

## Allgemeine Geschäftsbedingungen von ess.brand

### 1. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für Geschäfte zwischen ess.brand, Till Heinz (nachfolgend Auftragnehmer genannt) und Unternehmen, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder Verbrauchern (nachfolgend Auftraggeber genannt).

Die nachstehenden Bedingungen sind Bestandteil sämtlicher Verträge, welche zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer geschlossen werden, ohne dass es eines Widerspruchs des Auftragnehmers bedarf. Entgegenstehende oder von diesen AGB abweichende Bedingungen werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn der Auftragnehmer diesen ausdrücklich schriftlich zustimmt.

Diese AGB gelten für sämtliche, auch künftige von dem Auftragnehmer angebotenen Leistungen, wie z.B. die Lieferung von Speisen und Getränken Serviceleistungen sowie Verleih oder zur Verfügung Stellung von Party- und Eventzubehör jeglicher Art.

### 2. Vertragsanbahnung / Vertragsschluss

Nach Kontaktaufnahme und Erstbesprechung unterbreitet der Auftragnehmer dem Auftraggeber ein schriftliches, ausführliches Angebot mit den zu erbringenden Leistungskomponenten. Ausschließlich die ausdrückliche, schriftliche Annahme dieses Vertragsangebots (per E-Mail oder Post ist ausreichend) führt zu einem Vertragsschluss und verpflichtet den Auftragnehmer. Änderungen des Angebots, mündlich oder fernmündlich durch den Auftraggeber, stellen ein neues Angebot dar und bedürfen wiederum erneut der schriftlichen Annahme durch den Auftragnehmer.

Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung sicher zu stellen, muss der erteilte Auftrag sowie die genaue Teilnehmerzahl als auch Änderungswünsche spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn in Schriftform eingegangen sein.

Der Auftraggeber versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

### 3. Leistungsumfang

Der geschuldete Leistungsumfang ergibt sich aus dem geschlossenen Vertrag. Zu darüber hinausgehenden Leistungen ist der Auftragnehmer nicht verpflichtet.

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt gegebenenfalls auf/in Anrichtengeschir, Warmhaltegeräten und Transportmaterialien. Sofern vereinbart werden auch Teller, Besteck und dergleichen zur Verfügung gestellt. Diese Leihgegenstände bleiben im Eigentum des Auftragnehmers und werden nach der Veranstaltung von dem Auftragnehmer wieder mitgenommen. Können die Leihgegenstände zum vereinbarten Termin nicht zurückgegeben/zurückgenommen werden oder zurückgebracht werden, behält sich der Auftragnehmer, vor weitere Tagesleihgebühren für die Gegenstände in Rechnung zu stellen. Sämtliche Mietgegenstände dürfen ausschließlich zum vereinbarten, bestimmungsgemäßen Zweck und am vereinbarten Ort genutzt werden.

Der Auftraggeber trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für die zur Verfügung gestellten Leihwaren. Diese sind pfleglich zu behandeln und nicht zu beschädigen. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach der Reinigung ermittelt werden.

Bei Fehlmengen, Bruch oder Beschädigung gehen die Kosten der Wiederbeschaffung oder erforderliche Reparaturen zu Lasten des Auftraggebers.

### 4. Liefertermine/Verfügbarkeit

Vertragliche vereinbarte Liefertermine sind grundsätzlich bindend. Der Auftragnehmer wird von der Lieferverpflichtung frei, wenn er an der Erfüllung seiner Verpflichtung durch den Eintritt von unvorhersehbaren außergewöhnlichen Umständen (z.B. höhere Gewalt, Streik, etc.) gehindert wird und welche trotz nach den Umständen des Einzelfalles zumutbaren Sorgfalt nicht abgewendet werden konnte und hierdurch die Lieferung oder Leistung unmöglich wird. Wird der Auftragnehmer aufgrund dessen von der Leistung frei, stehen dem Auftraggeber weder Schadensersatzansprüche noch Rücktrittsrechte zu; vielmehr ist dieser zur Erstattung derjenigen Aufwendungen verpflichtet, welche der Auftragnehmer bis zum Eintritt des Leistungsbefreienden Ereignisses hatte.

Besonderheiten, welche den Lieferort betreffen und gegebenenfalls die Leistungserbringung des Auftragnehmers tangieren können sind bei der Bestellung mitzuteilen, damit diese zeitlich und organisatorisch berücksichtigt werden können.

Das umfangreiche Speisensortiment ist immer wieder saisonal bedingten Einflüssen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht verfügbar sein, behält sich der Auftragnehmer in Absprache mit dem Auftraggeber das Recht vor, einen Austausch gegen höherwertige, zumindest aber gleichwertige Ware vorzunehmen.

