

LA PATENTE

TEAMBUILDINGS Y
ACTIVIDADES
GASTRONÓMICAS
PARA EMPRESAS Y
GRUPOS

09.2024 - 08.2025

English Version page.49

Teambuildings and gastronomic activities
for companies and groups.



TEAMBUILDING WORKSHOPS + COMIDA + USO PRIVADO DEL ESPACIO

Cocinar. Aprender. Disfrutar.

En La Patente reinterpretemos lo cotidiano con un estilo urbano, original y con sentido del humor, que da valor a lo hecho a mano, a los ingredientes de proximidad, a los sabores que solo la buena materia prima puede proporcionar.

Comparte nuestra mesa y descubre todo lo que puedes aprender trabajando en equipo alrededor de una cocina.

Para este taller os proponemos una **actividad participativa**. Trabajaréis de forma conjunta en la elaboración de las recetas siguiendo las indicaciones del chef, mientras disfrutáis de una cerveza o una copa de vino.

El objetivo en todo caso es desarrollar un formato de actividad dinámica en el que se disfruta de un rato agradable mientras se va cocinando, y fomentar la relación entre los participantes.

La actividad de cocinado suele durar una hora, hora y cuarto y se dedican casi 2 horas para disfrutar de la comida o cena, de forma tranquila y desenfadada, sin camareros, de pie en formato coctail para fomentar la interactividad del grupo.

Normalmente comenzamos a degustar los platos conforme vamos cocinando, generando un ambiente más informal y divertido.



TEAMBUILDING WORKSHOPS + COMIDA + USO PRIVADO DEL ESPACIO - HORARIOS

Para los **cursos de mediodía** proponemos que el inicio de la actividad sea sobre las 12.00h o 12.30h, finalizando a las 15.00h o 15.30h.

Los **cursos de noche** comienzan sobre las 19.00h o 19.30h, finalizando a las 22.00h o 22.30h. La hora de cierre del local es a las 22:30h y las 23h las vísperas de no laborable.

El *horario se puede ajustar* en función de vuestras necesidades, o acortar el tiempo de actividad, respetando las horas de cierre. Es necesaria puntualidad una vez acordada la hora de comienzo.

Además, podéis *utilizar nuestras instalaciones* para reuniones posteriores o previas al curso con un coste adicional.



TEAMBUILDING FORMATIVO (BONIFICABLE)

En nuestros teambuildings formativos desarrollaremos valores como:

- Capacidad de aprendizaje y de improvisación
- Habilidades de negociación
- Liderazgo y dirección de equipos
- Gestión del tiempo
- Compañerismo
- Orden y gestión de los recursos

A través de una actividad lúdica, como es la cocina, introducimos componentes formativos en los que trabajamos el potencial de los asistentes en un ambiente diferente y lejos de la rutina laboral de cada día.

En una actividad de 3 horas podéis recuperar vía bonificación hasta 39€ (13€ X 3 horas) por asistente.

****Solicítanos información y te lo explicamos en detalle, verás que es muy sencillo ****

Podéis gestionar internamente la bonificación o podemos presentaros una empresa especializada con la que colaboramos que se ocupará de la tramitación. El coste de tramitación es muy razonable: os cobrarán el 10% de lo que recuperéis (con un mínimo de 90€ + IVA)





CATÁLOGO DE MENÚ PARA GRUPOS

01. Tapas Creativas
02. Fusión Gourmet
03. Plant Based
04. PadChef
05. Xmas
06. Iniciación a la cata de vinos + Teambuilding express (3 platos)
07. Paella Experience hands on
08. Paella Challenge
09. Paella Tour



1

TAPAS CREATIVAS

Un menú creativo
para todos los
gustos.



2

FUSIÓN GOURMET

Nuestra oferta
premium para los
más sibaritas.



3

PLANT BASED

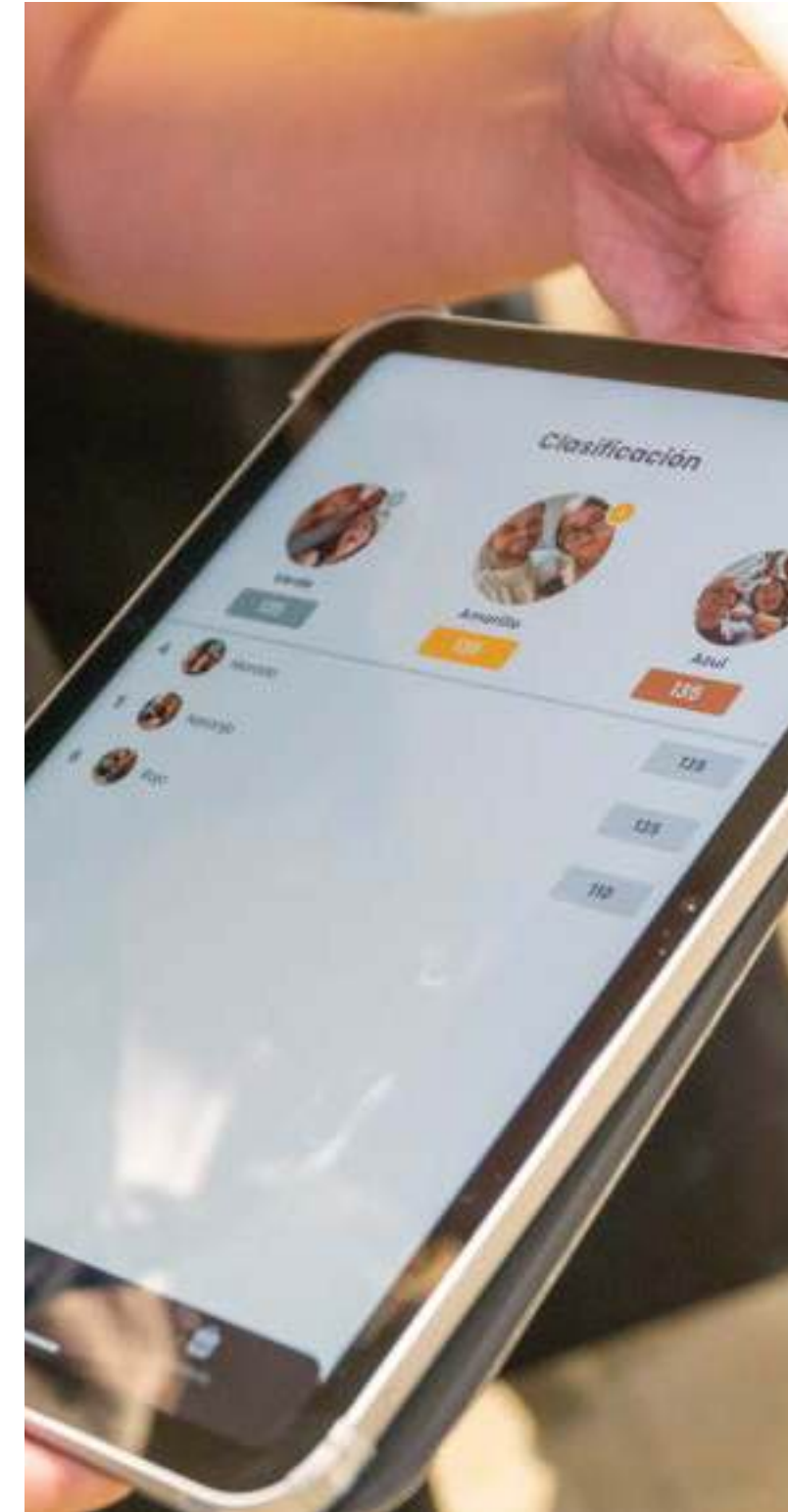
Un menú inclusivo y
respetuoso con el
planeta



4

PADCHEF

Teambuilding
gastronómico en
formato
competición con
soporte de Ipad



5

XMAS

Recetas festivas y tradicionales con un toque de cocina de autor.



6

**INICIACIÓN A
LA CATA DE
VINOS
+
TEAMBUILDING
EXPRESS (3
PLATOS)**



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

(con tapas + Paella
de carne, vegana o
de marisco y
postre)



8

PAELLA CHALLENGE

Nuestro paella
Experience con
competición
incluida.



9

PAELLA TOUR

Market visit (Ninot
or Sant Antoni) +
Paella Experience..



1

TAPAS CREATIVAS

01. Mallorquina rellena

02. Crostinis de pesto rosso y esferificaciones

03. Ensalada estilo Berasategui

04. Recapte de hortalizas y butifarra con romesco e idiazabal

05. Arroz meloso de gamba roja y calamars a la llauna con langostino

06. Oreo cheese-cake

07. Cafés o infusiones



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax



01. Bao de pollo marinado en Hoisin y mayo Shiracha

02. Nigiri de parmentier a la mostaza , salmón y esferas de cebollino

03. Aguachile de gambas y pescado blanco

04. Panipuri rellenos de crema de Muhammara con mayo de ajonjolí

05. Risotto di Funghi con emulsión trufada

06. Nuestra tarta de manzana deconstruida con chantilly de vainilla

07. Cafés o infusiones

2

FUSIÓN GOURMET



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax



01. Patatas Hach Browns
veggies

02. Pico de gallo con
totopos hechos al
momento

03. Gremolata de pesto
Rosso con cogollos

04. Musahaba de piquillos
con crudités

05. Pink rice

06. Mousse vegano de
chocolate y naranja con
garrapiñadas

07. Cafés o infusiones

3

PLANT BASED MENÚ VEGANO



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax

Este menú no contiene: gluten, lácteos, proteína de origen animal (carne, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, miel...)



