

AGB CATERING

Abwicklung von Cateringaufträgen

1. GELTUNGSBEREICH

Die vorliegende Vereinbarung regelt das Rechtsverhältnis im Hinblick auf Cateringaufträge zwischen „cook up kitchen by Viktoria Stranzinger, Kochschule, Catering“, im weiteren Verlauf „Caterer“ genannt und dem einzelnen Auftraggeber/der einzelnen Auftraggeberin, im weiteren Verlauf „Auftraggeber“ genannt.

Abweichungen von diesen Geschäftsbedingungen sind nur rechtswirksam, wenn sie durch schriftliche Erklärung vom Caterer bestätigt werden. Das Angebot der Cateringaufträge richtet sich sowohl an Unternehmer iSd UGB als auch an Verbraucher iSd KSchG.

2. VERTRAGSABSCHLUSS UND LEISTUNGSUMFANG

Ein Vertragsabschluss kommt nur dann zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und bestätigt werden. Zu den Leistungen des Caterers zählen alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung des geschlossenen Vertrages notwendig sind.

3. WARENANGEBOT

Das umfangreiche Sortiment des Caterers ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Es können somit saison- oder qualitätsbedingt geringfügige Änderungen im Speiseplan auftreten. Sollten einzelne Artikel saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behält sich der Caterer einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

4. PREISE

Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro ohne gesetzliche Steuern und Abgaben und sonstige, eventuell anfallende öffentlichrechtlichen Nebenabgaben. Preisangaben sind grundsätzlich nicht als Pauschalpreis zu verstehen. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.

Bei Auftragserteilung angeführte Preisangaben sind so lange verbindlich, als nicht Preiserhöhungen oder -senkungen, die durch kollektivvertragliche Regelungen in der Branche oder durch andere zur Leistungserstellung notwendige Kosten (wie jene für Transporte, Materialien, Energie, etc.) erfolgen, notwendig werden. Der Auftraggeber verpflichtet sich derartige Preiserhöhungen oder -senkungen nach vorhergehender Information durch den Caterer zu akzeptieren.

Verzögert sich der Beginn oder Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht vom Caterer zu vertreten sind, so ist er berechtigt, den hierdurch eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen. Die genannten Preise, insbesondere ausdrücklich angeführte Pauschalpreise, beziehen sich ausschließlich auf im Angebot angeführte Leistungen. Insbesondere die im Zusammenhang mit der Anmietung von Veranstaltungsräumen, Zelten oder ähnlichen Einrichtungen verbundenen Kosten, Abgaben und Steuern sind, sofern nicht ausdrücklich angeboten, nicht im Angebot inkludiert.

Der Caterer behält sich das Recht vor, gesonderte Kosten für eine erschwerte Anlieferung bzw. Abbau in Rechnung zu stellen. Sollte sich nach der Kalkulation der Pauschale bzw. des Menüs/Bufetts die Personenanzahl ändern, behält sich der Caterer vor, die Preise neu zu kalkulieren. Allfällige Kosten der ordnungsgemäßen Abfallentsorgung sind vom Auftraggeber zu tragen.

5. ZAHLUNGSMODALITÄTEN, VERZUG UND VERRECHNUNG

Die Zahlung der Rechnung erfolgt per Überweisung. Barzahlungen sind nur in Ausnahmefällen möglich und müssen persönlich vereinbart werden. Der Caterer behält sich das Recht vor, im Einzelfall bestimmte Zahlungsarten auszuschließen.

Der offene Saldo der Schlussrechnung ist binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen und auf folgendes Konto zu überweisen:

Viktoria Grubauer, Sparkasse St. Martin im Innkreis, IBAN: AT40 2032 0321 0044 9929, BIC/SWIFT: ASPKAT2LXXX, UID-Nr: ATU73647805.

Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen als vereinbart. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt. Bei einem Auftragsvolumen in Höhe von über € 2.500,- wird für die Terminreservierung eine Anzahlung in Höhe von € 500,- in Rechnung gestellt, welche binnen 14 Tagen ab Vertragsabschluss zu begleichen ist. Für sämtliche Cateringaufträge werden

unabhängig vom Auftragsvolumen 30 Tage vor der Veranstaltung 30% des Angebotswertes in Rechnung gestellt. Dieser Betrag muss bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung auf dem oben angeführten Konto des Caterers eingehen. Bei Bedarf und Bestellung werden Geschirr, Gläser, Besteck, Küchenequipment, Kaffeemaschinen, Geschirrspüler, Kühlschränke oder Kühlanhänger, mobile Bar, Tische, Stühle, Tischdecken, Hussen, sowie Geräteleihgebühr nach den Konditionen der Leihfirma weiterverrechnet.

Getränke werden pro angefangenem Gebinde nach tatsächlicher Abrechnung der Lieferanten des Caterers verrechnet.

Sollte eine Location dem Caterer eine Cateringabgabe in Rechnung stellen, wird diese 1:1 an den Auftraggeber weiterverrechnet.

Sollte Tischwäsche durch Kerzen, Deko etc. durch den Auftraggeber/seine Gäste beschädigt werden, wird diese zum Einkaufspreis weiterverrechnet. Werden Gläser, Geschirr etc. durch den Auftraggeber/seine Gäste mutwillig beschädigt, werden diese ebenfalls zum Einkaufspreis verrechnet.

6. BEANSTANDUNGEN, GEFAHRENÜBERGANG UND HÖHERE GEWALT

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsfristen.

Auftretende Mängel sind dem Caterer – ohne dass damit für einen Auftraggeber, der Verbraucher im Sinne des KSchG ist, bei Unterlassung nachteilige Rechtsfolgen verbunden wären – möglichst bei Lieferung bzw. nach Sichtbarwerden bekannt zu geben.

Ist der Auftraggeber Unternehmer im Sinne des UGB, hat er die Lieferung nach Ablieferung im Sinne des § 377 UGB auf Vollständigkeit, Richtigkeit und Mängelfreiheit eingehend zu prüfen und eventuelle Mängel binnen angemessener Frist, jedenfalls schnellstmöglich, spätestens jedoch binnen fünf Werktagen nach Erhalt der Ware bzw. Lieferung, bei sonstigem Verlust aller ihm – aus bei einer ordnungsgemäßen Untersuchung erkennbaren Mängel – zustehenden Ansprüche schriftlich zu rügen. Später auftretende Mängel hat der Auftraggeber – sofern er Unternehmer im Sinne des UGB ist – ebenfalls binnen angemessener Frist schriftlich zu rügen, andernfalls sind Gewährleistungsansprüche für derartige Mängel ausgeschlossen.

Eine nicht sachgemäße Lagerung, Handhabung oder Aufbereitung nach Übergabe der Ware an den Auftraggeber schließt jede Gewährleistung aus.

Die Gefahr geht auf den Auftraggeber über, sobald die Lieferung vom Caterer oder einem vom Caterer beauftragten Dritten, an den Auftraggeber übergeben worden ist.

Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verlust sind vom Auftraggeber zu vertreten. Für Schäden, die nachweislich durch das Verschulden des Caterers entstanden sind, haftet auch der Caterer.

Leistungsstörungen bedingt durch höhere Gewalt, Arbeitskämpfe, unverschuldete Betriebsstörungen, Unruhen und sonstige unabwendbare Ereignisse berechtigen weder den Auftraggeber noch den Caterer zur Geltendmachung von Forderungen gleicher Art. Die jeweils betroffene Vertragspartei hat der anderen Vertragspartei unverzüglich den Eintritt eines solchen Ereignisses bekannt zu geben.

7. STORNOBEDINGUNGEN

Stornierungen von Cateringaufträgen können nur schriftlich per E-Mail unter office@cookupkitchen.at erfolgen. Nachrichten auf WhatsApp, SMS, Facebook-Messenger oder der Mailbox werden nicht anerkannt. Die Stornierung wird mit dem Tag des Einlangens beim Caterer wirksam. Es gelten nachstehende Stornobedingungen:

Kleine Events bis € 500,--

- Bei Stornierungen bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 25% der Vertragssumme werden einbehalten; 75% der Vertragssumme werden rückerstattet. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in dieser Höhe bezahlt werden.

