

WILDE KLOSTER KÜCHE

Wilde Klosterküche GmbH Geschäftsbedingungen 2018

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Restaurant eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Restaurant haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Restaurant die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen.

WILDE KLOSTER KÜCHE

Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlichen Schadens hinzuweisen.

4. Alle Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungs-Frist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadenersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunden ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Restaurant allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
4. Rechnungen des Restaurants sind sofort ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen zu verlangen. Dem Restaurant bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

WILDE KLOSTER KÜCHE

7. Der Kunde kann nur mit einer schriftlich anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung, Änderung der Personenzahl)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen/telefonischen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, sind in jedem Fall die vereinbarte Vorauszahlung aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Restaurants zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Restaurant ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, 35% des entgangenen Speisenumsatzes, bei Rücktritt von weniger als 4 Wochen bis 1 Woche vor Veranstaltungstermin 70% und ab dem 6. Tag vor Veranstaltungstermin bis zum Veranstaltungstag 100% in Rechnung zu stellen.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, ist das Restaurant berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarte Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummern 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

WILDE KLOSTER KÜCHE

7. Der Kunde teilt der Wilden Klosterküche GmbH 10 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, die Grundlage der Rechnungsstellung ist. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 20% ist die Wilde Klosterküche GmbH berechtigt die vereinbarten Preise neu festzusetzen.
8. Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungstermin nach Absprache und Bestätigung durch die Wilde Klosterküche GmbH möglich. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Neuzelle, Mai 2018

Wilde Klosterküche GmbH • Bahnhofstraße 18 • 15898 Neuzelle