

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Foodcraft Catering & Events Michael Schubert e.K. · Fassung FC-AGB 2026-11b · gültig für Verträge ab 28.10.2026

§ 1 Geltungsbereich

(1) Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für Verträge der Foodcraft Catering & Events Michael Schubert e.K., Herrenstraße 47, 99428 Grammetal OT Nohra (nachfolgend „Foodcraft“), über Catering-, Event-, Service-, Getränke- und Mietleistungen. Welche Leistungen geschuldet sind, ergibt sich aus dem Angebot. Regeln, die sich ausschließlich auf Catering beziehen, gelten nicht für die reine Vermietung; für diese gilt § 10.

(2) Auftraggeber können Unternehmer (§ 14 BGB) oder Verbraucher (§ 13 BGB) sein. Regelungen, die nur gegenüber Unternehmern gelten, sind ausdrücklich gekennzeichnet.

(3) Abweichende oder ergänzende Bedingungen des Auftraggebers werden nur Vertragsbestandteil, wenn Foodcraft ihnen ausdrücklich zustimmt. Individuelle Vereinbarungen haben unabhängig von ihrer Form Vorrang vor diesen AGB. In einem Vergabeverfahren vereinbarte Rangfolgen der Vertragsunterlagen bleiben unberührt.

§ 2 Angebot und Vertragsschluss

(1) An ein Angebot ist Foodcraft bis zu dem im Angebot genannten Datum gebunden, sonst 28 Kalendertage ab Ausstellungsdatum.

(2) Der Vertrag kommt zustande, wenn der Auftraggeber das Angebot innerhalb der Bindungsfrist in Textform (z. B. per E-Mail) annimmt, oder wenn Foodcraft eine Bestellung in Textform bestätigt. Geänderte oder verspätete Annahmen bedürfen der Annahme durch Foodcraft. Individuell vereinbarte Vertragsschlüsse bleiben unberührt.

(3) Änderungen und Ergänzungen des Vertrags sollen zu Beweis Zwecken in Textform festgehalten werden.

§ 3 Leistungsumfang, Änderungen, Verfügbarkeit

(1) Maßgeblich sind das angenommene Angebot und anschließend vereinbarte Änderungen einschließlich der darin bezeichneten Anlagen.

(2) Foodcraft darf einzelne Zutaten, Speisen, Getränke oder Mietartikel nur ersetzen, wenn die vereinbarte Ware aus saisonalen Gründen oder wegen eines Lieferengpasses nicht mit zumutbarem Aufwand beschafft werden kann. Der Ersatz muss in Funktion, Qualität und Menge gleichwertig sein und darf vereinbarte Merkmale (z. B. Ernährungsform, Allergenfreiheit, Herkunft, Optik) nicht beeinträchtigen. Wesentliche Änderungen erfolgen nur mit Zustimmung des Auftraggebers.

(3) Ist eine vereinbarte Ware oder Leistung nicht verfügbar und kein Ersatz nach Abs. 2 möglich, informiert Foodcraft den Auftraggeber unverzüglich. Nicht geschuldete Entgelte werden unverzüglich erstattet. Gesetzliche Leistungs-, Rücktritts- und Schadensersatzrechte bleiben unberührt.

(4) Nur gegenüber Unternehmern: Für im Angebot als beschaffungsabhängig bezeichnete Positionen (z. B. Sonderware, saisonale Spezialitäten) steht die Leistung unter dem Vorbehalt richtiger und rechtzeitiger Selbstbelieferung, wenn Foodcraft rechtzeitig ein nach Art, Menge und Termin passendes Deckungsgeschäft abgeschlossen hat, die Nichtbelieferung nicht zu vertreten hat, den Auftraggeber sofort informiert und zumutbaren Ersatz anbietet. Gezahlte Beträge für entfallende Positionen werden unverzüglich erstattet.

(5) Wünscht der Auftraggeber nach Vertragsschluss Änderungen, setzt Foodcraft diese nach Möglichkeit um. Foodcraft teilt Zusatzvergütung und Folgen für den Ablauf vor der Umsetzung mit; kostenpflichtige Änderungen bedürfen einer Vereinbarung.