- Bei Stornierungen bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% der Vertragssumme werden einbehalten; 50% der Vertragssumme werden rückerstattet. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in dieser Höhe bezahlt werden.

- Bei Stornierungen bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% der Vertragssumme werden einbehalten, es erfolgt keine Rückerstattung. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in voller Höhe bezahlt werden.

Mittelgroße Events bis € 2.500,--

- Bei Stornierungen bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 25% der Vertragssumme werden einbehalten; 75% der Vertragssumme werden rückerstattet. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in dieser Höhe bezahlt werden.

- Bei Stornierungen bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% der Vertragssumme werden einbehalten; 50% der Vertragssumme werden rückerstattet. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in dieser Höhe bezahlt werden.

- Bei Stornierungen bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% der Vertragssumme werden einbehalten, es erfolgt keine Rückerstattung. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in voller Höhe bezahlt werden.

Große Events ab € 2.500,--

- Bei Stornierungen bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 25% der Vertragssumme werden einbehalten; 75% der Vertragssumme werden rückerstattet. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in dieser Höhe bezahlt werden.

• Bei Stornierungen bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% der Vertragssumme werden einbehalten; 50% der Vertragssumme werden rückerstattet. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in dieser Höhe bezahlt werden.

• Bei Stornierungen bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% der Vertragssumme werden einbehalten, es erfolgt keine Rückerstattung. Bereits ausgestellte und noch nicht bezahlte Rechnungen müssen in voller Höhe bezahlt werden.

Unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung eines großen Events wird aber jedenfalls die Anzahlungsrechnung gemäß Punkt 5. dieser AGB iHv. € 500,-- einbehalten und werden lediglich die darüber hinausgehenden Beträge zurückerstattet, wenn der Stornierungszeitpunkt nicht ohnedies unter einen der oben genannten Punkte fällt.

Ohne schriftliche Stornierung ist eine Rückerstattung nicht möglich. Weitere Schadenersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

8. GARANTIE- UND TEILNEHMERZAHL

Die endgültige Personenanzahl der Gäste, in weiterer Folge Garantiezahl genannt, muss dem Caterer bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenanzahl als Garantiezahl angenommen. Sollten am Veranstaltungstag mehr Gäste als vereinbart anwesend sein, werden diese nachverrechnet.

9. GUTSCHEINE UND PROBEESSEN

Bei der Einlösung von Gutscheinen muss die Gutscheinnummer bereits bei Vertragsabschluss bekannt gegeben werden. Der Auftraggeber hat den Gutschein zur Veranstaltung mitzubringen und ihn der jeweiligen Veranstaltungs- oder Serviceleitung zu übergeben. Gutscheine können nicht in bar abgelöst werden und werden auch nicht rückerstattet.

Probeessen für Brautpaare werden im Rahmen von „The Table“ angeboten. Die entsprechenden Termine sind auf der Homepage des Caterers ersichtlich. Die Kosten für das Probeessen werden dem Brautpaar bei der Schlussrechnung gutgeschrieben. Diese Gutschrift erfolgt maximal für 2 Personen (Brautpaar), nicht jedoch für Familie, Freunde und andere Personen.

10. HAFTUNG

Ansprüche des Auftraggebers auf Schadenersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche des Auftraggebers aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit.

Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie bei Verursachung sonstiger Sach- oder Vermögensschäden haftet der Caterer nur für vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzungen des Caterers, seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen.

Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung zur Erreichung des Ziels des Vertrages notwendig sind. Das Vorliegen von grober Fahrlässigkeit hat der Geschädigte zu beweisen.

Eine Haftung für entgangenen Gewinn, Zinsverlust, Mangel- oder Folgeschäden, Verzugsschäden, ideelle Schäden und Drittschäden ist ausgeschlossen.

Beschreibungen und Bildmaterial zu den Cateringangeboten auf den Websites, in Prospekten, Katalogen oder sonstigen Werbeunterlagen stellen keine Zusicherung des Caterers gegenüber dem Auftraggeber dar und sind nicht Inhalt des Vertrages.

