



## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

**Catering4u, Frank Tobben**

### **§ 1 Leistungsumfang**

Alle Angebote von Catering4u, Frank Tobben sind freibleibend und unverbindlich. Die Leistung von Catering4u umfassen alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung und Auftragsbestätigung in dem vereinbarten Umfang zur Durchführung der Veranstaltung. Bestellungen werden schriftlich und/oder per E-Mail entgegengenommen. Eine Rückbestätigung ist in jedem Falle erforderlich. Nach schriftlicher Auftragserteilung des Vertragspartners, mit der entsprechenden Bestätigung unsererseits, gilt der Vertrag als verbindlich geschlossen. Mündliche Abreden sind bis zu unserer schriftlichen Bestätigung unverbindlich.

Das zur Durchführung der Veranstaltung notwendige Veranstaltungsequipment, weiteres gastronomisches Arbeitsmaterial, Dekoration, Möbel sowie Speisen und Getränke werden nach Auftragserteilung durch den Auftraggeber vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt. Alle Teile bleiben Eigentum der Firma Catering4u.

### **§ 2 Lieferung**

Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils getroffenen Vereinbarung und/oder den Festlegungen des Vertrages. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich. Sollte der Auftragnehmer an der Erfüllung seiner durch den Vertrag definierten Verpflichtungen durch Eintritt unvorhersehbarer, außergewöhnlicher Umstände, die der Auftragnehmer trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden können, oder durch höhere Gewalt (wie Betriebsstörungen durch Streik - Aussperrung, behördliche Eingriffe, Verzögerung in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe) gehindert sein, so wird der Auftragnehmer von der Lieferungs- und Leistungsverpflichtung frei. Etwaige, hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche des Auftraggebers sind ausgeschlossen.

Ausgenommen bleibt grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz. Soweit der Auftragnehmer von der Verpflichtung zur Leistung frei wird, hat er den Auftraggeber unverzüglich von der Nichtverfügbarkeit der Leistung zu benachrichtigen.

Innerhalb des Rings von Berlin erheben wir eine Liefergebühr von 50,00 €.

Lieferungen außerhalb des Rings werden mit 50,00 € pro angefangene 10 km berechnet.

Die Anlieferung erfolgt ebenerdig. Wir behalten uns vor, Auf- und Abbau, sowie Be- und Entladezeiten nach gesondertem Aufwand zu berechnen.



### **§ 3 Zahlungsmodalitäten**

Die Bezahlung erfolgt nach Vereinbarung. Entweder über Barzahlung bei Anlieferung oder per Überweisung innerhalb von 7 Tagen

Catering4u behält sich vor, bei Neukunden eine Barzahlung zu vereinbaren, wie auch bei Cateringaufträgen von maximal 1.500,00 € Brutto Auftragswert.

Catering4u behält sich vor, bei Auftragserteilung eine Anzahlung in Höhe von 50 % der fixen Auftragskosten mit unverzüglicher Fälligkeit in Rechnung zu stellen. Die Restsumme wird nach den oben genannten Zahlungsbedingungen fällig. Bei Zahlungsverzug des Auftraggebers ist die Gesellschaft berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von 5 bzw. 8 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verlangen. Wurde die vereinbarte Vorkasse nicht geleistet, so kann diese nach Vereinbarung in bar einen Tag vor Veranstaltungsbeginn überreicht werden. Bei Nichtzahlung der Vorkasse behält sich Catering4u vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Der Kunde ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund nicht von seiner Zahlungspflicht entbunden.

### **§ 4 Stornierung**

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir

Bis 5 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin 0 %

bis 72 Std. vor dem vereinbartem Liefertermin 50 %

innerhalb von 72 Std. vor dem vereinbartem Liefertermin 85 % des Auftrages.

Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

### **§ 5 Personenanzahl**

Eine Reduzierung der Personenanzahl kann nur bis zu 5 Werktage vor der Lieferung und oder Leistung kostenfrei erfolgen.

Catering4u behält sich vor, eventuelle Preisanpassungen auf Grund der veränderten Personenanzahl vorzunehmen.



## **§ 6 Beanstandungen**

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter des Auftraggebers hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter nicht bei der Anlieferung anwesend sein, so gilt die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung durch den Auftraggeber als anerkannt. Beanstandungen hat der Auftraggeber unmittelbar bei Anlieferung geltend zu machen und mitzuteilen, um Gelegenheit zur Nachbesserung zu geben. Sollten unsere Sach- und Dienstleistungen dem Auftraggeber Grund zur Beanstandung geben, von denen der Auftraggeber auch nur im Entferntesten annehmen kann, dass diese unmittelbar zu beheben sind, müssen diese unverzüglich und zunächst mündlich dem Auftragnehmer mitgeteilt werden und die Möglichkeit der Nachbesserung gegeben werden. Preisreduktionen aufgrund begründeter Beanstandungen kann der Auftragnehmer nur zugestehen, wenn die reklamierte Leistung trotz rechtzeitiger Meldung nicht behoben werden konnte. Der Umtausch bzw. die Rücknahme von vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln sowie Dekoration / Blumen (spezielle Frischware wie Schnittblumen) nicht möglich. Für den Umgang und die Lagerung der gelieferten Ware durch den Auftraggeber übernimmt der Auftragnehmer keine Haftung. Ausgeschlossen ist die Haftung des Auftragnehmers für Lieferungen und Leistungen dritter Gewerke, soweit diese nicht Nachunternehmer oder Erfüllungsgehilfen des Auftragnehmers sind.

