

# Haberl Gastronomie

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bewirtungen sowie Veranstaltungen und Bankettleistungen der Haberl Gastronomie e. K.**

### **1. GELTUNGSBEREICH**

- 1.1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für gastronomische Dienstleistungen sowie Verträge über Veranstaltungen in den Räumen der Betriebe der Haberl Gastronomie e. K., Verwaltungssitz Linienstraße 93, 82041 Oberhaching (folgend: „Betrieb“) zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. (folgend: „Veranstaltung“), sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Betriebes.
- 1.2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorab vom Betrieb schriftlich bestätigt wurde.

### **2. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, VERANSTALTER**

- 2.1. Vertragspartner sind der Betrieb und der Kunde.
- 2.2. Im Falle der Reservierungsanfrage über die Website kommt die Reservierung wie folgt zustande: Die Reservierungsanfrage des Kunden stellt sein Angebot auf Reservierung dar. Anschließend erhält der Kunde eine Reservierungsbestätigung per Email. Diese Reservierungsbestätigung stellt die Annahme des Vertragsangebots dar. Im Falle einer telefonischen Reservierungsanfrage kommt die Reservierung unmittelbar durch telefonische Bestätigung der telefonischen Anfrage des Kunden durch den Betrieb zustande.
- 2.3. Im Falle der verbindlichen Buchung einer Veranstaltung kommt der Vertrag nach Erstellung eines entsprechenden Angebots durch den Betrieb durch Annahme des Kunden durch Übermittlung der unterschriebenen Veranstaltungsbestätigung an den Betrieb zustande. Nachträglich erfolgte mündliche Nebenabreden oder nachträgliche Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch den Betrieb.
- 2.4. Bei der Buchung von Veranstaltungen ist der Kunde für die Veranstaltung der verantwortliche Veranstalter. Er versichert, nicht im Auftrag eines Dritten, dem Betrieb nicht genannten Veranstalters zu handeln und die Räume nicht Dritten als Veranstaltungsräume zu überlassen. Die Untervermietung wird ausgeschlossen.
- 2.5. Die Durchführung politischer Veranstaltungen ist nicht zulässig. Sollte es auf der Veranstaltung zur Kundgebung oder Verbreitung politischer Meinungen oder rechtswidriger Inhalte kommen, hat der Kunde auf Unterlassung hinzuwirken und soweit erforderlich die entsprechenden Teilnehmerinnen oder Teilnehmer von der Veranstaltung auszuschließen.

### **3. PREISE, ANZAHLUNG, ZAHLUNG**

- 3.1 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Umsatzsteuer.
- 3.2 Rechnungen des Betriebs ohne angegebenes Fälligkeitsdatum sind binnen vierzehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zur Zahlung fällig.

- 3.3 Eine Rechnungsstellung ins Ausland ist nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung durch den Betrieb möglich.
- 3.4 Der Betrieb ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.
- Wird der Vertragsumfang erweitert, ist der Betrieb berechtigt, eine der Vertragserweiterung entsprechende zusätzliche Anzahlung zu verlangen.
- 3.5 Gehen vereinbarte Anzahlungen nicht fristgerecht ein, ist der Betrieb außerdem berechtigt, die Vorauszahlung des gesamten als Mindestumsatz vereinbarten Betrags zu verlangen.
- 3.6 Gehen vereinbarte Anzahlungen nicht fristgerecht ein, ist der Betrieb zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

## **4. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)**

- 4.1 Tritt der Kunde länger als einen Monat vor dem vereinbarten Termin vom Vertrag zurück, so ist dies für ihn kostenfrei.
- 4.2 Tritt der Kunde zwischen 30 und 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Betrieb zur Berechnung von 30 Prozent des Mindestumsatzes berechtigt.
- 4.3 Tritt der Kunde zwischen 14 und 8 Tage vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Betrieb zur Berechnung von 50 Prozent des Mindestumsatzes berechtigt.
- 4.4 Ein Rücktritt von kürzer als 7 Tage vor dem vereinbarten Termin ist nicht möglich und berechtigt den Betrieb zur Berechnung von 100 Prozent des Mindestumsatzes.
- 4.5 Der Mindestumsatz steht falls im Vorhinein vereinbart im Vertrag oder erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x vereinbarte Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so berechnet sich der Mindestumsatz anhand der Tagungspauschale anstatt nach dem vereinbarten Menüpreis.
- 4.6 Bei Rücktritt des Kunden kann der Betrieb nicht mehr abbestellbare Sonderleistungen (z.B. Musik, Blumenschmuck) an den Kunden weiterberechnen.

## **5. RÜCKTRITT DES BETRIEBS**

- 5.1 Der Betrieb ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- Höhere Gewalt, Streiks (auch von Lieferanten) oder andere vom Betrieb nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
  - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Veranstaltungszweck sein;
  - der Betrieb begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Betriebes in der Öffentlichkeit gefährden kann.
  - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- 5.2 Der Rücktritt des Betriebs begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

## **6. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL ODER DER VERANSTALTUNGSZEIT**

- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Betrieb spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Betriebs. Der

# Haberl Gastronomie

Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber die vom Kunden genannte, erhöhte Teilnehmerzahl.

- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Betrieb frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Betriebs. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95 % der ursprünglich vereinbarten Teilnehmerzahl.
- 6.3 Erfolgt keine Mitteilung des Kunden oder Zustimmung des Betriebes über eine Erhöhung oder Reduzierung der Teilnehmerzahl, so kann der Betrieb diese ablehnen.
- 6.4 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist der Betrieb berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen.
- 6.5 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt der Betrieb diesen Abweichungen zu, so wird der durch die Leistungserweiterung zusätzlich erforderliche Personaleinsatz nach dem hierfür vereinbarten Stundensatz in Rechnung gestellt.

