

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## ALLGEMEINES

Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Auftraggeber und Culina Mea, Bernhard Junge, Lehmsweiher 7, 51580 Reichshof-Berghausen (nachfolgend Auftragnehmer genannt) gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“.

Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Auftraggebers sind nur dann wirksam, wenn sie vom Auftragnehmer ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.

Von diesen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ abweichende oder diese ergänzende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ unwirksam sein, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine wirksame, die ihr dem Sinn und Zweck am nächsten kommt, zu ersetzen.

## GÜLTIGKEIT VON ANGEBOTEN / ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Die Angebote des Auftragnehmers sind unverbindlich. Der Auftragnehmer behält sich das Recht vor, Preise entsprechend zu erhöhen, wenn nach Auftragsingang Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen, Rohstoff- oder Materialpreiserhöhungen eintreten. Kostenerhöhungen werden dem Auftraggeber umgehende mitgeteilt und nachgewiesen.

Alle Angebote des Auftragnehmers haben eine Gültigkeit von 30 Tagen, ausgehend vom Verfassungsdatum des Angebots. Jeder Auftrag muss vom Auftraggeber schriftlich (Brief, Fax, E-mail) bestätigt werden und gilt erst dann für beide Parteien als verbindlich.

Abweichungen hiervon werden in den Angeboten gesondert dargestellt.

## WARENANGEBOT

Alle angebotenen Produkte und Preise verstehen sich freibleibend. Das umfangreiche Sortiment und Angebot des Auftragnehmers ist immer wieder saisonal bedingten Einflüssen unterworfen.

Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behält sich der Auftragnehmer einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

## LIEFERUNG UND HAFTUNG

Bedingung für die in den Angeboten des Auftragnehmers ausgeführte Leistungserbringung ist, dass vom Auftraggeber die erforderlichen technischen und logistischen Voraussetzungen geschaffen werden.

Der Auftragnehmer übernimmt keinerlei Haftung für Mängel der von ihm erbrachten Leistungen, sofern diese Mängel auf nicht ausreichende Vorleistungen des Auftraggebers bzw. nicht hinreichende Infrastruktur zurückzuführen sind. Mängel, die durch nicht erbrachte Leistungen des Auftraggebers bedingt sind, berechtigen diesen daher auch nicht zu einer Minderung der seinerseits geschuldeten Geldleistung.

Zugesagte Termine können vom Auftragnehmer nur unter der Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten werden. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art,

wie z.B. Stromstörungen, entbinden den Auftragnehmer von den übernommenen Pflichten.

Bei Witterungs- und Fremdeinflüssen, die es unmöglich machen den Auftrag auszuführen, haftet der Auftragnehmer nicht.

Der Auftragnehmer kann für eventuelle Verspätungen nicht verantwortlich gemacht werden, ausgenommen die Verspätungen sind auf das eindeutige Verschulden des Auftragnehmers zurückzuführen.

Der Auftragnehmer haftet nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit und darüber hinaus nur soweit seine Vorlieferanten ihm gegenüber haften.

Eventuelle Beanstandungen der Leistungen sind sofort (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 3 Tagen nach der Veranstaltung vom Auftraggeber bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung des Auftragnehmers als akzeptiert gilt.

Für unsachgemäße Lagerung und/oder Behandlung durch den Auftraggeber übernimmt der Auftragnehmer keinerlei Haftung.

## ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Mit Annahme des Auftrages sind der vereinbarte Preis und die Personenzahl verbindlich. Letzte Änderungen sind dem Auftragnehmer bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Bei Änderungen der Personenzahl behält sich der Auftragnehmer vor, eventuelle Preisanpassungen gemäß der veränderten Personenzahl vorzunehmen. Die bestätigte Personenzahl ist gleichsam ausschlaggebend für die Rechnungsstellung, unabhängig wie viele Personen tatsächlich bei der Veranstaltung anwesend waren.

## MIETWEISE ÜBERLASSUNG

Alle vom Auftragnehmer angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum des Auftragnehmers bzw. des jeweiligen Drittanbieters und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.

Solchermaßen leih- bzw. mietweise überlassene Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und dergleichen), hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben.

Für beschädigte, zerstörte oder verloren gegangene Gegenstände hat der Auftraggeber vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigungen) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung oder Verlust) zu leisten.

