

Allgemeine Geschäftsbedingungen Koelncongress Gastronomie GmbH

Präambel:

Für die Geschäftsbeziehung zwischen der Koelncongress Gastronomie GmbH (nachfolgend: Gastronomie) und dem Kunden (nachfolgend: Auftraggeber) gelten ausschließlich die nachfolgenden Geschäftsbedingungen („AGB“) in Ihrer zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung.

Die AGB gelten nur, wenn der Auftraggeber Unternehmer (§ 14 BGB), eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.

Unsere AGB gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende AGB des Auftraggebers werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn der Auftraggeber im Rahmen des Vertragsschlusses auf seine AGB verweist und wir dem nicht ausdrücklich widersprechen.

§ 1 Vertragsschluss

Allgemeine Leistungsangebote der Gastronomie wie Speisekarten, Bankettmappen oder beispielhafte Menüvorschläge sind unverbindlich, auch wenn sie individuell zusammengestellt worden sind. Ein Angebot der Gastronomie ist erst dann verbindlich, wenn es als ausdrücklich verbindlich gekennzeichnet wird.

Ein Vertrag über die Bewirtschaftung bzw. Bewirtung durch die Gastronomie (= Bewirtschaftungsvertrag) ist erst dann geschlossen, wenn der Auftraggeber ein als verbindlich gekennzeichnetes Angebot der Gastronomie durch Unterzeichnung annimmt. Hat die Gastronomie in dem verbindlichen Angebot dem Auftraggeber eine Annahmefrist gesetzt und geht die Annahmeerklärung des Auftraggebers nach Ablauf dieser Frist bei der Gastronomie ein, handelt es sich um ein neues Angebot durch den Auftraggeber. Die Gastronomie ist in diesem Fall berechtigt, den Abschluss eines Bewirtschaftungsvertrages abzulehnen.

§ 2 Auftraggeber

Handelt der Auftraggeber für einen Dritten (z.B. als Agentur), ist der Dritte neben dem Auftraggeber namentlich im Vertrag zu bezeichnen und durch den Auftraggeber über die Bewirtschaftungsvereinbarungen zu informieren.

Der Auftraggeber bleibt als Vertragspartner der Gastronomie für die Erfüllung aller Pflichten aus dem Vertrag verantwortlich. Sofern der Auftraggeber nicht im eigenen Namen handelt, ist spätestens zum Abschluss des Bewirtschaftungsvertrages eine Vollmacht in Text- oder Schriftform unter Angabe des zu vertretenden Namens, dessen Anschrift, Rechtsform und Vertretungsberechtigung vorzulegen. Liegt eine solche Vollmacht nicht vor, behält sich die Gastronomie vor, den Vertragsabschluss zu verweigern oder Verhandlungen abubrechen. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen der §§ 164 ff. BGB.

§ 3 Vertragsgegenstand, Mängel und Mängelanzeige

Die Gastronomie schuldet bei Vertragsschluss ausschließlich die im Angebot ausdrücklich aufgeführten Leistungen. Weitere Leistungen, insbesondere die Zur-Verfügung-Stellung von Mobiliar und technischer Ausstattung, die Dekoration der Lokalität oder sonstige Leistungen, sind nur dann Bestandteil der vertraglichen Leistungspflichten, sofern sie ausdrücklich und eindeutig im Angebot als geschuldet bezeichnet worden sind. Angaben im Angebot der Gastronomie stellen nur dann Beschaffenheitsgarantien dar, wenn sie als solche ausdrücklich bezeichnet worden sind. Gesetzlich geschuldete Nebenpflichten bleiben unberührt. Der Auftraggeber ist – soweit nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde – alleiniger Veranstalter und Verantwortlicher der jeweiligen Veranstaltung.