4

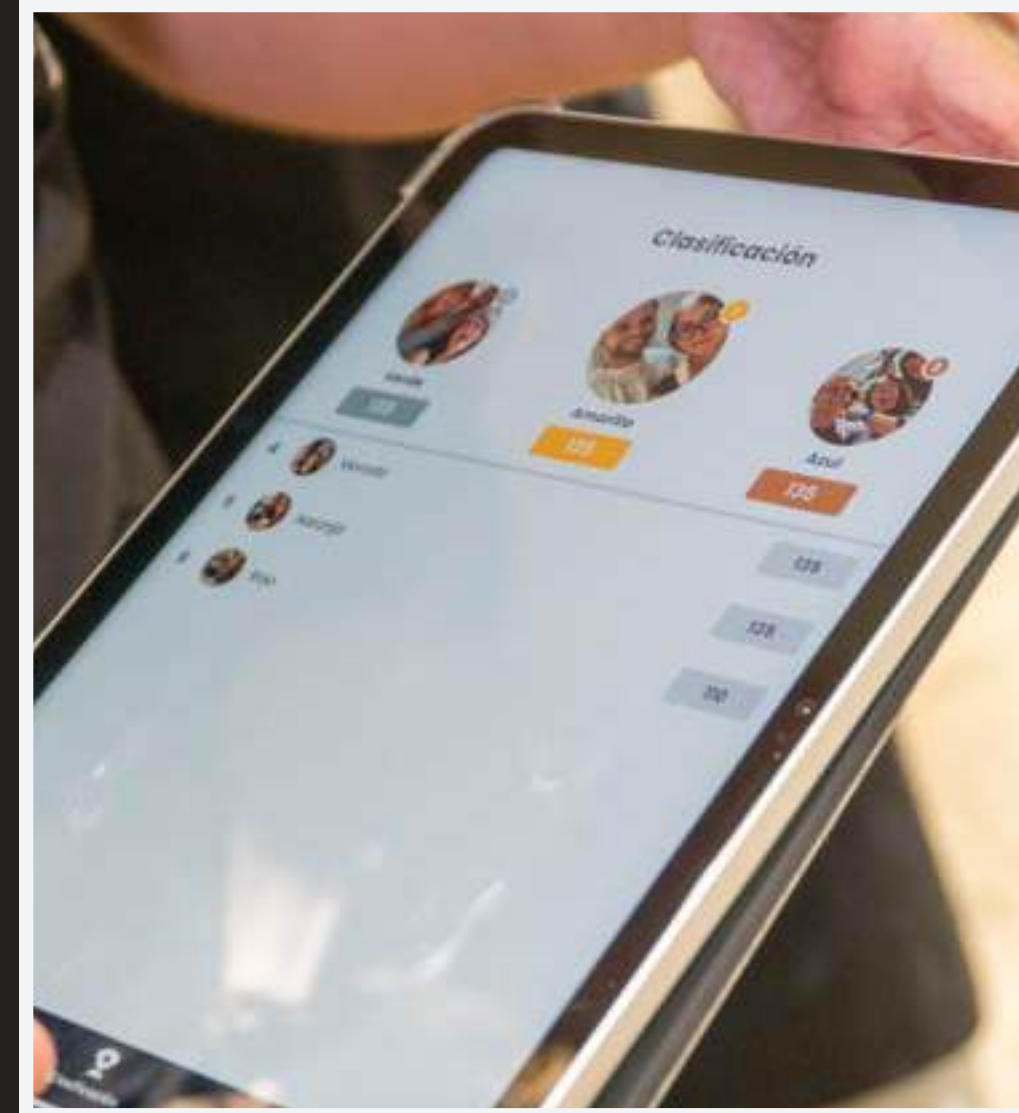
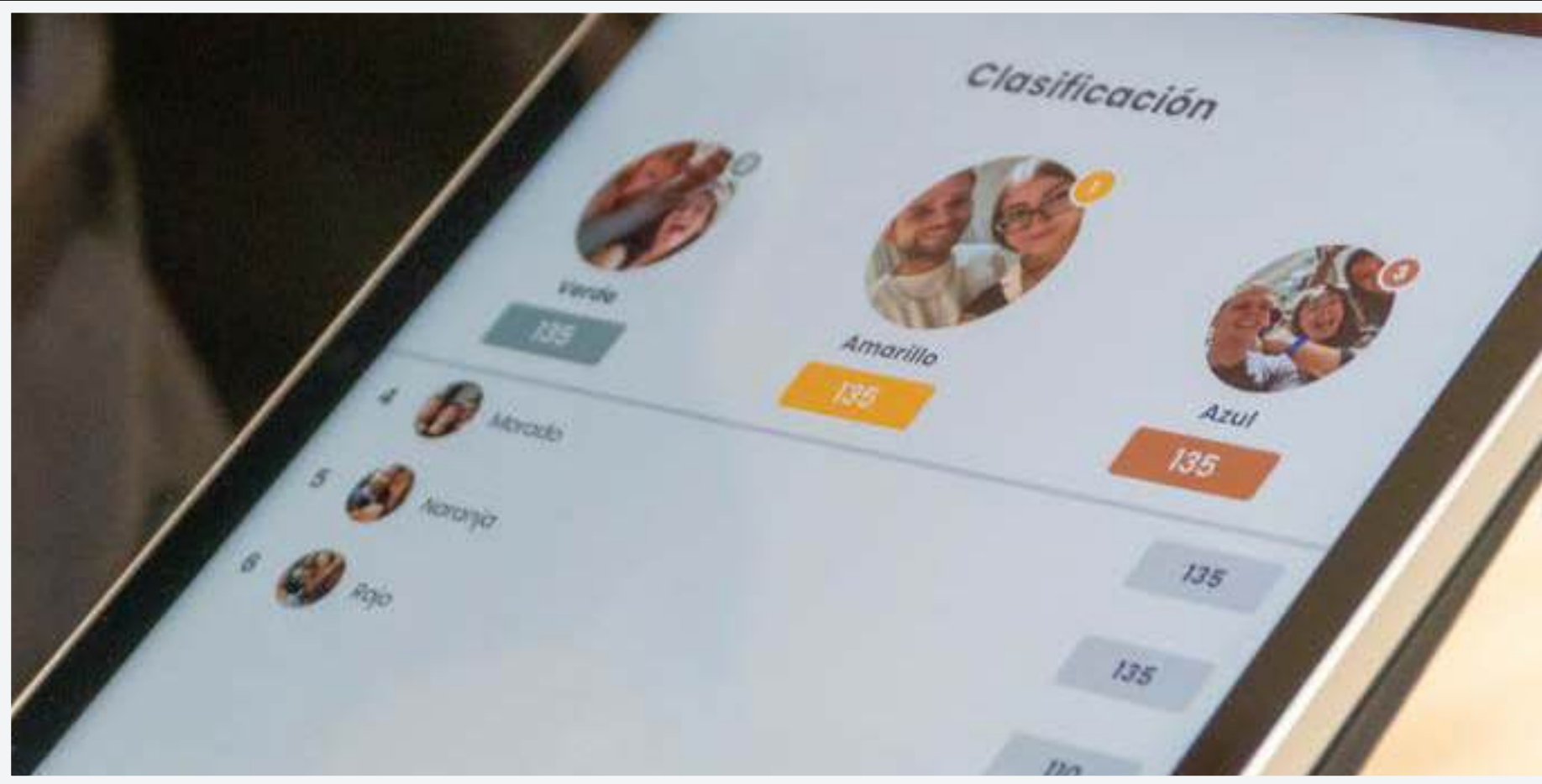
PADCHEF



El Pad Chef es una actividad gastronómica tipo “escape room” donde pondremos a prueba su destreza a los fogones y la toma de decisiones en equipo.

JURADO Y COOKING. Un jurado y equipo compuesto de chefs les ayudará en el proceso en la cocina. Valorarán y puntuarán su trabajo. Para añadirle un toque picante durante el desarrollo de la actividad se les lanzarán distintos retos en su tablet. Se realiza con el Menú **Tapas Creativas**.

3 horas de duración / Hasta 70 pax



01. Brocheta de langostino kataifi con mahonesa de mostaza, cúrcuma y lima
02. Caldo de Escudella de Nadal con galets y pelota trufadas
03. Canelón XL de Pollo rey con setas, foie y bechamel de boletus
04. Panacotta de turrón Jijona con crujiente de caramelo y garrapiñadas
05. Surtido de dulces Navideños
06. Copa de cava Bertha Brut Nature



XMAS MENÚ NAVIDAD

5



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax



Cata de 3 vinos nacionales

Duración aproximada:

45' a 60'

+

Teambuilding express

gastronómico

45' a 60'

Tiempo de degustación

60' a 90'.

01. Bao de pollo marinado en salsa hoisin con mayo de sriracha

02. Arroz meloso de gamba roja y calamars a la llauna con langostino

03. Oreo cheese-cake

6

**INICIACIÓN A LA CATA DE
VINOS**

+ TEAMBUILDING EXPRESS

3 PLATOS

Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax





PAELLA EXPERIENCE

Te ofrecemos 3 opciones para nuestra actividad gastronómica **PAELLA EXPERIENCE**.



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

Typical spanish and catalán food con paella de carne, vegana o de marisco.

8

PAELLA CHALLENGE

Competición gastronómica. Cada grupo hace un plato (paellas o tapas). El jurado elige el mejor equipo basándose en parámetros que podemos acordar con vosotros.

9

PAELLA TOUR CON VISITA A MERCADO Y PAELLA EXPERIENCE

Visita a mercado (Ninot o Sant Antoni) + Paella Experience..

7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

01. Pan con tomate, jamón serrano y queso manchego

02. Pan con tomate, jamón serrano y queso manchego

04. Paella Valenciana (o Paella Vegana o Paella de marisco (*))

05. Crema catalana



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax

8

PAELLA CHALLENGE

01. Pan con tomate, jamón serrano y queso manchego

02. Pan con tomate, jamón serrano y queso manchego

04. Paella Valenciana (o Paella Vegana o Paella de marisco (*))

05. Crema catalana



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax

9

PAELLA TOUR CON VISITA A MERCADO Y PAELLA EXPERIENCE

01. Bread with tomato,
Serrano ham and
Manchego cheese

02. Bread with tomato,
Serrano ham and
Manchego cheese

04. Valencian Paella (or
Vegan Paella or Seafood
Paella (*))

05. Catalan cream



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax



CÓMO FUNCIONAN NUESTROS TEAMBUILDINGS

INCLUYE

Espacio privado y actividad 3 horas
Curso de cocina con Chef
Comida o cena tipo cóctel
Bebida (1 botella de vino cada 3 personas +
2 cervezas o refrescos + aguas)
Cafés e infusiones
Dinamización de actividad
Auxiliar de limpieza
Responsable de espacio
Delantal de regalo

NO INCLUYE

Servicio de camareros
Cena en mesa presidencial /sentados
Alquiler del espacio previo
Servicio de catering

INTOLERANCIAS, ALERGIAS DIETAS VEGANAS O ESPECIALES

Se debe escoger un único menú

Si en el grupo hay personas con intolerancias, alergias, veganas, con dietas especiales o requerimientos especiales por motivos religiosos recomendamos optar por el **Menú Plant Based**, un menú sabroso pensado íntegramente para asegurar trazabilidad alimentaria.

