

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Weller Catering GmbH + Co. KG und Feinkosterei Weller® Feinkost + Metzgerei GmbH



VORRANG

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen; abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur dann wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden. Die Abnahme unserer Leistung gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ANGEBOT & PREISE

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle ausgewiesenen Preise für Speisen und Getränke in unserer Cateringmappe sowie auf unserer Homepage, sind Abholpreise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Servicepersonal, Ausstattungsgegenstände und Transportkosten sind in den Buffett- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert angeboten und in Rechnung gestellt. Die Korrektur eventueller Druckfehler behalten wir uns vor. Je nach Auftragsvolumen kann eine angemessene Vorauszahlung vereinbart werden. Eine Preiserhöhung behalten wir uns vor, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen.

PREISE & ZAHLUNGEN

Im Veranstaltungsvertrag wird ein voraussichtlicher Gesamtpreis („Grundpreis“) ausgewiesen, wobei wir jeweils klarstellen, ob und inwieweit Getränke im Grundpreis inbegriffen sind. Der Grundpreis erhöht sich um die jeweils geltende gesetzliche Umsatzsteuer. Wir sind berechtigt, dem Auftraggeber folgende Abschlagszahlungen in Rechnung zu stellen: Bei einem Grundpreis bis 5.000,00 € eine Abschlagszahlung i. H. v. 50 % des Grundpreises, bei einem Grundpreis ab 5.000,01 € eine Abschlagszahlung i. H. v. 75 % des Grundpreises. Abschlagszahlungen sind rechtzeitig erfolgt, wenn uns die Abschlagssumme lt. Auftragsbestätigung vor der Veranstaltung gutgeschrieben wird. Abschlagsrechnungen, die mit kürzerer Frist erteilt werden, sind sofort fällig. Skonto kann nicht gewährt werden. Unsere Schlussrechnungen sind 10 Tage nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig. Skonto kann nicht gewährt werden.

MINDESTBESTELLWERT

Der Mindestbestellwert für jeden Auftrag beträgt 250,00 Euro. Für Bestellungen unter 250,00 Euro berechnen wir einen Aufschlag für Verwaltungs- und Organisationsaufwand in Höhe von 25,00 Euro.

AUFTRAGSERTEILUNG

Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden anerkannt. Aufträge gelten nur dann als vereinbart, wenn Sie von uns eine schriftliche Auftragsbestätigung erhalten haben. Bei einem Auftragsvolumen über 250,00 Euro unterbreiten wir Ihnen in der Regel vorab ein schriftliches Angebot, in dem wir Ihnen den spätesten Termin zur Auftragserteilung aufgeben. Bei sehr kurzfristigen Bestellungen behalten wir uns die Berechnung von Mehraufwand vor. Mit versenden unserer Auftragsbestätigung gilt der Auftrag auch ohne Rückmeldung als erteilt.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffett- und Speiseangebot können saison- und qualitätsbedingt auftreten.

AUSLIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht immer vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt uns der Kunde eine Toleranz von 40 Minuten vor und nach der vereinbarten Lieferzeit ein. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme und Prüfung der geordneten Waren und quittiert den Erhalt. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme auf den Lieferpapieren zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor. Sonn- und Feiertags berechnen wir einen pauschalen Aufschlag von 125 Euro.

TRANSPORTKOSTEN

Die uns entstehenden Fahr- und Abladezeiten berechnen wir nach Aufwand pro Stunde oder nach Absprache. Bei jeder Lieferung berechnen wir mindestens eine Stunde Transport. Sollten zum Entladen mehrere Kräfte nötig sein, wird der zusätzliche Personalaufwand gesondert in Rechnung gestellt.

HAFTUNG

Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

BUFFETAUFBAU

Der Buffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird.

PERSONAL

Dienstleistungen von Servicekräften, Büfetkräften, Köchen, Hostessen, Auf- und Abbaupersonal, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern oder ähnlichem Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

BESICHTIGUNG VOR ORT

Ein Besichtigungstermin vor Ort gilt als Sonderleistung, die gesondert vereinbart und ggf. in Rechnung gestellt wird.

VERTRAGSZWECK

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

ABHOLUNG VON LEIHGUT

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in und/oder auf Leihbehältern, -platten oder geschirrt. Diese werden nach Vereinbarung möglichst am Folgetag abgeholt. Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin und im grob gereinigten Zustand zur Abholung bereit. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigungen an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet. Die entstehende Fahrzeit für die Abholung des Geschirrs, berechnen wir nach Aufwand pro Stunde oder zu einem Festpreis.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 500,00 Euro können wir eine gestaffelte Vorauszahlung verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren. Barzahlung ist nur nach vorheriger Vereinbarung möglich.

STORNIERUNG

Bei Veranstaltungen und Lieferungen ab Beauftragung 40 %. 40 Tage vor dem Ausführungsdatum 60%, 20 Tage vor dem Ausführungsdatum 80% und ab 10 Tage vor dem Ausführungsdatum 100 %. Sollten aufgrund erteilter Aufträge unsererseits andere Gewerke oder Dienstleistungen beauftragt worden sein und hierfür Stornierungskosten anfallen oder andere Kosten in direktem Zusammenhang angefallen sein, wie u.a. Planungs-, Beschaffungs- und/oder Organisationskosten, so müssen und werden wir Ihnen diese gem. den AGB's der Dienstleister in Rechnung stellen. Anzahlungen bleiben dabei immer beim Auftragnehmer.

RÜCKTRITT DURCH DEN AUFTRAGNEHMER

Der Auftragnehmer ist zum Rücktritt vom Veranstaltungsvertrag berechtigt, wenn der Auftraggeber trotz Mahnung und Verstreichens einer angemessenen Nachfrist eine Abschlagszahlung schuldig bleibt, obwohl er in unserer Mahnung auf das vorliegende Rücktrittsrecht hingewiesen wurde, der Auftragnehmer aufgrund von Tatsachen, die ihm nach Abschluss des Veranstaltungsvertrags bekannt werden, begründeten Anlass zu der Annahme hat, die geplante Veranstaltung könne den reibungslosen Ablauf seines Geschäftsbetriebs oder das Ansehen des Auftragnehmers in der Öffentlichkeit gefährden. Im Falle des Rücktritts ist der Auftragnehmer berechtigt, zusätzlich Schadensersatzansprüche geltend zu machen. Macht der Auftragnehmer von dieser Möglichkeit Gebrauch, kann er zwischen der Geltendmachung einer Schadenspauschale entsprechend § 4 Nr. 2 oder der Geltendmachung des tatsächlich entstandenen Schadens wählen. Entscheidet sich der Auftragnehmer für die Geltendmachung der Schadenspauschale, gilt § 4 Nr. 3 entsprechend.

EIGENTUMSVORBEHALT

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

ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis sich ergebenden Streitigkeiten ist Stuttgart.

SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.

Stand: 01.10.2021

WELLER – DAS ORIGINAL

Schloßstraße 61 70176 Stuttgart T 0711.6155 35 35 F 0711.61 55 35 55 catering@weller-dasoriginal.de www.weller-dasoriginal.de
Weller Catering GmbH + Co. KG HRA 12384 Persönlich haftende Gesellschafterin: Feinkosterei® Weller Feinkost & Metzgerei GmbH
HRB 17984 Geschäftsführer: Carsten Weller