Sofern die Parteien im Rahmen des Vertragsschlusses keine Vorgaben zu Mengen, Grammaturen oder Portionsgrößen gemacht haben, bestimmt sich der Umfang und die Größe der zu liefernden Speisen und Getränke nach dem erforderlichen Bedarf zur üblichen Versorgung der Gäste. Die Gastronomie leistet den Umfang und die Größe der Speisen im erforderlichen Bedarf zur üblichen Versorgung der Gäste in diesem Fall auf Grundlage ihrer Vergleichswerte vergangener Veranstaltungen sowie der hieraus eigenen bewährten Richtlinien zur bedarfsgerechten Versorgung der Gäste.

Nimmt der Auftraggeber über den vertraglich vereinbarten Rahmen hinaus Mehrleistungen in Anspruch, sind diese entsprechend der im Angebot vorhandenen Positionen und Preise zu vergüten. Finden die Mehrleistungen im Angebot keine Basis und vereinbaren die Parteien keine bestimmte Gegenleistung, gilt die hierfür übliche Vergütung als vereinbart.

Bei Lieferung von Speisen und Getränken und anderen Waren hat der Auftraggeber die Ware bzw. die Leistung der Gastronomie zu prüfen. Beanstandungen hat der Auftraggeber unverzüglich nach der Ablieferung durch die Gastronomie, soweit dies nach dem ordnungsmäßigen Geschäftsgange tunlich ist, zu untersuchen und, wenn sich ein Mangel zeigt, dem Verkäufer unverzüglich Anzeige zu machen. Unterlässt der Auftraggeber die Anzeige, so gilt die Ware als genehmigt, es sei denn, dass es sich um einen Mangel handelt, der bei der Untersuchung nicht erkennbar war. Zeigt sich ein solcher Mangel später, so muss die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden; anderenfalls gilt die Ware auch in Ansehung dieses Mangels als genehmigt. Zur Erhaltung der Rechte des Käufers genügt die rechtzeitige Absendung der Anzeige. Eine Anzeige erfolgt unverzüglich, wenn der Gastronomie hierbei durch den Auftragnehmer nach Art des Mangels die Möglichkeit eingeräumt wurde, den Mangel abzustellen, es sei denn der Auftraggeber ist hieran aufgrund von der Gastronomie zu vertretenen Gründen gehindert. Diese Regelung gilt nicht, soweit die Gastronomie den Mangel arglistig verschwiegen hat.

§ 4 Mindestumsätze

Sofern die Parteien einen Mindestumsatz für Speisen und/ oder Getränke in den Vertrag aufnehmen, beruht dieser auf den vom Auftraggeber vorgegebenen Parametern, insbesondere auf den vom Auftraggeber vorgegebenen Preisen, den zugrunde gelegten Mengengerüsten, der angefragten Personalstärke, Angebotsvielfalt und Ausgabegeschwindigkeit an den Ausgabestellen (Service Level). Der Auftraggeber erklärt, dass die von ihm hierzu Verfügung gestellten Angaben vollständig und zutreffend sind. Sofern der Auftraggeber hierzu keine vollständigen und verbindlichen Angaben macht oder machen kann, erfolgt die Kalkulation des Mindestumsatz und die Festlegung des Service Levels auf Grundlage der von dem Auftraggeber zur Verfügung gestellten übrigen Angaben durch die Gastronomie anhand branchenüblicher Parameter für Veranstaltungen vergleichbarer Größe und Art.

Nachträgliche und einvernehmliche Änderungen des Mindestumsatzes oder des Service Levels sind möglich. Es wird aber daraufhin gewiesen, dass diese zu einer Anpassung des Mindestumsatzes sowie der kalkulierten Kosten führen können.

