

Allgemeine Geschäftsbedingungen con GUSTO Cateringservice Gero Mödder

Allgemeines:

Die Vertragspartner von con GUSTO werden im Folgenden als Auftraggeber oder Kunden bezeichnet. Con GUSTO Cateringservice Gero Mödder als Auftragnehmer oder con GUSTO Catering.

Die genannten Preise sind Nettobeträge zzgl. gesetzlicher MwSt. Bitte beachten Sie, dass für die reine Essensanlieferung der ermäßigte Umsatzsteuersatz von 7% gilt, da con GUSTO bei dieser kostenfrei liefert!

Der Weiterverkauf oder die Weitervermietung der Leistungen von con GUSTO Catering bedürfen der schriftlichen Bestätigung des Auftragnehmers.

Die Kosten bzw. die Bereitstellung der nachfolgenden Punkte gehen zu Lasten des Kunden:
Zu- und Abflüsse Strom und Wasser, Energiekosten, Müllentsorgung, Versicherung des vom Auftragnehmer gelieferten Materials,
evtl. benötigte Eintritts- oder Parkausweise

Bestellung/ Bestellmenge:

So früh wie möglich, jedoch nach Möglichkeit spätestens 7 Werktage vor Ihrem Fest oder Veranstaltung.

Aus organisatorischen Gründen kann der Auftragnehmer Speisen nur ab einer bestimmten Personenzahl liefern.

Die Minderung der Personenanzahl hat zur Folge, dass das Angebot seine Gültigkeit verliert oder der Preis pro Person sich ändert.

Personal und Zeiten:

Die Anzahl der benötigten Serviceleute wird nach Erfahrungswerten eingesetzt. Sollte der Auftraggeber diese reduzieren, kann con GUSTO nicht für einen reibungslosen Ablauf garantieren. Die Arbeitszeiten richten sich nach den gesetzlichen Vorgaben. Im Angebot aufgeführte Arbeitsstunden sind Schätzungen. Die tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden werden nach Ihrer Veranstaltung berechnet. Da jede Veranstaltung unterschiedlich ist, bitten wir um Verständnis, sollten die in unserem Angebot aufgeführten Arbeitszeiten abweichen.

Bruch und Beschädigung:

Bruch und Schwundmengen werden separat und nach Ihrer Veranstaltung berechnet. Sie können nicht Bestandteil des Angebots sein, da solche erst bei der Veranstaltung entstehen.

Abrechnung Getränke:

Die verbrauchten Mengen können Ihrerseits am Ende Ihres Events kontrolliert und auf der Verbrauchsliste gegengezeichnet werden, sonst gilt die Verbrauchsliste unserer Serviceleitung. Getränkepauschalen gelten für den Verzehr während und auf der Veranstaltung. Eine Mitnahme oder Überlassung von Getränken wird nach der Veranstaltung gesondert berechnet.

Lieferung:

Wir liefern ganzjährig mit Ausnahme des 1. Januars.

An Sonn- und Feiertagen, Heiligabend, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag und Sylvester stellen wir unsere Dienste erst ab 30 Personen zur Verfügung. Sind es weniger Personen, berechnen wir einen Zuschlag von 20%.

Liegen die Kosten Ihres Auftrags höher als 150 Euro, liefern wir bis zu 20 km (Freigrenze Hin- und Rückfahrt) frei Haus.

Die Freigrenze wird der steigenden Preishöhe angepasst (die Mitteilung erfolgt bei Ihrer Anfrage). Selbstverständlich bemühen wir uns stets, alle Termine genauestens einzuhalten. Falls es uns im Einzelfall nicht möglich sein sollte, räumt der Kunde uns eine Toleranzzeit von 30 Minuten ein.

Reinigung:

Unsere Preise beinhalten auch die Reinigung. Sollten Sie doch einmal das verwendete Equipment selbst reinigen, bitten wir Sie, keine harten Schwämme oder Spülmittel zu verwenden.

