



■ ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert liegt bei 500 Euro (zzgl. Mehrwertsteuer, Fahrtkosten, Materialkosten oder Reinigungskosten).

2. Erstgespräch, Kostenvoranschlag (KVA) und Reservierung

Ein telefonisches Erstgespräch inkl. einer Beratung von circa 15 Minuten und die Reservierung eines Wunschtermines sind kostenfrei. Geht die Beratung darüber hinaus wird eine Stundenpauschale in Höhe von 70 Euro inkl. MwSt. für die Mehrarbeit veranschlagt. Wünschen sie ein Erstgespräch bei ihnen zuhause berechne ich dafür einen Stundensatz zzgl. der Fahrtkosten. Bei Aufträgen ab 1500 Euro ist ein Erstgespräch von 1 Stunde kostenfrei.

3. Kostenvoranschlag (KVA)

Wünschen sie einen detaillierten KVA ist das natürlich kein Problem. Für den KVA und die Reservierung eines Wunschtermines berechnen wir eine Pauschale von 60 zzgl. MwSt. Kommt der Auftrag zustande, verrechnen wir diese Pauschale und der KVA ist somit kostenfrei.

4. Lieferung, Fahrtkosten und Aufbau vor Ort

Es wird 1,70 Euro pro Kilometer berechnet. In der Fahrtkostenpauschale (Fahrzeit und Kilometergeld) ist die Anlieferung und die Abholung und der Aufbau vor Ort mit inbegriffen. Bei größeren Veranstaltungen (ab circa 40 Personen) kommt ggf. noch eine Personalpauschale hinzu, wenn mehrere Personen den Lieferort anfahren müssen. Bei Besonderheiten und erschwerten Bedingungen am Lieferort wie zum Beispiel ein schwer erreichbares Gelände bitten wir sie dies uns mitzuteilen. Bitten halten sie entsprechend Tische bereit, worauf das Buffet aufgebaut werden kann. Wir behalten uns eine Mehraufwandspauschale vor, falls die Bedingungen nicht erfüllt werden können. Gerne kann auch nur von der Lieferung Gebrauch gemacht werden, oder auf den Aufbau verzichtet werden, so entstehen nur die Hälfte der Fahrtkosten.

5. Selbstholer

Gerne kann das Buffet auch bei uns in der Küche vor Ort, in der Konstantinstr. 51, 54329 Konz abgeholt werden und/oder auch zurückgebracht werden. So entstehen keine Fahrtkosten.

6. 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.

- 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.

7. Extraservice/Externe Dienstleistung

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

8. 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.

9. Gewährleistung und Lieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Verzögerung durch Verkehrsbeeinträchtigung gehen nicht zu Lasten des Auftragnehmers. 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.

10. Rücktritt der Besteller*innen von fest gebuchten Terminen

Bei einer Stornierung der Bestellung mit reserviertem Termin und KVA berechnen wir 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 80 % 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.

11. 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.

12. Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. In begründeten Fällen kann es zu einer Abweichung des im KVA genannten Gesamtbetrages von bis zu 20 % kommen.