfelkorb (Preis pro Apfel)	0.80
Mineralwasser Steirerquell, prickelnd oder still, je 0,75 l Flasche	5.00
Steirische Bauernhofsäfte, verschiedenen Sorten, je 1 Liter Flasche (Apfel, Marille, Erdbeere, Hirschbirne, …)	13.50
Steirische Bauernhofsäfte, verschiedenen Sorten, je 0,33 Liter Flasche (Marille, Erdbeere, Hirschbirne, …)	4.40
Leitungswasser 0,75 Liter, (Serviceleistung)	2.90
Getränkepauschale ganztags 1 Bio-Saft und 1 Mineralwasser pro Person am Vormittag und Nachmittag, 1 Getränk 0,5l zum Mittagessen	18.00
Getränkepauschale halbtags 1 Bio-Saft und 1 Mineralwasser pro Person am Vormittag oder Nachmittag, 1 Getränk 0,5l zum Mittagessen	11.00

*Getränke (Bauernhofsäfte und Mineral) werden in Form von Literware im Seminarraum und am Tisch im Restaurant eingestellt.

Zusätzliche Ausstattung im Seminarraum:

Artikel	EUR/Stück pro Tag
Laptop	30.00
Klemmbrett (Schreibhilfe ohne Tische im Seminarraum)	4.50
Aktivlautsprecher mit Funkmikrofon	50.00
Mobiler Beamer mit kleiner Leinwand	50.00
Mobiles TV-Gerät	70.00
Stehtisch inkl. Tischtuch (Verfügbarkeit auf Anfrage)	10.00
Podium Umbau Steiermarksaal (Höhe 30 cm od. 60 cm)	90.00
Flipchart mit Papier und 4 Stiften (zertifiziertes Umweltpapier)	11.00
Pinnwand mit Nadeln	6.00
Moderationskoffer	25.00
Flipchart-Papier (zertifiziertes Umweltpapier, Block 20 Blatt)	11.00
Pinnwand-Papier (1 Bogen)	1.50
Block, PEFC-Zertifiziert (A4, kariert, 5 Blatt)	1.00
Kugelschreiber, PEFC-zertifiziert	3.00
Personal	**EUR pro Stunde**
Service Mitarbeiter nach 24 Uhr sowie an Sonn– und Feiertagen	55.00
Sonstiges	**EUR pro Stück**
Wäschekosten (z.B. Tischwäsche, Handtücher, etc.)	4.00
Roter Teppich inklusive Kordeln und Absperrbänder	50.00

Anreise



Anreise mit Regionalzug: Gäste, die aus Richtung Spielfeld-Straß, Leibnitz sowie aus Richtung Bruck an der Mur per Zug anreisen, können bis Bahnsteig Don Bosco fahren. Von Don Bosco aus kann man dann den Steiermarkhof bequem mit dem Bus Nr. 33 (Bus Nr. 33 E im Abendverkehr) erreichen. Haltestelle Steiermarkhof.

Gäste aus Wettmannstätten, Lannach, Lieboch können mit der S 61 bis Graz-Wetzelsdorf fahren und von dort (Haltestelle Wachtelgasse) mit Bus Nr. 31 bis zur Haltestelle Peter-Rosegger-Straße. Nach 5 min Fußweg entlang der Ekkehard-Hauer-Straße gelangen Sie zum Steiermarkhof.

Ab Bahnhof: Vor dem Bahnhofsgebäude mit der Rolltreppe ins Tiefparterre zu den Straßenbahnhaltestellen fahren. Linie Nr. 7 stadtauswärts Richtung Wetzelsdorf bis Haltestelle Franz Steiner Gasse (Merkurmarkt). Links vom Merkurmarkt in der Gaswerkstraße befindet sich die Bushaltestelle. Von dort mit dem Autobus Linie 33 (33 E im Abendverkehr) bis zur Haltestelle Steiermarkhof.

Alternativ: Vor dem Bahnhofsgebäude am Busbahnhof Linie Nr. 62 Richtung Puntigam bis zur Haltestelle „Peter-Rosegger-Straße" dann auf der Straßgangerstraße zu Fuß Richtung Süden und rechts in die Ekkehard-Hauer Straße ca 200m zum Steiermarkhof.

