

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG | Graf-Mirbach-Platz 17 | 54576 Hillesheim



### §1 Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** (Auftragnehmer) an ihre Kunden (Auftraggeber). Abweichenden Bedingungen des Auftraggebers wird hiermit widersprochen. Solche werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** ausdrücklich schriftlich anerkannt werden. Diese Bedingungen gelten, soweit der Auftraggeber nicht Verbraucher ist, auch für alle künftigen Lieferungen und Leistungen durch den Auftragnehmer an den Auftraggeber, selbst wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.
2. Zu den Leistungen der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** zählen alle Leistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind. Die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** ist es gestattet, Subunternehmern die Ausführung des Auftrages oder Teile davon zu übertragen.
3. Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus der Auftragsbestätigung.

### §2 Allgemeines

1. Der Auftragnehmer verfügt über eine Betriebshaftpflichtversicherung. Der Auftraggeber wird schon jetzt darauf hingewiesen, dass er für den Fall eines erweiterten Versicherungsschutzes, z.B. durch eine Veranstaltungshaftpflicht, hierfür Sorge zu tragen hat.
2. Musiker- und Künstlergagen müssen bei Beauftragung durch die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** im Voraus durch den Auftraggeber zur Verfügung gestellt werden. Anfallende GEMA-Gebühren sowie Beiträge zur Künstlersozialkasse trägt grundsätzlich der Auftraggeber.
3. Kataloge, Preislisten und diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen verlieren ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer Neuauflage.
4. Der Auftraggeber stellt der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** die notwendigen technischen Einrichtungen (insbesondere Strom, Wasser & Abwasser) sowie Möglichkeiten zur Müllentsorgung (Restmüll) kostenfrei zur Verfügung.

### §3 Zahlungsbedingungen & Stornierung

1. Alle Preise in Katalogen, Listen, Internet und Angeboten verstehen sich, soweit nicht anderweitig ausgewiesen, als Preise zzgl. der jeweils gültigen gesetzlichen MwSt. und exklusiv eventueller öffentlich-rechtlicher Abgaben.
2. Angebotspreise in Preislisten, Prospekten, Katalogen, Internet usw. sind unverbindlich. Unsere Angebote verlieren ihre Gültigkeit, wenn sie nicht binnen einer Frist von 14 Werktagen nach ihrem Zugang unter Einschluss dieser Geschäftsbedingungen in Textform angenommen werden. Mündliche oder fernmündliche Angebote gelten nur, wenn sie unverzüglich schriftlich bestätigt werden.
3. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich freibleibend. Alle Preise unserer Angebote gelten nur für den Gesamtauftrag und für die angegebene Personenzahl.
4. Nach Auftragsbestätigung sind grundlegende Änderungen des Vertragsgegenstandes ausgeschlossen. Der Auftraggeber ist verpflichtet etwaige Änderungen bis 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich an den Auftragnehmer mitzuteilen.
5. Die Personenzahl kann um 10% abweichen. Bei Abweichungen der Personenzahl um mehr als 10% ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen. Dabei ist eine Reduzierung der Personenzahl bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Alle Veränderungen der Teilnehmerzahlen sind **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** schriftlich mitzuteilen.



6. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten, ohne dass die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** dem zugestimmt hat, so kann sie zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** trifft ein Verschulden.

5. Getränke werden, außerhalb einer Getränkepauschale, pro geöffnete Einheit (Kiste/Karton/Palette) abgerechnet.

6. Wenn nicht ausdrücklich anders vereinbart, hat der Auftraggeber eine Anzahlung/Akontozahlung in Höhe von 50% der Auftragssumme bis 30 Tage vor der Veranstaltung zu zahlen, oder falls kürzerer Zeitraum binnen 5 Tagen. Die restliche Zahlung, zzgl. der Vergütung für Sonder- und Mehrleistungen, werden nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Wird eine Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** zur Kündigung berechtigt.

7. Alle Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar und fällig innerhalb 7 Tage nach Rechnungseingang. Der Verzug tritt mit dem 8. Tage ab Zugang der Rechnung ein. Für jede Mahnung ist eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 € zu zahlen. Die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** ist außerdem dazu berechtigt, Verzugszinsen geltend zu machen.

