



SEMINAR- UND KONFERENZANGEBOT 2019

HERZLICH WILLKOMMEN

Der Businesspark Sursee bietet Ihnen von Montag bis Freitag moderne Konferenz- und Seminarräume im Herzen der Zentralschweiz. Das Raumangebot verfügt über eine Top-Infrastruktur und hervorragende Akustik. Es richtet sich an Firmen, Verbände und Organisationen und eignet sich für Tagungen, Seminare und Workshops, wie auch für Konferenzen bis maximal 410 Personen.

Profitieren Sie von unseren technischen Einrichtungen, welche wir Ihren individuellen Wünschen anpassen können. Durch die zentrale Lage ist der Businesspark Sursee für den Individual- sowie mit dem öffentlichen Verkehr sehr gut erreichbar. Wir verfügen über mehrere kostenfreie Aussen-Parkplätze und das nahe gelegene Parkhaus Bahnhof-West liegt in Gehdistanz. Reisen Sie lieber bequem mit dem Zug an? Dann führt Sie ein Fussweg vom Bahnhof Sursee in 3 Minuten direkt zum Businesspark.

Unser Restaurant-Team der Stiftung Brändi Sursee verwöhnt Sie an Ihrem Anlass gerne mit kulinarischen Köstlichkeiten aller Art. Wenn Sie Ihren Aperitif oder Ihr Essen im Anschluss an Ihre Veranstaltung in unserem Restaurant Bison durchführen, entstehen keine zusätzlichen Mietkosten für das Restaurant.

Wir beraten Sie gerne!

Ihr Businesspark Veranstaltungsteam

BUSINESSPARK SURSEE
Konferenzen und Veranstaltungen
Allee 1A
CH-6210 Sursee
Telefon +41 58 226 02 20
info@businesspark-sursee.ch

Frau Claudia Meyer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.



KONFERENZRÄUME

Raum	Fläche	Miete 1 Tag	Miete ½ Tag	Bestuhlung	Kapazität
Uno	150 m ²	640.00 CHF	440.00 CHF	U-Form (Standard) Konzert Seminar	32 Personen 112 Personen 60 Personen
Due	150 m ²	640.00 CHF	440.00 CHF	U-Form (Standard) Konzert Seminar	32 Personen 112 Personen 60 Personen
Tre	150 m ²	640.00 CHF	440.00 CHF	U-Form Konzert (Standard) Seminar	32 Personen 112 Personen 60 Personen
Piazza Mezzo (Due + Tre)	300 m ²	1750.00 CHF	1350.00 CHF	Konzert (Standard) Konzert mit Bühne Seminar (Standard) Seminar mit Bühne Bankett (Tische à 8 Personen) ohne Bühne mit Bühne	290 Personen 250 Personen 120 Personen 100 Personen 120 Personen 96 Personen
Piazza Grande (Uno, Due, Tre)	450 m ²	2400.00 CHF	1800.00 CHF	Konzert (Standard) Konzert mit Bühne Seminar (Standard) Seminar mit Bühne Bankett (Tische à 8 Personen) ohne Bühne mit Bühne	410 Personen 350 Personen 180 Personen 160 Personen 280 Personen 248 Personen

Bei Veranstaltungen mit Bühne oder komplexer Technik (Technikraum) verkleinert sich die Raumgrösse entsprechend.

RAUM AUSSTATTUNG

(im Preis inbegriffen)

GRUNDAUSRÜSTUNG KONFERENZRÄUME UNO/DUE/TRE

Beamer und Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer, kostenloses WLAN, Garderobe.

GRUNDAUSRÜSTUNG PIAZZA GRANDE/ PIAZZA MEZZO

AV- Einrichtung, HD Beamer, Rednerpult, Mikrophon, Headset, DVD, Bühnenbeleuchtung, Vorschaumonitor, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer, kostenloses WLAN, Garderobe.