(6) Foodcraft darf zur Leistungserbringung qualifizierte Partner und Subunternehmer einsetzen und bleibt gegenüber dem Auftraggeber für deren Leistung verantwortlich. Ausdrücklich zugesagte Personen werden nur aus wichtigem Grund ersetzt.

§ 4 Meldungen des Auftraggebers und Gästezahl

(1) Spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung, bei kurzfristigen Buchungen zu dem im Angebot genannten Termin, teilt der Auftraggeber in Textform verbindlich mit: die endgültige Gästezahl, die Speisen- und Getränkeauswahl, den Ablauf mit Zeiten (Anlieferung, Aufbau, Essenszeiten, Programm, Ende), die Servicezeiten und Sonderwünsche. Die im angenommenen Angebot ausdrücklich als verbindlich bezeichnete Gästezahl bildet die Buchungsgrundlage. Die abschließende Meldung dient der Veranstaltungsplanung; Verringerungen richten sich nach Absatz 2 und § 7. Im Angebot ausdrücklich vereinbarte weitergehende kostenfreie Anpassungsmöglichkeiten bleiben unberührt.

(2) Der Auftraggeber kann die bei Vertragsschluss verbindlich vereinbarte Gästezahl bis 3 Kalendertage vor der Veranstaltung in einem oder mehreren Schritten insgesamt um bis zu 5 % kostenfrei verringern. Bruchteile werden zu seinen Gunsten aufgerundet; unterschiedliche Preisgruppen werden getrennt betrachtet. Dieses Kontingent entsteht durch Zwischenmeldungen oder eine Verlegung nicht erneut. Darüber hinausgehende Verringerungen sind Teilkündigungen nach § 7. Nicht personenbezogene Leistungen (z. B. Aufbau, Logistik, Einsatzleitung) werden nach ihrem vereinbarten und fortbestehenden Umfang abgerechnet. Zusätzliche Gäste bedürfen der Bestätigung durch Foodcraft und werden zu den vereinbarten Preisen berechnet. Erscheinen weniger Gäste, ohne dass vorher verringert wurde, mindert das den Preis bereits vertragsgemäß bereitgestellter Leistungen nicht.

(3) Ernährungsanforderungen (z. B. Anzahl vegetarisch oder vegan essender Gäste, Anzahl und Art von Allergien und Unverträglichkeiten) meldet der Auftraggeber spätestens 7 Kalendertage vor der Veranstaltung als Bedarfszahlen ohne Namen. Für schwere Allergien bietet Foodcraft eine direkte Abstimmung über den in § 15 Abs. 2 beschriebenen Weg an.

(4) Rechtzeitig, spätestens mit der Meldung nach Abs. 1, teilt der Auftraggeber mit: eine bestellberechtigte Ansprechperson vor Ort mit Mobilnummer; Zufahrt, Ladezone, Parkmöglichkeiten und Zugangszeiten; Erschwernisse wie Treppen, fehlende Aufzüge oder Laufwege über 30 Meter zwischen Fahrzeug und Arbeitsbereich; Auflagen und Hausordnung der Location. Änderungen meldet er unverzüglich. Erforderlicher, dokumentierter Mehraufwand durch dem Auftraggeber bekannte, aber nicht gemeldete Erschwernisse wird nach den Sätzen des Angebots berechnet; Foodcraft bereits bekannte Umstände werden nicht nachberechnet.

(5) Für Speisen gilt nach dem Alter am Veranstaltungstag: Kinder unter 4 Jahren kostenfrei, Kinder von 4 bis 12 Jahren 50 % des Erwachsenenpreises, ab 13 Jahren der volle Preis, soweit das Angebot nichts anderes vorsieht. Andere Leistungen werden gesondert berechnet.

§ 5 Preise und Preisanpassung

(1) Es gelten die Preise des Angebots. Gegenüber Unternehmern verstehen sich die Preise netto zuzüglich der gesetzlich geschuldeten Umsatzsteuer. Gegenüber Verbrauchern weist das Angebot Endpreise einschließlich Umsatzsteuer aus; sie bleiben vorbehaltlich einer wirksamen Anpassung nach Abs. 2 verbindlich. Maßgeblich ist die gesetzliche umsatzsteuerliche Behandlung.

