

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Geltungsbereich

Für die Geschäftsbeziehungen zwischen der Barbecue Point e.U., Inhaberin Barbara Naschenweng (im Folgenden „SmokeHouse Grillcatering“ genannt) und dem Kunden gelten ausschließlich diese allgemeinen Geschäftsbedingungen. Entgegenstehende oder von diesen AGB abweichende Bedingungen erkennt SmokeHouse Grillcatering nicht an und widerspricht ihnen hiermit ausdrücklich. Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur gültig, wenn SmokeHouse Grillcatering diesen ausdrücklich und schriftlich zustimmt.

1. Angebotsgültigkeit & Angebotsstruktur

1.1 Gültigkeit des Angebots

Unsere Angebote sind 5 Kalendertage ab Ausstellungsdatum gültig. Nach Ablauf dieser Frist ist eine erneute Angebotsprüfung (insbesondere Terminverfügbarkeit, Preis) erforderlich.

1.2 Pauschalangebot / Paketpreis

Wir stellen grundsätzlich Pauschalangebote (Paketpreise). Eine Einzelaufstellung der Kostenpositionen erfolgt nicht.

1.3 Ein Angebot pro Anfrage / keine Varianten-Splittung

Pro Anfrage wird ein Angebot gelegt. Dieses kann nach Annahme angepasst, jedoch nicht in Varianten aufgesplittet werden.

2. Warenangebot, Verfügbarkeit & Mengenplanung (Nachhaltigkeit)

2.1 Ersatz bei Nichtverfügbarkeit

Sollten einzelne angebotene Speisen oder Produkte saisonal oder aus anderen Gründen nicht verfügbar sein, behalten wir uns vor, diese durch gleichwertige oder höherwertige Alternativen zu ersetzen.

2.2 Faktorbasiertes Mengenmodell & Reserve

Aus Nachhaltigkeitsgründen erfolgt die Mengenplanung faktorbasiert auf Grundlage von Erfahrungswerten. Wir führen in der Regel eine kleine Reserve von ca. 5-10 % der Speisenmenge mit.

2.3 Vorzeitiges Ausverkaufen bzw. leer werden

Sollte eine Speise dennoch vorzeitig ausverkauft bzw. leer sein, stellt dies keinen Mangel der Leistung dar.

2.4 Freibleibend

Alle angebotenen Waren und Preise verstehen sich freibleibend, sofern nicht ausdrücklich anders vereinbart.

3. Pflichten & Verantwortung des Auftraggebers (Veranstalter)

3.1 Rechtliche, behördliche und gesetzliche Erfordernisse

Der Auftraggeber ist für die Einhaltung sämtlicher rechtlicher, behördlicher und gesetzlicher Erfordernisse am Veranstaltungsort verantwortlich. Dies umfasst insbesondere Genehmigungen, behördliche Auflagen, Sperrstunden, Lärmschutzbestimmungen, Hygienevorgaben sowie die Bereitstellung einer geeigneten Infrastruktur.

3.2 Verwahrung & Zwischenlagerung von Equipment

Der Auftraggeber ist für die sichere Verwahrung und Zwischenlagerung von Equipment (z. B. Food-Service-Material, Grill- oder Küchenequipment) bis zur Abholung bzw. bei Übernachtung des Equipments vor Ort verantwortlich.

Für Verlust oder Beschädigung während dieses Zeitraums haftet der Auftraggeber.

3.3 Bruch, Verlust, Beschädigung – Haftung Auftraggeber

Für Bruch, Verlust oder Beschädigung von zur Verfügung gestelltem Equipment, Mobiliar oder sonstigen Gegenständen haftet der Auftraggeber, sofern diese Schäden nicht nachweislich durch grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Auftragnehmers verursacht wurden.

4. Allergene & Unverträglichkeiten

4.1 Mitteilungspflicht

Der Auftraggeber verpflichtet sich, Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsbedürfnisse der Gäste rechtzeitig und schriftlich bekanntzugeben.