Zusätzliche AV-Technik auf Wunsch möglich. Beim Einsatz von AV-Technik muss einer unserer Regie-Mitarbeitenden anwesend sein (kostenpflichtig). Wir gewährleisten Ihnen damit eine professionelle Unterstützung bei Bild, Ton und Licht. Die ½-Tagesmiete beinhaltet eine Nutzung von bis zu 5 Stunden (inkl. Catering), ab 5 Stunden wird die Tagesmiete verrechnet.

SEMINAR- UND GRUPPENRÄUME

Raum	Fläche	Miete 1 Tag	Miete ½ Tag	Bestuhlung	Kapazität
Sitzungszimmer A	25 m ²	120.00 CHF	95.00 CHF	Block (Standard)	10 Personen
Sitzungszimmer B	34 m ²	150.00 CHF	100.00 CHF	Block (Standard)	14 Personen
Sitzungszimmer C	25 m ²	120.00 CHF	95.00 CHF	Block (Standard)	10 Personen
Sitzungszimmer D	50 m ²	240.00 CHF	190.00 CHF	Block (Standard) Seminar Konzert	22 Personen 30 Personen 50 Personen
Sitzungszimmer E	25 m ²	120.00 CHF	95.00 CHF	Block (Standard)	12 Personen
Sitzungszimmer F	36 m ²	160.00 CHF	110.00 CHF	Block (Standard) Seminar	18 Personen 18 Personen

Die Sitzungszimmer A/B/C befinden sich im 1. OG, die Sitzungszimmer D/E/F befinden sich im 2. OG.

Die Gruppenräume im ersten und zweiten Obergeschoss sind nebeneinandergelegen und verfügen über je einen gemeinsamen Aufenthaltsbereich vor den Räumen.

Die ½-Tagesmiete beinhaltet eine Nutzung von bis zu 5 Stunden (inkl. Catering), ab 5 Stunden wird die Tagesmiete verrechnet.

RAUM AUSSTATTUNG

(im Preis inbegriffen)

GRUNDAUSRÜSTUNG SITZUNGSZIMMER A/B/C/E
Flat Screen, kostenloses WLAN, Flipchart (Whiteboard)

GRUNDAUSRÜSTUNG SITZUNGSZIMMER D/F
Beamer und Leinwand, kostenloses WLAN, Flipchart (Whiteboard)

TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

In Ergänzung zur Standardeinrichtung

PARK- UND SICHERHEITSDIENST

Parkdienst, pro einweisende Person	Auf Anfrage
Sicherheitsdienst	Auf Anfrage
Garderobe bewacht	Auf Anfrage

ZUSÄTZLICHE INFRASTRUKTUR UND DIENSTLEISTUNGEN

Mitarbeiter-/Regie-Einsatz (Technik) bei komplexem Einsatz von AV-Technik	Auf Anfrage
Bühne Standard Standard-Grösse 6.0 m x 4.0 m Höheneinstellung 50 oder 60 cm im Piazza Grande/Piazza Mezzo	pauschal 400.00 CHF
Bühne Gross Maximal-Grösse 8.0 m x 4.0 m Höheneinstellung 50 oder 60 cm im Piazza Grande/Piazza Mezzo	pauschal 600.00 CHF
Einzelne Bühnenelemente 2.0 m x 1.0 m	pro Element 50.00 CHF
Doppelprojektoren (2 Beamer) möglich im Piazza Grande/Piazza Mezzo	Auf Anfrage
Moderatorenkoffer	pro Stück 10.00 CHF
Flipchart zusätzlich	pro Stück 10.00 CHF
Pinnwand zusätzlich	pro Stück 10.00 CHF
WLAN	personalisiert kostenlos



GASTRONOMIE – TAGESPAUSCHALEN

Bis 50 Personen

Für die Gastronomie im Hause ist die Stiftung Brändi mit ihren Mitarbeitenden für Sie da. Das Restaurant Bison im Erdgeschoss bietet Ihnen in der Selbstbedienung eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Mittagsmenüs mit Fleisch-, Fisch- oder vegetarischem Angebot an sowie einem grossen frischen Salatbuffet. Für Ihre Gruppe reservieren wir gerne einen Tisch.

