AGBs

Allgemeines

- Für sämtliche Geschäfte zwischen den Auftraggeber*innen und der Seilerstätten Küchenbetriebe GmbH, kulinario® Ried Küchenbetriebsgesellschaft m. b. H. und der Vinzenz Gruppe Service GmbH, Geschäftsbereich Gastronomie, im Folgenden zusammengefasst unter kulinario®, gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Von diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende oder ergänzende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Sortiment

Die in der Catering Mappe angeführten Speisen und Getränke verstehen sich vorbehaltlich etwaiger Änderungen. Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder, v. a. saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Leistungsangebot & Bestellung

- Alle Angebote sowie sonstigen Unterlagen bleiben – soweit nicht anders vereinbart – mit allen Rechten Eigentum von kulinario®. Jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen ist zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung oder die Weitergabe an Dritte sowie Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung von kulinario®.
- Selbstverständlich sind unsere Angebote als Vorschläge zu betrachten, die wir gerne auf Basis von Kund*innen-wünschen anpassen.
- Bei der Bestellung des Angebots sind von den Auftraggeber*innen die genaue Liefer- und Rechnungsadresse sowie eine Ansprechperson und deren Erreichbarkeiten bekannt zu geben.
- Werden von kulinario® im Rahmen der Angebotserstellung Fremdangebote eingeholt, wird jedoch der Auftrag in der Folge vom Kunden nicht oder anderweitig vergeben, behält sich kulinario® vor, die für die Angebotseinholung aufgewendeten Leistungen (Zeit- & Kostenaufwand) pauschal mit 300 € (exkl. MwSt.) einzufordern.
- Das Angebot ist freibleibend, soweit nichts anderes durch kulinario® im Angebot festgelegt wurde. Mündliche oder telefonische Angebote benötigen für ihre Wirksamkeit eine schriftliche Bestätigung durch kulinario®.
- Der Auftrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung durch kulinario® zustande, sofern kulinario® nicht stillschweigend, etwa durch Tätigwerden auf Grund des Auftrages, zu erkennen gibt, dass der Auftrag konkludent angenommen wurde.
- Veränderungen bedürfen der Zustimmung beider Vertragsparteien, sofern in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen nicht anderes festgelegt ist.

Garantie der Teilnehmer*innen-Anzahl

- Die endgültige Anzahl der Teilnehmer*innen an einer Veranstaltung muss kulinario® bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen.
- Bei Abweichungen der Teilnehmer*innen-Anzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.
- Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 %, ist kulinario® berechtigt, die vereinbarten Preise pro Person angemessen zu erhöhen.

Lieferung & Leistungserbringung

- Zugesagte Termine werden von kulinario® unter Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art entbinden kulinario® von den übernommenen Pflichten.
- Eventuelle Beanstandungen im Rahmen der erbrachten Catering-Leistungen sind unmittelbar (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 3 Tagen nach der Veranstaltung von den Kund*innen bekanntzu geben, da andernfalls die Leistung von den Kund*innen als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerungdurch die Kund*innen oder die Auftraggeber*innen übernimmt kulinario® keinerlei Haftung.
- Alle von kulinario® angelieferten Materialien und Gegenstände, mit Ausnahme der Speisen und Getränke, verbleiben im Eigentum von kulinario®. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenständen (z. B. Geschirr) obliegt ab der Übernahme bis Retournierung den Auftraggeber*innen. Allfällige Schäden oder Verluste sind von den Auftraggeber*innen zu vertreten.

- Sofern die Buffetbetreuung durch kulinario® mitbeauftragt wird, liegt die Verantwortung für die Speisenhygiene bei kulinario® (z. B. bei Anlieferung der Buffets wird auf einen möglichst kurzfristigen Aufbau der für den Verzehr gedachten Ware geachtet, Abdeckungen werden erst unmittelbar vor Veranstaltungsbeginn entfernt, max. Heißhaltedauer von 3 Stunden, max. Lagerdauer von 45 Min. für gekühlte Speisen bei Raum-temperatur). Wird die Buffetbetreuung durch die Kund*innen oder durch Dritte durchgeführt, haften dieAuftraggeber*innen für die Einhaltung der hygienischen Rahmenbedingungen.
- Speisen und Getränke dürfen nicht durch die Auftraggeber*innen mitgebracht werden. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit kulinario®.
- Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin, an die von den Auftraggeber*innen angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen (z.B. Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, defekte Fahrstühle, etc.) sind durch die Auftraggeber*innen bei der Bestellung bekannt zu geben, damit sich kulinario® zeitlich und organisatorisch angemessen darauf vorbereiten kann. Sollten Informationen diesbezüglich fehlen, oder handelt es sich, den Lieferort betreffend, um besonders aufwendige Gegebenheiten, behält sich kulinario® die Berechnung einer Mehraufwandspauschale vor. Etwaige Parkgebühren sind vom Auftraggeber zu bezahlen.