### 5. Zahlung

Die Abrechnung erfolgt auf Basis des geschlossenen Vertrages und der darin enthaltenen Vereinbarungen und Festsetzungen. Die genannten Preise verstehen sich rein netto, zzgl. der jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer. Die

in Angeboten genannten Preise gelten nur für den jeweiligen Gesamtauftrag und die damit verbundene Personenzahl, d.h. eine verspätete Reduktionen der Gästezahl und der angebotenen Leistungen führen nicht zu einer Veränderung des Gesamtpreises.

Speisen werden gemäß der schriftlichen Vereinbarung abgerechnet, andere Leistungen wie Getränke, Personal, etc. nach tatsächlichem Aufwand. Die sich ergebende Endabrechnung ist innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug auf das in der Rechnung angegebene Konto des Auftragnehmers zu überweisen.

Bei Zahlungsverzug können bei Unternehmen 8 % und bei Privatpersonen 5 % Verzugszinsen über dem Basis Zinssatz (EZB) verlangt werden.

Bei Veranstaltungen mit einem Auftragsvolumen ab EUR 2.000,00 wird eine Anzahlung in Höhe von 50 %, ab einem Auftragsvolumen von mehr als EUR 6.000,00 in Höhe von 70 % vorab in Rechnung gestellt. Diese Anzahlung ist bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.

Erfolgt die Zahlung nicht vertragsgemäß und kommt es aufgrund dessen zu einer Mahnung durch den Auftragnehmer, so hat der Auftraggeber EUR 10,00 pro Mahnung an Mahngebühren zu zahlen.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur endgültigen Bezahlung aller offenen Forderungen Eigentum des Auftragnehmers.

### 6. Stornierung

Der Auftragnehmer ist jederzeit berechtigt, den Auftrag zu stornieren. In diesem Fall entstehen folgende Stornogebühren:

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen wird berechnet, bei 10 Tagen vor dem vereinbarten Liefertermin 30 %, bei 3 Tagen vor dem vereinbarten Liefertermin 50 % des Auftrages. Für spätere Stornierungen behalten wir uns vor, bis zu 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen. Im Einzelfall können Stornogebühren in den vereinbarten Aufträgen abweichend geregelt werden.

### 7. Mängel

Festgestellte Mängel wegen unvollständiger oder nicht vertragsgerechter Leistung, bzw. erkennbare Mängel bei Speisen sind unverzüglich mündlich anzuzeigen, um für Abhilfe sorgen zu können. In jedem Falle ist der Mangel spätestens bis zum Ende der Veranstaltung dem Restaurantleiter mitzuteilen. Geschieht dies nicht, gilt die Ware als genehmigt. Ansprüche auf Schadenersatz sind dann ausgeschlossen, es sei denn, der Auftragnehmer handelte nachweislich vorsätzlich oder grob fahrlässig. Anderes gilt nur dann, wenn es sich um versteckte Mängel handelt.

### 8. Gewährleistung/Schadensersatzpflicht

Schadensersatzansprüche wegen Mangelhaftigkeit der Ware oder Verletzung einer Vertragspflicht sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei Schäden durch Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Kunden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers oder seines Erfüllungsgehilfen beruhen und nicht bei grobem Verschulden und/oder Vorsatz.

Grundlage für die Geltendmachung von Ansprüchen wegen Fehlens einer zugesicherten Eigenschaft und Leistung ist die ausdrückliche Bezeichnung und Benennung dieser zugesicherten Eigenschaft in der schriftlichen Auftragsbestätigung. Im übrigen sind derartige Ansprüche ausgeschlossen.

Eine Haftung des Auftragnehmers im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den reinen Warenwert.

### 9. Sonstiges/Gerichtsstand

Änderungen und Ergänzungen dieser Bedingungen erfordern zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Anwendbares Recht ist ausschließlich jenes der Bundesrepublik Deutschland Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Nürnberg.

### 10. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder nichtig sein oder werden, so berührt dies die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen dieses Vertrages nicht. Die Parteien verpflichten sich unwirksame oder nichtige Bestimmungen durch neue Bestimmungen zu ersetzen, die dem in den unwirksamen oder nichtigen Bestimmungen enthaltenen wirtschaftlichen Regelungsgehalt in rechtlich zulässiger Weise entsprechen. Entsprechendes gilt, wenn sich in dem Vertrag eine Lücke herausstellen sollte. Zur Ausfüllung der Lücke verpflichten sich die Parteien auf die Etablierung angemessener Regelungen in diesem Vertrag hinzuwirken, die dem am nächsten kommenden, was die Vertragschließenden nach dem Sinn und Zweck des Vertrages bestimmt hätten, wenn der Punkt von ihnen bedacht worden wäre.