(2) Liegen zwischen Vertragsschluss und vereinbartem Leistungsbeginn mehr als vier Monate, kann Foodcraft den vereinbarten Preis ausschließlich um nach Vertragsschluss eingetretene, nachweisbare Änderungen der für die noch zu erbringende Leistung erforderlichen Beschaffungskosten für Lebensmittel und Getränke, der Energiekosten, der gesetzlichen oder tariflichen Personalkosten sowie unmittelbar leistungsbezogener öffentlicher Abgaben anpassen. Kostensteigerungen werden mit Kostensenkungen in anderen genannten Kostenarten verrechnet. Berücksichtigt wird nur der tatsächliche Kostenanteil der betroffenen Leistung; eine Erhöhung des Gewinnanteils ist ausgeschlossen. Saldierte Kostensenkungen gibt Foodcraft nach denselben Maßstäben weiter. Jede Anpassung wird mit ihrer Berechnung in Textform mitgeteilt und frühestens vier Wochen nach Zugang wirksam. Führen Anpassungen nach Abs. 2 und 3 insgesamt zu einer Erhöhung um mehr als 5 % gegenüber dem ursprünglich vereinbarten Gesamtpreis, kann der Auftraggeber innerhalb von 14 Tagen nach Zugang der Mitteilung, die die Schwelle überschreitet, vom noch nicht erfüllten Vertrag zurücktreten; Stornokosten fallen dafür nicht an. Die Mitteilung weist auf dieses Recht hin.

(3) Nur gegenüber Unternehmern: Für die im Angebot ausdrücklich bezeichneten beschaffungsabhängigen Kostenkörbe (z. B. Fleisch und Fisch, Getränke, Energie) gilt ergänzend: Steigen deren auf den vereinbarten Leistungsumfang bezogene Netto-Beschaffungskosten gegenüber dem Stand bei Vertragsschluss infolge eines außergewöhnlichen, bei Vertragsschluss nicht vorhersehbaren Ereignisses (z. B. Krieg, Embargo, Energie- oder Versorgungskrise, Tierseuche, Missernte) um mehr als 15 %, kann auch bei weniger als vier Monaten Vorlauf die nachgewiesene tatsächliche Mehrbelastung des betroffenen Auftrags berücksichtigt werden. Die 15 % sind eine Auslöseschwelle, kein Preisaufschlag. Gegenläufige und bereits nach Abs. 2 berücksichtigte Änderungen werden angerechnet; eine Erhöhung des Gewinnanteils ist ausgeschlossen. Nachweis, Ankündigungsfrist, Weitergabe von Senkungen und Rücktrittsrecht richten sich nach Abs. 2. Gegenüber Verbrauchern gelten in solchen Fällen allein die gesetzlichen Regeln.

(4) Vereinbarte Verlängerungen über die vereinbarte Endzeit hinaus werden nach der tatsächlichen zusätzlichen Einsatzzeit zum vereinbarten Stundensatz zeitanteilig berechnet. Die Verlängerung gibt die bestellberechtigte Ansprechperson frei; die Freigabe wird dokumentiert.

(5) Getränke werden, soweit nicht pauschal vereinbart, nach Verbrauch in den im Angebot genannten Abrechnungseinheiten berechnet. Berechnet werden nur bedarfsgerecht geöffnete Flaschen und Gebinde; eigener Fehlausschank und Bruch gehen nicht zulasten des Auftraggebers.

§ 6 Zahlung, Anzahlung, Rechnung

(1) Foodcraft stellt die Schlussrechnung nach Erbringung der geschuldeten Leistung. Soweit im Angebot nichts anderes vereinbart ist, ist sie innerhalb von 14 Kalendertagen nach Zugang ohne Abzug zu zahlen. Gesetzliche Zurückbehaltungsrechte bleiben bestehen.

