

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Akzente Catering Offenburg GmbH

1. Geltungsbereich

Diese „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ gelten für Verträge zwischen der Akzente Catering und dem Auftraggeber (nachfolgend als „Kunde“ bezeichnet) über die Erbringung von gastronomischen Bewirtschaftungsleistungen (einschließlich aller damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen) durch Akzente Catering bei Veranstaltungen des Kunden, insbesondere Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc., und zwar sowohl bei

- a) Überlassung der Veranstaltungsräume (insbesondere von Restaurant-, Konferenz-, und Bankett- oder VIP-Loungerräumen) durch Akzente Catering ;
- b) Stellung der Veranstaltungsräume durch den Kunden.

Individualabreden im Veranstaltungsvertrag haben Vorrang vor diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen; Änderungen zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind daher gesondert zu vereinbaren und als Individualabrede in den Vertragstext aufzunehmen.

2. Vertragsschluss

- a) Die Beauftragung von Akzente Catering mit der Erbringung von gastronomischen Bewirtschaftungsleistungen wird mit der schriftlichen Bestätigung des Veranstaltungsvertrags durch beide Parteien bindend. Die Überlassung der Veranstaltungsräume, Inventar und sonstiger Flächen begründen ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung dieser Mietgegenstände ist nicht zulässig. In Eilfällen ist auch eine mündliche Zusage bindend. In einem solchen Fall erfolgt eine schriftliche Bestätigung unter Bezugnahme auf den Veranstaltungsvertrag durch Akzente Catering .
- b) Stellt sich nach Vertragsschluss heraus, dass die vom Kunden beauftragte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf der Akzente Catering zu gefährden droht, so kann Akzente Catering den Vertrag einseitig beenden. Dies gilt insbesondere dann, wenn Akzente Catering über den wahren Zweck der Veranstaltung bei der Beauftragung durch den Kunden nicht ausreichend informiert wurde.

3. Wesentliche Leistungen von Akzente Catering

- a) Art und Umfang der von Akzente Catering zu erbringenden Leistungen ergeben sich in erster Linie aus dem mit dem Kunden schriftlich vereinbarten Veranstaltungsvertrag. Die Durchführung des Vertrags erfolgt gemäß der Compass Group Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001-2000 und dem Konzept der EG-Lebensmittelhygienerichtlinie (HACCP). Soweit darüber hinaus keine abweichenden schriftlichen Vereinbarungen getroffen sind, erbringt Akzente Catering folgende Leistungen:
 - aa) Herstellung und Abgabe von Speisen und Getränken
Die Herstellung und Abgabe von Speisen und Getränken umfasst insbesondere die sach- und fachgerechte Herstellung von Speisen und ggf. Getränken durch Servicepersonal.
 - bb) Service und Bedienung
Service und Bedienung umfasst die Stellung von Servicepersonal im Rahmen der Erforderlichkeit. Diesbezüglich obliegt die Disposition Akzente Catering , soweit zwischen den Parteien nicht anderweitige schriftliche Vereinbarungen getroffen wurden.
 - cc) Reinigung der Veranstaltungsräume
Die Reinigung nach Beendigung der Veranstaltung erfolgt unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften, insbesondere der hygienerechtlichen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Die Reinigung umfasst die Reinigung der vom Kunden gestellten Räumlichkeiten und Inventargegenstände, wobei die Reinigung von Fettfiltern in Dunstabzugshauben, Abluftleitungen und Ventilatoren, Bodeneinläufen und Entwässerungsanlagen etc. ausgeschlossen ist.
 - dd) Abfallentsorgung
Die Abfallentsorgung umfasst die Entsorgung sämtlicher bei Erbringung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistungen angefallenen Abfälle. Nach vorheriger Absprache zwischen den Vertragsparteien, wird die Entsorgung nach den geltenden öffentlich rechtlichen Bestimmungen ordnungsgemäß durch die Akzente Catering durchgeführt. Akzente Catering obliegt auch das Einsammeln entsprechender Abfälle in den vom Kunden gestellten Veranstaltungsräumen. Die Entsorgung von Abfällen, die nicht durch die Erbringung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistungen verursacht wurden, obliegt dem Kunden.
- b) Sämtliches von Akzente Catering eingesetztes Personal unterliegt ausschließlich dem Weisungsrecht von Akzente Catering . Akzente Catering wird sicherstellen, dass sämtliche erforderlichen Gesundheitszeugnisse oder sonstige Bescheinigungen, die nach dem öffentlichen Recht erforderlich sind, rechtzeitig vor Durchführung der Veranstaltung vorliegen.
- c) Akzente Catering ist nach besten Kräften bemüht, auch kurzfristige Leistungsergänzungen bzw. -erweiterungen zu erfüllen. Sofern nicht ausdrücklich zugesagt, übernimmt Akzente Catering für Ergänzungs- und Erweiterungswünsche in Bezug auf die beauftragten Leistungen, die in den letzten 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn geäußert werden, keine Garantie.

