

VERRECHNUNG:

- Wir sind bestrebt, Ihnen die Kosten möglichst exakt und transparent darzustellen. Bitte beachten Sie daher, dass unsere Kostenzusammenstellung auf Basis einer Gästeanzahl laut Ihren Angaben berechnet ist.
- Wesentliche Abweichungen von der angenommenen Personenanzahl oder kurzfristige Änderungen können im Bereich der variablen Kosten, wie Mitarbeiter & Getränke, welche nach Verbrauch berechnet werden aliquote Zusatzkosten verursachen.
- Bei Veranstaltungen auf Selbstzahlerbasis, welche einen Gesamtumsatz von € 450,00/ netto unterschreiten, behalten wir uns vor, den geleisteten Arbeitsaufwand, inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten, dem Auftraggeber/ Veranstalter in Rechnung zu stellen.

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDIENUNG:

- Bei Auftragserteilung ist durch den Kunden eine Anzahlung von 60% (sechzig Prozent) der Auftragssumme inkl. anfallender Steuern, auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Langt diese Anzahlung nicht bis längstens 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn ein, so gilt der Vertrag als storniert. Die restliche Summe ist mit der Rechnungslegung fällig und auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Unser Zahlungsziel ist 10 Werktagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Bei keinem Zahlungseingang innerhalb dieses Zahlungszieles verrechnen wir 9% Verzugszinsen p.a.
- Unser umfangreiches Bio- Sortiment ist ständig, vor allem saisonalen Veränderungen unterworfen.
- Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend.

STORNOGEBÜHREN:

- Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 5 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird das gesamte Auftragsvolumen in Rechnung gestellt.
- Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird 50% des gesamten Auftragsvolumens, in Rechnung gestellt.

- Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleisten zu können ersuchen wir generell um ehest mögliche Bekanntgabe der von Ihnen gewünschten Angebotsveränderungen sowie der endgültigen Gästeanzahl.
- Wenn schriftlich nicht anders vereinbart, so ist die Gästeanzahl vom Kunden spätestens 5 Werktagen vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird.
- Bei einer Veränderung der Gästezahl nach oben werden wir bei Bekanntgabe durch den Kunden weniger als 5 Werktagen vor der Veranstaltung nach bestem Wissen und Gewissen versuchen, den entsprechenden Mehrbedarf abzudecken. Eventuelle dadurch entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Kunden. Alle Preise verstehen sich netto, d. h. zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

BEANSTANDUNGEN:

- Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht nach und können die Mängel aufgrund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadensersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden. Dem Auftraggeber oder den zeichnungsberechtigten Personen welche im Vorfeld bekannt gegeben wurden, werden nach Beendigung der Veranstaltung sämtliche interne Kontrolllisten des Caterers vorgelegt und durch seine oder deren Unterschrift auf Ihre Richtigkeit bestätigt. Sollte der Auftraggeber die Kontrolllisten des Caterers nicht vor Ort kontrollieren bzw. unverzüglich beanstanden und keine Unterschrift vom Auftraggeber vorhanden sein, werden die intern geführten Kontrolllisten des Caterers als korrekt angesehen. Spätere Reklamationen bzw. Beanstandungen nach schriftlicher Rechnungslegung werden daher nicht mehr akzeptiert.

VERJÄHRUNG:

- Etwaige Ansprüche des Vertragspartners gegen die Birngruber Gastronomie GmbH sind innerhalb von 2 Wochen nach Ende der Veranstaltung schriftlich geltend zu machen, widrigenfalls sie als verjährt gelten.

ANMELDUNG:

- Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der GEMA.

HAFTUNG:

- Mitgebrachte Gegenstände, insbesondere Dekorationsmaterial, müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Eine Montage muss mit dem Veranstaltungsleiter bzw. leitendem Mitarbeiter abgesprochen werden. Für die bei der Montage oder Demontage entstandenen Schäden haftet der Veranstalter.
- Für alle entstandenen Schäden, durch Fremdeinwirkung, am Eigentum der Birngruber Gastronomie GmbH, wie Einbruch, Diebstahl, Feuer, Sturm und höhere Naturgewalten, haftet der Veranstalter.
- Für einen Versicherungsschutz vor Ort muss der Veranstalter sorgen.

NICHTERFÜLLUNG:

- Streik, Feuer, Terror, Autounfall, sowie schwerwiegende, die Leistung verhindernde Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die getroffenen Vereinbarungen ohne Schadensersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen.

AUFTRAGSERTEILUNG:

- Die Auftragserteilung kann nur in schriftlicher Form erfolgen.

Stand: 2018