Eine Rückgabebestätigung erfolgt stets nur unter Vorbehalt einer konkreten Überprüfung durch den Auftragnehmer bzw. des Drittanbieters.

Mietgebühren und Mietdauer werden gemäß Angebot des Auftragnehmers berechnet.

Der Auftragnehmer ist bei hochwertigen Gegenständen und/oder Ausstattungen berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung eine angemessene Kautions zu verlangen. Die Kautions ist unverzinslich.

## **GETRÄNKE**

Eine Getränkelieferung in Kommission ist für bestimmte Produkte nach Vereinbarung möglich. In diesem Fall nimmt der Auftragnehmer die angefangenen Getränkekästen zurück und berechnen nur die verbrauchten und angefangenen Flaschen. Angebrochene Fassware wird komplett berechnet.

## **PERSONALKOSTEN**

Servicepersonal ist buchbar mit einem minimalen Zeitblock von 3 Stunden. Die Berechnung der tatsächlichen Arbeitszeit des vom Auftraggeber gebuchten Servicepersonals wird je angefangene Stunde inkl. An- und Abfahrt pro Servicekraft berechnet und in Rechnung gestellt.

Gegebenenfalls benötigtes Personal für Auf- und Abbau von Leihartikel und Gerätschaften wird nach Stundenleistung inkl. An- und Abfahrt pro Person in Rechnung gestellt.

## **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN**

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Der Auftraggeber erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Hierzu ist vom Auftraggeber zuvor die exakte Rechnungsadresse bekannt zu geben. Die Bezahlung durch den Auftraggeber ist sofort per Überweisung ohne Abzug auf das Konto des Auftragnehmers zu leisten.

Um eine ordnungsgemäße Umsetzung der Veranstaltung gewährleisten zu können, stellt der Auftragnehmer dem Auftraggeber ein Akonto in der Höhe von 50 Prozent des vertraglich vereinbarten Entgelts in Rechnung. Bei Aufträgen mit einem Wert der Lieferung und Leistung von mehr als 3.000,00 EUR stellt der Auftragnehmer eine Anzahlung in Höhe von 70% der Angebotssumme in Rechnung. Die Zahlung muss bis 14 Werktagen vor dem Erfüllungsdatum geleistet und auf dem Konto des Auftragnehmers gutgeschrieben sein.

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlungen wegen nicht vollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.

Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung werden Mahngebühren erhoben.

## **STORNOBEDINGUNGEN**

Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleisten zu können, ist eine rechtzeitige Bekanntgabe der vom Auftraggeber gewünschten Veränderungen sowie der endgültigen Personenzahl erforderlich.

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen behält sich der Auftragnehmer vor, folgende Staffellungen in Rechnung zu stellen:

- bis zu 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25% des Auftragswertes.
- bis zu 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% des Auftragswertes.
- bis zu 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% des Auftragswertes.
- am Tag der Veranstaltung: 100% des Auftragswertes.

Gegebenenfalls bereits getätigte Anmietungen von Ausstattungsgegenständen, Geschirr, Tafelwäsche, Unterhaltungstechnik und Ähnlichem und durch die Anmietung oder Reservierung bereits entstandene Kosten, sowie mögliche

Stornogeühren der jeweiligen Lieferanten bzw. Drittanbieter, sind von den Stornierungsregeln ausgenommen und auf jeden Fall in voller Höhe durch den Auftraggeber zu entrichten.

## **VERSICHERUNGEN UND GENEHMIGUNGEN**

Anfällige und/oder erforderliche Versicherungen sind vom Auftraggeber selbst abzuschließen.

Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen obliegt dem Auftraggeber.

## **GERICHTSSTAND**

Gerichtsstand für alle sich mittelbar und unmittelbar zwischen dem Auftragnehmer und dem Auftraggeber ergebende Streitigkeiten ist Waldbröl.

Der Auftragnehmer ist jedoch auch berechtigt, ein anderes, für den Auftraggeber zuständiges Gericht zu bestimmen.

Stand: November 2017

Culina Mea  
Bernhard Junge  
Lehmelsweiher 7  
51580 Reichshof-Berghausen

Telefon: 02261 500520  
Telefax: 02261 959068  
E-Mail: info@culina-mea.de