## **§ 7 Haftung**

Mit der Annahme der Lieferung und Leistung durch den Auftraggeber geht die Gefahr für Bruch, Schwund und Verlust sowie für die Verminderung und Verschlechterung, einschließlich der Haftung gegenüber Dritten sowie daraus resultierender Folgeschäden auf den Auftraggeber über. Der Auftraggeber haftet ohne Verschuldensnachweis für alle Beschädigungen oder Verluste des gelieferten Materials, die durch seine Erfüllungsgehilfen, Veranstaltungsteilnehmer, Lieferanten oder sonstige Dritte verursacht werden. Die für Veranstaltungen erforderlichen behördlichen Genehmigungen und Auflagen sind vom Auftraggeber selbst rechtzeitig einzuholen, zu erkunden und gegebenenfalls zu erfüllen. Eine eventuelle Versagung berechtigt nicht zum Rücktritt vom Vertrag. Der Auftraggeber, schließt für seine Veranstaltung eine entsprechende Versicherung ab und legt diese, auf Verlangen, dem Auftragnehmer vor. Der Auftragnehmer kann auch den Nachweis der Prämienzahlung verlangen. Zugesicherte Eigenschaften müssen vom Auftragnehmer in der Auftragsbestätigung ausdrücklich angegeben sein, anderenfalls ergeben sich keine Ansprüche des Auftraggebers. Keine Haftung übernimmt der Auftragnehmer für Lieferungen und Leistungen, soweit § 4 anzuwenden ist. In jedem Fall sind Schäden spätestens bis zum Verlassen des Auftragnehmers vom Veranstaltungsort, dem Auftragnehmer oder einem Beauftragten des Auftragnehmers anzuzeigen und zu dokumentieren. Für eingebrachte Garderobe und Wertgegenstände der Gäste und Dritter haftet der Auftragnehmer nicht. Die Haftung des Auftragnehmers für unmittelbare und mittelbare Personen-, Sach- und Vermögensschäden sowie für eventuelle Folgeschäden ist, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen. Ausgenommen bleibt eine Haftung für Vorsatz und für Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Auftragnehmers beruhen sowie für sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers oder einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Auftragnehmers beruhen.



## **§ 8 Preise**

Die dem Auftraggeber überlassenen Preislisten und/oder Angebote sind unverbindlich. Es gelten die Preise des jeweiligen, dem Vertrag zugrunde liegenden Angebots. Diese sind nicht übertragbar. Alle Preise sind netto und verstehen sich zuzüglich der jeweiligen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein Angebot und die darin angegebenen Preise gelten vorbehaltlich einer individuell angegebenen kürzeren oder längeren Bindungsfrist. Kommt bis dahin ein Vertragsabschluss nicht zustande, sind danach die Leistungen und ihre Preise neu zu verhandeln bzw. ein neues Angebot einzuholen.

Köche, Küchenpersonal, Buffetpersonal sowie Servicepersonal ist buchbar mit einer Mindesteinsatzzeit laut Angabe im Angebot. Die Berechnung der Einsatzzeit erfolgt ab Abfahrt von unserem Standort und endet mit Eintreffen an unserem Standort. Dieser liegt in der Finckensteinallee 23-27, 102205 Berlin.

Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste oder neuen Angeboten des Auftraggebers erlöschen alle anderen veröffentlichten oder zuvor angebotenen Preise

## **§ 9 Sonstiges**

Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern oder ergänzen, bedürfen der Schriftform, um Gültigkeit zu erlangen. Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen hiervon unberührt. Anstelle der unwirksam gewordenen vertraglichen Bestimmungen verpflichten sich der Auftragnehmer und der Auftraggeber diese unverzüglich im Wege der ergänzenden Vereinbarungen durch eine solche Abrede schriftlich zu ersetzen, die dem Ergebnis der unwirksam gewordenen Bestimmung am nächsten kommt. Die vom Auftragnehmer erstellten Angebote, Konzepte und Kalkulationen sowie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers unterliegen dem Urheberschutz und dürfen – auch nicht auszugsweise – Dritten zugänglich oder im Falle der Nichtbeauftragung zur Anwendung gebracht werden. Die vorstehenden Bedingungen finden auch Anwendung für Verträge mit Nichtkaufleuten, soweit die gesetzlichen Bestimmungen dies zulassen.

Erfüllung und Gerichtsstand ist für beide Parteien Berlin.

Stand November 2023