

# AGB Restaurant

## I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge (=bestätigte Reservierung und Buchung) über die Bewirtung von Gästen und die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Restaurantbetriebs zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Hochzeiten, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurantbetriebs.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurantbetriebs in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

## II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch den Restaurantbetrieb zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Restaurantbetrieb steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Gaststättenbetrieb eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Der Gaststättenbetrieb haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn der Restaurantbetrieb die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurantbetriebs beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurantbetriebs beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurantbetriebs steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurantbetriebs auftreten, wird der Restaurantbetriebs bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, den Restaurantbetrieb rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

4. Alle Ansprüche gegen den Restaurantbetriebs verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurantbetriebs beruhen.

### **III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung**

1. Der Restaurantbetrieb ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurantbetrieb zugesagten Leistungen zu erbringen

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurantbetriebs zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurantbetriebs an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.

3. Rechnungen des Restaurantbetriebs ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 14 Tagen ab Zugang der Rechnung ( individuelle schriftliche Vereinbarungen in manuellen Verträgen gelten ) ohne Abzug zahlbar. Der Restaurantbetrieb kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist der Restaurantbetriebs berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Restaurantbetrieb bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

4. Der Restaurantbetrieb ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag mündlich oder in Textform vereinbart werden.

5. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist der Restaurantbetrieb berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurantbetriebs aufrechnen oder verrechnen.

### **IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)**

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurantbetrieb geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Restaurantbetriebs in Textform. Erfolgt diese

nicht, so sind in jedem Fall ( sofern schriftlich vereinbart) die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

2. Sofern zwischen dem Restaurantbetriebs und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Gaststättenbetriebs auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Restaurantbetriebs in Textform ausübt.

3. Tritt der Kunde erst zwischen dem 7. und dem 3. Tag vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurantbetriebs berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 50% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 80% des Speisenumsatzes.

4. Bei Rücktritt ohne vorherige Stornierung (No-Show) ist der volle vereinbarte Speisenumsatz zu entrichten.

5. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

## **V. Rücktritt des Gaststättenbetriebes**

1. Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist der Restaurantbetrieb in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurantbetriebs auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.( grundsätzlich findet die ggfls. im Veranstaltungsvertrag schriftlich vereinbarte Bedingung Anwendung)

2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Restaurantbetriebs gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist der Restaurantbetrieb ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist der Restaurantbetrieb berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls- Höhere Gewalt oder andere vom Restaurantbetrieb nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden; - der Restaurantbetrieb begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurantbetriebs in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurantbetriebs zuzurechnen ist; - der

Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist; - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurantbetriebs entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

## **VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit**

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurantbetrieb mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Restaurantbetriebs mündlich bzw. in Textform.

2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Restaurantbetrieb bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinaus gehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.

3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist der Restaurantbetriebs berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt der Restaurantbetrieb diesen Abweichungen zu, so kann der Restaurantbetriebs die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, den Restaurantbetriebs trifft ein Verschulden.

## **VII. Mitbringen von Speisen und Getränken**

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung in Textform mit dem Restaurantbetrieb. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

## **VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse**

1. Soweit der Restaurantbetrieb für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Restaurantbetrieb von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurantbetriebs bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurantbetriebs gehen zu Lasten des Kunden, soweit der Restaurantbetriebs diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Restaurantbetriebs pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Restaurantbetriebs berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann der Restaurantbetrieb eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Restaurantbetriebs ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Restaurantbetrieb zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit der Restaurantbetrieb diese Störungen nicht zu vertreten hat.

## **IX. Verlust oder Beschädigung/Sonderkosten durch Kunden (Vertragsnehmer)**

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurantbetrieb. Der Restaurantbetrieb übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurantbetriebs. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Restaurantbetrieb berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist der Restaurantbetrieb berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurantbetrieb abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf der Restaurantbetrieb die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann der Restaurantbetrieb für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. ( Ausbringung von Konfetti oder ähnlichem Material ist auf dem gesamten Gelände innen wie außen untersagt-Bei Verstoß behält sich der Gastronom eine separate Reinigungspauschale vor bzw.durch die widerrechtliche Ausbringung entstandener Schaden wird per Nachweis in Rechnung gestellt)

## **X. Haftung des Kunden für Schäden**

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden. ( bei Veranstaltungen behält sich der Gastronom vor bei Verschmutzungen die über das normale Maß hinaus gehen , eine zusätzliche Reinigungspauschale nach Aufwand zu berechnen)
2. Der Restaurantbetrieb kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

## **XI. Schlussbestimmungen**

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Standort des Restaurantbetriebs.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurantbetriebs. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurantbetriebs.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.