En caso de no querer optar por el Menú Plant Based nuestro equipo tendrá elaborado un menú alternativo que cumplirá todos los requerimientos de manipulación y trazabilidad. Es necesario que se nos detalles en los días previos el núm de personas que tengan necesidades especiales. El menú estará compuesto por:

- **Hummus con crudités y grissines sin gluten**
- **Brocheta de Heura marinada**
- **Arroz bio al horno con hortalizas salteadas y yondu**
- **Ceviche de piña, vinagreta de almíbar de hierbabuena y jengibre**

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Te ofrecemos alquilar el espacio previo a la actividad para realizar reuniones de trabajo con tu equipo y/o actividades complementarias.

Te sugerimos algunas propuestas:

- Actividades con Ipad: Padscape o Pad Rally Gyncama indoor/outdoor
- Be global chef”, gestión intercultural
- Mindfulness.

PAD SCAPE

Un escape room para equipos enfocados al teambuilding

Acertijos, enigmas, puzzles, misterios ocultos que resolver y un reloj que no para de correr, donde sea y cuando sea, sin límite de espacio y participantes, 100% personalizable.

SIN TRASLADOS : El pad scape se adapta a vuestro espacio y necesita sólo de 1 mesa y sillas para que los equipos puedan jugar cómodos.

SOFTWARE USER FRIENDLY: Con una simple app podrás participar. Sencillo, divertido, fácil y accesible para cualquier perfil de usuario.

PRODUCTOS A MEDIDA: Si tienes en mente una temática de juego y quieres hacer algo muy exclusivo tenemos muchas ideas que pueden ayudarte.

90 minutos de duración

Sin límite de pax

Desde 25€

No incluye presentador y AV

PAD RALLY



120 minutos de duración
Sin límite de pax
Desde 35€

El **Pad Rally** es una gincana tecnológica adaptable a cualquier entorno.

Llaves en mano. Nos ocupamos del desarrollo de toda la actividad. Ofrecemos la licencia del juego, los dispositivos y los contenidos de la ruta por la ciudad. Además, personalizamos el juego con la imagen del cliente para tener una experiencia 100% de marca.

Rutas rediseñadas y a medida. Dos de una colección de rutas ya diseñadas para la mayoría de ciudades europeas. También desarrollamos contenidos para una ruta adaptada a tus necesidades.

Power-ups. Complementa el juego con rutas con Segway o bicicletas eléctricas para dar un extra de movilidad. También puedes añadir una tapa y una caña entre reto y reto para que tus equipos puedan descansar un rato y recargar las pilas.

BE A GLOBAL CHEF!



BBi Comunicación y La Escuela de Cocina La Patente unen sus fuerzas para ofrecer a los equipos internacionales una experiencia de aprendizaje original, lúdica y competitiva: ¡una combinación de competencia intercultural y formación culinaria! Aumentan sus habilidades interculturales mientras aprenden, preparan y disfrutan una comida juntos en una elegante cocina urbana para fomentar la competencia intercultural, promover el trabajo en equipo o simplemente celebrar la diversidad cultural.

PORQUÉ PARTICIPAR

Experimente un taller inmersivo de creación de equipos donde colegas culturalmente diversos se reúnen para desafiarse entre sí de manera divertida y explorar el trabajo en equipo intercultural. Mientras navegan juntos por la cocina, las barreras se disuelven, generando conexiones genuinas y comunicación abierta. Al preparar y disfrutar juntos de una deliciosa comida, esta experiencia construye puentes, un equipo más fuerte y colaborativo y celebra la diversidad.

OBJETIVOS

- Crear conciencia sobre el impacto de la cultura en nuestros valores y actitudes y en la forma en que colaboramos y nos comunicamos, los propios y los de los demás.
- Fomentar el trabajo en equipo, mejorar la comunicación y construir conexiones significativas en un formato de actividad dinámico y agradable.
- ¡Reconozca cómo la diversidad cultural puede ser una ventaja, tanto en la cocina como en el equipo!

CÓMO FUNCIONA

Taller de 3 partes:

Taller interactivo de competencia intercultural de 90 minutos sobre la influencia de la cultura en dimensiones clave como la comunicación, la colaboración y la cocina.

Concurso de cocina participativo de 90 minutos en el que equipos multiculturales prepararán recetas bajo la dirección de un chef en un espacio de cocina original y urbano con equipamiento de alta calidad e ingredientes de origen local.

60 min, para relajarse y disfrutar juntos de una rica comida

NUESTRAS PRÁCTICAS DE MINDFULNESS COMO TEAM BUILDING

**RESPIRACIÓN
CONSCIENTE y la
CONCENTRACIÓN**
para centrarse en el
presente.

**ESTIMULACIÓN
SENSORIAL con**
técnicas de relajación
y meditación guiada

**MENTALIZACIÓN Y
VISUALIZACIÓN con**
visualizaciones de los
objetivos personales y
comunes del equipo.

BONUS PARA CADA PARTICIPANTE

- 1 Sesión de Mindfulness, respiración y entrenamiento corporal en nuestra escuela.
- Acceso a la Plataforma DeRose Meditation, con sesiones online en vivo y grabadas por un mes.
- Guía “Aprender a meditar” + 4 meditaciones guiadas

**NUESTROS
ESPACIOS**

**PARALELO
140**

**VILLARROEL
123**



2022/2023

**ESPACIO
PARALELO, 140**

270 m²

[GALERÍA DE FOTOS](#)



2022/2023



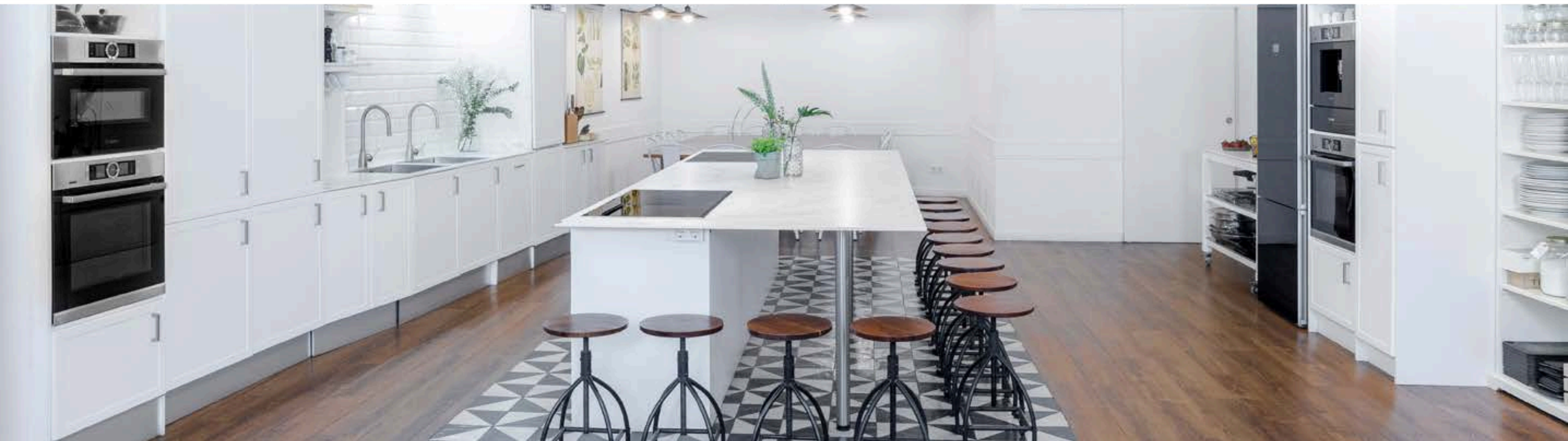
ESPACIO VILLARROEL, 123

99 m²

[GALERÍA DE FOTOS](#)



2022/2023



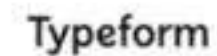
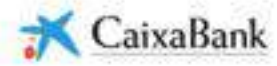


Sorpréndete
de lo que un
equipo es
capaz en la
cocina

LA PATENTE



ALGUNAS DE LAS EMPRESAS QUE HAN CONFIADO EN NOSOTROS



ALGUNAS DE LAS EMPRESAS QUE HAN CONFIADO EN NOSOTROS

 Roland

 King

 MONTSIÀ

 esade
UNIVERSIDAD RAMON LLULL

 N

 sanofi

 Veepee

 GRIFOLS

 dsm-firmenich

 PEPSICO

TÉRMINOS, CONDICIONES Y FACTURACIÓN.

1. CONDICIONES GENERALES

1.1 Este documento contiene las condiciones generales aplicables al uso del Local y recepción de Servicios para eventos (el Acuerdo o Contrato) entre LA PATENTE BARCELONA S.L. y un tercero (el Cliente). Las Condiciones Generales han sido elaboradas de conformidad con la normativa vigente y son las únicas aplicables al Contrato.

1.2. Objeto del Contrato. - Por el Contrato, LA PATENTE BARCELONA S.L. facilita al Cliente a cambio del Precio presupuestado el derecho a desarrollar un evento en el espacio durante el tiempo autorizado, con suministro de ciertos servicios auxiliares para la celebración de eventos y actividades, así como (cuando se dé el caso), los servicios adicionales que se soliciten dentro de los ofrecidos por La Patente Barcelona SL y el cliente acepte por escrito (Servicios Complementarios).

1.3. Prestador. - El uso del inmueble, los Servicios y los Servicios Complementarios se facilitan por La Patente Barcelona , S.L., sociedad de nacionalidad española con domicilio social en C/ Villarroel 123, 08011, Barcelona, y con CIF B65893935.

1.4. Local. - La Patente dispone de dos locales: 1- Villarroel 123 2- Para.lel 140

El presupuesto indicará a cual de los dos locales hace referencia. El área del inmueble cuyo uso se cede (el espacio) será el que se acuerde dentro del presente presupuesto. El uso del Local por el Cliente será exclusivamente para la celebración de las actividades comunicadas a La Patente Barcelona SL y recogidas en la licencia de actividad. El Cliente tendrá asimismo derecho a hacer uso del mobiliario y menaje que La Patente asigne. El horario de uso del Local comprende todas las actividades de preparación del evento (entregas de proveedores, montajes, desmontajes o recogida de materiales, etc.), desarrollo del evento, así como el desmontaje y retirada de material posterior. Este horario deberá estar siempre dentro del tiempo contratado y del horario pactado. El Cliente conoce y ha revisado el Local y está conforme con obtener su uso temporal en su situación actual. El cliente se hace responsable de la limpieza y empaquetado de todo el equipo ajeno a La Patente. Ningún material puede almacenarse en las instalaciones, salvo acuerdo previo con la dirección de La Patente.

1.5. Servicios. - Los Servicios comprenderán únicamente la limpieza del espacio antes y después del evento, y en el caso que sea contratado atrezzo, vajilla, batería... durante el evento; la puesta a disposición de equipo y mobiliario. Espacio La Patente no prestara en ningún caso servicios considerados de seguridad privada.