Preise

- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angeführt.
- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO.
- Die Angebotspreise gelten drei Monate ab Vertragsabschluss. Nach Ablauf dieser Zeit ist kulinario® berechtigt, die Preiserhöhungen der Hersteller*innen oder Lieferant*innen und die Lohnerhöhungen gem. den gültigen Kollektiv-verträgen an die Auftraggeber*innen weiterzugeben. Die Auftraggeber*innen können vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt.
- Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- Die genannten Preise, insbesondere Pauschalpreise, beziehen sich ausschließlich auf im Angebot angeführte Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten, Zelten oder Ähnlichem sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot erwähnt, nicht im Angebot enthalten. Eventuelle mit den Räumlichkeiten verbundene Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an vor Ort ansässige Gastronomie oder Cateringabgaben werden an die Kund*innen weiterverrechnet.
- Kosten für kücheninterne Personal-Leistungen sind – falls nicht anders angeboten – in den jeweiligen Speisenpreisen inkludiert. Kosten für Logistik und Service bzw. den Auf- und Abbau sowie die Betreuungvor Ort sind in den Angeboten gesondert angeführt (siehe in der Catering Mappe angegebene Stundensätze). Für Leasingpersonal wird eine Mindesteinsatzzeit von 6 Stunden (bzw. 8 Stunden bei Führungskräften) verrechnet.
- Getränke und Personalstunden sind in den Angeboten als Schätzmengen dargestellt und werden – soweit nicht anders vereinbart – gemäß dem Verbrauch bzw. gemäß der tatsächlichen Veranstaltungsdauer inkl. der erforderlichen Vor- und Nachbereitungszeiten für die Erbringung der Cateringleistungen in Rechnung gestellt. Personalstunden werden im 30-Min. Takt und Getränke nach den verbrauchten bzw. geöffneten Gebinden abgerechnet.
- Die Angebotserstellung, sowie die erste Korrektur sind im Preis enthalten. Ab der zweiten Korrektur betragen die Korrekturkosten, für jede weitere Korrektur des Angebots jeweils 15,00 €.

Stornobedingungen

Eine schriftliche Stornierung des Cateringauftrags durch die Auftraggeber*innen ist:

- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: kostenlos
- Ab 14 Tage vor der Veranstaltung: werden 25 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Ab 3 Tage vor der Veranstaltung: werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt

Bei einer Stornierung innerhalb von 3 Tagen vor der Veranstaltung ist kulinario® berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Zahlungsbedingungen

Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig. Bei Zahlungsverzug werden die gesetzlichen Verzugszinsen (gem. § 352 UGB) und allfällige Mahnspesen fällig.

Behörden & Versicherung

Für alle behördlichen Genehmigungen und Auflagen sowie den Abschluss allfälliger Versicherungen sind die Auftraggeber*innen verantwortlich.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist je nach Standort Linz, Wien oder Ried im Innkreis. Zur Anwendung gelangt ausschließlich österreichisches Recht.

KULINARIO®
Kochen. Können wir.

LINZ
SEILERSTÄTTEN
KÜCHENBETRIEBE GMBH
Seilerstätte · 4 · 4010 Linz

WIEN
VINZENZ GRUPPE SERVICE GMBH
Geschäftsbereich Gastronomie
Stumpergasse 13 · 1060 Wien

RIED
KÜCHENBETRIEBSGESELLSCHAFT M.B.H.
Schlossberg 1 · 4910 · Ried im Innkreis

eat enjoy explore
KULINARIO®

LINZ
KULINARIO® EAT.ENJOY.EXPLORE.
Herrenstraße 54-56 · 4020 Linz

www.kulinario-herenstrasse.at

REGION RIED
CATERING-MANAGEMENT
service.ried@kulinario.at
+43 7752 / 602-93225

REGION WIEN
CATERING-MANAGEMENT
bestellung.wien@kulinario.at

www.kulinario.at