Der Auftraggeber verpflichtet sich eventuell vorhandene gesundheitliche Einschränkungen, Krankheiten, Allergien, Unverträglichkeiten, u.ä., die ihn und auch weitere Gäste gefährden oder gefährden könnten, rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung schriftlich mittels E-Mail anzuzeigen. Der Caterer übernimmt keine Haftung für daraus entspringende Verletzungen oder Beeinträchtigungen.

11. VERSICHERUNGEN UND BEHÖRDLICHE KONZESSIONEN

Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher oder sonstiger Genehmigungen ist Aufgabe des Auftraggebers und nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde. Für allfällig abzuschließende, die Veranstaltung betreffende Versicherungen, hat der Auftraggeber Sorge zu tragen und die diesbezüglichen Kosten zu übernehmen.

12. HINWEISE ZUR DATENVERARBEITUNG

Es werden im Rahmen der Abwicklung des Vertragsverhältnisses personenbezogene Daten des Auftraggebers erhoben. Mit Vertragsabschluss stimmt der Auftraggeber den AGB zu und erteilt die datenschutzrechtliche Zustimmung zur elektronischen Erfassung und Verarbeitung der Angaben zur Person für alle zum Betrieb des Caterers gehörenden erforderlichen Vorgänge. Der Caterer beachtet dabei die Vorschriften des Datenschutzgesetzes und der seit Mai 2018 gültigen EU-Datenschutzgrundverordnung. Ohne Einwilligung des Auftraggebers werden personenbezogene Daten des Auftraggebers nur erhoben, verarbeitet oder genutzt, soweit dies für die Abwicklung des Vertragsverhältnisses erforderlich ist. Für die Abwicklung von Cateringaufträgen ist es regelmäßig erforderlich, dass der Caterer einzelne personenbezogene Daten an Dritte, insbesondere Erfüllungsgehilfen, weitergibt.

Der Auftraggeber hat jederzeit die Möglichkeit, die von ihm gespeicherten Daten beim Caterer zu erfragen und nach erfolgter Verarbeitung zu Gunsten der Abwicklung von Cateringaufträgen löschen zu lassen. Der Caterer weist ausdrücklich darauf hin, dass ohne die Einwilligung des Auftraggebers personenbezogene Daten nicht für Zwecke der Markt- oder Meinungsforschung oder Werbung genutzt werden.

Der Auftraggeber erteilt seine ausdrückliche Zustimmung, dass im Zuge der Abwicklung von Cateringaufträgen Fotoaufnahmen gemacht werden dürfen, die zur Veröffentlichung bestimmt sind. Der Auftraggeber erklärt sich damit einverstanden, dass die im Zusammenhang mit der Abwicklung von Cateringaufträgen gemachten Aufnahmen entschädigungslos, ohne zeitliche oder räumliche Einschränkung, mittels jedes derzeitigen oder zukünftigen technischen Verfahrens ausgewertet und veröffentlicht werden dürfen.

Diese Einwilligungserklärung kann jederzeit per E-Mail unter office@cookupkitchen.at widerrufen werden.

13. RICHTSSTAND UND ERFÜLLUNGORT

Soweit sich aus den jeweiligen Verträgen und dem Gesetz nichts anderes ergibt, ist Erfüllung- und Zahlungsort der jeweilige Geschäftssitz des Caterers. Gerichtsstand ist der Geschäftssitz des Caterers.

Es kommt ausschließlich österreichisches Recht zur Anwendung. Ist der Auftraggeber Verbraucher, gelten die entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen über den örtlich und sachlich zuständigen Gerichtsstand.

Die Unwirksamkeit einzelner Teile dieser AGB berührt die Geltung der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der unwirksamen Bestimmungen treten jene gesetzlichen Bestimmungen, die dem rechtlichen und wirtschaftlichen Sinn der unwirksamen Bestimmungen am nächsten kommen.

Stand Jänner 2022

Änderungen vorbehalten