(2) Foodcraft kann eine Anzahlung von bis zu 50 % des Auftragswerts verlangen, soweit das Angebot nichts anderes bestimmt. Sie wird mit einer Anzahlungsrechnung angefordert und ist 14 Kalendertage nach deren Zugang fällig, nicht jedoch vor dem im Angebot genannten Termin. Bei Buchungen mit weniger als 14 Tagen Vorlauf enthält das Angebot eine gesonderte Zahlungsabrede. Bei ausbleibender Zahlung stehen Foodcraft die gesetzlichen Leistungsverweigerungs-, Rücktritts- und Schadensersatzrechte unter deren Voraussetzungen zu; vor einem Rücktritt setzt Foodcraft eine angemessene Nachfrist, soweit sie nicht gesetzlich entbehrlich ist. Ein Rücktritt von Foodcraft gilt nicht als Kündigung des Auftraggebers nach § 7.

(3) Rechnungen werden elektronisch übermittelt. Soweit gesetzlich vorgeschrieben, erfolgt dies als strukturierte E-Rechnung (z. B. ZUGFeRD oder XRechnung), gegenüber Verbrauchern in einem lesbaren Format. Der Leistungszeitpunkt bzw. Leistungszeitraum wird entsprechend der tatsächlichen Leistung ausgewiesen; Anzahlungsrechnungen werden als solche bezeichnet.

(4) Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen: gegenüber Verbrauchern 5 Prozentpunkte, gegenüber Unternehmern 9 Prozentpunkte über dem Basiszinssatz. Gegenüber Unternehmern kann Foodcraft zusätzlich die Pauschale von 40 € nach § 288 Abs. 5 BGB verlangen; sie wird auf geschuldete Rechtsverfolgungskosten angerechnet. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleibt vorbehalten.

(5) Der Auftraggeber kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen oder mit Forderungen aus demselben Vertragsverhältnis aufrechnen.

§ 7 Kündigung (Stornierung) und Verlegung durch den Auftraggeber

(1) Dieser Paragraph gilt für Catering- und Eventleistungen, auf deren Kündigung § 648 BGB unmittelbar oder aufgrund von § 650 Abs. 1 Satz 3 BGB Anwendung findet. Für reine Mietleistungen gilt § 10. Der Auftraggeber kann den Vertrag bis zur Vollendung der vereinbarten Leistung jederzeit ganz oder teilweise kündigen. Die Kündigung soll zu Nachweiszwecken in Textform erfolgen; maßgeblich ist ihr Zugang bei Foodcraft.

(2) Bei einer freien Kündigung rechnet Foodcraft die nach § 648 BGB verbleibende Vergütung nachvollziehbar ab. Dabei werden die infolge der Kündigung ersparten Aufwendungen sowie der nach § 648 Satz 2 BGB anzurechnende anderweitige Erwerb berücksichtigt.

Für Kündigungen, die bis zum vereinbarten Beginn der Veranstaltung zugehen, gelten die nachstehenden Höchstbeträge. Die Prozentsätze begründen keine automatisch geschuldete Pauschale. Ein niedrigerer Anspruch wird nur in seiner tatsächlichen Höhe berechnet; ein höherer Anspruch ist auf den jeweiligen Höchstbetrag begrenzt.

Für die zeitliche Einordnung zählt der Zugang der Kündigung in Kalendertagen vor dem ersten Veranstaltungstag. Der Veranstaltungstag ist Tag 0, der Vortag Tag 1. Für die Zuordnung zur Größenklasse ist die bei Vertragsschluss im angenommenen Angebot verbindlich vereinbarte Gästezahl maßgeblich. Spätere Verringerungen ändern diese Zuordnung nicht. Eine Änderung der Zuordnung bei einer späteren Erhöhung der Gästezahl bedarf einer ausdrücklichen Vereinbarung.

— Veranstaltungen bis 200 Gäste: 61 Tage oder mehr vorher keine Kündigungsvergütung, vorbehaltlich Absatz 4; 60 bis 31 Tage vorher höchstens 20 %; 30 bis 15 Tage vorher höchstens 40 %; 14 bis 8 Tage vorher höchstens 60 %; 7 bis 4 Tage vorher höchstens 75 %; ab 3 Tagen vorher bis zum vereinbarten Veranstaltungsbeginn höchstens 90 % des Nettoauftragswerts.

