



## ■ ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### 1. Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert liegt bei 400 Euro (zzgl. Fahrtkosten).

### 2. Erstgespräch, Kostenvoranschlag (KVA) und Reservierung

Ein Erstgespräch inkl. Beratung, ein Kostenvoranschlag und die Reservierung des Termins ist kostenfrei. Wird der Auftrag jedoch storniert berechnen wir eine Pauschale in Höhe von 10 % von im KVA veranschlagten Gesamtbetrag.

### 3. Reinigung

Unser Material (Platten, Chafing Dishes, Gläser, etc.) wird nur nach Absprache am Folgetag der Veranstaltung in ungereinigtem Zustand zurückgenommen. Auf Wunsch kann eine Reinigungspauschale erfragt werden.

### 4. Fahrtkostenpauschale

Es wird 1,50 Euro pro Kilometer berechnet.

In der Fahrtkostenpauschale ist die Anlieferung und die Abholung des Buffets sowie die Fahrtzeit für die 4 Fahrten mit inbegriffen.

### 5. Selbstabholer

Gerne kann das Buffet auch bei uns in der Küche vor Ort, in der Konstantinstr. 51, 54329 Konz abgeholt werden und/oder auch zurück gebracht werden. So entstehen natürlich keine Fahrtkosten. Wir geben für Selbstabholer einen Rabatt von 5 % auf den im Kostenvoranschlag veranschlagten Gesamtpreis.

### 6. Aufbau vor Ort

Ist der Aufbau des Buffets vor Ort gewünscht wird dies je nach Größe und Aufwand des Buffets mit einer entsprechenden Pauschale im KVA veranschlagt. Bei Besonderheiten und erschwerten Bedingungen am Lieferort wie zum Beispiel ein schwer erreichbares Gelände bitten wir sie dies uns mitzuteilen. Wir behalten uns dann eine Mehraufwandspauschale vor.

### 7. 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. Verzögerungen durch Verkehrsbeeinträchtigungen gehen nicht zu Lasten des Auftragnehmers. Wir liefern das Essen zur angegebenen Zeit angerichtet auf dekorativen Platten und das warme Essen in Chafing Dishes an und kommen das Buffet zur vereinbarten Zeit wieder abholen.

### 8. Extra Leistung

Als Extraleistung wird die Reinigung des Materials bezeichnet und das Buchen externer Dienstleister (zum Beispiel Floristik, Geschirr, Baguette, etc.). Der Extraservice wird mit einer entsprechenden Pauschale im KVA veranschlagt.

### 9. Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es kann ggf. zu einer maximal 10%igen Abweichung im Gesamtbetrag kommen bezogen auf den Betrag im KVA.

### 10. Leihware Material

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Falls die Leihware zu Bruch kommt, behalten wir uns vor zusätzlich ein Pauschale zu berechnen. bitte ihrem Kostenvoranschlag

### 11. Gewährleistung

Der Kunde hat bei Ankunft die Ware zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf die Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können. Sämtliche Waren werden von uns frisch zubereitet und umgehend zur Auslieferung gebracht. Wir haften nicht für Schäden nach Ablieferung beim Kunden an der Ware durch unsachgemäßen Umgang etwa durch beeinträchtigende Lagertemperaturen. Haftung für uns besteht nur im Rahmen nachgewiesener Mängel an der zurückgegebenen Ware vorbehaltlich der Ersatzlieferung oder Gutschrift. Reklamationen sind uns ausschließlich binnen 24 Stunden nach Auslieferung mitzuteilen. Unser Betrieb arbeitet nach den HACCP-Hygienerichtlinien.

### 12. Rücktritt der Besteller\*innen von fest gebuchten Terminen

Bei einer Stornierung der Bestellung mit reserviertem Termin berechnen immer eine Aufwandspauschale in Höhe von 10% vom Gesamtpreis .

- ab 21 Tagen vor dem vereinbarten Liefertermin berechnen wir 20 % des vereinbarten Preises
- ab 14 Tagen behalten wir uns vor 30 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen
- ab 7 Tagen behalten wir uns vor 50 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen
- ab 3 Tagen behalten wir uns vor 70 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen
- und bei einer Stornierung am Tag der Veranstaltung müssen wir 100 % des Gesamtpreises in Rechnung stellen.
- Wird eine Verringerung der Personenanzahl 3 Tage vor der Veranstaltung oder am Veranstaltungstag selbst bekanntgegeben muss der volle Preis der vereinbarten Personenanzahl berechnet werden.

### 13. Saisonale Abweichungen/Hinweis zu Produkten

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst oder Gemüse unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die den saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware zu ersetzen. Die einzelnen Häppchengrößen variieren aufgrund der natürlichen Größe der Lebensmittel (Pilze, Tomaten, etc.). Wir achten sehr genau darauf, dass wenn die Lebensmittel kleiner ausfallen, die bestellte Menge ohne Mehrkosten entsprechend aufgestockt wird