

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Weller Catering GmbH + Co. KG und Feinkosterei Weller Feinkost + Metzgerei GmbH



VORRANG

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen; abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur dann wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden. Die Abnahme unserer Leistung gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ANGEBOT & PREISE

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle ausgewiesenen Preise für Speisen und Getränke in unserer Cateringmappe sowie auf unserer Homepage, sind Abholpreise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Servicepersonal, Ausstattungsgegenstände und Transportkosten sind in den Buffett- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert angeboten und in Rechnung gestellt. Die Korrektur eventueller Druckfehler behalten wir uns vor. Je nach Auftragsvolumen kann eine angemessene Vorauszahlung vereinbart werden. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und seit der Lieferung an den Kunden mehr als drei Monate verstrichen sind.

MINDESTBESTELLWERT

Der Mindestbestellwert für jeden Auftrag beträgt 250,00 Euro. Für Bestellungen unter 250,00 Euro berechnen wir einen Aufschlag für Verwaltungs- und Organisationsaufwand in Höhe von 25,00 Euro.

AUFTRAGSERTEILUNG

Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden anerkannt. Ihre Bestellung sollte zur Vermeidung von Übermittlungsfehlern in schriftlicher Form erfolgen. Aufträge gelten nur dann als vereinbart, wenn Sie von uns eine schriftliche Auftragsbestätigung erhalten haben. Bei einem Auftragsvolumen über 250,00 Euro unterbreiten wir Ihnen in der Regel vorab ein schriftliches Angebot, in dem wir Ihnen den spätesten Termin zur Auftragserteilung aufgeben. Bei sehr kurzfristigen Bestellungen behalten wir uns die Berechnung von Mehraufwand vor.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffett- und Speiseangebot können saison- und qualitätsbedingt auftreten.

AUSLIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht immer vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt uns der Kunde eine Toleranz von 40 Minuten vor und nach der vereinbarten Lieferzeit ein. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme und Prüfung der geordneten Waren und quittiert den Erhalt. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme auf den Lieferpapieren zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor. Sonn- und Feiertags berechnen wir einen pauschalen Aufschlag von 75 Euro.

TRANSPORTKOSTEN

Die uns entstehenden Fahr- und Abladezeiten berechnen wir mit 26,50 Euro pro Stunde oder nach Absprache. In den 26,50 Euro je Stunde, sind ein Fahrzeug und ein Fahrer enthalten. Bei jeder Lieferung berechnen wir mindestens eine halbe Stunde Transport. Sollten zum Entladen mehrere Kräfte nötig sein, wird der zusätzliche Personalaufwand gesondert angeboten und in Rechnung gestellt.

HAFTUNG

Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

BUFFETAUFBAU

Der Buffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird.

PERSONAL

Dienstleistungen von Servicekräften, Büfettkräften, Köchen, Hostessen, Auf- und Abbaupersonal, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern oder ähnlichem Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

BESICHTIGUNG VOR ORT

Ein Besichtigungstermin vor Ort gilt als Sonderleistung, die gesondert vereinbart und ggf. in Rechnung gestellt wird.

LEIHGESCHIRR & AUSSTATTUNG

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten, Schüsseln oder Kellen sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Speisenwärmer (Chafing Dishes) und/oder Getränkethermen (Thermosoder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage. Nach Absprache liefern wir gerne auch in/auf Einweggeschirr.

VERTRAGSZWECK

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

ABHOLUNG VON LEIHGUT

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in und/oder auf Leihbehältern, -platten oder -geschirr. Diese werden nach Vereinbarung möglichst am Folgetag abgeholt. Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin und im grob gereinigten Zustand zur Abholung bereit. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigungen an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet. Die entstehende Fahrzeit für die Abholung des Geschirrs, berechnen wir mit 26,50 Euro pro Stunde oder zu einem Festpreis.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 500,00 Euro können wir eine Vorauszahlung in Höhe der Hälfte der Gesamtsumme, zahlbar bei Auftragserteilung, verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren. Barzahlung ist nur nach vorheriger Vereinbarung möglich.

STORNIERUNG

Bei Stornierung von bereits erteilten Aufträgen berechnen wir bei Anlieferungen 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25% und 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%. Bei späterer Stornierung behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen. Bei Veranstaltungen 21 Tage vor der Veranstaltung 25%, 14 Tage vor der Veranstaltung 50% und 7 Tage vor der Veranstaltung 75%. Bei Stornierung bis 3 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen. Sollten aufgrund erteilter Aufträge unsererseits andere Gewerke oder Dienstleistungen beauftragt worden sein und hierfür Stornierungskosten anfallen oder andere Kosten in direktem Zusammenhang angefallen sein, wie u.a. Planungs.- Beschaffungs.- und/oder Organisationskosten, so können wir Ihnen diese in Rechnung stellen. Anzahlungen bleiben dabei immer beim Auftragnehmer.

EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis sich ergebenden Streitigkeiten ist Stuttgart.

SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.

Stand: 01.01.2018

WELLER – DAS ORIGINAL

Schloßstraße 61 70176 Stuttgart T 0711.6155 35 35 F 0711.61 55 35 55 catering@weller-dasoriginal.de www.weller-dasoriginal.de
Weller Catering GmbH & Co. KG HRN 12384 Persönlich haftende Gesellschafterin: Feinkosterei@Weller Feinkost & Metzgerei GmbH
HRB 17984 Geschäftsführer: Carsten Weller