§ 5 Personenanzahl

Die vertraglich vereinbarte Anzahl der zu bewirtenden Personen (Personenanzahl) bildet die wesentliche Vergütungsgrundlage für den Bewirtschaftungsvertrag und dessen ordnungsgemäßer Durchführung. Dabei gilt hinsichtlich der Änderung der Personenanzahl Folgendes:

Verringerungen der Personenanzahl sind Teilkündigungen bzw. Teilstornierungen. Für Teilstornierungen gelten die in § 8 aufgeführten Bedingungen entsprechend hinsichtlich der jeweils reduzierten Personenanzahl. Sofern Mindestumsätze auf Getränke und/oder Speisen vereinbart wurden, gelten die Vergütungspauschalen entsprechend der prozentualen Teilstornierung bzw. Teilkündigung gemäß § 8 auf den erlittenen Ausfall des Mindestumsatz (= Differenz zwischen Mindestumsatz und tatsächlichen Umsatz der Veranstaltung). Eine Reduktion der Personenanzahl bis zu 10% ist für den Auftraggeber dabei kostenfrei.

Eine Erhöhung der Personenanzahl stellt eine Änderung des Bewirtschaftungsvertrages dar. Einen Anspruch auf eine Änderung der Personenanzahl besteht daher nicht. Eine Erhöhung von bis zu 10 % der Personenanzahl ist im Regelfall unproblematisch. Die Gastronomie wird aber regelmäßig eine Erhöhung einer Personenanzahl von über 10 % ablehnen, wenn sie hierdurch die reibungslose Durchführung der Bewirtschaftung im vereinbarten Rahmen nicht mehr gewährleisten kann. Begehrt der Auftraggeber eine Erhöhung der Personenanzahl muss er dies spätestens 10 Tage vor Bewirtschaftung anfragen.

§ 6 Vergütung und Vorauszahlungen

Die Vergütung der Gastronomie ergibt sich aus dem Bewirtschaftungsvertrag. Sofern der Bewirtschaftungsvertrag keine Angaben zur Umsatzsteuer macht, gilt die dort vereinbarte Vergütung als Netto-Vergütung. Die Umsatzsteuer ist in diesem Fall gesondert hinzuzurechnen und ausdrücklich Bestandteil der Vergütung. Sofern diese AGB von „Auftragswert“ oder „Vergütung“ sprechen, ist hiermit die Brutto-Vergütung gemeint. Skonti oder Preisnachlässe müssen durch die Parteien ausdrücklich vereinbart werden.

Die Vergütung der Gastronomie ist unverzüglich nach Rechnungseingang ohne Abzug fällig. Im Verzugsfalle gelten die gesetzlichen Regelungen.

Nach Vertragsabschluss ist die Gastronomie berechtigt, eine Vorauszahlung in Höhe von 80 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Stellt die Gastronomie Vorauszahlungen in Rechnung, werden diese sofort nach Rechnungseingang ohne Abzug fällig. Leistet der Auftraggeber die von der Gastronomie in Rechnung gestellten Vorauszahlungen nicht, ist die Gastronomie berechtigt nach angemessener Fristsetzung zur Zahlung vom Bewirtschaftungsvertrag zurückzutreten. Die Gastronomie kann in diesem Fall bei einem Verschulden des Auftraggebers (§§ 280 Abs. 1 S. 2, 276 BGB) unter Anwendung der Regeln in § 8, die dort aufgeführte Vergütungspauschale als Schadenspauschale geltend zu machen.