8. Der Rechnungszugang erfolgt in der Regel per E-Mail.

9. Bei Stornierungen, im Falle der Kündigung des Vertrages seitens des Auftraggebers bzw. für den Fall, dass die Leistung der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** ohne Kündigung vom Auftraggeber nicht angenommen wird, hat der Auftraggeber ab der Auftragsbestätigung 10%, bis zu vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn 30%, bis zu 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 80%, bis zu drei Tagen vor Veranstaltungsbeginn 90% und ab einem Tag vor Veranstaltungsbeginn 100% des Netto-Auftragswertes zu zahlen.

10. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine Preiserhöhung für den Fall gestiegener Bezugspreise, auch nach Auftragsbestätigung, bis 12 Wochen vor der Veranstaltung möglich ist.

#### **§4 Transport & Lieferung**

1. Wenn nicht ausdrücklich anders vereinbart, berechnet die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** Fahrtkosten i.H.v. 0,70 € pro km (Start: Higgs-Ring 1, 54578 Wiesbaum) pro Fahrweg und Fahrzeug.

2. Der Transport erfolgt auf Gefahr des Auftraggebers. Die Gefahr geht über mit der Auslieferung ab Firmensitz des Auftragnehmers.

3. Im Lieferpreis bereits enthalten ist die Beladung und Entladung der Fahrzeuge sowie die Übergabe des Mietguts hinter die 1. Tür der Location ebenerdig, sofern die Tür direkt und ohne weitere Rollwege erreichbar ist. Zur korrekten Lieferung bedarf es zudem einer Eingangstür von mindestens Breite 1m x Höhe 2m und einer LKW-tauglichen Zufahrt (bis 40 t). Etwaige Aufbauposten müssen im Bereich Food-Event/Messebau separat gekennzeichnet sein oder werden im Nachhinein nach tatsächlichem Aufwand angemessen abgerechnet. Details entnehmen Sie bitte Ihrem individuellen Angebot.

4. Der Veranstaltungsort muss frei zugänglich sein, eventuelle Wartezeiten werden auf Basis einer Nachkalkulation angemessen berechnet.

5. Genannte Termine für die An- und Ablieferung gelten grundsätzlich nur annähernd, es sei denn, es werden schriftlich feste Termine vereinbart, diese sind so dann grundsätzlich verbindlich.

6. Höhere Gewalt, Arbeitskämpfe, Unruhen, behördliche Maßnahmen und sonstige unvorhersehbare, unabwendbare und schwerwiegende Ereignisse befreien die Vertragspartner für die Dauer der Störung und im Umfang ihrer Wirkung von den Leistungspflichten. Insbesondere verspätete Anlieferung infolge von Verkehrsstaus, Unfall, Betriebsstörung, Streik, Stromausfall u. ä. stellen Fälle höherer Gewalt dar, bei der ein Lieferverzug nicht eintritt.

#### **§5 Gewährleistung & Schadensersatz**

1. **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** ist verpflichtet, die vom Auftraggeber bestellten und von **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** zugesagten Leistungen zu erbringen und gewährleistet, dass die verkaufte Ware zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat.

#### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

**Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG | Graf-Mirbach-Platz 17 | 54576 Hillesheim  
Geschäftsführer: Bernhard & Benjamin Schauster**



2. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** an Dritte.

3. Änderungen des Liefergegenstandes bedürfen nicht der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers, soweit sie sachdienlich oder vom Auftraggeber gewünscht sind und durch den Auftragnehmer erfüllt werden können. Solche Änderungen stellen auch keinen Mangel dar. Beschaffensvereinbarungen bedürfen der Schriftform. Produktbeschreibungen, Abbildungen und Muster stellen, soweit nicht ausdrücklich anders vereinbart, keine Beschaffensvereinbarung dar. Geringfügige Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Produktbeschreibungen, Abbildungen und Mustern sind zulässig. Dies gilt insbesondere bei Einsatz von Produkten mit saisonal stark schwankenden Preisen. Der Auftragnehmer ist berechtigt, Produkte und Zutaten bei nicht verschuldeten Lieferengpässen durch solche zu ersetzen, die dem ausgewählten Produkt am nächsten kommen.