Ab Jakominiplatz: Mit Buslinie 33 bis Haltestelle Steiermarkhof oder Buslinie 31 bis Peter-Rosegger-Straße. Am Abend (ab ca. 20.00 Uhr): mit Buslinie 31 ab Jakominiplatz bis Don Bosco. Umsteigen in Bus Nr. 33 E bis Haltestelle Steiermarkhof.

Regionalität

Ein besonderes Augenmerk liegt bei unseren regionalen Produzent:innen. Unsere Produkte beziehen wir zum Großteil von steirischen Landwirt:innen. Mit der Grünen Linie haben wir das drittel Konzept entwickelt: Bio, Steiermark, Österreich. Importiert wird lediglich das unverzichtbare: Kaffee, Tee, Gewürze und Zitrusfrüchte.

GRÜNE LINIE

Rindfleisch vom ***Lackner*** aus Voitsberg 30 km entfernt

Bauernbrot von ***Julius Kern*** aus Graz 9 km entfernt

Naturjoghurt und Topfen von ***Mantscha Müch*** aus Graz 5 km entfernt

Eier & Kürbiskernöl von ***Moser*** aus Eibiswald 57 km entfernt

Bio Rind & Wurstwaren von ***Familie Reistenhofer*** aus Gratwein 16 km entfernt

Schnittkäse von ***Obersteirische Molkerei*** aus Knittelfeld 78 km entfernt

Gemüse vom ***Genussbauernhof Hillebrand*** aus Premstätten 13 km entfernt

Honig von der ***Bio Imkerei Gruber*** aus Gratwein-Straßengel 16 km entfernt

Äpfel und Gemüse vom ***Biohof Pranger*** aus St. Anna am Aigen 70 km entfernt

Getreide, Müsli, Vollkornmehl, Polenta vom ***Bio-Hof Renner*** aus Entschendorf 37 km entfernt

Bio Huhn vom ***Bio Hof Sorger-Pichler*** aus Fladnitz im Raabtal 39 km entfernt

zertifiziertes Bio-Sortiment

Referenzen

Wir können auf die Zusammenarbeit mit zahlreichen Unternehmen verweisen. Folgende Unternehmen setzen unter anderem auf unsere Leistungen:

- Alpha Nova BetriebsgesmbH
- Andritz AG
- Anton Paar
- Arge Bildungsmanagement
- Ärztekammer Steiermark
- AVL List
- AVL Ditest
- Bachblüten Akademie
- Brandverhütung
- BEI Training
- Caritas
- DM – Drogeriemarkt
- Fresenius Kabi Austria GmbH
- Hilfswerk Steiermark
- Institut für Verhaltenstherapie
- Jugend am Werk
- Land Steiermark
- LebensGroß Steiermark
- Liegenschaftsverwaltung
- ÖGK
- ÖAGG Propädeutikum
- ÖGKA
- ÖWG
- ÖVI Immobilientreuhänder
- Siemens AG
- Spar Österreichische Waren-handls-AG
- TU Graz
- ZAM Steiermark

Allgemeine Geschäftsbedingungen (ab 01.09.2024)

Geschäftsbedingungen Veranstaltungen & Nächtigungen

Rahmenbedingungen Raumreservierung:

Mietkosten: Vereinbarte Raummieten gelten für die Bereitstellung der jeweiligen Räumlichkeiten inklusive Standardausstattung.

Zeiten: Beginn und Ende der Veranstaltung sowie etwaige Auf- & Abbauzeiten müssen dem Steiermarkhof bei Reservierung mitgeteilt werden.

Speisen und Getränke:

Das Mitbringen von Speisen und Getränken durch den Veranstalter oder einem externen Caterer ist nicht gestattet. In Absprache mit dem Steiermarkhof können Sondervereinbarungen getroffen werden – in diesen Fällen behält sich der Steiermarkhof das Recht vor, für die mitgebrachten Speisen und Getränke eine Servicegebühr bzw. Stoppelgeld zu verrechnen.