## **7. LEISTUNGSUMFANG UND -ÄNDERUNGEN**

- 7.1 Der Betrieb behält sich vor, bei den vereinbarten Speisen und Getränken eine Änderung für den Fall vorzunehmen, dass aus nicht durch den Betrieb zu vertretenden Gründen Teile des Menüs durch andere, gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen. Der Betrieb wird sich bemühen, den Kunden rechtzeitig zu informieren und trägt dafür Sorge, dass das Ersatzprodukt dem Charakter des ersetzten Produktes möglichst nahe kommt.
- 7.2 Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Betrieb. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 7.3 Die Veranstaltungsvereinbarung umfasst die Grundreinigung der Veranstaltungsräume und die Entsorgung üblicher Abfälle der Veranstaltung. Den Abfall, der aus vom Kunden oder seinen Gästen selbst mitgebrachten Sachen herrührt, z.B. Geschenkverpackungen hat der Kunde selbst zu entsorgen. Tut der Kunde dies nicht, wird der Betrieb die Entsorgung vornehmen und dem Kunden gegenüber die tatsächlich entstandenen Kosten in Rechnung stellen. . Gleiches gilt für außergewöhnliche Verschmutzungen des Veranstaltungsraumes.
- 7.4 Bei Veranstaltungen mit mehr als 250 Personen hat der Kunde auf eigene Kosten für die Anwesenheit eines Sanitäters zu sorgen. Auf Wunsch des Kunden beauftragt der Betrieb entsprechende Institutionen mit der Gestellung eines Sanitäters.
- 7.5 Im Fall musikalischer Darbietungen hat der Kunde die Wahrung der entsprechenden Schutzrechte (GEMA) sicherzustellen.
- 7.6 Der Betrieb kann bei ungünstigen Witterungsbedingungen nach eigenem pflichtgemäßem Ermessen die Planung an die Witterung anpassen, also beispielsweise Schirme oder Bestuhlung im Freien abbauen. Dabei wird auf die Interessen des Kunden größtmögliche Rücksicht genommen.

## **8. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE**

- 8.1 Soweit der Betrieb für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Betrieb von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen oder elektronischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Betriebs bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Kosten, Störungen oder Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, soweit der Betrieb diese nicht zu vertreten hat.

- 8.3 Störungen an vom Betrieb zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt, wobei mehrere Nachbesserungsversuche zulässig sind. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit der Betrieb diese Störungen nicht zu vertreten hat.

## **9. MITGEBRACHTE SACHEN**

- 9.1 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Der Betrieb ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so muss der Kunde die Materialien nach Aufforderung entfernen. Entfernt der Kunde die Materialien nicht, so ist der Betrieb berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Betrieb abzustimmen.
- 9.2 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Tut der Kunde dies nicht, ist der Betrieb berechtigt, die Entfernung und Einlagerung vorzunehmen und dem Kunden gegenüber die tatsächlich entstandenen Kosten in Rechnung zu stellen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, so dass dieser nicht im üblichen Umfang weiterbenutzt werden kann, kann der Betrieb für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.
- 9.3 Der Betrieb ist nicht verpflichtet, die Garderobe oder sonstige mitgebrachte Gegenstände des Kunden zu verwahren und/oder vor dem Zugriff Dritter zu schützen.
- 9.4 Das Mitbringen und Nutzen von Nebelmaschinen, Tischfeuerwerken, Konfetti oder Luftschlangen oder ähnlichem ist aufgrund der möglichen Verfärbungen der Einrichtung nicht erlaubt.

## **10. HAFTUNG**

- 10.1 Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst schuldhaft verursacht werden.
- 10.2 Der Betrieb haftet für Schäden, auch für Vermögensschäden, beim Kunden durch Pflichtverletzungen an anderen Rechtsgütern als Leben, Körper oder Gesundheit nur bei einer Verursachung in Folge grober Fahrlässigkeit oder Vorsatzes. Entstehen die Schäden durch eine Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut und vertrauen darf (Kardinalpflicht), haftet der Betrieb auch im Falle einfacher Fahrlässigkeit.
- 10.3 Vorstehende Haftungsbegrenzung gilt auch für vom Betrieb eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen sowie gesetzliche Vertreter.
- 10.4 Soweit eine Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz aus der Übernahme einer Garantie oder wegen arglistiger Täuschung in Betracht kommt, bleibt sie von den vorstehenden Haftungsregelungen unberührt.
- 10.5 Nimmt ein Kunde nach Ende der Veranstaltung nicht verzehrte Speisen/Getränke mit, übernimmt der Betrieb keine Haftung für Schäden die durch unsachgemäße(n) Lagerung, Transport, hygienische Behandlung oder sonstigen unsachgemäßen Umgang und/oder verspäteten Verzehr verursacht werden.
- 10.5 Der Betrieb weist darauf hin, dass manche Privathaftpflichtversicherungen Schäden bei Veranstaltungen grundsätzlich ablehnen. Der Kunde sollte sich dahingehend informieren und evtl. zusätzlich versichern.

## **11. SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

- 11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen müssen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

# Haberl Gastronomie

- 11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr München. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand München.
- 11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ungültig oder undurchführbar sein oder werden, so bleiben der Vertrag als Ganzes und die übrigen Bestimmungen dieser Bedingungen wirksam. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften. Die Vertragsparteien sind verpflichtet, die ungültige/undurchführbare Bestimmung vom Beginn der Ungültigkeit/Undurchführbarkeit an, unter Berücksichtigung der beiderseitigen Interessen durch eine wirtschaftlich möglichst gleichartige Bestimmung zu ersetzen. Entsprechendes gilt für Lücken.