1.6. Servicios Complementarios. - A petición del Cliente, La Patente podrá proporcionar otros servicios, según se indique en la propuesta. En tal caso, ésta podrá subcontratar dichos servicios y repercutirá el gasto correspondiente en la factura final al Cliente.

1.7. La formalización de la reserva mediante el primer pago del 50% del importe total estimado implica la aceptación de estos "Términos condiciones".

1.8. Notificaciones. - El domicilio de las Partes a efectos de notificaciones es el que conste en la propuesta.

1.9. Veracidad de los datos. - El Cliente es responsable de la veracidad de los datos proporcionados. La Patente podrá resolver el Contrato anticipadamente en caso de falsedad de los mismos.

2. PRECIO Y FACTURACIÓN

2.1. Precio. - El Contrato tiene carácter oneroso. El Cliente abonará a La Patente Barcelona, el importe indicado, incluyendo gastos suplidos acordados con antelación.

2.2. Tarifas. - El Precio se determinará según las tarifas del Servicio y/o presupuesto (con una validez de 90 días desde la entrega) que La Patente Barcelona SL pondrá en conocimiento del Cliente con antelación a la firma del Contrato. La Patente Barcelona, podrá incrementar las tarifas por Servicios Complementarios solicitados por el Cliente en las cantidades que se comuniquen de antemano.

2.3. Impuestos indirectos. - El Precio del presupuesto se indicará sin impuestos indirectos. Las facturas detallarán los impuestos indirectos que correspondan, que el Cliente se compromete a abonar.

2.4. Facturación. - La reserva y bloqueo de la fecha debe efectuarse lo antes posible para garantizar disponibilidad. En el momento de formalizar la reserva el cliente debe abonar el 50% del importe total estimado por adelantado mediante transferencia bancaria (que dará por aceptado el presupuesto). El restante 50% se facturará al contado como máx. en la semana previa a la actividad. Para formalizar la reserva, el Cliente deberá solicitar a La Patente Barcelona, la emisión de factura y abonará el importe correspondiente. La factura incluirá, en su caso, los bienes y servicios contratados a La Patente Barcelona, correspondientes al espacio y Servicios Complementarios. La Patente Barcelona no garantiza que la fecha solicitada esté disponible o bloqueada sin el previo abono del pago que formaliza la reserva.

2.5 Pagos. El cliente deberá abonar el 100% del presupuesto como máximo 4 días antes de la fecha de la actividad o evento

2.6. Cancelación anticipada. - En caso de cancelación anticipada por el Cliente, se producirá el reembolso del importe de la reserva siempre y cuando se avise con más de 3 semanas de antelación a la fecha de celebración de la actividad.

3. DERECHOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

3.1. Derechos y obligaciones de La Patente Barcelona

La Patente Barcelona SL se obliga a facilitar al Cliente el uso del espacio y prestar los Servicios y, en su caso, los Servicios Complementarios en las condiciones de la oferta realizada. La Patente tendrá los derechos que correspondan según la ley, estas Condiciones Generales y la propuesta, en particular a recibir el precio incluyendo los Servicios Adicionales y excesos de tiempo; a suspender o cancelar la celebración del evento si estimara que existe riesgo para sus asistentes, a realizar mediciones para asegurar el cumplimiento por el Cliente de los niveles máximos de ruido permitidos en el Local durante el evento, y modificarlos para asegurar el cumplimiento de la norma o detener el evento en caso de incumplimiento; a expulsar del evento a cualquier asistente que lleve a cabo cualquier conducta ilegal, consuma o facilite drogas o estupefacientes, contravenga las indicaciones de la organización o que interrumpa o dificulte su desarrollo; y en caso de interrupción o suspensión del evento por causas externas ajenas a su voluntad, a ofrecer a su libre arbitrio una o varias fechas alternativas para desarrollar o continuar con el evento.

3.2. Derechos y obligaciones del Cliente

El Cliente se compromete a pagar el precio en tiempo y forma, incluyendo los Servicios Complementarios y excesos de tiempo; a hacer uso del local sin producir daños y sin exceder las limitaciones físicas y de licencia del mismo, en particular sin exceder ni permitir que los asistentes excedan el nivel máximo de ruido permitidos en el Local según normativa municipal durante el evento; a garantizar que los asistentes al evento en que consista el Servicio no realizan durante el mismo actividades ilícitas, insalubres o contrarias a normas de orden público, en particular no consumen o facilitan estupefacientes, o dificultan u obstaculizan la prestación del Servicio; a evitar que los asistentes causen molestias o daños en los alrededores del Local; a colaborar con La Patente para el buen fin de la actividad y para impedir la realización de las conductas anteriores por los invitados.

4. HORARIO

4.1. El número máximo del espacio estará determinado por La Patente que informará al cliente en el presupuesto.

4.2. La falta de asistencia reducida al evento no dará derecho a reducir Precio.

4.3. El Cliente tramitará con los asistentes las acreditaciones o inscripciones necesarias para el acceso con anterioridad al evento. Si el acceso fuera libre, el Cliente será responsable de controlar el acceso, la identificación o edad mínima, en su caso, y que no se exceda el número máximo de asistentes contratado.

4.4 La duración de la actividad y horario será fijado por La Patente. El cliente se compromete a respetar la hora de finalización y cierre fijada por La Patente. Para los Teambuilding y Cooking Party privadas de mediodía proponemos que el inicio de la actividad sea sobre las 12h o 12.30h, lo que da tiempo de sobra para disfrutar tranquilamente del taller y la comida. La hora de fin de la actividad serán las 15h - 15.30h. Las actividades de tarde/noche comienzan sobre las 19h o 19.30h y finalizan a las 22h o 22.30h. La hora de cierre del local son las 22:30h. El horario se puede ajustar en función de vuestras necesidades, o acortar el tiempo de actividad, respetando las horas de cierre si previamente ha sido pactado con La Patente. Es necesaria puntualidad una vez acordada la hora de comienzo. Una demora en el inicio de la actividad causada por parte del cliente no significará un retraso en la hora prevista para su finalización. En el caso de Uso del espacio, shottings y rodajes el horario será acordado previamente por ambas partes. El horario de uso deberá estar siempre dentro del tiempo contratado. En el caso que se alargue o se necesite un tiempo adicional, Se deberá comunicar a La Patente y esta deberá autorizar, si es posible, la ampliación de horario. El tiempo excedente será facturado según precios establecidos como horas extra y liquidado por cliente al contado.

5. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN

5.1. El Cliente no podrá ceder ni subcontratar su posición contractual o sus derechos a terceros sin el previo consentimiento expreso y por escrito de La Patente Barcelona.

6. RESPONSABILIDAD

6.1. Daños y modificaciones en el Local, a La Patente o a terceros. - El Cliente será responsable de indemnizar, sin limitación de cantidad, las modificaciones o daños producidos en el Local, mobiliario o equipo suministrado y los ocasionados a La Patente Barcelona SL o a terceros, así como los derivados de incumplimiento por los asistentes de la normativa o de las normas del evento e indicaciones de La Patente Barcelona. El cliente asume toda responsabilidad civil sobre cualquier posible daño, pérdida de material o desperfecto que pudiera producirse, viéndose obligado a restituir a su condición original los daños en la estructura, instalaciones, electrodomésticos, parquet, isla, conducciones o instalación eléctrica, mobiliario, etc. tanto del local como del edificio, y cubrir a su coste cualquier otro posible riesgo derivado (prohibido subirse o aplicar peso o presión en la isla de porcelánico, o fijar carteles en paredes y muebles). Será necesaria la firma y aceptación del inventario de material que La Patente Barcelona entregará al cliente a la llegada.

6.2.Exclusión de responsabilidad por interrupción.- La Patente Barcelona, no será responsable y el Cliente no tendrá derecho a indemnización alguna por imposibilidad de celebración o suspensión del evento durante su celebración por causas ajenas a la Sociedad, debidas a casos fortuitos y de fuerza mayor, entendidos como eventos impredecibles o inevitables que no deriven de un incumplimiento de las obligaciones de La Patente Barcelona; situaciones que generen un riesgo de seguridad para los asistentes e incumplimiento por el Cliente o los asistentes de la normativa aplicable de las reglas del uso del Local.

7.PROTECCIÓN DE DATOS

7.1. Los datos tratados serán los facilitados por el Cliente o sus representantes para la ejecución del Contrato y los necesarios para facturación y pagos, y serán tratados exclusivamente a los efectos de la gestión y cumplimiento del Contrato, facturación y contabilidad, y garantía de los derechos de La Patente Barcelona. Los datos no serán objeto de cesión de los supuestos legalmente permitidos.

LA PATENTE

TEAMBUILDINGS
AND GASTRONOMIC
ACTIVITIES FOR
COMPANIES AND
GROUPS

09.2024 - 08.2025

Spanish Version page.1

Teambuildings and gastronomic activities
for companies and groups.



TEAM BUILDING WORKSHOPS + FOOD + PRIVATE USE OF THE SPACE

Cook. Learn. Enjoy.

At La Patente we reinterpret everyday life with an urban, original style with a sense of humor, which gives value to what is handmade, to local ingredients, to the flavors that only good raw materials can provide.

Share our table and discover everything you can learn working as a team around a kitchen.

For this workshop we propose a participatory activity. You will work together to prepare the recipes following the chef's instructions, while you enjoy a beer or a glass of wine.

The objective in any case is to develop a dynamic activity format in which you can enjoy a pleasant time while cooking, and to foster the relationship between the participants.

The cooking activity usually lasts about an hour to an hour and a quarter, and almost 2 hours are dedicated to enjoying the meal, whether lunch or dinner, in a relaxed and informal manner, without waiters, standing in a cocktail format to encourage group interaction.

Normally we begin to taste the dishes as we cook, creating a more informal and fun atmosphere.



TEAMBUILDING WORKSHOPS + FOOD + PRIVATE USE OF SPACE - TIME SCHEDULE

For **midday courses** we propose that the start of the activity be around 12:00 or 12:30, ending at 3:00 or 3:30 p.m.

The **night courses** begin around 7:00 p.m. or 7:30 p.m., ending at 10:00 p.m. or 10:30 p.m. The closing time of the venues is at 10:30 p.m. and 11 p.m. on the eve of non-working days.

The schedule can be adjusted according to your needs, or shorten the activity time, respecting closing hours. Punctuality is necessary once the start time has been agreed.

In addition, you can use our facilities for meetings after or before the course at an additional cost.