Stornobedingungen Kleinveranstaltungen (bis 50 Personen):

Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.

Die Stornierung einzelner Veranstaltungen ist bis 28 Tage kostenfrei möglich.

Ab 27 Tagen vor Veranstaltungsbeginn gelten folgende Stornokosten:

- 27-14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% der Raummiete
- ab 13 Tagen vor Veranstaltungsbeginn: 100% der Raummiete.
- ab 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden zusätzlich zur Raummiete 50% der gebuchten Konsumation/Pauschalen in Rechnung gestellt.

Bei Stornierung von ganzen Terminserien (als Serie gelten sechs oder mehr Termine pro Semester) verrechnen wir eine Bearbeitungsgebühr von EUR 70,00. Bei einer Stornierung einzelner Veranstaltungen aus einer Serie gelten die oben angeführten Stornobedingungen für Veranstaltungen.

Für **Kongresse und Großveranstaltungen** bzw. Buchungen im Steiermarksaal und Saal Grimming gelten gesonderte Bedingungen. Siehe Punkt II) Zusätzliche Vereinbarungen für Großveranstaltungen.

Stornobedingungen Hofkochschule:

Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.

- Die Stornierung der Hofkochschule ist bis 60 Tage kostenfrei möglich
- 59-31 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% der Raummiete
- ab 30 Tagen vor Veranstaltungsbeginn: 100% der Raummiete

Reduzierung der Teilnehmer:innenzahl mit gebuchter Konsumation:

Kleinveranstaltungen von 2 bis 50 Personen

- bis 14 Tage vor Beginn: 15% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 13-8 Tage vor Beginn: 5% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 10 Tage vor Beginn: Die kommunizierte Teilnehmer:innenanzahl gilt als Garantiezahl und Verrechnungsbasis

Großveranstaltungen von 50 bis 99 Personen

- bis 42 Tage vor Beginn: 30% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 41-14 Tage vor Beginn: 10% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 13-8 Tage vor Beginn: 5% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 10 Tage vor Beginn: Die kommunizierte Teilnehmer:innenanzahl gilt als Garantiezahl und Verrechnungsbasis

Der Veranstalter ist verpflichtet bei Fixierung der Veranstaltung die voraussichtliche Teilnehmer:innenanzahl bekannt zu geben. Die definitive Anzahl der Teilnehmer:innen muss spätestens zehn Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden. Diese gilt als Berechnungsgrundlage.

Reduzierungen welche über die kostenfreien Stornierungsfristen hinausgehen und dem Steiermarkhof im Vorhinein der Veranstaltung kommuniziert werden, werden mit 100% der vereinbarten Leistungen berechnet.

Bei einer kurzfristigen Erhöhung der Teilnehmer:innenanzahl vor Ort wird die tatsächliche Teilnehmer:innenzahl in Rechnung gestellt.

Stornobedingungen Zimmer:

Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.

Individualgäste & Kleingruppen (bis 14 Personen):

Die Stornierung von 1-3 Zimmern ist bis 18:00 Uhr am Vortag der Anreise kostenfrei möglich. Danach oder im Falle einer Nichtanreise verrechnen wir 100% des Buchungswertes. Ab Stornierung von vier Zimmern bzw. ganzen Kleingruppen gelten folgende Stornobedingungen:

- Kostenlose Stornierung der gesamten Buchung bis vier Wochen vor Anreise
- 28-15 Tage vor Anreise: 30% des Buchungswertes
- 14-8 Tage vor Anreise: 50% des Buchungswertes
- Ab 7 Tage vor Anreise bzw. bei Nichtanreise: 100% des Buchungswertes

Gruppenbuchungen (ab 15 Personen):

- Kostenlose Stornierung der gesamten Gruppe bis sechs Wochen vor Anreise
- 41-22 Tage vor Anreise: 30% des Buchungswertes
- 21-8 Tage vor Ankunft: 75% des Buchungswertes
- Ab 7 Tage vor Anreise bzw. bei No Show: 100% des Buchungswertes

Die Stornierung von 1-3 Zimmern ist bis drei Tage vor Anreise kostenfrei möglich

Preise, Anzahlung & Rechnungslegung:

Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Rechnungen sind zahlbar sofort nach Erhalt, ohne Abzug. Verrechnet wird gemäß der zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen Preisliste.

