

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Gastronomie

Allgemeines

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle angebotenen Leistungen des Gasthofes (Gasthof Goldener Adler in Delitzsch - nachstehend Restaurant, bzw. Restaurantbetreiber / Inhaber / Pächter genannt) mit ihren Vertragspartnern (Veranstalter). Rechtsbeziehungen zwischen dem Veranstalter und einem Dritten betreffen das Rechtsverhältnis zwischen dem Restaurant und dem Veranstalter nicht. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies schriftlich vereinbart wurde.

Der Vertrag ist geschlossen, sobald ein Catering, das Restaurant, andere Räume oder sonstige Lieferungen und Leistungen bestellt und zugesagt sind. Dies kann auch mündlich, per Email, per Fax, telefonisch oder persönlich sein.

Ist der Veranstalter nicht der Besteller selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag. Wird das Restaurant durch höhere Gewalt oder Streik in der Erfüllung seiner Leistungen behindert, so kann hieraus keine Schadenersatzpflicht abgeleitet werden.

Das Restaurant verfügt über eine Betriebshaftpflichtversicherung. Der Veranstalter wird schon jetzt darauf hingewiesen, dass er für den Fall eines erweiterten Versicherungsschutzes hierfür selbst Sorge zu tragen hat.

Musiker- und Künstlergagen müssen bei einer Beauftragung durch den Restaurantbetreiber im Voraus durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt werden. Anfallende GEMA-Gebühren trägt grundsätzlich der Veranstalter. Er hat auch für die entsprechende Anmeldung Sorge zu tragen.

Zahlungsbedingungen

Alle Preise im kaufmännischen Verkehr verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer / im privaten Verkehr inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angebote, die sich auf das Restaurant beziehen verstehen sich in jedem Fall inklusive MwSt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Zugang ohne Abzug zahlbar, der Rechnungszugang kann auch per Fax oder Email erfolgen. Der Verzug tritt, ohne weitere In-Verzug-Setzung mit dem 11. Tage ab Zugang der Rechnung an, der Restaurantbetreiber ist berechtigt dann Zinsen in Höhe der gesetzlichen Möglichkeiten in Anspruch zu nehmen. Der Restaurantbetreiber ist im Vorfeld einer Veranstaltung berechtigt eine Vorauszahlung zu verlangen, es gelten die gleichen Zahlungsbedingungen wie bei der Stellung einer Rechnung.

Der Veranstalter kann nur mit unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen gegenüber Ansprüchen des Restaurantbetreibers aufrechnen. Bei fruchtlosem Verstreichen einer Nachfrist von 10 Tagen mit Ablehnungsandrohung kann der Restaurantbetreiber vom Vertrag zurücktreten. Bei berechtigtem Rücktritt durch den Restaurantbetreiber hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadenersatz. Tritt der Veranstalter früher als drei Monate vor dem

Veranstaltungstermin zurück, ist der Restaurantbetreiber berechtigt 20 % des Angebotspreises in Rechnung zu stellen. Tritt der Veranstalter zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Restaurantbetreiber berechtigt 35 % des entgangenen Umsatzes, bzw. vereinbarten Überlassungskosten (z.B. Raummiete) in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Umsatzes bzw. der Überlassungskosten. Die Berechnung des Umsatzes erfolgt nach der Formel: Angebotspreis (Speisen, Getränke, ggf. Sonstiges) x Personenzahl. Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten.

Änderungen der Teilnehmerzahl oder VA-Zeit

Der Veranstalter ist verpflichtet dem Restaurantbetreiber die Anzahl der Teilnehmer (garantiert) an der Veranstaltung spätestens 3 Tage vor dem Termin mitzuteilen. Teilt er die tatsächliche Teilnehmerzahl erst in einem Zeitraum zwischen 3 Tagen und 24 Stunden vor der Veranstaltung mit ergibt sich ein Eilaufschlag von 10 % auf das vorgelegte Angebot. Veränderungen 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn oder Verabsäumung der Mitteilung der garantierten Teilnehmerzahl führen dazu, dass der Restaurantbetreiber die Leistung gemäß Ihrem Angebot erbringen wird. Nachteile, die dem Veranstalter hieraus entstehen, gehen nicht zu Lasten des Restaurants. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist der Restaurantbetreiber berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen, für eine Abweichung von 10 bis 20 % um 15 %, darüber hinaus um bis zu 20 %. Sollte die tatsächliche Teilnehmerzahl von der (garantierten) Teilnehmerzahl um mehr als 40 % abweichen, ist der Restaurantbetreiber berechtigt die Leistung zu verweigern.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter sieht davon ab, selbst Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitzubringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In solchen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet.