4. Leistungen von Akzente Catering bei Überlassung der Veranstaltungsräume durch Akzente Catering

Soweit die Parteien vereinbart haben, dass Akzente Catering die Veranstaltungsräumlichkeiten überlässt, gilt folgendes:

- a) Akzente Catering ist verpflichtet, die Veranstaltungsräume einschließlich des erforderlichen Inventars rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung in vereinbartem Zustand zur Verfügung zu stellen und bis zum Ende der Veranstaltung vorzuhalten.
- b) Weitergehende Leistungen durch Akzente Catering im Hinblick auf Dekoration und sonstiger technischer Ausstattung (z.B. Lichttechnik, Beschallungsanlagen etc.) bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung zwischen den Parteien.
- c) Sofern der Kunde technisches Gerät und Dekorationen selbst oder durch von ihm beauftragte Dritte einbringt, ist er für den ordnungsgemäßen und rechtzeitigen Auf- und Abbau verantwortlich. Kosten die hierdurch entstehen sind vom Kunden zu tragen.
- d) Die vom Kunden oder durch Dritte eingebrachten technischen Geräte und Dekorationen müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und so aufgebaut bzw. angebracht werden, dass keine Gefahr für Dritte davon ausgeht und die Leistungserbringung von Akzente Catering dadurch nicht beeinträchtigt wird. Das Bekleben und Bespannen von Wänden ist unzulässig. Akzente Catering ist berechtigt, derartige Aufbauten und Anbringungen zu Lasten des Kunden zu entfernen.

5. Leistungen des Kunden bei Stellung der Veranstaltungsräume

Soweit die Parteien vereinbart haben, dass der Kunde die Veranstaltungsräumlichkeiten stellt, gilt folgendes:

- a) Der Kunde ist verpflichtet, die zur Durchführung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistung erforderlichen Räumlichkeiten einschließlich des erforderlichen Inventars Akzente Catering rechtzeitig und in betriebsfähigem, gereinigtem Zustand zur Verfügung zu stellen sowie Akzente Catering über etwaige Änderungen im Hinblick auf die Räumlichkeiten bzw. Inventars rechtzeitig vor Durchführung der Veranstaltung umfassend zu unterrichten. Die Rechtzeitigkeit der Unterrichtung sowie der Zurverfügungstellung richtet sich nach Art und Umfang der jeweiligen Veranstaltung und ist deshalb vorab durch die Parteien schriftlich festzulegen.
- b) Soweit bei der Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten bzw. des Inventars oder während der Erbringung der Leistung ein Mangel an den Räumlichkeiten bzw. Inventargegenständen auftritt, ist der Kunde verpflichtet, den Mangel unverzüglich auf eigene Kosten zu beseitigen. Soweit es die jeweilige Situation erfordert und der Mangel durch Akzente Catering selbst beseitigt wird, ist der Kunde verpflichtet, die dadurch entstandenen Kosten gegen Kostennachweis zu bezahlen.
- c) Der Kunde ist weiterhin verpflichtet, die erforderlichen Strom-, Wasser-, Abwasser- ggf. Gasversorgung sicherzustellen. Soweit sich die Veranstaltung in geschlossenen Räumen befindet, ist der Kunde weiterhin verpflichtet, für eine angemessene Belüftung und Beheizung der Räumlichkeiten zu sorgen. Eine Weiterberechnung dieser Kosten an Akzente Catering erfolgt nicht, sie sind vom Kunde zu tragen.
- d) Die vom Kunden oder durch Dritte eingebrachten technischen Geräte und Dekorationen müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und so aufgebaut bzw. angebracht werden, dass keine Gefahr für Dritte davon ausgeht und die Leistungserbringung von Akzente Catering dadurch nicht beeinträchtigt wird.