Bei Gruppenbuchungen oder Großveranstaltungen behält sich der Steiermarkhof das Recht vor, eine Anzahlung in Höhe von 50% - 100% des Auftragsvolumens vorab in Rechnung zu stellen.

Bei aktuellen Preisentwicklungen am Markt behalten wir uns vor, die Preise für Essen und Getränke an die allgemeinen Teuerungen bzw. Inflation situationsbezogen anzupassen. Wir würden Sie diesbezüglich vor Veranstaltungsbeginn informieren.

Zusatzvereinbarungen für Großveranstaltungen

Diese ergänzenden Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen im Steiermarksaal und im Saal Grimming.

Pausenzeiten: Sämtliche Pausenzeiten sind mit dem Steiermarkhof abzustimmen. Bitte beachten Sie bei der Ablaufplanung, dass die Mittagspause aus logistischen Gründen nicht vor 13.00 Uhr eingeplant werden kann!

Servicepersonal: Sofern nicht anders vereinbart, sind die Servicekosten bis maximal 24 Uhr im Angebot bereits berücksichtigt. Nach 24 Uhr verrechnen wir zusätzlich EUR 55,00 pro MitarbeiterIn pro Stunde.

Raummiete: Der gesamte Grimming ist nur im ganzen buchbar, es ist nicht möglich, zwei halbe Raummieten für die selbe Veranstaltung zu buchen. Die Öffnung der Trennwand wird mit € 286,- in Rechnung gestellt.

Stornobedingungen: Stornierungen werden ausschließlich schriftlich entgegengenommen. Die Stornierung der kompletten Veranstaltung ist bis zu drei Monate vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Danach verrechnen wir folgende Stornokosten:

- Ab 90 Tage (3 Monate) vor der Veranstaltung: 20% der Raummiete
- Ab 60 Tage (2 Monate) vor der Veranstaltung: 50% der Raummiete
- Ab 27 Tage (ca. 1 Monat) vor der Veranstaltung: 100% der Raummiete
- ab 10 Tage vor der Veranstaltung: 100% der Raummiete sowie 50% der gebuchten Konsumation.

Reduzierung der Teilnehmer:innenzahl mit gebuchter Konsumation: Veranstaltungen ab 100 Personen

- 60-40 Tage vor Beginn: 30% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 40-27 Tage vor Beginn: 10% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 27-10 Tage vor Beginn: 5% der vereinbarten Teilnehmer:innen kostenfrei
- 10 Tage vor Beginn: Die kommunizierte Teilnehmer:innenanzahl gilt als Garantiezahl und Verrechnungsbasis

Der Veranstalter ist verpflichtet bei Fixierung der Veranstaltung die voraussichtliche Teilnehmer:innenanzahl bekannt zu geben. Die definitive Anzahl der Teilnehmer:innen muss spätestens zehn Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden. Diese gilt als Berechnungsgrundlage.

Reduzierungen welche über die kostenfreien Stornierungsfristen hinausgehen und dem Steiermarkhof im Vorhinein der Veranstaltung kommuniziert werden, werden mit 100% der vereinbarten Leistungen berechnet. Bei einer kurzfristigen Erhöhung der Teilnehmer:innenanzahl vor Ort wird die tatsächliche Teilnehmer:innenzahl in Rechnung gestellt.

Schäden & Haftung:

Der Steiermarkhof übernimmt keine Haftung für mitgebrachte Gegenstände des Veranstalters oder seiner Gäste. Auch nicht im Fall von Diebstahl oder bei Verlust und Beschädigung.

Der Veranstalter haftet auch für Verluste und Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter:innen verursacht werden.

Dekoration:

Das Anbringen von Dekoration oder Ähnlichem ist ohne Zustimmung des Steiermarkhofs nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar haftet der Veranstalter.