4. Offensichtliche Mängel oder Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem ausführenden Betrieb bzw. dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Die Parteien bemühen sich, bei den vertraglichen Absprachen jeweils eine verantwortliche Kontaktperson zu benennen. Spätere Reklamationen können wegen fehlender Überprüfbarkeit nicht mehr akzeptiert werden. Versteckte Mängel sind innerhalb von 24 Stunden ab Kenntnis schriftlich zu rügen. **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** ist Gelegenheit zu geben, die entsprechenden Feststellungen zu treffen.

5. Das Gewährleistungsrecht erlischt gänzlich, wenn die Mängelrüge verspätet erfolgt oder bei Abnahme Vorbehalte wegen bekannter Mängel nicht gemacht werden. Gleiches gilt, wenn der Auftraggeber selbst Änderungen vornimmt oder dem Auftragnehmer die Feststellung und Nachbesserung der Mängel erschwert bzw. unmöglich macht. **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** hat das Recht auf Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Austausch der Ware nach eigenem Ermessen. Weitergehende Ansprüche kann der Auftraggeber nur dann geltend machen, wenn zwei Nachbesserungsversuche wegen desselben Mangels fehlgeschlagen sind. Eine Gewährleistung für eingebrachte Gegenstände wird nicht übernommen. Die Gewährleistung erstreckt sich auch nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und sonstige Beschaffenheit der Ware.

6. Ansprüche des Auftraggebers auf Ersatz von Schäden, auch von solchen Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, beispielsweise aus Verzug, Pflichtverletzung oder Delikt, sind ausgeschlossen, soweit der Schaden nicht durch vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln verursacht wurde und soweit keine Kardinalpflichten des Auftragnehmers verletzt sind. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten und Kardinalpflichten ist die Schadensersatzpflicht der Höhe nach auf den vertragstypischen Schaden begrenzt und, falls der Auftraggeber Kaufmann ist, zusätzlich auf die Höhe des Auftragswertes. Dies gilt nicht bei Vorliegen grob fahrlässiger oder vorsätzlicher Pflichtverletzung. Die Beschränkung der Haftung gilt im gleichen Umfang für die Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen des Auftragnehmers. Soweit die Haftung des Auftragnehmers nach diesen Geschäftsbedingungen ausgeschlossen oder begrenzt ist, gilt dies auch für die persönliche Haftung der Angestellten, Arbeitnehmer, Mitarbeiter, Vertreter und Unterauftragnehmer des Auftragnehmers.

7. Die vorstehenden Haftungsausschlüsse und -beschränkungen gelten nicht bei Ansprüchen nach dem Produkthaftungsgesetz sowie bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit. Bei diesen haftet der Auftragnehmer nach den gesetzlichen Vorschriften.

## §6 Obhutspflichten

1. Der Auftraggeber verpflichtet sich, die überlassenen Gegenstände wie Platten, Gläser, Geschirr usw. pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Sämtliche mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche, Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Auftraggebers in den Veranstaltungsräumen. Die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Die **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigungen keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der **Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG** oder ihrer Erfüllungsgehilfen. Fehlmengen, Beschädigungen und Bruch gehen zu Lasten des Auftraggebers. Bei Verlust und/oder Beschädigung haftet der Auftraggeber auf Schadensersatz in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

2. Wir verweisen ausdrücklich auf die genießbarkeits-/haltbarkeitsgrenze der von uns zur Verfügung gestellten Lebensmittel. Ausgelieferte Speisen sollten nicht über die von uns vorgegebene Zeit zum Verzehr bereitgehalten werden. Für den unsachgemäßen Umgang mit Ware, die unseren Verantwortungsbereich verlassen hat, können wir keine Verantwortung übernehmen. Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass sich der Leistungsumfang unserer Food-Events ausschließlich auf die vereinbarte Personenzahl und, wenn nicht ausdrücklich anders vereinbart, auf eine Bereitstellungsdauer von max. 90min. bezieht. Wir sind grundsätzlich laut Lebensmittelhygiene-Verordnung dazu verpflichtet, nicht verzehrte Lebensmittel zeitnah und fachgerecht zu entsorgen.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG | Graf-Mirbach-Platz 17 | 54576 Hillesheim  
Geschäftsführer: Bernhard & Benjamin Schauster

3. Grundsätzlich sind unsere Artikel nicht wetterfest (außer sie sind besonders gekennzeichnet). Bei einem Outdooreinsatz kann es unter Umständen zu Schäden durch z.B. Feuchtigkeit führen. Daraus entstehende Kosten müssen in Rechnung gestellt werden. Bei Outdoor-Veranstaltungen ist das Equipment vorher mit dem Auftragnehmer abzustimmen.