Für die Vor- und Nachmittagspause stellen wir Ihnen ab 20 Personen ein Pausenbuffet mit den aufgeführten Speisen und Getränken bereit. Bei einer kleineren Teilnehmerzahl offerieren wir die gleiche Auswahl über die Selbstbedienung. Ab 50 Personen stellen wir Ihnen gerne einen servierten Businesslunch zusammen. Wählen Sie aus unseren zahlreichen Menüvorschlägen.

Um die Hauptfrequenzzeiten im Restaurant zu umgehen, empfehlen wir, die Mittagspause um 11.15 Uhr oder ab 12.30 Uhr einzuplanen.

Pauschale	Inhalt		Preis pro Person
Bison 1 Ganzer Tag	Pause Vormittag	Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli	48.50 CHF
	Mittagessen Pause Nachmittag	Tagesangebot Restaurant inkl. ½ l Pet + 1 Kaffee Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelschorle, Süssgebäck	
		inkl. Mineralwasser im Raum inkl. Früchte im Raum	
Bison 2 ½ Tag mit Mittagessen	Pause Vormittag oder Pause Nachmittag	Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelschorle, Süssgebäck	34.50 CHF
	Mittagessen	Tagesangebot Restaurant inkl. ½ l Pet + 1 Kaffee	
		inkl. Mineralwasser im Raum	
Bison 3 ½ Tag ohne Mittagessen	Pause Vormittag oder Pause Nachmittag	Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelschorle, Süssgebäck	13.50 CHF
		inkl. Mineralwasser im Raum	
Varianten	Früchte im Raum		+ 3.00 CHF
	Begrüssungskaffee	nur Kaffee	+ 4.00 CHF
	Begrüssungskaffee	Kaffee mit Gipfeli/Brötli	+ 6.00 CHF
	Begrüssungskaffee	Kaffee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli	+ 9.50 CHF
	Tagesangebot	serviert	+ 7.00 CHF
	Tagesdessert extra	wenn nicht auf Tagesmenüplan	+ 3.00 CHF
	Ohne Mineralwasser	Bison 1 – 3	- 4.00 CHF
Ohne Früchte	Bison 1	- 3.00 CHF	

GASTRONOMIE – APÉRO

Wenn Sie nach Abschluss Ihrer Veranstaltung Ihre Gäste verwöhnen möchten, finden Sie in der nachfolgenden Apérobuffet–Auswahl sicher Ihren Favoriten.

Selbstverständlich ist es möglich zwischen den einzelnen Vorschlägen, blockweise Kalt, Warm oder Dessert zu tauschen.

Die Preise finden Sie unter dem Abschnitt «Apérovarianten» auf der nächsten Seite.