TRAINING TEAMBUILDING (REWARDABLE)

In our training teambuildings we will develop values such as:

Learning and improvisation capacity

Negotiation skills

Leadership and team management

time management

Fellowship

Order and management of resources

Through a recreational activity, such as cooking, we introduce training components in which we work on the potential of the attendees in a different environment and far from the daily work routine.

In a 3 hour activity

you can recover via bonus up to 39 € (€13 X 3 hours) per attendee.

Request information from us and we will explain in detail, you will see that it is very simple

You can manage the bonus internally or we can introduce you to a specialized company with which we collaborate that will take care of the processing. The processing cost is very reasonable: they will charge you 10% of what you recover (with a minimum of €90+ VAT)





MENU CATALOG FOR GROUPS

01. Creative Tapas
02. Gourmet Fusion
03. Plant Base
04. PadChef
05. Xmas
06. Introduction to wine tasting + Teambuilding express (3 courses).
07. Paella Experience hands on
08. Paella Challenge
09. Paella Tour



1

CREATIVE TAPAS

A creative menu
for all tastes.



2

GOURMET FUSION

Our premium
offer for the most
gourmets.



3

PLANT BASED

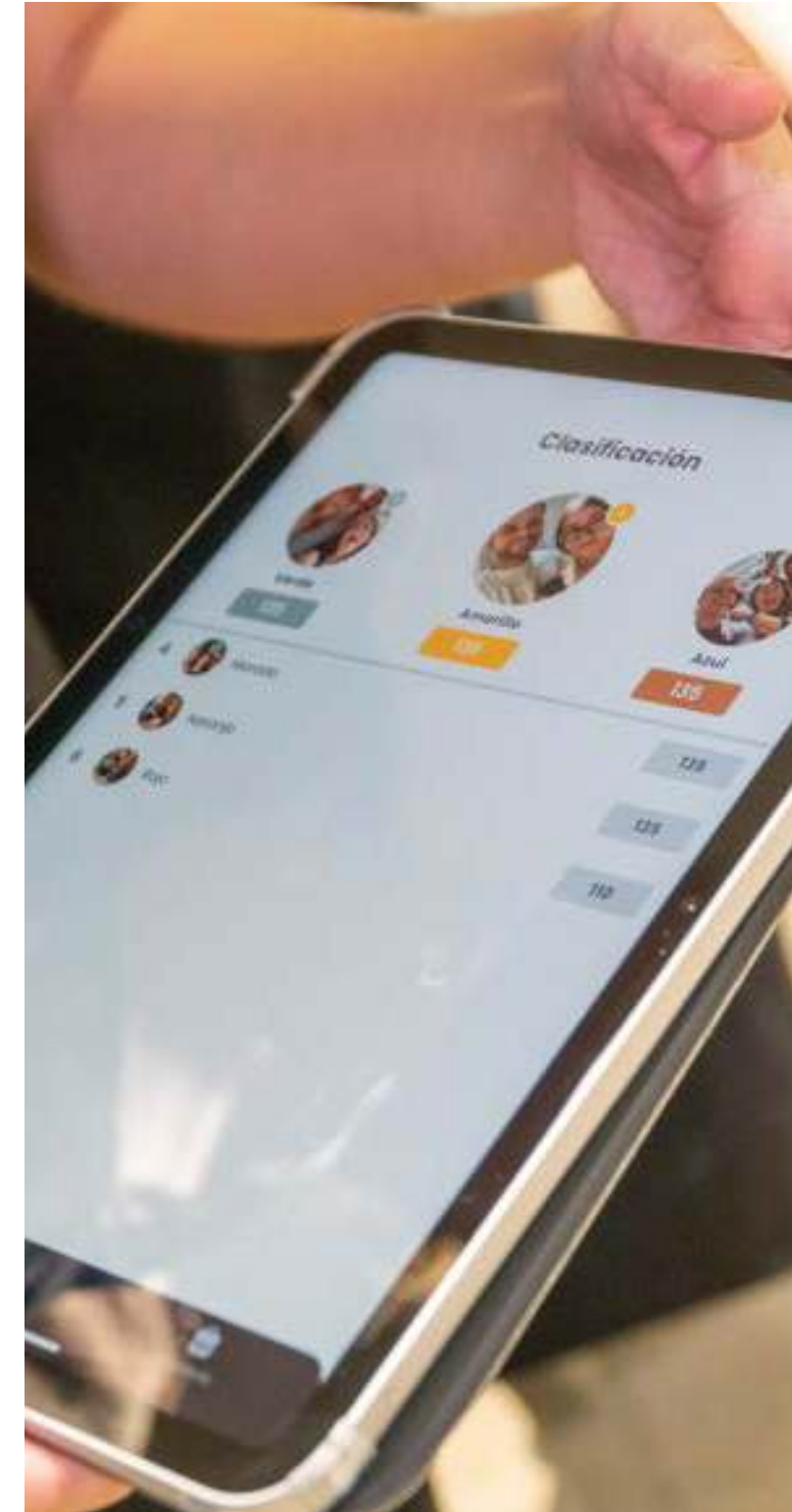
An inclusive and
planet-friendly menu



4

PADCHEF

Gastronomic
teambuilding in
competition
format with iPad
support,



5

CHRISTMAS

Festive and traditional recipes with a touch of signature cuisine.



6

**INTRODUCTION
TO WINE TASTING
+
TEAMBUILDING
EXPRESS (3
PLATES)**



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

with tapas + meat,
vegan or seafood
paella and
dessert



8

PAELLA CHALLENGE

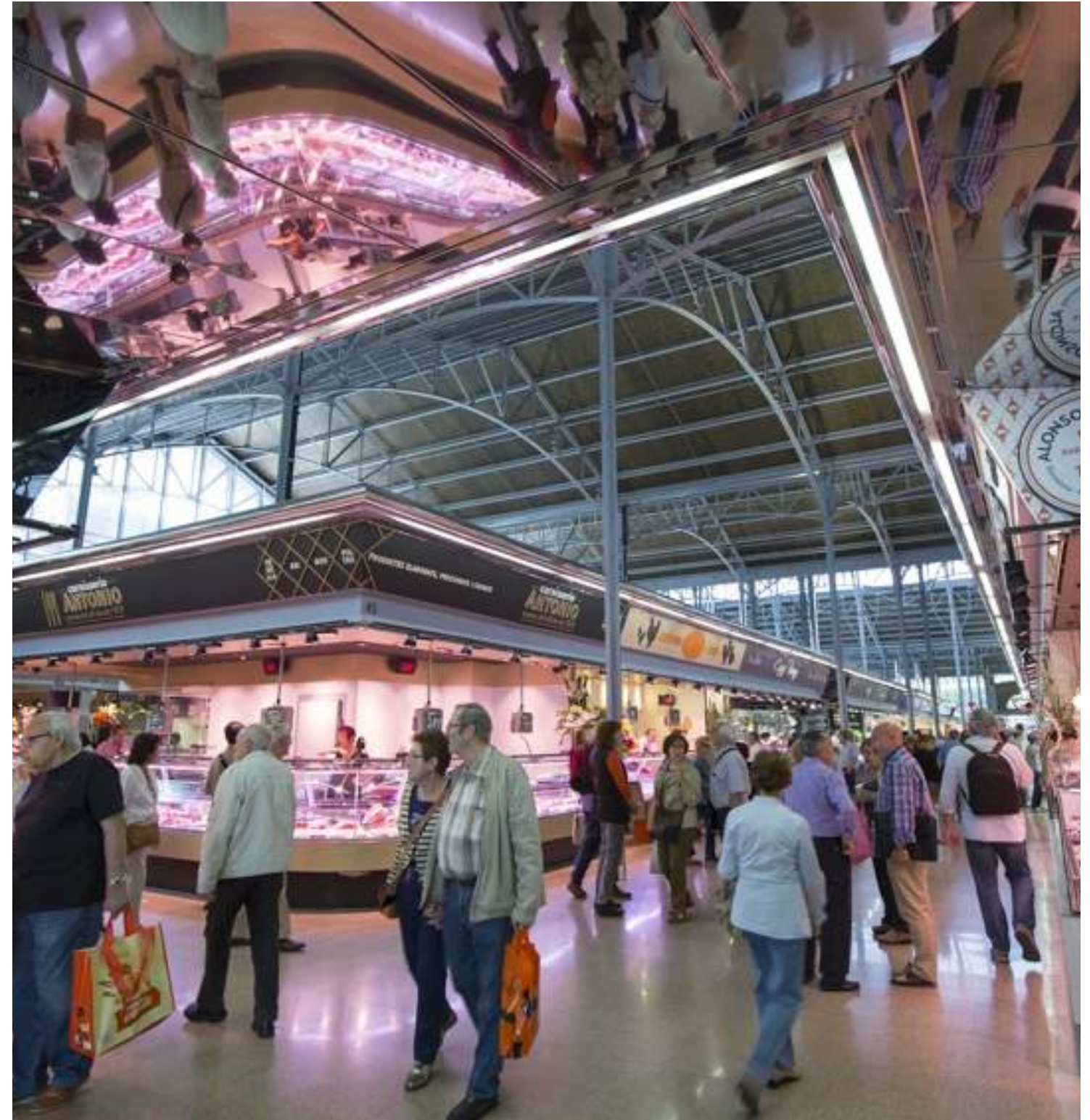
Our paella
Experience with
competition
included.



9

PAELLA TOUR

Market visit (Ninot
or Sant Antoni) +
Paella Experience..



1 CREATIVE TAPAS

01. Stuffed Mallorquina
02. Crostinis with pesto rosso and basil spheres
03. Berasategui style salad
04. Recapte of vegetables and sausage with romesco and idiazabal
05. Creamy rice with red shrimp and squid a la llauna with prawn
06. Oreo cheesecake
07. Coffees or infusions



The prices of each menu include space and private chef, activity drinks, coffees and the apron as a gift.

Drink included: 1 bottle of white/red wine every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + waters and coffees.

Minimum 10 pax



01. Hoisin Marinated
Chicken Bao and Shiracha
Mayo

02. Parmentier nigiri with
mustard, salmon and
chive spheres

03. Aguachile with shrimp
and white fish

04. Panipuri filled with
Muhammara cream with
sesame mayo

05. Risotto di Funghi with
truffle emulsion

06. Our deconstructed
apple pie with
vanilla chantilly

07. Coffees or infusions

2

GOURMET FUSION



The prices of each menu
include space and chef
private, activity,
drinks, coffees and gifts
the apron

Drink included: 1 bottle of
white/red wine every 3
people + 2 beers or
soft drinks per person +
waters and coffees.

