

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Filius Event & Catering, Am Alten Fließ 67, 50129 Bergheim
Inhaber: Florian Rosbund, Quellenweg 29, 50259 Pulheim

1.)

Die Rechtsbeziehungen für alle Lieferungen und Leistungen durch die Filius (Auftragnehmer) an und für ihre Kunden (Auftraggeber) richten sich nach diesen Bedingungen und etwaigen sonstigen Vereinbarungen. Soweit die Filius Lieferungen und Leistungen beauftragt, gelten diese Bedingungen nicht. Andere allgemeine Geschäftsbedingungen gelten auch dann nicht, wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

Diese Bedingungen gelten, soweit der Auftragnehmer nicht Verbraucher ist, auch für alle künftigen Lieferungen und Leistungen durch den Auftragnehmer an den Auftraggeber.

2.)

Nach einem Angebot des Auftragnehmers kommt ein Vertrag mit dem Auftraggeber erst nach Bezahlung der Anzahlungsrechnung **und** schriftlicher Bestätigung durch den Auftragnehmer zustande.

Rechnungen des Auftragnehmers sind, soweit nicht abweichendes vereinbart ist, ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig.

Der Auftragnehmer ist jederzeit berechtigt, ohne Angabe von Gründen eine Leistung Zug um Zug zu verlangen. Die Zahlung erfolgt durch Barzahlung oder Überweisung. Bei Zahlungsverzug ist der Auftragnehmer berechtigt, Verzugszinsen nach den gesetzlichen Bestimmungen zu berechnen. Dem Auftragnehmer bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

Der Auftraggeber ist zur Aufrechnung nur hinsichtlich solcher Gegenansprüche berechtigt, die rechtskräftig festgestellt worden sind oder wenn eine entsprechende schriftliche Vereinbarung mit dem Auftragnehmer vorliegt. Ein Zurückbehaltungsrecht des Auftraggebers besteht ebenfalls nur bei rechtskräftig festgestellten Ansprüchen.

3.)

Der Auftragnehmer ist zu Teilleistungen berechtigt, es sei denn, diese wären für den Auftraggeber unzumutbar. Der Auftraggeber muss die erbrachte Teilleistung bezahlen.

4.)

Der Auftragnehmer ist für Leistungen von Fremdunternehmen, die er im Auftrag des Auftraggebers vermittelt oder einschaltet nicht haftbar. Das gilt nicht, wenn diese Regelung im Einzelfall aus Gründen, die der Auftragnehmer zu vertreten hat, unzumutbar ist.

5.)

Für den Fall der Kündigung des Vertrages seitens des Auftraggebers bzw. für den Fall, dass die Leistung des Auftragnehmers ohne Kündigung vom Auftraggeber nicht angenommen wird, hat der Auftragnehmer - vorausgesetzt er hat für die Kündigung/ fehlende Inanspruchnahme keinen wichtigen Grund gegeben - einen Anspruch auf folgende Vergütung (bezogen auf die Gesamtsumme der vertraglich vereinbarten Vergütung):

bis 12 Monate vor Veranstaltungsbeginn:	20%
bis 8 Monate vor Veranstaltungsbeginn:	50%
bis ein Monat vor Veranstaltungsbeginn:	70%
bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	90%
danach	100%

der vereinbarten Vergütung zzgl. eventuell durch die Beauftragung Dritter entstandener Kosten, soweit diese nicht von der Vergütung umfasst sind.

Dem Auftraggeber steht der Nachweis offen, dass im Einzelfall ein geringerer Schaden als die vereinbarte Pauschale oder kein Schaden entstanden ist.

Statt der Pauschale kann der Auftragnehmer die ihm zustehende Vergütung auch konkret nach dem ihm entstandenen Aufwand unter Berücksichtigung der Einzel- und Gesamtpreise des Angebots berechnen.

5.)a)

Falls die nach der Anzahlungsrechnung folgende(n) Abschlagsrechnung(en) trotz Mahnung und Fristsetzung nicht innerhalb der gesetzten Frist (eingehend) vollständig beglichen wird/ werden, so wird der Auftrag gegenstandslos. Das Verschulden liegt in diesem Fall beim Auftraggeber, so dass der Auftragnehmer (Filius Event und Catering) berechtigt ist, die unter Punkt 5 der AGB genannte Vergütung zu berechnen.

6.)

Der Auftragnehmer schaltet zur Erbringung seiner Leistung Fremdunternehmen ein. Er ist verpflichtet, dem Auftraggeber auf Anfrage Auskunft über diese Fremdunternehmen zu erteilen. Der Auftragnehmer ist berechtigt, Stornokosten, die ihm bei diesen Fremdunternehmern entstehen und die vom Auftraggeber zu vertreten sind, dem Auftraggeber in Rechnung zu stellen.

7.)

Im Rahmen der Zubereitung können wir eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination mit Allergenen nicht ausschließen. Dies liegt in erster Linie daran, dass wir in einer Küche und nicht in einem Labor arbeiten. Daher können **alle unsere Lebensmittel Spuren von allen Allergenen enthalten!** Insbesondere: glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Lupinen (P), Sulfite (O), Weichtiere (R).

8.)

Maßstab für den Vergütungsanspruch des Auftragnehmers ist die vertraglich beauftragte Personenzahl. Eine erhöhte oder verminderte Personenzahl ist spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn durch den Auftraggeber dem Auftragnehmer schriftlich anzuzeigen. Der Auftraggeber schuldet dem Auftragnehmer für eine erhöhte Personenzahl eine Mehrvergütung, die personenanteilig zu berechnen ist. Der Auftraggeber hat dem Auftragnehmer die Personenzahl verbindlich mitzuteilen. Der Auftragnehmer hat das Recht die vom Auftraggeber genannte Personenzahl durch eigene Zählung zu überprüfen.