Apéro	Kalt	Warm	Dessert
EINFACH	Ofenbaguette mit Tomaten und Mozzarella Nachos mit Guacamole und Salsa Mariniertes Antipastigemüse mit Feta Crostini mit Chorizo und Mascarpone	Kalbhacktätschli auf Rahmgemüse Fleischkäse auf Kartoffelsalat Rindsstroganoff mit Kräuterreis Linsencurry mit Gemüse und Süsskartoffel	Apfeltraum mit Nüssen Tiramisu Saisonaler Streuselkuchen Schokoladenpudding
EDEL	Rauchforelle mit Preiselbeeren auf Cracker Gebratene Riesengarnele mit Avocado Bagel mit Vitello tonnato Stanser Ziegenkäsemousse mit Honignüssen	Lammfilet in der Kräuterkruste auf Ratatouille Pulled Porc Burger Schottisches Lachsfilet Label Rouge mit Spinatrisotto Saccottini mit Rohschinken u. Rucola	Cheesecake mit Beeren Kokos-Pralinencreme Weisses Kaffeemousse Windbeutel Zuger Art
LUXUS	Frische Austern auf Eis Kalbstatar auf Toast Beluga Kaviar mit Quarkkartöfelchen Entenleberterrinen mit Chutney und Brioche	Gebratene Languste mit Kräuterschaum Seezungenroulade auf Blattspinat Getrüffelte Saccottini mit Belper Knolle Rindsfilet am Knochen gereift auf Safranrisotto	Schokoladenmousse Grand Cru Passionsfrucht Panna Cotta Kirsch-Amaretti-Trifle Hausgemachte Champagner-Glace
FRÜHLING März bis Mai	Crostini mit Avocado und Raumlachs Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert Mini-Bagel mit Bärlauchcreme und Roastbeef Kalbstatar auf Toast	Chäschüechli mit Frühlingszwiebeln und Schinken Spargelravioli mit Kerbel und getrockneten Cherrytomaten Egliknusperli mit Bärlauch-Dip Schweinsfilet auf Erbsenpüree	Himbeercreme Weisse Schokoladen-Glace Erdbeer-Muffin Rhabarber-Mousse
SOMMER Juni bis August	Crostini mit Tomate und Mozzarella Melonenspiessli mit Rohschinken Mini-Bagel mit Kalbsbraten und Thonsauce Raumlachstatar auf Toast	Chäschüechli mit Spinat und Pinienkernen Spargelravioli mit Kerbel und getrockneten Cherrytomaten Egliknusperli mit Kräuter-Remoulade Schweinsfilet auf Safranrisotto mit Rucola	Marinierte Erdbeeren mit Rahm Aprikosenkuchen Beerentraum Pfirsichcreme
HERBST/WINTER September bis Februar	Früchtebrot mit Tête de moine Kürbis-Spiessli mit Wildschwein-Rohschinken Mini-Bagel mit gebeiztem Lachs Rindstatar auf Toast	Chäschüechli mit Speck und Zwiebeln Pilzrisotto mit Parmesan Rindsentrecôtewürfel auf Süsskartoffelstock Hirschfilet auf Kirsch-Rotkohl	Vermicelles Haselnuss Panna Cotta Traubencreme Apfelwähe mit Vanillesauce

APÉROVARIANTEN

Variante	Inhalt	Preis pro Person
Apéro small	kalte Häppchen - EINFACH / SAISONAL	11.50 CHF
	kalte Häppchen - EDEL	15.50 CHF
	kalte Häppchen - LUXUS	29.50 CHF
Apéro medium	kalte und warme Häppchen - EINFACH / SAISONAL	22.50 CHF
	kalte und warme Häppchen - EDEL	26.50 CHF
	kalte und warme Häppchen - LUXUS	39.50 CHF
Apéro riche	kalte, warme Häppchen und Mini-Pâtisserie - EINFACH / SAISONAL	34.50 CHF
	kalte, warme Häppchen und Mini-Pâtisserie - EDEL	39.50 CHF
	kalte, warme Häppchen und Mini-Pâtisserie - LUXUS	49.50 CHF

KNABBERANGEBOT

Variante	Inhalt	Preis pro Portion
Gemüse-Crudités	mit verschiedenen Saucen	5.50 CHF
Marinierte Oliven	grün und schwarz	4.00 CHF
Hausgeröstete Mandeln	mit Paprika oder Curry	4.00 CHF
Hausgeröstete Cashewnüsse	mit orientalischen Gewürzen	4.00 CHF
Hausgemachte Grissini	mit Kräutern (40gr)	3.50 CHF
	mit Oliven (40gr)	3.50 CHF
	mit Parmesan (40gr)	3.50 CHF
	mit Dörrtomaten (40gr)	3.50 CHF
Pommes Chips und Erdnüssli		4.00 CHF

Selbstverständlich ist es auch möglich, den Aperitif individuell zusammenzustellen. Dazu haben wir eine reiche Auswahl in unseren Bankettvorschlägen vorbereitet. Diese Unterlagen finden Sie im separatem Dokument „Bankettvorschläge Restaurant Bison“ oder lassen Sie sich von uns beraten.

