

Allgemeine Geschäftsbedingungen der BBQ-Crew GmbH

VORRANG

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/Mobiliar u.a. (= Catering) und Grillkurse, unabhängig vom Ort der Belieferung (z.B. selbst gewählte Location von Kunden). Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

PREISE, ANGEBOT, ZAHLUNGEN, ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise sind freibleibend und exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise unseres Angebotes. Der Kunde erhält vorab von uns ein Angebot für seine angefragte Veranstaltung. Hier sind alle Waren und oder Mietgegenstände aufgelistet sowie die Grammzahl der einzelnen Speisen je nach PAX. Der Kunde ist eigenständig für die Überprüfung der von uns angenommenen Grammzahlen verantwortlich. Reklamationen bezüglich der kalkulierten Mengen nach der Veranstaltung können nicht mehr geltend gemacht werden. Das Angebot gilt als angenommen, wenn dieses unterzeichnet und an uns zurück gesendet wird. Es gilt ebenfalls als angenommen, wenn per Email eine schriftliche Annahme erfolgt.

Catering in fremder / Kunden eigener Location - Sollten für den Caterer Kosten durch die vom Kunden gebuchte Location entstehen – etwa durch Küchennutzungsgebühr, Stromkosten etc. – werden diese ohne weiteren Zuschlag an den Kunden / Veranstalter weitergegeben.

Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug können bei Unternehmen 8% bei Verbrauchern 5% Verzugszinsen über dem Basiszinssatz (EZB) verlangt werden.

Der Kunde teilt der BBQ-Crew GmbH spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, die Grundlage für die Rechnungsstellung ist. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 5 PAX ist Die BBQ-Crew GmbH berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.

Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungsbeginn nach Absprache und Bestätigung durch Die BBQ-Crew GmbH möglich. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

TERMINE

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 45 Minuten ein.

STORNIERUNG Catering

Eine Stornierung hat IMMER schriftlich zu erfolgen. Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen (laut

Angebot) berechnen wir

90 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%,
45 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%,
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75%,
7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 90% des Auftrages.
Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor, bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

STORNIERUNG Grillkurs

Eine Stornierung hat IMMER schriftlich zu erfolgen. Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen (laut Angebot) berechnen wir

Pauschal 50,- € zzgl. Mehrwertsteuer pro Kurs zzgl.
45 Tage vor dem vereinbarten Termin 50%,
14 Tage vor dem vereinbarten Termin 100%,
des Auftrages / Angebot.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot sowie Kursmenü können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

VERBLEIB VON GERÄTEN BEIM KUNDEN

Verbleiben Warmhaltebehälter oder Wärmeplatten, Schüsseln, Besteck, Teller, Tassen oder ähnliche Gegenstände beim Kunden werden diese vom Kunden gereinigt. Spätestens am Folgetag der Veranstaltung ist ein Abholdatum mit uns zu vereinbaren. Bei Rückgabe von nicht gereinigter Hardware fällt eine Reinigungspauschale von 50,- € an.

VERLEIH VON GESCHIRR, GLÄSER UND BESTECK

Wird vom Kunden Geschirr, Gläser und / oder Besteck benötigt, sind diese gesondert anzufragen und müssen im Angebot kalkuliert sein.

Hier entsteht pro Verleih-Stück (Teller, Messer, Gabel, Löffel, Glas oder Tasse für 1 PAX) eine Leihgebühr von 0,50 € pro Stück. Alle geliehenen Gegenstände müssen gereinigt zurückgegeben werden. Werden ungereinigte Gegenstände zurück gegeben, wird eine Reinigungspauschale von 180,-€ Rechnung gestellt. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Der Kunde darf die Mietgegenstände nicht zweckentfremden und nur am vereinbarten Veranstaltungsort einsetzen. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde. Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, insbesondere verpflichtet:

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
- uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt /reparaturbedürftig ist
- alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