4.2 Kreuzkontamination

Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden. Eine Haftung hierfür ist ausgeschlossen, sofern kein Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorliegt.

5. Personal

5.1 Ansprechperson vor Ort

Absprachen, Weisungen oder Änderungen während der Veranstaltung sind ausschließlich mit dem vor Ort eingesetzten Teamleiter, der sich entsprechend zu erkennen gibt, verbindlich zu treffen.

Andere Teammitglieder sind nicht entscheidungsbefugt und nicht berechtigt, verbindliche Zusagen zu machen oder Erklärungen abzugeben. Für deren Aussagen oder Handlungen kann keine Verantwortung übernommen werden.

6. Mindestabnahme / Mindeststandzeit & Mehrleistungen

6.1 Verbindlichkeit

Für Food-Truck- und Catering-Leistungen gilt die im Angebot definierte Mindestabnahme bzw. Mindeststandzeit als verbindlich, sofern nicht ausdrücklich abweichende Vereinbarungen getroffen wurden.

6.2 Mehrleistungen vor Ort

Verlängerungen der Standzeit oder zusätzliche Leistungen können vor Ort mündlich vereinbart und gesondert in Rechnung gestellt werden.

7. Verrechnung, Personenzahl & Änderungen / Umbuchungen

7.1 Abrechnungsgrundlage

Grundlage der Verrechnung ist die bestellte Garantiemenge bzw. Auftragssumme laut bestätigtem Angebot.

7.2 Änderungen nach Annahme

Nach Annahme des Angebots sind Änderungen ausschließlich gegen Aufzahlung möglich.

7.3 Reduktion oder Erhöhung der Personenzahl

Eine Reduktion oder Erhöhung der im Angebot angeführten Personenzahl kann bei fristgerechter Bekanntgabe bis spätestens 14 Tage vor dem Leistungsdatum nach Möglichkeit berücksichtigt werden. Ein Anspruch auf Anpassung der Personenzahl besteht jedoch nicht.

7.4 Umbuchungen / Änderungen innerhalb 14 Tage

Erfolgen Umbuchungen des Veranstaltungsdatums oder sonstige Änderungen innerhalb von 14 Tagen vor dem Leistungsdatum, behalten wir uns die Verrechnung einer Umbuchungspauschale vor.

Änderungen innerhalb dieses Zeitraums sind grundsätzlich nicht mehr möglich und können – nach Möglichkeit – ausschließlich gegen gesonderten Aufpreis berücksichtigt werden. Ein Anspruch auf Durchführung von Änderungen besteht nicht.

8. Zeiten, Anfahrt & Wartezeiten

8.1 Kalkulationsbasis

Die im Auftrag angegebenen Zeiten (Anfahrt, Aufbau, Abbau und Einsatzdauer) werden auf Basis von Google Maps kalkuliert.

8.2 Abweichungen

Aufgrund von Verkehr, Witterung oder örtlichen Gegebenheiten können Abweichungen entstehen, welche keinen Mangel der Leistung darstellen.

8.3 Wartezeiten

Wartezeiten, die durch fehlenden Zugang, verspätete Freigabe des Standplatzes oder andere vom Auftraggeber zu vertretende Umstände entstehen, gelten als Arbeitszeit und können zusätzlich verrechnet werden.

9. Höhere Gewalt / Wetter / Ausfall Infrastruktur

9.1 Leistungsanpassung

Ereignisse höherer Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände (z. B. extreme Witterung, Strom- oder Wasserausfall, behördliche Anordnungen, Verkehrshindernisse, Unfälle) berechtigen uns, die vereinbarte Leistung angemessen anzupassen.

9.2 Kein Schadenersatz / keine Vertragsauflösung

Ein Anspruch auf Schadenersatz oder Vertragsauflösung besteht in diesen Fällen nicht.