Technischer Support:

Vor Beginn der Veranstaltung steht Ihnen ein/e MitarbeiterIn des Hauses für technische Fragen bzw. eine kurze Einweisung zur Verfügung.

Ausstellungsflächen Hofgalerie, Hochgalerie, Tiefgalerie und Seminarraum:

Die Gänge und Aufenthaltsräume sind von Gegenständen (Roll-Ups, Tische etc.) freizuhalten.
Wir verrechnen pro Tag € 110,00 pro Ausstellungsfläche von 4m². Diese inkludiert:
Tische und Stühle, Stromanschluss, kostenfreies WLAN, Abfallentsorgung.
Die Ausstellungsflächen vor den Bildern bzw. Exponaten in der Hofgalerie sind ausnahmslos freizuhalten.

Fluchttüren & Fluchtwege:

Diese sind immer freizuhalten und dürfen
keinesfalls durch Tische, Werbeaufsteller oder Ähnlichem
verstellt werden.

Werbematerial:

Das Auflegen, Aufstellen oder Aufhängen von Informations- & Werbematerial im Steiermarkhof sowie in den Außenbereichen (insbesondere im Eingangsbereich), ist nicht gestattet. Ausnahmen sind nur nach ausdrücklicher Zustimmung durch die Geschäftsführung bzw. im Zuge von Vereinbarungen über Ausstellungsflächen möglich.

Musikschutz/behördliche Genehmigungen:

Musik bei Veranstaltungen oder Feiern sind vom Veranstalter rechtzeitig bei der AKM anzumelden. Eine Bestätigung ist dem Steiermarkhof auf Verlangen vorzulegen. Sämtliche behördliche Genehmigungen hat der Veranstalter auf eigene Kosten zu beschaffen und zu beantragen.

Bildrechte & Logo:

Der Steiermarkhof behält sich das Recht der fotografischen Dokumentation von Veranstaltungen sowie der Nutzung der Bilder vor.

Die Verwendung des Steiermarkhof-Logos für Medien und Drucksorten ist mit dem Steiermarkhof abzustimmen. Bei Zustimmung durch den Steiermarkhof ist das bereitgestellte Logo zu verwenden.

Anlieferung von Unterlagen:

Unterlagen können max. drei Tage vor der Veranstaltung angeliefert werden (bitte mit Namen, Veranstaltungstitel und Datum kennzeichnen). Der Steiermarkhof behält sich vor, nicht ordnungsgemäß gelieferte Pakete ab zuweisen/nicht anzunehmen. Der Steiermarkhof übernimmt für angelieferte Pakete keine Haftung.

Entsorgung:

Sofern nicht anders vereinbart werden zurückgelassene Veranstaltungsutensilien (Unterlagen etc.) vom Steiermarkhof entsorgt. Die Entsorgung von größeren Mengen an Verpackungsmaterial oder anderem Veranstaltungsabfall muss vom Veranstalter selbst durchgeführt oder dem Steiermarkhof gegen eine Gebühr von EUR 40,00 in Auftrag gegeben werden.

Lärmschutz:

Bitte beachten Sie die Ruhezeit zwischen 22:00 und 06:00, dies gilt für das gesamte Steiermarkhof-Areal. Die Terrasse und der Hofgarten werden um 22:00 Uhr geschlossen.

Zusätzliche Leistungen:

Alle – zum Zeitpunkt der Vereinbarung mit dem Steiermarkhof – nicht definierten Leistungen und zusätzlichen Wünsche (auch durch Fremdfirmen) werden nach der am Veranstaltungstag gültigen Preisliste verrechnet.

Videoüberwachung:

Bestimmte Bereiche sind aus Sicherheitsgründen im Steiermarkhof videoüberwacht.

Gerichtsstand:

Das sachlich zuständige Gericht ist in Graz. ***Sämtliche Abweichungen von den Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind nur nach Rücksprache und ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung durch den Steiermarkhof möglich.***

Fotos © Heinz Pachernegg, FormartST, Steiermarkhof