— Veranstaltungen mit mehr als 200 Gästen: 121 Tage oder mehr vorher keine Kündigungsvergütung, vorbehaltlich Absatz 4; 120 bis 61 Tage vorher höchstens 20 %; 60 bis 31 Tage vorher höchstens 40 %; 30 bis 15 Tage vorher höchstens 60 %; 14 bis 4 Tage vorher höchstens 75 %; ab 3 Tagen vorher bis zum vereinbarten Veranstaltungsbeginn höchstens 90 % des Nettoauftragswerts.

Die Höchstbeträge umfassen auch die Vergütung für bereits erbrachte Vorbereitungsleistungen; diese wird nicht zusätzlich berechnet. Interne Planung, Beschaffung, Herstellung, Anlieferung oder Aufbau gelten für diese Regelung nicht als Veranstaltungsbeginn.

Geht die Kündigung erst nach dem vereinbarten Beginn der Veranstaltung zu, wird die Vergütung für bereits erbrachte und noch nicht erbrachte Leistungen nach § 648 BGB konkret abgerechnet; die vorstehenden prozentualen Höchstbeträge gelten für diesen Fall nicht. Für verlegte Veranstaltungen gilt ergänzend Absatz 7.

(3) Nettoauftragswert ist die Summe der vereinbarten Vergütungen ohne Umsatzsteuer für den von der Kündigung betroffenen Leistungsumfang. Nach Verbrauch abzurechnende Positionen und nicht gebuchte Optionen bleiben außer Ansatz. Das Verlegungsentgelt nach Absatz 7 erhöht den Nettoauftragswert nicht.

Umsatzsteuer wird auf den geschuldeten Betrag nur berechnet, soweit sie gesetzlich anfällt. Gegenüber Verbrauchern werden die maßgeblichen Preise und Höchstbeträge im Angebot einschließlich etwaiger Umsatzsteuer ausgewiesen.

(4) In den in Absatz 2 genannten Zeiträumen ohne Kündigungsvergütung sind ausschließlich solche Fremdleistungen sowie projektbezogenen Anschaffungen oder Sonderanfertigungen zu erstatten, die im Angebot einzeln als auch bei einer Kündigung erstattungspflichtig bezeichnet und mit einem Betrag oder Höchstbetrag ausgewiesen sind. Der Auftraggeber muss ihrer verbindlichen Beauftragung oder Anschaffung zuvor zugestimmt haben.

Erstattungsfähig sind nur die nachgewiesenen, angemessenen und trotz zumutbarer Maßnahmen unvermeidbar verbleibenden Kosten innerhalb des vereinbarten Betrags oder Höchstbetrags. Ersparte Aufwendungen, Erstattungen, Gutschriften, abzugsfähige Vorsteuer sowie Erlöse und wirtschaftliche Vorteile aus einer anderweitigen Verwendung werden abgezogen.

In den übrigen Zeiträumen sind diese Kosten in dem nach Absatz 2 zu zahlenden Betrag enthalten und unterliegen dessen Höchstgrenze. Jede Position wird nur einmal berechnet.

(5) Bei Teilkündigungen gelten die Absätze 2 bis 4 ausschließlich für den entfallenden Leistungsumfang. Verringerungen der verbindlich gebuchten Gästezahl sind Teilkündigungen, soweit sie nicht von der kostenfreien Verringerungsmöglichkeit nach § 4 Abs. 2 oder einer ausdrücklich vereinbarten weitergehenden Anpassungsmöglichkeit erfasst werden.

Für die Staffeldzuordnung bleibt die nach Absatz 2 festgelegte Größenklasse maßgeblich. Nicht entfallende Leistungen werden nach ihrem vereinbarten und fortbestehenden Umfang abgerechnet. Bereits berücksichtigte Teilkündigungen werden nicht erneut berechnet.

