

GUT LIPPESEE

RESTAURANT - VERANSTALTUNGEN - FEIERN

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Restaurant Gut Lippensee, Stand 1.1.2021

1 GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder Flächen sowie die Einladung zu Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants in Schriftform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

2.1 Vertragspartner sind das Restaurant und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande. Dem Restaurant steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Schriftform zu bestätigen.

2.2 Das Restaurant haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

3.1 Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Restaurant beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Restaurant verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern.

Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.4 Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Restaurant bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.5 Das Restaurant ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine

können im Vertrag in Schriftform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Restaurant berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder verrechnen.

4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Restaurant der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Schriftform erfolgen.

4.2 Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Restaurant schriftlich ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Restaurant einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Restaurant den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung in Höhe der raumspezifischen Fixkosten.

4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zu den vereinbarten Fixkosten 20% des entgangenen Gesamtumsatzes in Rechnung zu stellen, bei einem Rücktritt bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn 40% des Gesamtumsatzes. Spätere Rücktritte werden bei der Rechnungsstellung nicht berücksichtigt.

4.5 Die Berechnung des Gesamtumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Preis pro Kopf x geplante Teilnehmerzahl. War für die Veranstaltung noch kein Umfang oder Preis vereinbart, wird das Referenzangebot der entsprechenden Art der Veranstaltung zugrunde gelegt. Wurde bei einem Angebot keine pauschale Abrechnung der Getränke vereinbart, verdoppeln sich die Prozentsätze bezogen auf den vereinbarten Essenpreis.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Restaurant berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale mal vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5 RÜCKTRITT DES RESTAURANTS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

GUT LIPPESEE

RESTAURANT - VERANSTALTUNGEN - FEIERN

- Höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;

- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;

- das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist;

- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzwidrig ist;

- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Restaurants begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Restaurant spätestens sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Restaurants, die in Schriftform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die erhöhte Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Restaurant frühzeitig, spätestens bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Geringere Reduzierungen sind bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung möglich.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 20% ist das Restaurant berechtigt, die bestätigten Räume und die Art der Präsentation des Essens, auch gegebenenfalls mit Preisanpassungen zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Restaurant diesen Abweichungen zu, so kann das Restaurant die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft ein Verschulden. Bei Verlängerungen der Veranstaltungszeit wird für die über das Angebot hinausgehende Zeit ein Stundenpreis berechnet. Wenn nicht schriftlich anders vereinbart, enden die Veranstaltungen spätestens um 4 Uhr des Folgetages.

7 MITBRINGEN UND MITNAHME VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

7.1 Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Restaurant. In diesen Fällen kann ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet werden.

7.2 Vom Restaurant zubereitete oder bereitgestellte Speisen oder Getränke bleiben, wenn nicht anderweitig vereinbart im Eigentum des Restaurants und können nicht mitgenommen werden. Das Restaurant sorgt für eine den amtlichen und ethischen Anforderungen entsprechende Weiterverarbeitung oder Entsorgung.

8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND BRANDSCHUTZ

8.1 Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen bereitstellt oder von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.

Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Restaurant pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den

Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. 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.

9.2 Mitgebrachte Dekorationsmaterial muss ohne Schäden am Gebäude oder Inventar aufgestellt oder installiert werden. Die Entfernung obliegt dem Kunden.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung, mit Zustimmung des Restaurants auch am Folgetag zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Vorenthaltes des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 Der Kunde haftet für alle Schäden und außergewöhnliche Verschmutzungen an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Das Restaurant kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung verlangen.

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Schriftform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Paderborn.

11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.