§ 7 Preisänderungen

Die Gastronomie ist nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen berechtigt, die Vergütung bis 6 Wochen vor der Bewirtschaftung anzupassen, sofern eine oder mehrere der nachfolgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- Es liegt eine Erhöhung der Personalkosten des für die Bewirtung abgestellten oder ausgeliehenen Personals aufgrund des Inkrafttretens eines neuen Tarifvertrages und/oder aufgrund Gesetz (z.B. Erhöhung der Lohnnebenkosten oder des Mindestlohns) vor. Die Gastronomie ist in diesem Fall nur berechtigt, die im Bewirtschaftungsvertrag für das Personal vorgesehenen Kosten so zu erhöhen, dass die tatsächlich für die Gastronomie anfallenden Personalkosten für die Bewirtschaftung abgedeckt sind.
- Der jeweils aktuelle Verbraucherpreisindex des Statistischen Bundesamt, bezogen auf die in Abteilung 1 aufgeführten Werte (Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke 01, Alkoholische Getränke und Tabakwaren 02), erhöht sich um mehr als 2 Prozent seit dem Zeitpunkt des Vertragsschlusses oder einer anderweitigen Anpassung der Vergütung. Die Gastronomie ist in diesem Fall berechtigt, die im Bewirtschaftungsvertrag vorgesehenen Produktpreise höchstens um den Prozentsatz der prozentualen Veränderung des vorgenannten Verbraucherpreisindex anzupassen.
- Die Kosten der Beauftragung von Subunternehmern, die die Gastronomie für die Bewirtschaftung mit der Beschaffung von vermieteten Gegenständen (z.B. Tische, besonderes Besteck/ Geschirr, Einrichtungsgegenstände, Getränke- oder Kaffeeautomaten oder Maschinen etc.) beauftragt hat, ändern sich um mehr als 2 Prozent im Vergleich zu den hierfür im Bewirtschaftungsvertrag vorgesehenen Positionen. Die Gastronomie ist in diesem Fall berechtigt, den Preis dieser Positionen um die Differenz zwischen der hierfür im Bewirtschaftungsvertrag vorgesehenen Positionen und den tatsächlichen Kosten zu erhöhen.

Die Gastronomie ist zur Anpassung der Vergütung nach den vorgenannten Bestimmungen maximal in Höhe von 5 % der jeweiligen erhöhten Position berechtigt. Die Gastronomie hat dem Auftraggeber bei Erhöhung der Vergütung, die Gründe der Erhöhung darzulegen und auf Anfrage die der Anpassung zugrundeliegenden Veränderung in geeigneter Form nachzuweisen.

§ 8 Kündigung und pauschalisierter Vergütungsanspruch

Der Auftraggeber kann den Bewirtschaftungsvertrag innerhalb der folgenden Stornierungsfristen und hieraus sodann anfallenden Vergütungspauschalen kündigen:

- Bis 6 Monate vor Durchführung der Bewirtschaftung ist eine Stornierung für den Auftraggeber kostenlos.
- Bei einer Stornierung von weniger als 6 Monaten und bis zu 1 Monat vor der Bewirtschaftung steht der Gastronomie eine Vergütungspauschale in Höhe von 25 % des Auftragswertes zu.
- Bei einer Stornierung von weniger als 1 Monat und bis zu 10 Tage vor der Bewirtschaftung steht der Gastronomie eine Vergütungspauschale in Höhe von 50 % des Auftragswertes zu.
- Bei einer Stornierung von weniger als 10 Tagen vor der Bewirtschaftung steht der Gastronomie eine Vergütungspauschale in Höhe von 75 % des Auftragswertes zu.

Dem Auftraggeber bleibt vorbehalten nachzuweisen, dass die Gastronomie infolge der Kündigung des Bewirtschaftungsvertrages Aufwendungen erspart oder durch anderweitige Bewirtschaftung erwirbt oder zu erwerben böswillig unterlässt, die die Vergütungspauschale unterschreiten. Der Gastronomie bleibt es vorbehalten nachzuweisen, dass die abzurechnende Vergütung die oben genannte Vergütungspauschale überschreitet.

§ 9 Aufrechnung und Zurückbehaltung

Der Auftraggeber kann gegenüber Zahlungsforderungen der Gastronomie nur mit unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen aufrechnen. Ist der Auftraggeber Unternehmer im Sinne von § 14 BGB, darf er darüber hinaus auch ein Zurückbehaltungsrecht nur wegen unstreitiger oder rechtskräftig festgestellter Forderungen geltend machen.