SERVICE

Apéros werden ausschliesslich mit Service angeboten. Ab 30 Personen ist der Service im Preis inklusive. Anlässe mit weniger als 30 Personen und Personaleinsätze nach 24:00 Uhr werden nach Aufwand zu einem Stundensatz verrechnet.

Mitarbeiter	Preis pro Stunde
Fachpersonal Service	40.00 CHF
Fachpersonal Küche	40.00 CHF
Mitarbeiter	20.00 CHF

Örtlichkeiten für den Apéro nach Absprache.

GASTRONOMIE – BUSINESSLUNCH ODER FESTLICHES NACHTESSEN

BUSINESSLUNCH AM MITTAG

Möchten Sie, dass Ihre Seminargäste beim Mittagessen vom Service am Tisch verwöhnt werden? Hierzu können wir Ihnen nachfolgende Varianten anbieten.

VARIANTE 1

Sie buchen die Tagespauschale Bison 1 oder 2. Wir servieren Ihnen das Tagesmenü gemäss Tagesangebot am Tisch. Eine entsprechende Vorbestellung ist zwingend notwendig. Die Kosten für den Service am Tisch berechnen wir mit zusätzlich 7.00 CHF pro Person.

VARIANTE 2

Sie wählen im Voraus aus unseren Bankettvorschlägen Ihre Favoriten aus. Wir reservieren Ihnen gerne einen Tisch und sind für den Service am Tisch besorgt. Als Preisbasis gelten die aufgeführten Preise aus unseren Bankettvorschlägen und von unserer Wein- & Getränkekarte. Allfällige Kaffeepausen am Vormittag oder Nachmittag berechnen wir mit 9.50 CHF pro Person.

NACHTESSEN FESTLICH

Möchten Sie Ihre Gäste im Anschluss an Ihre Veranstaltung oder zu einem Firmenanlass, einer Weihnachtsfeier usw. in unserem Restaurant Bison verwöhnen? Ab 50 Personen sind wir gerne bereit, unser Restaurant nach der offiziellen Betriebszeit für Sie zu öffnen und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

In unseren Bankettvorschlägen haben wir eine breite Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten zusammengestellt. Wählen Sie aus und treten Sie mit uns telefonisch oder per E-Mail in Kontakt oder Sie lassen sich bei uns im Restaurant persönlich beraten. Sie erreichen uns unter:

Telefon +41 58 226 06 85

E-Mail restaurant.bison@braendi.ch

Nachessen werden ausschliesslich in unserem Restaurant serviert, je nach Raum-Verfügbarkeit ist nach Absprache aber auch eine Kombination zwischen Konferenzräumen und Restaurant möglich. Bei schönem Wetter steht auf Wunsch unser Gartenrestaurant zur Verfügung (bis 160 Plätze). Je nach Bestuhlung hat unser Restaurant im Innenbereich eine Kapazität von 120 bis 220 Personen. Für die Räumlichkeiten des Restaurants und Gartenrestaurants wird kein Mietpreis erhoben.

Veranstaltungsschluss ist spätestens 24.00 Uhr. Musikeinlagen sind möglich, dies benötigt jedoch eine gemeinsame Absprache zwischen Veranstalter, Businesspark-Vermietung und dem Restaurant. Allfällige zusätzliche Mietkosten nach Absprache.

QUALITÄTSVERSPRECHEN GASTRONOMIE STIFTUNG BRÄNDI

Die Stiftung Brändi führt im Kanton Luzern drei Restaurants. Pro Tag werden insgesamt ca. 1'200 Menüs produziert. Die Gastronomie ist ein wichtiges Standbein der Stiftung Brändi, weil die Arbeits- und Ausbildungsplätze in Küchen und Restaurants von Menschen mit Behinderung sehr beliebt sind. Insgesamt arbeiten ca. 50 Personen in diesem Bereich.