6. Vergütung

- a) Die zwischen den Parteien vereinbarte Vergütung versteht sich jeweils zuzüglich geltender gesetzlicher Mehrwertsteuer.
- b) Auf die vereinbarte Vergütung zuzüglich geltender gesetzlicher Mehrwertsteuer ist eine Vorauszahlung von mindestens 75 % zu leisten. Der Zahlungseingang hat spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn auf das folgende Konto der Akzente Catering zu erfolgen:

Commerzbank Frankfurt / BLZ 500 400 00 / Kto. Nr. 581685500

- c) Akzente Catering rechnet innerhalb von 8 Werktagen nach Beendigung der Veranstaltung über die Veranstaltung gegenüber dem Kunden ab.
- d) Soweit eine Pauschale pro Teilnehmer für die Erbringung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistung vereinbart wurde, ist der Kunde verpflichtet, Akzente Catering die Anzahl der tatsächlichen erschienen Teilnehmer unverzüglich bis zur Beendigung der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Soweit die Anzahl der tatsächlich erschienenen Teilnehmer die Anzahl der vereinbarten Teilnehmer übersteigt, findet eine Anpassung der vereinbarten Pauschale im Verhältnis der tatsächlich erschienenen zu den vereinbarten Teilnehmerzahlen statt.
- e) Soweit im Hinblick auf die Vergütung vereinbart wurde, dass neben der Erbringung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistung, zusätzlich noch weitergehende Leistungen (z.B. Lichttechnik, Beschallungsanlagen etc.) ganz oder teilweise von Akzente Catering an den Kunde weiterbelastet werden, ist Akzente Catering verpflichtet, zum Nachweis der angefallenen Kosten die Rechnungen der entsprechenden Leistungen bzw. Leistungserbringer vorzulegen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Akzente Catering Offenburg GmbH

f) In Fällen höherer Gewalt, durch welche die gegenseitige Leistungserbringung unmöglich gemacht wird, sind beide Parteien für die Dauer der Leistungsstörung von der Erbringung der Leistungspflichten befreit. Die bis zu diesem Zeitpunkt entstandenen Kosten trägt der Kunde.

7. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

a) Soweit der Kunde vor Durchführung der Veranstaltung von dem Vertrag zurücktritt, vereinbaren die Parteien folgende pauschalierte Schadensersatzansprüche zugunsten von Akzente Catering :

- bis zu 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 40 % der vereinbarten Vergütung;
- bis zu 10 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 65 % der vereinbarten Vergütung;
- bis zu 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 80 % der vereinbarten Vergütung;
- ab dem 4. Tag vor Veranstaltungsbeginn 100 % der vereinbarten Vergütung.

Soweit der Kunde nachweist, dass tatsächlich ein niedrigerer oder gar kein Schaden für Akzente Catering entstanden ist, ist der jeweils tatsächlich entstandene Schaden als Schadensersatz zu leisten. Akzente Catering ist ebenfalls berechtigt, nachzuweisen, dass der tatsächlich entstandene Schaden höher ist als die vereinbarte Pauschalierung. In diesem Fall ist der tatsächlich entstandene Schaden vom Kunde zu ersetzen.

b) Akzente Catering ist berechtigt, von diesem Vertrag zurückzutreten, wenn

- die gaststättenrechtliche Genehmigung aus einem vom Kunden zu vertretenden Umstand nicht erteilt bzw. entzogen wird;
- der Kunde die vereinbarte Anzahlung nicht fristgerecht erbringt;
- das Insolvenzverfahren über das Vermögen des Kunden eröffnet wird;
- die vom Kunden gestellten Räumlichkeiten nicht in vertragsgemäßem Zustand sind und dies die ordnungsgemäße Durchführung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistung mehr als nur unerheblich erschwert.

Soweit Akzente Catering von den vorgenannten Rücktrittsrechten Gebrauch macht, ist der Kunde verpflichtet, sämtliche Akzente Catering durch den Rücktritt entstandenen Schäden zu ersetzen.

c) Darüber hinaus besteht für Akzente Catering ein Rücktrittsrecht für den Fall, dass der Standortbetriebsvertrag zwischen der Akzente Catering und dem Standortbetreiber gekündigt oder anderweitig beendet wird. In diesem Fall wird die Akzente Catering den Kunden rechtzeitig informieren.

8. Änderung der Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

a) Der Kunde verpflichtet sich, Akzente Catering bis 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die garantierte Teilnehmerzahl für die Bewirtung und Speisen schriftlich mitzuteilen. Die Zahl bildet die Abrechnungsgrundlage.

b) Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Akzente Catering schriftlich mitgeteilt werden. Diese Änderung bedarf der Zustimmung von Akzente Catering .

c) Im Falle einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

d) Bei Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist Akzente Catering berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räumlichkeiten, soweit diese von Akzente Catering überlassen werden, zu tauschen.

e) Verschieben sich die vereinbarten Zeiten hinsichtlich des Beginns oder des Endes der Veranstaltung und stimmt Akzente Catering diesen zu, so kann Akzente Catering die zusätzliche Leistungsbereitschaft dem Kunden in Rechnung stellen, es sei denn, Akzente Catering trifft daran ein Verschulden.

9. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke grundsätzlich nicht mitbringen bzw. die Mitnahme den Teilnehmern nicht gestatten. Ausnahmen bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung mit Akzente Catering .

10. Gewährleistung, Haftung, Versicherung

a) Akzente Catering führt den Auftrag mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes durch. Akzente Catering haftet gegenüber dem Kunden nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz soweit Akzente Catering nicht für die Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften voll haftet.

b) Der Kunde hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, Gäste, sonstige Hilfskräfte oder durch die Veranstaltungsteilnehmer oder Subunternehmer, Erfüllungs- und

Verrichtungsgehilfen des Kunden verursacht worden sind, ebenso zu haften, wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Kunden, hierfür eine entsprechende Versicherung abzuschließen. Akzente Catering kann den Nachweis einer solchen Versicherung verlangen.

c) Akzente Catering unterhält im Hinblick auf die vereinbarte Erbringung von gastronomischen Bewirtschaftungsleistungen eine Betriebs- und Produkthaftpflichtversicherung, die mindestens folgende Deckungssumme je Schadensfall vorsieht:

1.000.000 GBP für Personen- und/oder Sachschäden

d) Beanstandungen sind vom Kunden der Akzente Catering unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Werden Beanstandungen während der Veranstaltung mündlich mitgeteilt, so hat der Verantwortliche von Akzente Catering diese vor Ort schriftlich aufzunehmen und sich gegenzeichnen zu lassen. Dies entbindet den Kunden nicht von der nachträglichen schriftlichen Meldung. Kommt der Kunde dieser Beanstandungspflicht nicht innerhalb einer Frist von vier Werktagen ordnungsgemäß nach und können die beanstandeten Mängel aufgrund des Verhaltens des Kunden nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln oder Beanstandungen keine Schadensersatz- oder Minderungsansprüche gegen Akzente Catering hergeleitet werden. Dies gilt jedoch nicht für grob fahrlässiges oder vorsätzliches Verhalten von Akzente Catering .

e) Wird eine Leistung nicht oder nicht vertragsgemäß erbracht, so kann der Kunde Nachbesserung verlangen. Er kann eine der Minderung entsprechende Herabsetzung des vereinbarten Preises verlangen, wenn innerhalb einer angemessenen Frist nach fruchtlosem Abhilfeverlangen die vereinbarte Leistung nicht oder nicht vertragsgemäß erbracht wurde.

11. Sonstiges

a) Soweit Akzente Catering für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt Akzente Catering im Namen und auf Rechnung des Kunden. Gleiches gilt für das Engagement von Künstlern, Schaustellern, Musikern etc.. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der besorgten Einrichtungen und stellt Akzente Catering von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen bzw. dem Engagement der Personen frei. Dies gilt nicht, soweit Akzente Catering in diesem Zusammenhang grob fahrlässig oder vorsätzlich einen Schaden verursacht.

b) Akzente Catering wird die vom Kunden gestellten Räumlichkeiten nebst Inventar pfleglich und schonend behandeln. Soweit im Rahmen der Erbringung der gastronomischen Bewirtschaftungsleistungen Mängel an den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten bzw. Inventar festgestellt werden, wird Akzente Catering dem Kunden unverzüglich hierüber unterrichten.

c) Zurückgelassene Gegenstände oder Fundsachen werden von Akzente Catering aus reiner Gefälligkeit aufbewahrt. Eine Haftung für Beschädigung oder Verlust dieser Gegenstände oder Fundsachen ist ausgeschlossen.

12. Schlussbestimmungen

a) Die Geschäftsbedingungen des Kunden finden auf den vorliegenden Vertrag keine Anwendung. Mündliche Nebenabreden gelten als nicht getroffen. Ergänzungen und Änderungen des Vertrages samt seiner Anlagen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für die Aufhebung dieser Schriftformklausel.

b) Sollte eine Bestimmung in diesen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstiger Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

c) Für diese „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Akzente Catering und dem Kunden gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

d) Für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten ist – soweit beide Parteien Kaufleute im Sinne des HGB sind – Frankfurt/Main ausschließlicher Gerichtsstand.