Rücktritt/ Kündigung/ Stornierung:

Bei einer Stornierung einer zuvor verbindlich zugesagten Veranstaltung erheben wir folgende Stornogebühren:

Nach Bestätigung ist die Anzahlung ebenfalls der Stornowert. Ansonsten gilt:

30 Tage vor der Veranstaltung	33%
14 Tage vor der Veranstaltung	50%
7 Tage vor der Veranstaltung	100% des Auftragswertes

Der Auftragswert umfasst sämtliche im Angebot enthaltene Leistungen. Bei Veranstaltungen, die nach Verbrauch abgerechnet werden, wird die Stornogebühr vom geschätzten Umsatz errechnet. Bei vermittelten Fremdleistungen wie Zelte, Künstler etc. gelten deren Stornogebühren.

Vertragsbindung:

Ein Angebot wird bindend, wenn Sie die Bestätigung unterschrieben an den Auftragnehmer zurücksenden (faxen, Scan via E-Mail) bzw. die geforderte Anzahlung geleistet haben.

Bis dahin sind die Angebote freibleibend und wir behalten uns das Rücktrittsrecht jederzeit vor.

Gästeinzahl:

Die genaue Gästeinzahl ist dem Auftragnehmer bis spätestens 7 Tagen vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen.

Differiert diese danach nach unten, so sind Preisaufschläge möglich.

Bei All Inklusiv und anderen Pauschalangeboten gleichen wir die Gästeinzahl vor Ort mit dem Angebot ab. Differenzen werden nachberechnet.

Mängel:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die angelieferte Ware zu kontrollieren und evtl. Mängel sofort oder zeitnah zu melden, damit der Auftragnehmer die Möglichkeit hat, diese schnellstens zu beheben. Sollte keine Reklamation der Speisen/ Ware nach Eintreffen stattfinden, gelten Ware oder Mietgegenstände als angenommen und sind voll zahlungsfähig.

Eigentumsrecht:

Der Auftragnehmer darf die Mietgegenstände nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort benutzen. Es bleibt con GUSTO vorbehalten, alle gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu ihrer Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht. Der Auftragnehmer behält sich sein Eigentum an alle gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

Anzahlungen:

Con GUSTO erlaubt sich, nach Größe der Veranstaltung eine Anzahlung zu erheben, auch wenn diese nicht im Angebot vermerkt ist. Es muss jedoch spätestens auf der Bestätigung vermerkt werden. Es gelten folgende Anzahlungshöhen:

Ab 1.000,-€Umsatz 33%

Ab 10.000,-€Umsatz 50%

Ab 25.000,-€Umsatz 70%

Ab 50.000,-€Umsatz 80%

Zahlung:

Zahlungsart ist Überweisung oder Bar. Bei Überweisung muss der Auftraggeber die Zahlungsfristen der Rechnung beachten. Barzahlung nur nach Vereinbarung und direkt am Veranstaltungstag. Die Zahlungssäumnis setzt nach verstreichen des Zahlungsziels ein. Der Auftraggeber erklärt sich bereit, alle anfallenden Gebühren für Zahlungserinnerungen und Mahnschreiben ebenfalls zu begleichen. Der Auftragnehmer hält sich die Anzahl der Zahlungserinnerungen oder Mahnungen frei. Danach wird das gerichtliche Mahnverfahren eingeleitet!

Haftung:

In den Räumlichkeiten des Auftraggebers, ist allein der Auftraggeber verpflichtet, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen, sowie der Vermeidung von Schäden an seinem Eigentum, Besitz und an den Mietgegenständen zu treffen. Der Auftraggeber hat con GUSTO unverzüglich zu informieren, wenn Mietgegenstände des Auftragnehmers beschädigt werden. Wir unterhalten eine Betriebshaftpflichtversicherung für durch uns verursachte Schäden an Dritte. Aber diese greift nur, wenn dieser Schaden unverzüglich angezeigt wird. Gibt der Kunde die Mietgegenstände nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadensersatz verpflichtet. Der Auftragnehmer haftet nicht für vom Auftraggeber mitgebrachte Speisen o.ä.

Datenschutz:

Die Daten aller Kunden werden von con GUSTO nicht an Dritte weitergegeben. Jedoch erklärt sich der Auftraggeber bereit, seine Daten dem Auftragnehmer für Werbezwecke zur Verfügung zu stellen!

Gema:

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Auftraggeber vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der Gema trägt in jedem Falle der Auftraggeber.

Gerichtsstand:

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Köln.