REGIONALITÄT & SAISON

Die Stiftung Brändi hat im Kanton Luzern verschiedene Standorte. Deshalb kaufen wir unsere Produkte in dieser Region oder in der Schweiz ein. Saisonales Gemüse kommt, wenn immer möglich aus der eigenen Biogärtnerei in Baldegg. Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig und abwechslungsreich. Das Angebot richten wir auf saisonale Produkte aus.

ETHIK

Wir engagieren uns für ein nachhaltiges Angebot und streben in allem was wir tun eine hohe Qualität an. Es ist uns wichtig, dass es den Tieren wohl ist, deshalb verwenden wir vorwiegend Fleisch aus der Schweiz oder aus dem nahen Ausland. Wenn wir Fische oder Meeresfrüchte einkaufen, halten wir uns an die Empfehlung des WWF.

UMWELT

Wir setzen uns für eine lebenswerte Umwelt ein, deshalb arbeiten wir mit wenigen Lieferanten zusammen. So können unnötige Fahrten vermieden und die Umweltbelastung reduziert werden.

Wir trennen unsere Abfälle umweltgerecht und sauber. Wir verzichten auf Waren die per Flugzeug transportiert werden. Wir achten darauf, dass wir möglichst Lebensmittel nicht verschwenden.

REKLAMATIONEN

Reklamationen nehmen wir ernst. Rückmeldungen helfen uns die Qualität unserer Leistungen zu verbessern. Wir wollen, dass Sie als Gast zufrieden sind und sich bei uns wohlfühlen.

MITARBEITER

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in Teams zusammen. Unsere Gastroprofis engagieren sich für die berufliche gesellschaftliche und kulturelle Integration von Personen mit einer Beeinträchtigung. Wer bei uns arbeitet, kommt menschlich und fachlich weiter.

KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNER

Gegenüber Kunden, Geschäfts- und Vertragspartnern verhalten wir uns fair. Mit Berufs- und Branchenkollegen arbeiten wir konstruktiv zusammen. Wir sind offen für neue Ideen und individuelle Anliegen. Unsere Stärke liegt in der Flexibilität und unserer Verlässlichkeit.



Gunther Von der Crone
Leiter Gastronomie
Restaurant Cayenne, Sursee
Restaurant Bison, Sursee

041 925 68 15
cayenne@braendi.ch



Marc Wolfensberger
Leiter Gastronomie
Restaurant RubINETTE, Horw

041 349 06 06,
rubinette@braendi.ch

AGB'S

ANNULATION- UND NO-SHOW REGELUNG

Bei der Annullaion einer definitiv bestätigten Konferenz oder eines Seminars bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

59 – 30 Tage vor dem Anlass	25% der Raummiete, Tagespauschale und Gastronomie-Leistungen
29 – 15 Tage vor dem Anlass	50% der Raummiete, Tagespauschale und Gastronomie-Leistungen
14 – 7 Tage vor dem Anlass	75% der Raummiete, Tagespauschale und Gastronomie-Leistungen
Innerhalb 1 Woche vor dem Anlass	95% der Raummiete, Tagespauschale und Gastronomie-Leistungen

Verrechnungsgrundlage sind die Räume, Tagespauschalen und weitere Gastronomie-Leistungen (gem. Anzahl Personen) sowie weitere bestätigte Leistungen, welche in der Auftragsbestätigung festgehalten sind. Dies gilt auch für bestätigte Anlässe, die ausschliesslich im Restaurant stattfinden (ohne Konferenzräume). Die bis 5 Tage vor dem Datum des Anlasses gemeldete Anzahl Personen gilt für Restaurationsleistungen als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

RAUCHEN

Sämtliche Räumlichkeiten inklusive öffentliche Bereiche sind rauchfrei. Den Rauchern stehen im Gartenbereich Aschenbecher zur Verfügung.

AUF-/ABBAUARBEITEN

Die Veranstaltungsräume werden gemäss vorgängiger Absprache eingerichtet. Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauarbeiten werden pro Mitarbeiterstunde separat verrechnet.

HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber der fenaco Genossenschaft und der Stiftung Brändi für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt. Der Businesspark Sursee lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

ZAHLUNGSKONDITIONEN UND PREISE

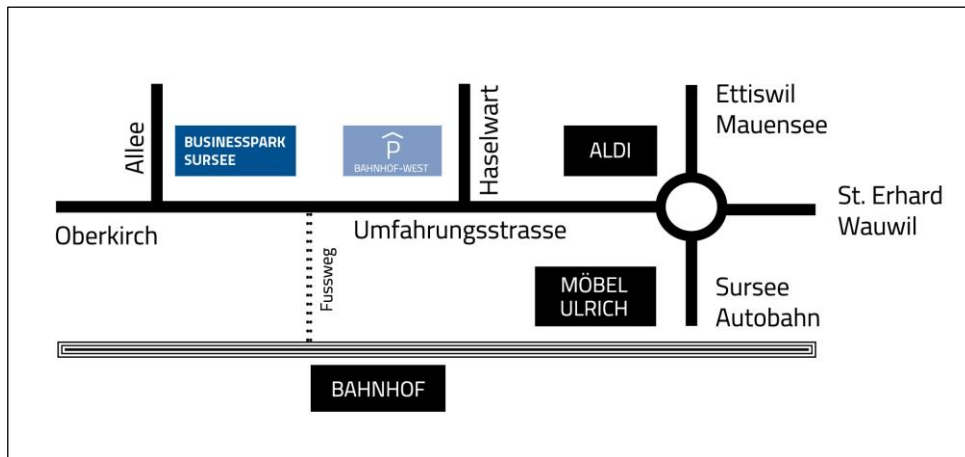
Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. Die Rechnungsstellung erfolgt in CHF. Wir behalten uns vor, eine Anzahlung zu verlangen. Diese Anzahlung wird nicht rückerstattet. Werden Räume lediglich für Kurzmeetings ohne Verpflegungspauschalen gebucht, sind die konsumierten Getränke vor Ort bar zu bezahlen. Die Rechnungsstellung für die Raummiete, die Infrastruktur sowie für die allgemeinen Dienstleistungen erfolgt durch die fenaco Genossenschaft, die Gastronomieleistungen werden durch die Stiftung Brändi separat in Rechnung gestellt.

ANFAHRTSPLAN

Businesspark Sursee
Allee 1A
6210 Sursee

Parkhaus «Bahnhof-West»
Haselmatte
6208 Oberkirch

Navi:
6208 Oberkirch, Haselmatte



ANREISE MIT DEM AUTO

- Nehmen Sie auf der A2 die Autobahnausfahrt Sursee und folgen Sie der Strasse in Richtung Sursee
- Nehmen Sie im Kreisverkehr «Sandgrube» die zweite Ausfahrt
- Folgen Sie der Strasse bis zum Kreisverkehr «Schlottermilch» und nehmen Sie die erste Ausfahrt
- Nach 600 Meter gelangen Sie zum Kreisverkehr «Bifang» und nehmen die zweite Ausfahrt
- Weiterfahrt bis zum Kreisverkehr «Chotten», diesen bei der 3. Ausfahrt verlassen
- Dann folgen Sie der Umfahrungsstrasse für weitere 400 Meter
- Auf der rechten Seite befindet sich das öffentliche Parkhaus Bahnhof West
- Der Businesspark Sursee befindet sich etwa 200 Meter weiter auf der rechten Seite
- Ein Fussweg führt direkt vom Parkhaus zum Businesspark

ANREISE MIT DEM ÖV

- Steigen Sie bei der Haltestelle Sursee Bahnhof aus
- Nehmen Sie die Unterführung Richtung Businesspark Sursee
- Gehen Sie nach der Unterführung links
- Folgen Sie der Strasse für ca. 200 Meter und biegen dann rechts ab
- Bleiben Sie für ca. 120 Meter auf dieser Strasse
- Nehmen Sie nach der Unterführung die Treppe auf der linken Seite und Sie erreichen den Businesspark Sursee