



VORRANG

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Location/Geschirr/Mobiliar u. a. (= Catering) und Grillkurse, unabhängig vom Ort der Belieferung (z.B. selbst gewählte Location von Kunden). Im speziellen gelten diese Bedingungen auch für Location „Spatzl & Spezl“ Rosenauer Weg 4 96472 Rödentel / HerzGlut Kasernenstrasse 9 96450 Coburg, welche durch die BBQ-Crew GmbH verwaltet wird.

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 - ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

1. Alle Preise sind freibleibend und exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise unseres Angebotes auf Grundlage der aktuellen Gesetzgebungen.

Der Kunde erhält vorab ein Angebot für seine angefragte Veranstaltung. Hier sind alle Waren und oder Mietgegenstände aufgelistet, sowie die Grammmzahl der einzelnen Speisen je nach PAX.

Der Kunde ist eigenständig für die Überprüfung der von uns deklarierten Mengen 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 zurückgesendet wird.

Ein Angebot gilt ebenfalls als angenommen, wenn per Email eine schriftliche Annahme/Bestätigung erfolgt.

2. Raum-Miet-Bedingungen „Spatzl & Spezl“ / „HerzGlut“

Der Mietzins der Lokation beträgt 10,-€ pro Person pro Stunde.

Die Miete beinhaltet Nutzung, Reinigung, Wasser und Strom der gesamten Lokation.

Alle in der Lokation befindlichen Gegenstände sind pfleglich zu behandeln.

Bei Schäden des Mobiliars haftet der Mieter im vollen Umfang.

Zusätzlich beinhaltet der o.g. Preis ein „Getränke-Paket“ aller auf unserer Getränke-Karte ersichtlichen Artikel für den gebuchten Zeitraum und der gebuchten Personenzahl.

3. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen oder mündlich Vereinbarung mit der BBQ-Crew GmbH. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet (Korkgeld).

4. Arbeitszeitberechnung Personal/ Service.

Es gelten folgende Bestimmungen für Buchungen in fremder Lokation oder im „Spatzl & Spezl“ / „HerzGlut“.

Die reguläre Schließzeit der Lokation „Spatzl & Spezl“ / „HerzGlut“ beträgt 22:00 Uhr.

Nach Vereinbarung kann die Schließzeit selbstverständlich verlängert werden.

Ab 22:00 Uhr ist die BBQ-Crew GmbH berechtigt einen Servicezuschlag (Nachtschicht) für Mitarbeiter und Personal in der jeweiligen Location per angefangener Stunde zu berechnen.

5. Der Kunde teilt der BBQ-Crew GmbH spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, die Grundlage für die Rechnungsstellung ist.

Es gilt folgende Regel: Die auf dem angenommenen Angebot kalkulierte Personenzahl kann jederzeit – bis 5 Tage vor der Veranstaltung – nach oben angepasst werden. Eine Reduzierung der Personenzahl nach unten, ist nach angenommenen Angebot nicht möglich. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Personenzahl berechnet. .

6. Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Abweichungen des tatsächlichen Zahlungsbetrages zwischen Angebot und Rechnung können aufgrund von Gesetzesänderungen auftreten. Bei Zahlungsverzug können bei Unternehmen 8%, bei Verbrauchern 5% Verzugszinsen über dem Basiszinssatz (EZB) verlangt werden.

Bedingungen für ein Catering außerhalb eigenen Lokation „Spatzl&Spezl“ / „HerzGlut“:

Über Besonderheiten bezüglich des Lieferorts (beispielsweise Baustellen, lange Wege – nicht unmittelbar erreichbar, unbefestigter Untergrund, Treppen über mehrere Etagen, zu schmale oder zu niedrige Einfahrten (schmäler als 2,70 m oder niedriger als 4,0 m), Gefälle ab 5 %, nicht funktionierende Fahrstühle etc.) hat der Kunde spätestens bei der Bestellung zu informieren. Derartige Beschwerden sind bei der Bestellung anzugeben und rechtfertigen ggf. die Berechnung von Zusatzkosten.