Minimum 10 pax



3

PLANT BASED VEGAN MENU

01. Hach Browns veggie
potatoes

02. Pico de gallo with
freshly made tortilla
chips

03. Pesto Rosso
Gremolata with Buds

04. Piquillos musahaba
with crudités

05. Pink rice

06. Vegan chocolate and
orange mousse with
sugared

07. Coffees or infusions



The prices of each menu
include space and chef
private, activity,
drinks, coffees and gifts
the apron

Drink included: 1 bottle of
white/red wine every 3
people + 2 beers or
soft drinks per person +
waters and coffees.

Minimum 10 pax

This menu does not contain:
gluten, dairy, protein
animal origin (meat, eggs, fish,
crustaceans,
mollusks, honey...)



4

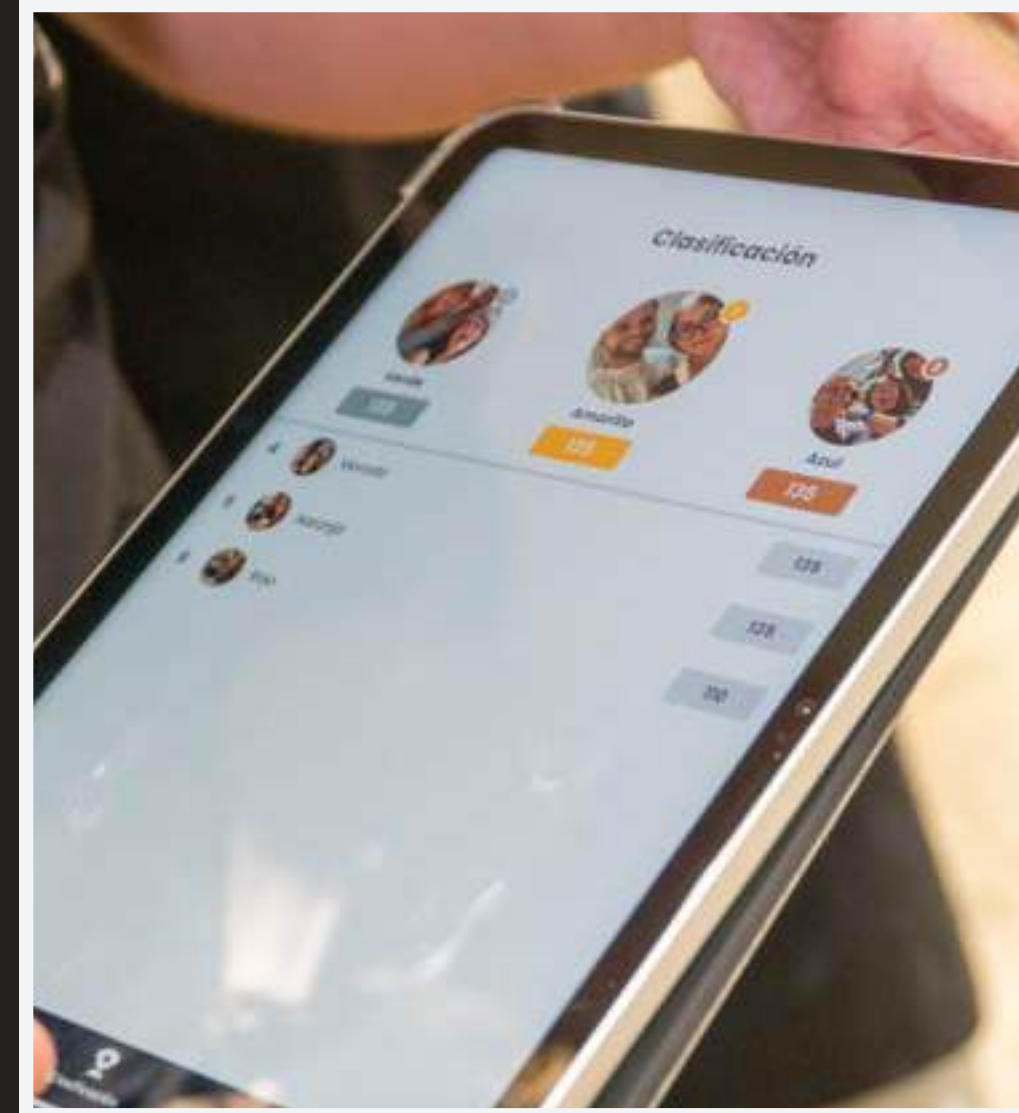
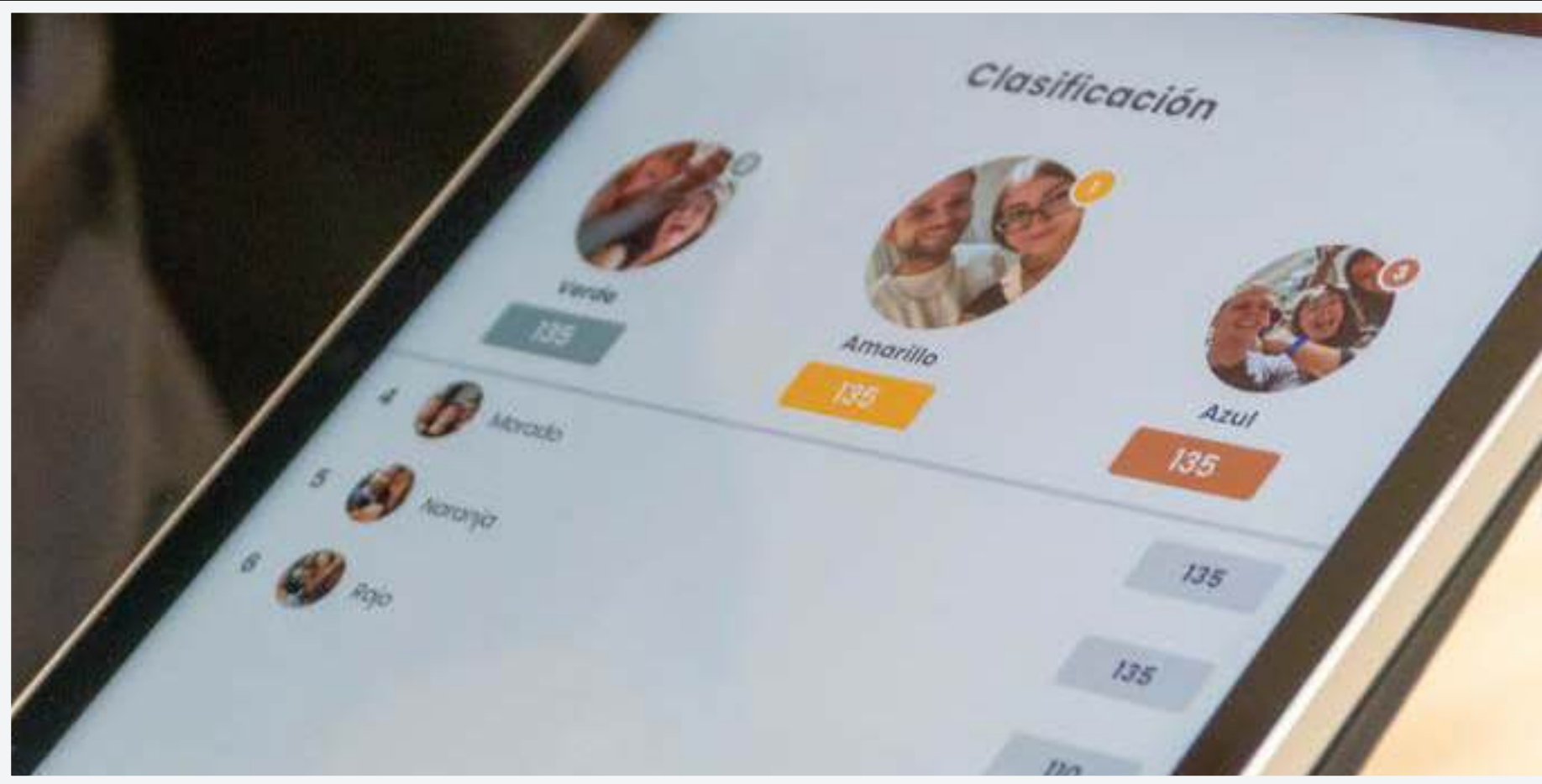
PADCHEF



The Pad Chef is an “escape room” type gastronomic activity where we will test your skills in the kitchen and team decision-making.

JURY AND COOKING. A jury and team made up of chefs will help you in the process in the kitchen. They will value and rate your work. To add a spicy touch during the development of the activity, different challenges will be launched on your tablet. It is done with the Creative Tapas Menu.

3 hours long / Up to 70 pax



01. Kataifi prawn skewer
with mustard

mayonnaise,
turmeric and lime

02. Escudella de Nadal
broth with truffled galets
and pelota

03. King Chicken XL
Cannelloni with
mushrooms, foie and
boletus bechamel

04. Jijona nougat
panacotta with crunchy
caramel and
sugared

05. Assortment of
Christmas sweets



The prices of each menu
include space and chef
private, activity,
drinks, coffees and gifts
the apron

Drink included: 1 bottle of
white/red wine every 3
people + 2 beers or
soft drinks per person +
waters and coffees.

Minimum 10 pax



Tasting of 3 national wines:

Approximate duration

45' to 60'

+

**Express gastronomic
teambuilding**

45' a 60'

+

Tasting time

60' a 90'

01. Marinated chicken
bao in hoisin sauce with
shiracha mayo
02. Creamy rice with red
shrimp and squid a la
llauna with prawn
03. Oreo cheesecake

6

**INTRODUCTION TO WINE
TASTING +
TEAMBUILDING EXPRESS (3
PLATES)**



The prices of each menu include space and chef private, activity, drinks, coffees and gifts the apron

Drink included: 1 bottle of white/red wine every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + waters and coffees.

Minimum 10 pax



PAELLA EXPERIENCE

We offer you 3 options
for our PAELLA
EXPERIENCE
gastronomic activity..



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

Typical Spanish and
Catalan food
with meat, vegan or
seafood paella.

8

PAELLA CHALLENGE

Gastronomic
competition.
Each group makes a
dish (paellas or tapas).
The jury chooses the
best team based on
parameters that we can
agree with you.

9

PAELLA TOUR CON VISITA A MERCADO Y PAELLA EXPERIENCE

Market visit (Ninot or
Sant Antoni) + Paella
Experience..

7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

01. Bread with tomato,
Serrano ham and
Manchego cheese

02. Bread with tomato,
Serrano ham and
Manchego cheese

04. Valencian Paella (or
Vegan Paella or Seafood
Paella (*))

05. Catalan cream



The prices of each menu include private space and chef, the activity, drinks, coffees and a free apron.