§ 10 Kündigung bei höherer Gewalt

Beiden Parteien können den Bewirtschaftungsvertrag unabhängig von den Regelungen des § 8 kündigen, soweit die Durchführung des Bewirtschaftungsvertrags aufgrund höherer Gewalt oder aus Gründen, die keine der Parteien zu vertreten hat, unmöglich wird. Der Ausfall einzelner Künstler oder das nicht rechtzeitige Eintreffen eines oder mehrerer Teilnehmer sowie schlechtes Wetter einschließlich Regen, Eis, Schnee und Sturm fallen nicht unter den Begriff der „höheren Gewalt“.

§ 11 Mitbringen von Speisen oder Getränken

Im Rahmen eines bestehenden Veranstaltungsvertrag in Form eines Angebotes verfügt die Gastronomie über das ausschließliche Bewirtschaftungsrecht mit Speisen und Getränken. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nur nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung gestattet.

§ 12 Haftung der Gastronomie / Verzicht vorvertraglicher Haftung

Die Gastronomie haftet auf Schadensersatz im Rahmen der Verschuldenshaftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haftet die Gastronomie vorbehaltlich eines milderen Haftungsmaßstabs nach gesetzlichen Vorschriften (z.B. für Sorgfalt in eigenen Angelegenheiten) nur

- für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,
- für Schäden aus der nicht unerheblichen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf, sog. Kardinalspflicht); in diesem Fall ist die Haftung jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren und vertragstypischen Schadens begrenzt.

Die vorstehenden Haftungsfreizeichnungen und -Beschränkungen gelten auch bei Pflichtverletzungen durch Personen, deren Verschulden die Gastronomie nach gesetzlichen Vorschriften zu vertreten hat.

Der Auftraggeber verzichtet ferner auf die Geltendmachung vorvertraglicher Schadensersatzansprüche nach Maßgabe der vorstehenden Haftungsfreizeichnungen und -Beschränkungen.

§ 13 Freistellungen

Der Auftraggeber stellt die Gastronomie von allen berechtigten Ansprüchen Dritter („Drittforderungen“), die im Zusammenhang mit der Veranstaltung geltend gemacht werden, frei, soweit diese ausschließlich von ihm, seinen Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen oder von seinen Gästen bzw. Besuchern zu vertreten sind. Diese Freistellungsverpflichtung erstreckt sich auch auf behördliche Bußgelder, die im Zusammenhang mit der Bewirtschaftung gegen die Gastronomie verhängt werden, sofern diese auf ein Verhalten des Auftraggebers oder ein ihm zurechenbares Verhalten zurückzuführen ist. Wird die Gastronomie solchen Drittforderungen ausgesetzt, wird sie Anerkenntnisse, Vergleiche oder sonstige Erledigungsvereinbarungen nur nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber abschließen. Möchte der Auftraggeber, dass die Gastronomie sich gegen die Drittforderung (vollumfänglich oder teilweise) wehrt, muss sie die entsprechenden gesetzlichen Kosten der Rechtsverfolgungen vorstrecken. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Regelungen.

§ 15 Schlussbestimmungen

Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages einschließlich der Vereinbarung der Aufhebungen dieses Schriftformerfordernis bedürfen der Schriftform.

Sollte eine Bestimmung dieses Bewirtschaftungsvertrages unwirksam bzw. undurchführbar sein oder werden, so wird die Gültigkeit des Bewirtschaftungsvertrages im Übrigen hiervon nicht berührt. Die Parteien werden sich bemühen, die unwirksame oder undurchführbare Bestimmung durch eine wirksame und durchführbare Regelung zu ersetzen, die der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung wirtschaftlich so nahe wie möglich kommt. Das gleiche gilt im Falle einer Regelungslücke.

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten zwischen den Parteien aus oder im Verbindung mit diesem Vertrag ist Köln. Dieser Vertrag unterliegt deutschem Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

Stand: Juni 2026

Koelncongress Gastronomie GmbH
Martinstraße 29-37
50667 Köln
www.koelncongress-gastronomie.de