BESONDERHEITEN GRILLKURS / GRILLSEMINAR

Leistungen durch die BBQ-Crew GmbH Der Auftraggeber erhält für den gebuchten Grillkurs einen geschulten Grillmeister, welcher für rund 4 Stunden ein mehrgängiges Grillseminar abhält. Es wird ausschließlich auf Weber Hardware gegrillt, welches der Grillmeister komplett mitbringt. Die Hardware richtet sich entsprechend nach den Bedürfnissen des jeweiligen Grillmenüs. Die BBQ-Crew GmbH stellt die kompletten Lebensmittel für das gebuchte Grillseminar zur Verfügung. Dem Auftraggeber entstehen hierdurch keine weiteren Kosten. Die BBQ-Crew GmbH händigt jedem Kursteilnehmer ein gedrucktes Rezeptheft des jeweiligen Grillmenüs aus. Die Mindestteilnehmerzahl für einen Kurs ist individuell mit der BBQ-Crew GmbH abzustimmen und ist Bestandteil des Angebotes. Leistungen durch den Auftraggeber: Der Auftraggeber ist für die Getränke der gesamten Veranstaltung verantwortlich. Er stellt mind. 1 Personen zum Auf- und Abbau, sowie zur Bewirtung der Kursteilnehmer und Unterstützung der Grillmeister zur Verfügung. Der Auftraggeber ist verantwortlich für Geschirr, Besteck und Gläser, außer es wurde mit der BBQ-Crew GmbH anders vereinbart. (z.B. Verleih von Geschirr usw.) Plastik / Pappgeschirr und Besteck sind ausdrücklich untersagt! Der Auftraggeber stellt dem Grillmeister 6 Biertische für die Vorbereitung zur Verfügung. Nach Rücksprache und je nach Teilnehmerzahl kann die Tischanzahl variieren. Für die Sitzgelegenheiten zum Essen für die Teilnehmer ist ebenfalls der Auftraggeber verantwortlich.

Der Auftraggeber stellt Entsorgungsmöglichkeiten für Müll und Aschereste zur Verfügung. Der Auftraggeber reinigt die im Kurs benutzte Hardware, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Grillbesteck usw. des Grillmeisters nach dem Kurs.

Der Auftraggeber stellt nach Rücksprache mit dem Grillmeister 3-4 Gasflaschen für die Gasgriller zur Verfügung.

GETRÄNKE

Bei einer Vereinbarung, dass die Getränke von der BBQ-Crew GmbH bereitgestellt werden sollen, gibt es 3 Möglichkeiten:

1. Getränke-Flat S:

Die Getränke-Flat S beinhaltet Wasser spritzig/still, Pepsi Cola / Light, Mirinda, Seven Up, Allgäuer Büble Hell,

Allgäuer Büble Radler, Sparten Alkoholfrei Hell, Rotwein „Primitivo“, Weißwein „Silvaner“ trocken. Die dazugehörigen Gläser werden bereitgestellt. Der Service für den Ausschank kann stundengenau gebucht werden längstens jedoch für max. 8 Stunden bis 24:00 Uhr am gebuchten Tag. Weitere Stunden nach Vereinbarung

2. Getränke-Flat M:

Die Getränke-Flat M beinhaltet alle Getränke wie die Flat-S. Zusätzlich enthalten sind: Allgäuer Büble Weizen / Alkoholfrei, Apfel-/Orangen-/Johannisbeer Saft, Hugo / Aperol Spritz. Die dazugehörigen Gläser werden bereitgestellt. Der Service für den Ausschank kann stundengenau gebucht werden längstens jedoch für max. 8 Stunden bis 24:00 Uhr am gebuchten Tag. Weitere Stunden nach Vereinbarung

3. Getränke- Flat L:

Die Getränke-Flat L beinhaltet alle Getränke wie die Flat-M. Zusätzlich enthalten sind: Caipirinha, Tequila Sunrise, Gin-Tonic, Whiskey-Cola, Rum-Cola, Waldfruchtlikör, Jägermeister, Obstler. Die dazugehörigen Gläser werden bereitgestellt. Der Service für den Ausschank kann stundengenau gebucht werden längstens jedoch für max. 8 Stunden bis 24:00 Uhr am gebuchten Tag. Weitere Stunden nach Vereinbarung

HYGIENE UND GESUNDHEIT

Jeder Kunde ist verpflichtet, alle Hinweise der Kursleitung zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und zur allgemeinen Hygiene zu befolgen. Allergien wie auch ansteckende Krankheiten sind dem Kursleiter vor Antritt des Kurses zu melden. Es bleibt dem Kursleiter vorbehalten, Teilnehmer mit ansteckenden Krankheiten vom Kurs auszuschließen.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Hinweis: Bitte halten Sie als Auftraggeber vor Ort ein Behältnis bereit, in dem wir am Veranstaltungstag die heiße Asche entsorgen können. Das Gleiche gilt für den anfallenden Müll. Allen anfallenden Unrat hat der Auftraggeber zu entsorgen und wird nicht von der BBQ-Crew GmbH mitgenommen.