Drinks included: 1 bottle of white/red wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + water and coffees.

Minimum 10 pax

8

PAELLA CHALLENGE

01. Bread with tomato, Serrano ham and Manchego cheese

02. Bread with tomato, Serrano ham and Manchego cheese

04. Valencian Paella (or Vegan Paella or Seafood Paella (*))

05. Catalan cream



The prices of each menu include private space and chef, the activity, drinks, coffees and a free apron.

Drinks included: 1 bottle of white/red wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + water and coffees.

Minimum 10 pax

9

PAELLA TOUR WITH MARKET VISIT AND PAELLA EXPERIENCE

01. Bread with tomato, Serrano ham and Manchego cheese

02. Bread with tomato, Serrano ham and Manchego cheese

04. Valencian Paella (or Vegan Paella or Seafood Paella (*))

05. Catalan cream



The prices of each menu include private space and chef, the activity, drinks, coffees and a free apron.

Drinks included: 1 bottle of white/red wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + water and coffees.

Minimum 10 pax
Optional (designed for small groups who want a unique personal experience)



HOW OUR TEAMBUILDINGS WORK

INCLUDES

- Private space and 3 hour activity
- Cooking class with Chef
- Cocktail style lunch or dinner
- Drinks (1 bottle of wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks + water)
- Coffee and infusions
- Activity dynamics
- Cleaning assistant
- Space manager
- Gift apron

NOT INCLUDED

- Waiter service
- Dinner at presidential table/seated
- Prior rental of space
- Catering service

INTOLERANCES, ALLERGIES VEGAN OR SPECIAL DIETS

You must choose a single menu

If there are people in the group with intolerances, allergies, vegans, special diets or special requirements for religious reasons, we recommend opting for the Plant Based Menu, a tasty menu designed entirely to ensure food traceability.

If you do not want to opt for the Plant Based Menu, our team will have prepared an alternative menu that will meet all handling and traceability requirements. It is necessary that the number of people who have special needs be detailed to us in the previous days. The menu will be composed of:

- **Hummus with crudités and gluten-free grissini**
- **Marinated Heura Skewer**
- **Baked organic rice with sautéed vegetables and yondu**
- **Pineapple ceviche, mint and ginger syrup vinaigrette**

The background image shows a dimly lit escape room. In the foreground, a wooden table is partially visible with a red laser dot on its surface. In the background, several people are seated at the table, looking towards the camera. The overall atmosphere is mysterious and focused.

PAD SCAPE

90 minutes long

No pax limit

**Does not include
presenter
and A.V.**

An escape room for teams focused on teambuilding

Riddles, enigmas, puzzles, hidden mysteries to solve and a clock that doesn't stop ticking, wherever and whenever, without limits on space and participants, 100% customizable.

NO TRANSFERS: The pad scape adapts to your space and only needs 1 table and chairs so that the teams can play comfortably.

USER FRIENDLY SOFTWARE: With a simple app you can participate. Simple, fun, easy and accessible for any user profile.

CUSTOM PRODUCTS: If you have a game theme in mind and want to make something very exclusive, we have many ideas that can help you.

PAD RALLY



120 minutes long
No pax limit

The **Pad Rally** is a technological gymkhana adaptable to any environment.

Keys in hand. We take care of the development of the entire activity. We offer the game license, the devices and the contents of the city route. In addition, we personalize the game with the client's image to have a 100% brand experience.

Redesigned and personalised routes. Two of a collection of routes already designed for most European cities. We also develop content for a route adapted to your needs.

Power-ups. Complement the game with routes with Segway or electric bicycles to provide extra mobility. You can also add a lid and a rod between challenges so your teams can rest for a while and recharge their batteries.

BE A GLOBAL CHEF!



BBi Communication and cooking school La Patente join forces to offer international teams an original playfully competitive learning experience: combined intercultural competence and cooking training! Grow your intercultural skills while learning, preparing and enjoying a meal together in a stylish urban kitchen to foster intercultural competence, promote teamwork, or simply celebrate cultural diversity.

WHY ATTEND

Experience an immersive teambuilding workshop where culturally diverse colleagues come together to playfully challenge each other and explore intercultural teamwork. As they navigate the kitchen together, barriers dissolve, sparking genuine connections and open communication. By preparing and enjoying a delicious meal together, this experience builds bridges, a stronger, more collaborative team and celebrates diversity.

OBJECTIVES

- Create awareness of the impact of culture on our own and others' values, attitudes, how we collaborate and communicate
- Encourage teamwork, improved communication, and build meaningful connections in a dynamic and enjoyable activity format
- Recognize how cultural diversity can be an asset, both in the kitchen, and in the team!

HOW IT WORKS

3-part workshop:

- 90 min interactive intercultural competence workshop on culture's influence on key dimensions including communication, collaboration and cooking
- 90 min participatory cooking contest where multicultural teams will prepare recipes under a chef's guidance in an original, urban cooking space with high quality equipment and locally sourced ingredients
- 60 min, to relax and enjoy a delicious meal together

OUR MINDFULNESS PRACTICES AS TEAM BUILDING

**CONSCIOUS
BREATHING and
CONCENTRATION to
focus on the present.**

**SENSORY
STIMULATION with
relaxation techniques
and guided
meditation**

**MINDFULNESS and
MENTALIZATION
practice, with
visualizations of the
team's personal and
common objectives..**

BONUS FOR EACH PARTICIPANT

- 1 Mindfulness, breathing and body training session at our school.
- Access to the DeRose Meditation Platform, with live and recorded online sessions for one month.
- “Learn to meditate” guide + 4 guided meditations

OUR SPACES

PARALELO
140

VILLARROEL
123



PARALELO 140

270 m²

PHOTO GALLERY



2022/2023

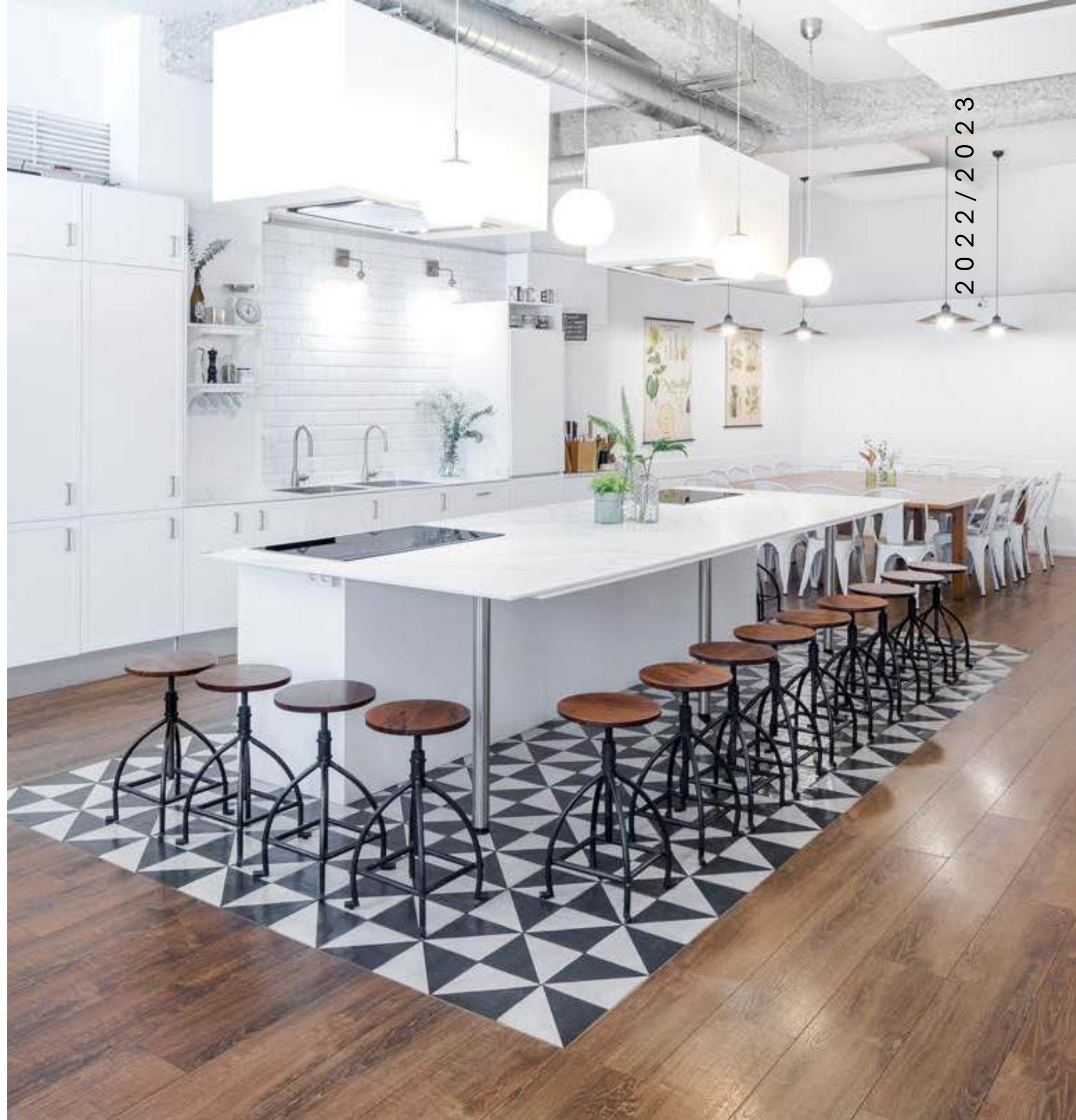
2024 / 2023



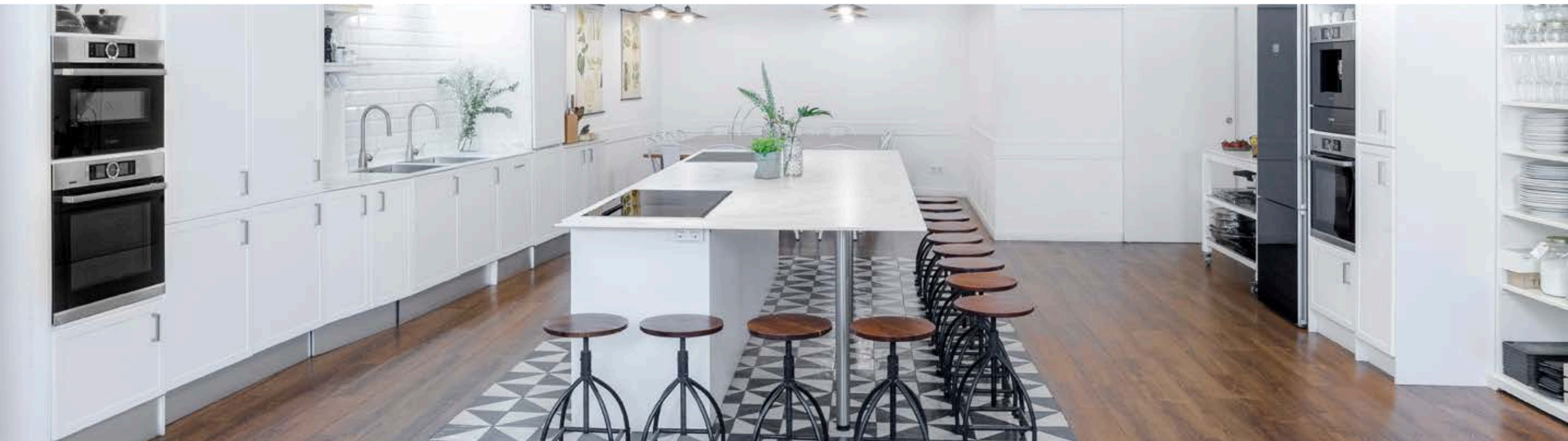
VILLARROEL 123

99 m²

PHOTO GALLERY



2022/2023



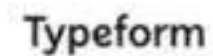
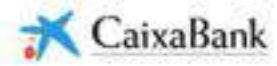