(6) Der Auftraggeber kann geltend machen und nachweisen, dass Foodcraft kein oder ein geringerer Anspruch zusteht, insbesondere wegen höherer Ersparnisse oder anzurechnenden anderweitigen Erwerbs. Die gesetzlichen Darlegungs- und Beweislastregeln bleiben unberührt. Die vereinbarten Höchstbeträge dürfen nicht überschritten werden.

Foodcraft erstellt nach der Kündigung unverzüglich eine nachvollziehbare Abrechnung. Geleistete Anzahlungen und sonstige bereits auf den abzurechnenden Anspruch gezahlte Beträge werden angerechnet. Feststehende Überzahlungen werden unverzüglich, spätestens innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Abrechnung, zurückgezahlt. Eine feststehende Überzahlung wird nicht wegen noch offener anderer Abrechnungspositionen zurückgehalten.

(7) Statt zu kündigen, kann der Auftraggeber die gesamte Veranstaltung einmalig auf einen anderen Termin innerhalb von zwölf Monaten nach dem ursprünglichen Veranstaltungstag verlegen, wenn Foodcraft die vereinbarten Leistungen an diesem Termin erbringen kann und die Verlegung spätestens vier Kalendertage vor dem ursprünglichen Veranstaltungstag in Textform bestätigt.

Für die Einräumung und Ausübung dieses Verlegungsrechts berechnet Foodcraft ein Verlegungsentgelt von 5 % des Nettoauftragswerts der verlegten Leistungen. Es wird mit der Bestätigung der Verlegung fällig. Die Verlegung selbst wird nicht zusätzlich als Kündigung abgerechnet.

Im Übrigen gelten die vereinbarten Leistungen und Preise fort. Änderungen des Leistungsumfangs oder des Veranstaltungsorts bedürfen einer gesonderten Vereinbarung. Teilverlegungen bedürfen ebenfalls einer gesonderten Vereinbarung. Verringerungen des Leistungsumfangs anlässlich einer Verlegung werden nach § 4 und Absatz 5 behandelt; ein kostenfreies Verringerungskontingent entsteht durch die Verlegung nicht erneut.

Bei einer späteren Kündigung beginnen die Zeiträume ohne Kündigungsvergütung nicht erneut. Für die zeitliche Zuordnung zu den Höchstbeträgen bleibt der ursprüngliche Veranstaltungstag maßgeblich. Geht die Kündigung am ursprünglichen Veranstaltungstag oder später zu, beträgt die Höchstgrenze bis zum vereinbarten Beginn der verlegten Veranstaltung 90 %. Die in Absatz 2 geregelte Abrechnung ohne prozentuale Höchstgrenze nach Veranstaltungsbeginn gilt erst nach dem vereinbarten Beginn der verlegten Veranstaltung.

Der verbleibende Anspruch wird unter Berücksichtigung der durch Verlegung und Kündigung insgesamt ersparten Aufwendungen und des nach § 648 BGB anzurechnenden anderweitigen Erwerbs in Bezug auf den ursprünglichen und den verlegten Termin ermittelt. Es entstehen keine zwei vollständigen Vergütungsansprüche für denselben Auftrag. Ein bereits gezahltes Verlegungsentgelt wird auf den nach diesem Paragraphen geschuldeten Betrag angerechnet; die einschlägige Höchstgrenze wird dadurch nicht erhöht. Derselbe Aufwand wird nicht mehrfach berechnet.

(8) Gesetzliche Rechte wegen Leistungsstörungen, Unmöglichkeit, eines wichtigen Grundes oder einer Störung der Geschäftsgrundlage bleiben unberührt. Ihre Ausübung wird nicht als freie Kündigung nach den Absätzen 2 bis 6 oder als freiwillige Verlegung nach Absatz 7 behandelt. Individuelle Vereinbarungen haben unabhängig von ihrer Form Vorrang vor diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

(9) Für Verbraucher besteht bei Verträgen über Catering-Dienstleistungen im Bereich der Lieferung von Speisen und Getränken kein gesetzliches Widerrufsrecht, wenn der Vertrag einen spezifischen Termin oder Zeitraum für die Leistung

vorsieht (§ 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB). Für sonstige Leistungen richtet sich das Bestehen eines Widerrufsrechts nach den gesetzlichen Vorschriften. Die Kündigungsmöglichkeit nach diesem Paragraphen bleibt unberührt.