10. Zahlungsbedingungen & Preise

10.1 Fälligkeit

Die Bezahlung erfolgt ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung.

10.2 Zahlungsmodalitäten

30 % Anzahlung bei Auftragserteilung

70 % Restzahlung spätestens 7 Tage vor Auftragsleistung

10.3 Rechnungsnummer

Bei Zahlungen ist unbedingt die Rechnungsnummer anzugeben.

10.4 Umsatzsteuer

Alle Preise verstehen sich exklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

11. Stornobedingungen

11.1 Form & Zeitpunkt

Stornierungen müssen schriftlich erfolgen. Maßgeblich ist der Zeitpunkt des Einlangens der Stornierung.

11.2 Stornogebühren (bestätigter Angebotspreis lt. Auftragsbestätigung)

Es gelten folgende Stornogebühren auf Basis des bestätigten Angebotspreises laut Auftragsbestätigung:

Bei Stornierung nach Auftragserteilung werden 10% der Auftragssumme als Stornogebühr fällig.

Bei Stornierung innerhalb von 6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin werden 30% der Auftragssumme als Stornogebühr fällig.

Bei Stornierung innerhalb von 48 Stunden vor 00:00 Uhr des Veranstaltungstages werden 100% der Auftragssumme als Stornogebühr fällig.

Bereits geleistete Anzahlungen werden auf die Stornogebühr angerechnet.

12. Zahlungsverzug

12.1 Mahn- und Inkassokosten

Bei Überschreitung vereinbarter Zahlungstermine sind sämtliche Mahn- und Inkassokosten vom Auftraggeber zu tragen.

12.2 Verzugszinsen

Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe verrechnet.

13. Gefahrübergang & Buffet-Verantwortung

13.1 Gefahrübergang

Mit Übergabe der Speisen, Getränke oder Mietgegenstände geht die Gefahr auf den Auftraggeber über.

13.2 Lagerung / Temperaturen / Hygiene nach Übergabe

Für unsachgemäße Lagerung, nicht eingehaltene Temperaturen oder hygienische Mängel nach Übergabe wird keine Haftung übernommen.

13.3 Selbstabholung

Bei Selbstabholung erfolgt der Gefahrübergang mit Übergabe an den Auftraggeber.

14. Kautio / Sicherheitsleistung (Geschirr, Mobiliar, Equipment)

14.1 Kautionsrecht

Der Auftragnehmer ist berechtigt, bei der Vermietung von Geschirr, Mobiliar oder technischem Equipment eine angemessene Kautio zu verlangen.

14.2 Abrechnung von Fehlmengen / Bruch / Beschädigung

Fehlmengen, Bruch oder Beschädigungen werden nach Rücknahme und Inventur zum Tagespreis verrechnet. Eine Verrechnung mit der Kautio ist zulässig.

15. Foto- & Videorechte

15.1 Aufnahmen & Nutzung

Der Auftragnehmer ist berechtigt, im Rahmen der Veranstaltung anonymisierte Foto- und Videoaufnahmen der eigenen Leistungen zu erstellen und diese zu Referenz- und Marketingzwecken (z. B. Website, Social Media) zu verwenden, sofern keine berechtigten Interessen des Auftraggebers entgegenstehen.

16. Gerichtsstand und anwendbares Recht

16.1 Gerichtsstand und Rechtswahl

Für alle im Zusammenhang mit der Geschäftsbeziehung zum Kunden entstehenden Meinungsverschiedenheiten und Rechtsstreitigkeiten gilt ausschließlich österreichisches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Für den Fall, dass der Kunde bei Klageerhebung keinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthaltsort im Inland hat und/oder der Kunde Kaufmann ist, wird Wien als Gerichtsstand vereinbart.

Sind oder werden einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen und/oder des durch sie ergänzten Vertrages unwirksam, so wird dadurch die Wirksamkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Vielmehr bleibt der Vertrag und diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen im übrigen für beide Teile wirksam.