Für ein Grill-Catering ohne Food Truck sind folgende Leistungen vom Kunden zu erfüllen:

1. Der Kunde stellt eine ausreichende aufgebaute „Buffet- Strecke“ zur Verfügung. Für eine Überdachung der Buffet-Strecke ist der Auftraggeber verantwortlich.
2. Zur Vorbereitung für das bestellte Buffet stellt der Kunde zwei Biertische (oder ähnliche Größen) zur Verfügung.
3. Die benötigte Arbeitsfläche unter Einhaltung der bei Punkt 2 genannten Voraussetzung sind min. 3x3 Meter.
4. Der Kunde stellt eine Schuko-Stromverbindung in maximal 5 Metern Entfernung zur Verfügung.
5. Der Kunde stellt einen Zugang zu einer „Wasser-Entnahmestelle“ in unmittelbarer Nähe (Wasserhahn, Toilette mit Waschbecken) zur Verfügung.

Standzeit des Buffets/Dauer Getränke-Flat:

Sofern vom Veranstalter Buffet-Lieferungen beauftragt werden und die Erzeugnisse von uns nicht im Food Trucks oder an mobilen Theken erhitzt, gekühlt und frisch zubereitet werden, gelten die folgenden Regelungen:

- a. Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit eines Buffets auf max. 2 Stunden begrenzt. Danach endet die Gewährleistung von uns.
- b. Wir übernehmen für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes ab dem Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden keine Haftung.
- c. Unter freiem Himmel können wir die durchgehende gleichbleibende Temperatur der Speisen und Getränke durch die Wetter- und Windverhältnisse nicht garantieren.
- d. Die Startzeit und die tatsächliche Dauer der vereinbarten Getränke-Flatrate ist individuell per E-Mail abzustimmen. Eine Verlängerung kann am Event-Tag mündlich vereinbart werden.

Zusätzliche Leistungen:

Über diese Vereinbarung hinausgehende Leistungen werden zusätzlich in Rechnung gestellt. Anfallende Gebühren (GEMA, Sondernutzung o.ä.) sowie Kosten für Strom, Wasser, Heizung, Abfallbeseitigung usw. trägt der Kunde.

Bedingungen für ein Food Truck-Catering außerhalb unserer eigenen Location „Spatzl&Spezl“ / „HerzGlut“:

Über Besonderheiten bezüglich des Lieferorts (beispielsweise Baustellen, unbefestigter Untergrund, lange Wege – nicht unmittelbar erreichbar, Treppen über mehrere Etagen, zu schmale oder zu niedrige Einfahrten (schmäler als 2,70 m oder niedriger als 4,0 m – wir kommen mit einem 12 m Zug), Gefälle ab 5 %, nicht funktionierende Fahrstühle etc.) hat der Kunde spätestens bei der Bestellung zu informieren. Derartige Beschwerden sind bei der Bestellung anzugeben und rechtfertigen ggf. die Berechnung von Zusatzkosten.

Für ein Grill-Catering mit Food Truck sind folgende Leistungen vom Kunden zu erfüllen:

Der Kunde hat sicherzustellen, dass unsere Trucks jeweils an eine abgesicherte CEE-Starkstromleitung mit intaktem Nullleiter in maximal 25 Metern Entfernung vom Aufstellort angeschlossen werden können.

Für unseren Food Truck wird eine solche Leitung mit CEE 380V/32A 21KW benötigt, an welcher nur wir als Verbraucher angeschlossen sind.

Der Kunde stellt einen Zugang zu einer „Wasser-Entnahmestelle“ in unmittelbarer Nähe (Wasserhahn, Toilette mit Waschbecken) zur Verfügung.

Der Kunde haftet für Schäden, die daraus entstehen, dass diese Anforderungen nicht eingehalten werden.

Bei Nichtbeachtung der vorstehend genannten Anforderungen durch den Kunden ist es der BBQ-Crew GmbH gestattet, die geschuldete Leistung angemessen anzupassen. Ist dies nicht ohne Gefährdung des Vertragszwecks oder nur mit unverhältnismäßigem Aufwand möglich, ist die BBQ-Crew GmbH berechtigt, die geschuldete Leistung zu verweigern, ohne dass dadurch der Vergütungsanspruch entfällt.

Standzeit des Food Trucks:

Bei der Mindestabnahme der bestellten Speisen – siehe Angebot – ist die Standzeit des Food Trucks für die reine Essensausgabe auf max. 2 Stunden begrenzt.

Zusätzliche Leistungen:

Über diese Vereinbarung hinausgehende Leistungen werden zusätzlich in Rechnung gestellt. Anfallende Gebühren (GEMA, Sondernutzung o.ä.) sowie Kosten für Strom, Was-ser, Heizung, Abfallbeseitigung usw. trägt der Kunde.