Be amazed at
what a team
is capable of
in the kitchen

LA PATENTE



SOME OF THE COMPANIES THAT HAVE TRUSTED US



SOME OF THE COMPANIES THAT HAVE TRUSTED US



TERMS, CONDITIONS AND BILLING.

1. GENERAL CONDITIONS

1.1 This document contains the general conditions applicable to the use of the premises and reception of Services for events (the Agreement or Contract) between LA PATENTE BARCELONA S.L. and a third party (the Client). The General Conditions have been prepared in accordance with current regulations and are the only ones applicable to the Contract.

1.2. Object of the Contract. - By the Contract, LA PATENTE BARCELONA S.L. provides the Client, in exchange for the budgeted Price, with the right to hold an event in the space during the authorized time, with the supply of certain auxiliary services for the celebration of events and activities, as well as (when applicable), additional services that are requested within those offered by La Patente Barcelona SL and the client accepts in writing (Complementary Services).

1.3. Lender. - The use of the property, the Services and the Complementary Services are provided by La Patente Barcelona, S.L., a Spanish company with registered office at C/ Villarroel 123, 08011, Barcelona, and with CIF B65893935.

1.4. Venue – La Patente has two venues: 1- Villarroel 123 2- Paralel 140

The budget will indicate which of the two venues it refers to. The area of the property whose use is transferred (the space) will be the one agreed upon within the present budget. The use of the venues by the Client will be exclusively for the celebration of the activities communicated to La Patente Barcelona SL and included in the activity license. The Client will also have the right to use the furniture and

household items that the Patent assigns. The schedule of use of the venues includes all the activities of preparation for the event (supplier deliveries, assembly, disassembly or collection of materials, etc.), development of the event, as well as the disassembly and removal of subsequent material. This schedule must always be within the contracted time and the agreed schedule. The Client knows and has reviewed the premises and

You are happy to obtain temporary use in your current situation. The client is responsible for the cleaning and packaging of all equipment not owned by the client.

The Patent. No material can be stored on the premises, unless otherwise agreed.

prior to the management of La Patente.

1.5. Services. - The Services will only include the cleaning of the space before and after the event, and in the event that props, dishes, drums... are hired during the event; the provision of equipment and furniture. Espacio La Patente will under no circumstances provide services considered private security.

1.6. Complementary Services. - At the Client's request, La Patente may provide other services, as indicated in the proposal. In such case, it may subcontract said services and will affect the corresponding expense in the final invoice to the Client.

1.7. Formalizing the reservation through the first payment of 50% of the estimated total amount implies acceptance of these "Terms and Conditions".

1.8. Notifications. - The address of the Parties for notification purposes is the one stated in the proposal.

1.9. Veracity of the data. - The Client is responsible for the veracity of the data provided. The Patent may terminate the Contract early in the event of falsehood thereof.

2. PRICE AND BILLING

2.1. Price. - The Contract is onerous in nature. The Client will pay La Patente Barcelona the indicated amount, including supplementary expenses agreed in advance.

2.2. Rates. - The Price will be determined according to the rates of the Service and/or budget (valid for 90 days from delivery) that La Patente Barcelona SL will put into effect.

knowledge of the Client prior to signing the Contract. La Patente may increase the rates for Complementary Services requested by the Client in the amounts communicated in advance.

23. indirect taxes. - The budget price will be indicated without indirect taxes. The invoices will detail the corresponding indirect taxes, which the Client agrees to pay

2.4. Billing. - The reservation and blocking of the date must be made as soon as possible to guarantee availability. At the time of formalizing the reservation, the client must Pay 50% of the total estimated amount in advance by bank transfer (which will consider the budget accepted). The remaining 50% will be invoiced to counted as max. in the week prior to the activity. To formalize the reservation, the Client must request that La Patente Barcelona issue an invoice and pay the corresponding amount. The invoice will include, where applicable, the goods and services contracted from La Patente Barcelona, corresponding to the space and Services. Complementary. La Patente does not guarantee that the requested date will be available or blocked without prior payment of the payment that formalizes the reservation.

2.5 Payments. The client must pay 100% of the budget a maximum of 4 days before the date of the activity or event.

2.6. Early cancellation. - In the event of early cancellation by the Client, the reservation amount will be refunded as long as it is notified more than 3 weeks in advance of the date of the activity.

3. RIGHTS, OBLIGATIONS AND RESPONSIBILITY OF THE PARTIES

3.1. Rights and obligations of La Patente Barcelona

La Patente Barcelona SL is obliged to facilitate the Client's use of the space and provide the Services and, where applicable, the Complementary Services under the conditions of the offer made. The Patent will have the corresponding rights according to the law, these General Conditions and the proposal, in particular to receive the price including the Additional Services and excess time; to suspend or cancel the celebration of the event if it considers that there is a risk for its attendees, to carry out measurements to ensure compliance by the Client with the maximum noise levels allowed in the Premises during the event, and modify them to ensure compliance with the standard. or stop the event in case of non-compliance; to expel from the event any attendee who carries out any illegal conduct, consumes or provides drugs or narcotics, contravenes the instructions of the organization or who disrupts or hinder its development; and in the event of interruption or suspension of the event due to external causes beyond its control, to offer at its discretion one or more alternative dates to develop or continue with the event.

3.2. Rights and obligations of the Client

The Client agrees to pay the price in a timely manner, including the Complementary Services and excess time; to use the premises without causing damage and without exceeding its physical and license limitations, in particular without exceeding or allowing attendees to exceed the maximum noise level permitted in the Premises according to municipal regulations during the event; to guarantee that those attending the event of which the Service consists do not carry out illicit, unhealthy or contrary to public order activities during the event, in particular they do not consume or facilitate narcotics, or hinder or hinder the provision of the Service; to prevent attendees from causing inconvenience or damage in the surroundings of the Premises; to collaborate with La Patente for the successful completion of the activity and to prevent the guests from carrying out the above behaviors.

4. SCHEDULE

4.1. The maximum number of space will be determined by La Patente, which will inform the client in the budget.

4.2. The lack of reduced attendance at the event will not give the right to reduce Price.

4.3. The Client will process with the attendees the necessary accreditations or registrations for access prior to the event. If access is free, the Client will be responsible for controlling access, identification or minimum age, if applicable, and ensuring that the maximum number of attendees hired is not exceeded.

4.4 The duration of the activity and schedule will be set by La Patente. The client agrees to respect the end and closing time set by La Patente. For the private midday Teambuilding and Cooking Parties we propose that the start of the activity be around 12:00 or 12:30, which gives plenty of time to quietly enjoy the workshop and the food. The end time of the activity will be 3:00 p.m. - 3:30 p.m.

The afternoon/evening activities begin around 7 or 7:30 p.m. and end at 10 or 10:30 p.m. The closing time of the premises is 10:30 p.m. The schedule can be adjusted according to your needs, or shorten the activity time, respecting the closing hours if it has previously been agreed with La Patente.

Punctuality is necessary once the start time has been agreed. A delay in the start of the activity caused by the client will not mean a delay in the scheduled time for its completion. In the case of use of space, shottings and filming, the schedule will be agreed upon in advance by both parties. The hours of use must always be within the contracted time. In the event that it is extended or additional time is needed,

You must notify La Patente and it must authorize, if possible, the extension of hours. The excess time will be billed according to established prices as overtime and settled by the client in cash.

5. ASSIGNMENT AND SUBCONTRACTING

5.1. The Client may not assign or subcontract its contractual position or rights to third parties without the prior express written consent of La Patente Barcelona.

6. RESPONSIBILITY

6.1. Damage and modifications to the Premises, to The Patent or to third parties. - The Client will be responsible for compensating, without limitation of amount, the modifications or damages caused to the Premises, furniture or equipment supplied and those caused to La Patente Barcelona SL or third parties, as well as those derived from non-compliance by the attendees with the regulations or of the rules of the event and indications of La Patente Barcelona. The client assumes all civil liability for any possible damage, loss of material or damage that may occur, being obliged to restore to its original condition any damage to the structure, installations, appliances, parquet, island, conduits or electrical installation, furniture, etc. . both the premises and of the building, and cover at its cost any other possible derived risk (it is prohibited to climb on or apply weight or pressure on the porcelain island, or to fix posters on walls and furniture). It will be necessary to sign and accept the inventory of material that La Patente Barcelona will deliver to the client upon arrival.

6.2.Exclusion of liability for interruption.- The Barcelona Patent will not be responsible and the Client will not have the right to any compensation for the impossibility of holding or suspension of the event during its celebration due to causes beyond the control of the Company, due to fortuitous cases and force. major, understood as unpredictable or inevitable events that do not arise from a breach of the obligations of La Patente Barcelona; situations that generate a safety risk for attendees and non-compliance by the Client or attendees with the applicable regulations and the rules for the use of the Premises.

7.DATA PROTECTION

7.1. The data processed will be those provided by the Client or its representatives for the execution of the Contract and those necessary for billing and payments, and will be processed exclusively for the purposes of management and compliance with the Contract, billing and accounting, and guarantee of the rights of The Barcelona Patent. The data will not be transferred in the legally permitted cases.