# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen der Culinaria Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH (Culinaria Catering)

#### I. Geltungsbereich

- Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der Culinaria zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen der Culina-
- Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Culinaria, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB ab-
- gedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde

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

- Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch die Culinaria zustande; diese sind die Vertragspartner
- 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 der
- Culinaria eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt. Die Culinaria haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns 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 die Culinaria die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der Culinaria beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten der Culinaria beruhen. Einer Pflichtverletzung der Culinaria steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen der Culinaria auftreten, wird die Culinaria bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumut-bare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im übrigen ist der Kunde verpflichtet, die Culinaria rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. Alle Ansprüche gegen die Culinaria verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzli-
- chen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der Culinaria beruhen

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

- Die Culinaria ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von der Culinaria zugesagten Leistungen zu erbringen.
- Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise der Culinaria zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen der Culinaria an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtverwertungsgesellschaften.
- Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer aus. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der von der Culinaria allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
- Rechnungen der Culinaria ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Die Culinaria ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist die Culinaria 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. Der Culinaria bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- Die Culinaria ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart
- Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung der Culinaria aufrechnen oder mindern.

# IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

- Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit der Culinaria geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung der Culinaria. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall 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. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung der Culinaria zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht. Sofern zwischen der Culinaria und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom
- Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche der Culinaria auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber der Culinaria ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorlieat
- Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist die Culinaria berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 50% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes
- Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist die Culinaria berechtigt, bei
- einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in
- Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummern 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

### V. Rücktritt der Culinaria

- Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schrift-lich vereinbart wurde, ist die Culinaria in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage der Culinaria auf ihr Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist die Culinaria ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- Ferner ist die Culinaria berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurück zutreten, beispielsweise falls
  - · höhere Gewalt oder andere von der Culinaria nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;

- · Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B.
- des Kunden oder Zwecks, gebucht werden; die Culinaria begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der Culinaria in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der Culinaria zuzurechnen ist;
- ein Verstoß gegen Klausel I Nr. 2 vorliegt.
- Bei berechtigtem Rücktritt der Culinaria entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadens-

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

- 5% Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Culinaria mitgeteilt werden; sie bedarf der Schriftlicher Zustimmung der Culinaria.

  Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird von der
- Culinaria bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden 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.
- Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist die Culinaria berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt die Culinaria diesen Abweichungen zu, so kann die Culinaria die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, die Culinaria trifft ein Verschulden.

#### VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

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

#### VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

- Soweit die Culinaria für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung
  - Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die Culinaria von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen
- Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes der Culinaria bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Culi-naria gehen zu Lasten des Kunden, soweit die Culinaria diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die Culinaria pauschal erfassen und berechnen.
- Der Kunde ist mit Zustimmung der Culinaria berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann die Culinaria eine Anschlussgebühr verlangen.
- Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete der Culinaria unge-
- nutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden. Störungen an von der Culinaria zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die Culinaria diese Störungen nicht zu vertreten hat.

- IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen
  Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. in der Culinaria. Die Culinaria über-nimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der Culinaria. 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. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu
- entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist die Culinaria berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist die Culinaria berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Auf-
- stellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der Culinaria abzustimmen. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf die Culinaria die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die Culinaria 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.

#### X. Haftung des Kunden für Schäden

- 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.
- Die Culinaria kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

# XI. Schlussbestimmungen

- Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäfts-bedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Er-
- gänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz der Culinaria.
- Ausschließlicher Gerichtsstand auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Culinaria. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz der Culinaria.
- Es ailt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist
- 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.

Wuppertal im Oktober 2010