



Allgemeine Geschäftsbedingungen

für Engels Küche Catering | Stand 01.01.2025

Engels Küche Catering

Heerdterbuschstr. 4, 41460 Neuss

T: 0160.281 48 01

www.engels-kueche.catering

info@engels-kueche.catering

GELTUNGSBEREICH

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, WhatsApp, Fax oder elektronischer Mail bestellt hat.

ANGEBOT UND PREISE

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unserer Internetseite und in Druckerzeugnissen außer Speisekarten genannten Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie mit einer Lieferpauschale berechnet. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

BESTELLUNG

Ihre Bestellung sollte spätestens 7 Tage vor Liefertermin per E-Mail, Fax, Whatsapp, Post oder persönlich erfolgen, bedenke Sie jedoch, dass unsere Kapazitäten auch begrenzt sind. Der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwändige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben. Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

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

AUSLIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.

Bei jeder Lieferung muss mit kleinen Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen auf dem Lieferschein. Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über mehrere Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwändige Gegebenheiten, den Liefer-Ort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwands- pauschale zu berechnen.

BEZAHLUNG

Wir behalten uns vor, bei hoher Vorleistung eine Anzahlungsrechnung 14 Tage vor der Veranstaltung zu stellen. Wird diese nicht innerhalb der Zahlungsfrist beglichen, behalten wir uns eine Stornierung des Auftrages vor. Die erhaltene Anzahlung/en wird/werden auf die Gesamtrechnung angerechnet. Eventuelle Guthaben werden natürlich verrechnet.

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für die ihm überlassene Leihware für Beschädigung oder Verlust. Der Kunde trägt selbst dann die Verantwortung, falls er nicht vor Ort sein sollte und die Ware in einer Event Location/Veranstaltungsort etc. verbleibt.

Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

SAISONALE ABWEICHUNGEN

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

GEWÄHRLEISTUNG

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

RÜCKTRITT

Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass der Auftragnehmer hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat Engels Küche catering GbR Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält Engels Küche Catering GbR sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von, wie folgt vor. Im Falle von Stornierungen gilt deshalb:

bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Vergütung von 10 % *

bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Vergütung von 25 % *

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Vergütung von 50 % *

bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Vergütung von 100% *

* der Auftragssumme

zzgl. ggf. durch die Beauftragung Dritter (Dienstleister, Lieferanten, etc.) entstandene Kosten.

Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist.

HAFTUNG

Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung, und Bruch auf den Kunden über.

Ab Übernahme der Lieferung übernehmen wir keine Verantwortung für die sachgerechte Lagerung und Handhabung der angelieferten Produkte.

DATENSPEICHERUNG/DATENSCHUTZ

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gemäß der DSGVO gespeichert und genutzt. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Neuss.

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Bitte unterschrieben zurück per Email, Postalisch oder persönlich

Hiermit bestätige Ich den Catering Auftrag/Leihmaterial/Personal etc. schriftlich an Engels Küche Catering GbR, sowie bestätige ich hiermit die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sorgfältig gelesen zu haben und erkenne Diese an:

Ort, Datum

Unterschrift des Auftraggebers