Technische Einrichtungen

Der Veranstalter stellt dem Restaurant bei Catering außer Haus die notwendigen technischen Einrichtungen kostenfrei zur Verfügung. Geschieht dies bis zu 6 Stunden vor der Veranstaltung nicht, ist der Restaurantbetreiber berechtigt, die notwendigen technischen Einrichtungen erstellen zu lassen. Der Veranstalter verpflichtet sich die in Rechnung gestellten Kosten, zuzüglich eines zusätzlichen Kostenanteils von 25% an den Restaurantbetreiber zu bezahlen. Stellt der Veranstalter keine technischen Einrichtungen zur Verfügung, ist der Restaurantbetreiber berechtigt die Veranstaltung bis zu ihrem Beginn abzusagen, der Veranstalter verpflichtet sich in diesem Fall 70 % des Speise- und Getränkeumsatzes (gemäß der oben erwähnten Speisenumsatzformel) zu bezahlen. Der Veranstalter stellt den Restaurantbetreiber von Ansprüchen Dritter frei insoweit er nicht grob fahrlässig oder vorsätzlich gehandelt hat. Der Veranstalter ist verpflichtet dem Restaurantbetreiber schriftlich auf Gefahren erhöhende Momente (auch bezüglich der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten) hinzuweisen.

Verlust oder Beschädigung

Seitens des Veranstalters, seiner Beauftragten und seiner Gäste eingebrachter Sachen trägt der Veranstalter selbst Sorge. Verlust oder Schäden die vom Restaurantbetreiber verursacht wurden, werden auf Nachweis im Falle von Vorsatz

und grober Fahrlässigkeit ausgeglichen. Darüber hinaus gehende Ansprüche bestehen gegenüber ihm nicht. Die Einbringung von Dekorationsmaterial und sonstigen Ausstattungsteilen muss zwischen den Parteien schriftlich vereinbart werden. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen hat der Veranstalter dem Restaurantbetreiber bis 48 Stunden vor der Veranstaltung vorzuweisen. Falls er dies versäumt, ist er berechtigt, den Vertrag zu kündigen und 70 % der Überlassungskosten (z.B. Raummiete) bzw. Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß der Speisenumsatzformel zu fordern. Soll seitens dem Restaurantbetreiber eine notwendige Genehmigung eingeholt werden, zahlt der Veranstalter hierfür pauschal € 50,00 zuzüglich der Gebühren.

Nichtidentität zwischen Veranstalter und Auftraggeber

Alleiniger Vertragspartner des Restaurantbetreibers ist der Veranstalter. Ihn betreffen keine weiteren vertraglichen Vereinbarungen mit Dritten, dies obliegt dem Veranstalter. QQQ ist berechtigt bis zum Beginn der Veranstaltung von dem Vertrag zurückzutreten, wenn der Veranstalter nicht eine solche Erklärung abgibt. Für den Fall des Rücktritts vom Vertrag ist der Restaurantbetreiber berechtigt 70 % der Überlassungskosten (z.B. Raummiete), bzw. Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß der Speisenumsatzformel zu fordern. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.

Hausrecht

Der Restaurantbetreiber behält sich das Hausrecht ausdrücklich vor.

Hunde

Das Mitbringen von Hunden bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des Restaurantbetreibers. Das Mitbringen von anderen Haustieren (außer Hunden) ist nicht gestattet. Der Gast ist dazu verpflichtet, den Wunsch einen Hund mitzubringen, beim Restaurantbetreiber im Vorfeld abzufragen.

Parken:

Das Parken im Innenhof ist ausschließlich nach Freigabe durch den Restaurantbetreiber gestattet.

Haftung:

Das Restaurant übernimmt bei Verlust von Wertsachen (Ablagen an der Garderobe, auch Schmuck, Bargeld, Laptop, Handy, usw.) ausdrücklich keine Haftung.

Video-Überwachung

Das Restaurant kann Videoüberwachungen im Bereich der Eingänge, des Durchgangsbereiches und im Parkplatz- / Außenbereich aus Sicherheitsgründen vornehmen.

Verweise:

Bei Zuwiderhandlungen gegen Recht und Sauberkeit kann der Restaurantbetreiber, bzw. dessen Mitarbeiter in Ausübung des Hausrechtes den Gast, bzw. die Gästegruppe des Hauses mit sofortiger Wirkung verweisen, wenn der Gast oder die Gästegruppe dem Ruf, der Sicherheit oder dem Ansehens des Restaurantes schadet, im Verdacht steht Straftaten zu begehen oder andere Gäste, Bewohner, Passanten oder Nachbarn belästigt, wiederholt stört oder gefährdet. Betrunkene Gäste werden des Hauses verwiesen.

Rauchen

Das Rauchen im gesamten Gaststättenbereich einschl. dem Durchgangsbereich und Innenhof (ab 22:00 Uhr) ist nicht gestattet. Auch Hotelgäste, Bewohner, Passanten oder Nachbarn dürfen von Rauchern weder belästigt (aufsteigender Rauchqualm / Lärm), gestört oder gefährdet werden.

Nachtruhe:

Ab 22:00 besteht Nachtruhe. Evtl. im Innenhof parkende Fahrzeuge sind zuvor auf die Parkplätze außerhalb umzuparken. Die Vorgaben für das Rauchen sind zu beachten.

Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages sollen lediglich aus Beweisgründen schriftlich erfolgen. Erfüllungsort ist der Veranstaltungsort, Zahlungsort ist der Sitz des Restaurantbetreibers. Ausschließlicher Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant-Standortes. Es gilt ausschließlich Deutsches Recht.

Sollte eine der vorgenannten Bestimmungen unwirksam sein, so berührt dies die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr näherkommenden gültigen Bestimmung.