9.)

Änderungen des Liefergegenstandes bedürfen nicht der vorherigen (schriftlichen) Zustimmung des Auftraggebers, soweit sie sachdienlich oder vom Auftraggeber gewünscht sind. Solche Änderungen stellen keinen Mangel dar. Der Auftraggeber ist, auch soweit der Vertrag für beide Teile ein Handelsgeschäft ist, bedingt durch die Besonderheiten dieses Vertrages verpflichtet, festgestellte Mängel unverzüglich, ggf. auch unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln oder mündlich am Veranstaltungsort mitzuteilen. Unverzüglich bedeutet dabei, dass dem Auftragnehmer die Möglichkeit eingeräumt werden muss, etwaige festgestellte Mängel noch während des Laufens der Veranstaltung abzustellen, es sei denn, der Auftraggeber wäre aus vom Auftragnehmer zu vertretenden Gründen hieran gehindert.

10.)

Die Abnahme kann vertragsbedingt häufig nur kurzfristig vor dem Veranstaltungsbeginn erfolgen. Der Auftragnehmer erkennt an, dass auch eine Abnahme kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist. Die Abnahme erfolgt durch den Auftraggeber in Person, seinen gesetzlichen Vertreter oder einen von ihm bevollmächtigten Vertreter. Auf Verlangen des Auftragnehmers hat dieser seine Vollmacht nachzuweisen. Die Abnahme erfolgt unverzüglich mit Leistungserbringung/ Anlieferung. Hat der Auftraggeber oder haben dessen Gäste die Leistungen teilweise oder vollständig ohne ausdrückliche Abnahme entgegen - oder in Benutzung genommen, z.B. durch Verzehr der gelieferten Speisen oder Getränke, so gilt die Abnahme mit dieser Entgegennahme als erfolgt.

11.)

Soweit sich abweichend vom Auftrag eine verminderte Personenzahl ergibt, besteht kein Anspruch des Auftraggebers, die vertraglich vereinbarte Vergütung zu mindern. Er ist zur Zahlung der vollen vertraglich vereinbarten Vergütung verpflichtet, es sei denn, der Auftragnehmer hat etwas anderes schriftlich bestätigt.

12.)

Die Mängelrechte des Auftraggebers sind zunächst auf Nacherfüllung beschränkt. Schlägt die Nacherfüllung fehl, so ist der Auftraggeber berechtigt, zu mindern oder nach seiner Wahl den Vertrag zu kündigen. Die Wahl zwischen Nachbesserung und Nachlieferung trifft der Auftraggeber nach billigem Ermessen.

13.)

Eine Verpflichtung des Auftragnehmers zum Schadensersatz setzt grundsätzlich ein Verschulden des Auftragnehmers oder ein ihm zuzurechnendes Verschulden hinsichtlich des von ihm verursachten Schadens voraus. Der Auftragnehmer haftet für schuldhaft verursachte Personenschäden unbeschränkt. Im übrigen haftet er auf Schadensersatz nur bei vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzungen seiner selbst, seiner gesetzlichen Vertreter sowie der Personen derer er sich zur Erfüllung seiner Verbindlichkeiten bedient. Bei leicht fahrlässiger Pflichtverletzung der vorgenannten Personen haftet der Auftraggeber auf Schadensersatz nur, wenn die Pflichtverletzung Ausdruck einer Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist. Eine wesentliche Vertragspflicht im vorgenannten Sinne ist eine solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf. Im Fall leichter Fahrlässigkeit ist die Haftung der Höhe nach auf den vertragstypischen Schaden beschränkt.

14.)

Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, ist das Mitbringen von Speisen und Getränken sowie sonstiger Verbrauchsgüter gleich welcher Art nicht gestattet. Gleiches gilt für den Konsum.

Innerhalb der Räumlichkeiten ist der Konsum von Tabakwaren verboten. Das ist der Verpflichtung des Auftragnehmers zum Nichtraucherschutz gegenüber seinen Mitarbeiter/innen am Arbeitsplatz geschuldet.

15.)

Der Auftragnehmer nimmt Bedarfsschätzungen (Speisen, Getränke, Personalbedarf, Ausstattung etc.) auf Basis seiner Erfahrungen vor. Diese gehen, soweit nicht anders vereinbart, von einem Veranstaltungsende um 01.00 Uhr aus. Die Schätzungen des Auftragnehmers bilden die Grundlage für die Anzahlungsrechnung/en und die Vergütung sowie eventuelle Stornokosten.

16.)

Der Auftraggeber haftet für sämtliche Schäden, die durch ihn, seine Erfüllungsgehilfen, seine Gäste oder von ihm beauftragte Dritte am Veranstaltungsort verursacht werden, es sei denn die Verursachung wäre nicht schuldhaft erfolgt. Besteck, Geschirr, Kleininventar etc. ist zum Wiederbeschaffungswert zu ersetzen. Der Auftraggeber wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Möglichkeit des Abschlusses einer Veranstaltungsversicherung besteht.

17.)

Sollte eine Bestimmung dieser Bedingungen und der getroffenen weiteren Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit des Vertrages im übrigen nicht berührt. Die Vertragspartner sind verpflichtet, die unwirksame Bestimmung durch eine ihr im wirtschaftlichen Erfolg möglichst gleichkommende Regelung zu ersetzen.

18)

Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

19.)

Gerichtsstand für sämtliche gerichtlichen Verfahren ist der Geschäftssitz des Auftragnehmers, sofern der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtliches Sondervermögen ist. Dem Auftragnehmer steht das Recht zu, den Auftraggeber nach seiner Wahl auch an dessen allgemeinem Gerichtsstand in Anspruch zu nehmen.

Stand: 19.04.2018