§ 8 Mitwirkung und Ablauf vor Ort

(1) Der Auftraggeber stellt rechtzeitig und kostenfrei die im Angebot oder seiner technischen Anlage ausdrücklich bezeichneten Voraussetzungen bereit.

(2) Strom: Der Bedarf (Anschlüsse, Absicherung, Lage) ergibt sich aus dem Angebot bzw. der Standortanlage, die Foodcraft vor Vertragsschluss mitteilt. Die Anschlüsse müssen betriebsbereit, FI-geschützt und in zumutbarer Nähe zum Arbeitsbereich sein.

(3) Wasser: Soweit für die vereinbarte Leistung erforderlich und im Angebot benannt, stellt der Auftraggeber einen Trinkwasser-Zulauf und einen geregelten Abwasserablauf in Arbeitsnähe bereit. Steht kein fester Anschluss zur Verfügung, teilt er dies frühzeitig mit; eine mobile Lösung wird nur nach Preisvereinbarung eingesetzt.

(4) Fläche und Zufahrt: eine tragfähige, ebene und wettergeschützte Arbeitsfläche, eine gesicherte Zufahrt und Entlademöglichkeit sowie ein abschließbarer oder beaufsichtigter Bereich für Ware und Material. Aufbau- und Abbauezeiten werden im Angebot projektbezogen festgelegt. Wartezeiten, die durch eine vom Auftraggeber zu vertretende Verzögerung entstehen, werden für das nachweislich bereitgehaltene Personal nach den Sätzen des Angebots berechnet, soweit ein gesetzlicher Anspruch besteht oder dies vereinbart ist; eine Doppelberechnung erfolgt nicht.

(5) Genehmigungen, die den Veranstaltungsbereich des Auftraggebers betreffen (z. B. Sondernutzung, GEMA, Sperrzeitverkürzung), liegen beim Auftraggeber, soweit nichts anderes vereinbart ist. Gesetzliche Pflichten und betriebsbezogene Genehmigungen von Foodcraft bleiben unberührt.

(6) Abfall und Leergut: Foodcraft nimmt eigene Speisereste, Verpackungen und Leergut mit bzw. entsorgt sie. Die Entsorgung sonstigen Abfalls (z. B. Dekoration, Gästemüll) übernimmt Foodcraft nur nach Vereinbarung. Pfand wird für überlassene Pfandgebilde berechnet und bei vereinbarter Rückgabe gutgeschrieben; von Foodcraft mitgenommenes Leergut wird nicht nochmals belastet.

(7) Personal: Foodcraft plant Einsatzzeiten nach dem Arbeitszeitgesetz und trägt die Verantwortung für dessen Einhaltung. Macht eine vom Auftraggeber gewünschte Verlängerung den Austausch von Personal nötig, informiert Foodcraft vorher über die Mehrkosten; berechnet werden nur die notwendigen Mehrkosten der vereinbarten Verlängerung. Der Auftraggeber sorgt für einen zumutbaren Aufenthalts- und Umkleidebereich, soweit im Angebot vereinbart.

(8) Gesetzliche Abgabeverbote, insbesondere des Jugendschutzgesetzes, werden beachtet. Darüber hinaus kann das Personal aus konkreten Sicherheitsgründen die Abgabe alkoholischer Getränke verweigern.

(9) Foodcraft verantwortet den sach- und hygienegerechten Betrieb der eigenen Geräte und die Arbeitssicherheit des eigenen Personals; eigene Prüf- und Hinweispflichten bleiben bestehen. Kostenfolgen fehlender oder mangelhafter Bereitstellung richten sich nach dem Gesetz oder einer Zusatzvereinbarung; ein Mitverschulden von Foodcraft und bereits bekannte Mängel werden berücksichtigt.