BESONDERHEITEN GRILLKURS / GRILLSEMINAR

1. Leistungen durch die BBQ-Crew GmbH:

Der Auftraggeber erhält für den gebuchten Grillkurs einen geschulten Grillmeister/in, welcher/e für rund 4 Stunden ein mehrtägiges Grillseminar abhält. Es wird ausschließlich auf Weber Hardware gegrillt, welches der/die Grillmeister/in 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 Grillkursteilnehmer/in einen QR-Code aus. Mit diesem QR-Code kann auf alle Rezepte von den angebotenen Grillkursen zugegriffen werden. Die Teilnehmeranzahl für einen Kurs ist individuell mit der BBQ-Crew GmbH abzustimmen und ist Bestandteil des Angebotes. Abweichungen siehe oben.

2. Leistungen durch den Auftraggeber:

Der Auftraggeber stellt mindestens 1 Person zum Aufbau 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.

TERMINE Grillkurs/ Catering

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot, sowie Kurs Menü können Saison- oder Qualitätsbedingt auftreten.

STORNIERUNG Catering / Location „Spatz & Spezl“ / „HerzGlut“

Eine Stornierung hat IMMER schriftlich zu erfolgen.

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen (laut Angebot) berechnen wir pauschal 150,-€ als Aufwandsentschädigung.

Zusätzlich werden:

90 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 25%,

45 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 50%,

14 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 75%,

7 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 100% des Auftrages berechnet.

STORNIERUNG Grillkurs für geschlossene Gesellschaften

Eine Stornierung hat IMMER schriftlich zu erfolgen.

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen (laut Angebot) berechnen wir pauschal 150,-€ pro Kurs

Zusätzlich:

45 Tage vor dem vereinbartem Termin 50%,

14 Tage vor dem vereinbartem Termin 100%,

des Auftrages / Angebot.

STORNIERUNG öffentlicher Grillkurs

Eine Stornierung durch den Teilnehmer für einen öffentlich termin-gebundenen Grillkurs ist nicht möglich. Die BBQ-Crew GmbH stellt aus Kulanz dem Kunden frei, einen anderen angebotenen öffentlichen Termin zu wählen. Dies ist möglich bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Danach verfällt das Ticket und die „Umwandlung“.

Bei unentschuldigtem Fernbleiben eines verbindlich gebuchten Grillkurs-Termins eines Teilnehmers verfällt der Anspruch auf Umwandlung.

Im Falle einer Stornierung der Veranstaltung durch die BBQ-Crew GmbH (zu geringe Teilnehmeranzahl) ist der Veranstalter berechtigt, nach Rücksprache mit dem Teilnehmer dessen Ticket auf einen anderen öffentlichen Grillkurs umzubuchen.

Rücktritt durch die BBQ-Crew GmbH

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist die BBQ-Crew GmbH in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage der BBQ-Crew GmbH auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

2. Ferner ist die BBQ-Crew GmbH berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von der BBQ-Crew GmbH nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden; die BBQ-Crew GmbH begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der BBQ-Crew GmbH in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der BBQ-Crew GmbH zuzurechnen ist.

3. Bei berechtigtem Rücktritt der BBQ-Crew GmbH entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz.

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 anzufordern und müssen im Angebot kalkuliert sein.

Hier entsteht pro Verleih-Stück (Teller, Messer, Gabel, Löffel, Glas oder Tasse) eine Leihgebühr von 0,50€.

Alle geliehenen Gegenstände müssen gereinigt zurückgegeben werden. Werden ungereinigte Gegenstände zurückgegeben, wird eine Reinigungspauschale von 180,-€ in 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 kann erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Der Kunde darf die Mietgegenstände nicht zweckfremden 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.

HYGIENE UND GESUNDHEIT

Jeder Kunde ist verpflichtet, alle Hinweise der Kursleitung zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln uns 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 Leistungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Firma BBQ-Crew GmbH. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Abs.2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand ebenfalls 96450 Coburg.

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 (auch in unserer Lokation) hat der Auftraggeber zu entsorgen und wird nicht von der BBQ-Crew GmbH mitgenommen oder entsorgt.

Stand 01.10.2025

BBQ-Crew GmbH
Lauterburgstraße 10c
96450 Coburg