## §7 Personaldienstleistungen

1. Bei allen Aufträgen wird das Personal, wie z.B. Projektleitungen, Servicekräfte u.a. gesondert laut Angebot berechnet und nach Rapport (tatsächlichen Arbeitsstunden) nach der Veranstaltung abgerechnet.
2. Die Mindesteinsatzzeit unseres Personals beträgt 4 Stunden (exkl. Fahrtzeit).
3. Die Preise basieren auf den nach dem Arbeitszeitgesetz (ArbZG) zulässigen werktäglichen Arbeitszeiten für Arbeitnehmer. Ab einer Arbeitsschicht von 8, maximal 10 Stunden muss eine zweite Schicht eingesetzt werden. Hierdurch entstehende Mehrkosten (Mindesteinsatzzeit, Fahrt- & Reisekosten) werden angemessen nach Aufwand berechnet und sind vom Auftraggeber zu zahlen. Sonderabreden und Ausnahmen entnehmen sie bitte dem jeweiligen Individualangebot.
4. Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG haftet nur für eigenes und von Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG selbst gestelltes Personal. Für Servicekräfte des Auftraggebers wird keinerlei Haftung übernommen.
5. Zusätzlich zur Stundenzahl vor Ort ist der Auftraggeber verpflichtet Fahrt- & Reisekosten zu zahlen. Der Fahrtweg ab und zum Higgs-Ring 1, Wiesbaum wird mit 0,70 € pro km und pro Fahrzeug (je 5 Mitarbeiter) vergütet. Die Fahrtzeit der Mitarbeiter wird mit 100% des Stundensatzes abgerechnet.
6. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Personal der Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG während der Veranstaltung kostenfreie Verpflegung in Form von Getränken und Mahlzeiten bereitzustellen.

## §8 Equipment

1. Der Preis für sämtliches Equipment gilt grundsätzlich für einen Veranstaltungstag. Falls nicht ausdrücklich anders vereinbart, kann das Equipment am Vortag zum Aufbau genutzt werden und muss am Tag nach der Veranstaltung zurückgegeben werden.
2. Für beschädigtes Equipment berechnen wir den Wiederbeschaffungswert, siehe auch §6 1. Dies gilt auch, wenn das Equipment nicht gesondert abgerechnet wurde, sondern in einer Pauschale, z.B. dem Preis für das Food-Event, einkalkuliert ist.
3. Geschirr, Besteck, Gläser und Tischdecken müssen vor der Rückgabe nicht gereinigt werden. Ist Equipment jedoch so verschmutzt, dass es nicht mehr gereinigt werden kann, so berechnen wir auch dafür den Wiederbeschaffungswert.
4. Sämtliches Equipment ist grundsätzlich in den dafür vorgesehenen Transportkisten zurückzugeben, andernfalls kann die Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG einen Mehraufwand berechnen.

## §9 Datenspeicherungen

1. Gemäß § 28 des Bundesdatenschutzgesetzes machen wir darauf aufmerksam, dass die im Rahmen der Geschäftsabwicklung notwendigen Daten mittels EDV gem. § 33 BDSG verarbeitet und gespeichert werden. Persönliche Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

## §10 Schriftform

1. Änderungen oder Ergänzungen sowie die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen bedürfen der Schriftform.



### **§11 Teilunwirksamkeit**

1. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Anstelle der unwirksamen vertraglichen Bestimmungen verpflichten sich die Vertragsparteien, diese unverzüglich im Wege ergänzender Vereinbarungen durch eine solche schriftliche Abrede zu ersetzen, die dem Ergebnis der unwirksamen Bestimmung wirtschaftlich am nächsten kommt.

### **§12 Schlussbestimmungen**

1. Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten für beide Teile ist, soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, der Sitz des Auftragnehmers.

2. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts und unter Ausschluss abweichender Verweisungsnormen des internationalen Privatrechts (IPR).

Stand: 28.03.2024

#### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Der Teller Gastronomics GmbH & Co. KG | Graf-Mirbach-Platz 17 | 54576 Hillesheim  
Geschäftsführer: Bernhard & Benjamin Schauster