



Mainberger Str. 48
97422 Schweinfurt



Tel. 0 97 21 / 941 00 80
Fax 0 97 21 / 646 50 41



m.feldmann@hirsch-keller.de
www.hirschkeller-sw.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen / Catering (Stand 01/2022)

1. Vorrang

Der Caterer liefert auf der Grundlage der geschlossenen Veranstaltungsvereinbarung und dieser Geschäftsvereinbarung. Abweichende Bedingungen der Kunden sind dem Caterer gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich schriftlich vereinbart worden sind.

2. Vertragsabschluss

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die von der MF Gastro GmbH & Co. KG angebotenen Leistungen, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, schriftlich oder mündlich bestellt hat. Der Kunde versichert mit seiner Bestellung die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptiert zu haben. Bei Unwirksamkeit einzelner Bedingungen bleiben alle anderen gültig. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler behalten wir uns vor.

3. Lieferung/ Lieferbedingungen

Die Anlieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung der entsprechenden gesetzlichen Vorschriften, an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Lieferzusagen bezüglich der Lieferuhrzeit werden wir nach besten Kräften einhalten. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung. Für Verspätung und Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

4. Preise, Zahlungsbedingungen, Fälligkeit und Verzug

Die Preise verstehen sich exklusive oder inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer wie im Angebot/ Vertrag angegeben. Der Caterer ist zu einer Preisänderung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Kosten erhöhen und zwischen dem Vertragsabschluss und der Lieferung mehr als 150 Tage vergangen sind. Der Rechnungsbetrag ist zahlbar ohne Abzüge mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen ab Rechnungseingang beim Kunden. Bei Überziehung der Zahlungsfrist erheben wir Verzugszinsen in Höhe von 8% p.a. Wir behalten uns vor, bei Auftragserteilung eine Anzahlung in Höhe von 50% des Auftragsvolumens, zahlbar spätestens 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung, zu erbitten.

5. Mängel

Weist die vom Caterer gelieferte Ware oder Leistung einen Mangel auf, so hat der Kunde dies unverzüglich anzuzeigen. Unterlässt er Dies, so gilt die Ware bzw. Leistung als genehmigt.

6. Schadensersatzpflicht des Kunden

Der Kunde trägt die Verantwortung für das gemietete und bereitgestellte Equipment (Geschirr, Chaffing Dishes, Technik

etc.), die Haftung entfällt erst bei Abbau bzw. Abholung des bereitgestellten/ gemieteten Equipments. Beschädigte Gegenstände jeglicher Art werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden, im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch, ist ausgeschlossen.

Nach der Auftragserteilung kann der Kunde seinen Vertrag bis zu Beginn der Veranstaltung kündigen. Je nach Zeitpunkt der Kündigung ist der Caterer berechtigt, eine Stornierungsgebühr gemäß folgender Staffelung zu berechnen:

- bis 90 Tage vor Veranstaltungstermin 10%
- bis 30 Tage vor Veranstaltungstermin 30%
- bis 10 Tage vor Veranstaltungstermin 75%
- bei späterer Kündigung 100% des Gesamtauftragsvolumens

Bei Stornierung der Veranstaltung werden Waren und/oder Dienstleistungen, welche extra für diese Veranstaltung beschafft wurden, unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung in voller Höhe bzw. nach den Storno-Richtlinien der jeweiligen Partner in Rechnung gestellt. Ist der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.

Geht der Caterer für den Vertragspartner ein Miet- oder Pachtverhältnis für eine beauftragte Veranstaltung ein, so sind dem Caterer sämtliche ihm aus dem Miet-/Pachtverhältnis entstehenden Kosten zu ersetzen.

7. Austauschrecht

Der Caterer ist berechtigt, die im Sortiment aufgeführten Speisen auszutauschen, wenn diese zurzeit nicht zu beschaffen sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

8. Termine

Bei sämtlicher Bestellung benötigt der Caterer mindestens 10 Werktagen vor der Veranstaltung die genaue Teilnehmerzahl, um die erforderlichen Dispositionen treffen zu können. Die dem Caterer dann als verbindlich gemeldete Anzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

9. Haftungsausschluss

Schadensersatzansprüche des Kunden, aufgrund vom Caterer oder dessen Erfüllungsgehilfen verursachten Schäden, sind auf Fälle grober Fahrlässigkeit und Vorsatz beschränkt. Bei höherer Gewalt und/oder behördlichen Auflagen/Änderungen übernimmt der Caterer keine Haftung.

10. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Als Erfüllungsort gilt der Sitz des Unternehmens in Schweinfurt als vereinbart.