§ 9 Sicherheit, Arbeitsschutz und Haftung in der Location

(1) Wer Veranstalter ist und welche Organisationspflichten (z. B. Besucherzahl, Flucht- und Rettungswege, Sicherheits-, Ordnungs- und Sanitätsdienst) er übernimmt, wird im Angebot benannt; fehlt eine Benennung, ist es der Auftraggeber für die Pflichten in seinem Einflussbereich. Öffentlich-rechtliche Pflichten bleiben beim jeweiligen gesetzlichen Adressaten.

(2) Verkehrssicherung: Für den sicheren Zustand der Location, der Zuwege, Treppen, Beleuchtung und Außenflächen einschließlich Winterdienst ist verantwortlich, wer sie betreibt oder bereitstellt; die Übergabepunkte werden im Angebot oder bei der Begehung festgelegt. Foodcraft ist für die Sicherheit der eigenen Aufbauten verantwortlich, insbesondere Standsicherheit der Stationen, gesicherte und gekennzeichnete Kabelwege und den sicheren Betrieb von Heiz-, Gas- und Kochgeräten. Eigene Verkehrs-, Prüf- und Hinweispflichten von Foodcraft bleiben unberührt.

(3) Arbeitsschutz: Foodcraft ist für Unterweisung und Arbeitsschutz des eigenen Personals verantwortlich. Der Auftraggeber informiert Foodcraft vorab über ihm bekannte besondere Gefahren, Hausordnung und Sicherheitsregeln; arbeiten mehrere Unternehmen gleichzeitig vor Ort, stimmen sie sich ab (§ 8 ArbSchG). Besteht eine unmittelbare Gefahr für Personen, darf Foodcraft die betroffenen Arbeiten bis zur Beseitigung aussetzen, informiert den Auftraggeber unverzüglich und setzt nicht betroffene Leistungen fort, soweit zumutbar. Ansprüche auf Vergütung, Entschädigung oder Schadensersatz richten sich nach dem Gesetz; Ersparnisse und anderweitiger Erwerb werden angerechnet.

(4) Bedingungen der Location: Foodcraft beachtet gesetzliche Vorgaben sowie die vor Vertragsschluss mitgeteilte Hausordnung und Auflagen der Location. Zusätzliche vertragliche Pflichten, Kosten oder Haftungsübernahmen aus Bedingungen der Location gelten für Foodcraft nur nach Abstimmung. Mehrkosten trägt der Auftraggeber, wenn er eine ihm bekannte Auflage nicht mitgeteilt hat oder sie ausdrücklich zusätzlich beauftragt.

(5) Begehung: Auf Wunsch einer Partei werden die Arbeitsbereiche von Foodcraft vor dem Aufbau und nach dem Abbau gemeinsam begangen und Vorschäden und Zustand in einem kurzen Protokoll mit Fotos festgehalten. Aus einer unterbliebenen Begehung folgt weder ein Anerkenntnis noch eine Änderung der Beweislast.

(6) Schäden an der Location: Foodcraft haftet für Schäden an der Location und an Sachen des Auftraggebers, die das Personal oder Erfüllungsgehilfen von Foodcraft verursacht haben, nach § 13. Für Schäden, die allein der Auftraggeber, seine Gäste, Beauftragten oder andere Dienstleister verursachen, haftet Foodcraft nicht; eine Haftung wegen eigener oder zurechenbarer Pflichtverletzungen bleibt unberührt.

(7) Nur gegenüber Unternehmern: Der Auftraggeber stellt Foodcraft von berechtigten Ansprüchen Dritter frei, soweit diese auf einer von ihm zu vertretenden Verletzung seiner vertraglichen Pflichten beruhen. Ein eigener Verantwortungsanteil von Foodcraft wird nach dem Gesetz berücksichtigt. Ersatzfähig sind auch erforderliche und angemessene Kosten der Rechtsverteidigung. Foodcraft informiert den Auftraggeber unverzüglich und ermöglicht ihm eine angemessene Mitwirkung an der Abwehr; Anerkenntnisse und Vergleiche zu seinen Lasten gibt Foodcraft nicht ohne seine Zustimmung ab, die nicht unbillig verweigert werden darf.

§ 10 Vermietung von Mobiliar, Geschirr, Technik und Ausstattung

(1) Mietartikel bleiben Eigentum von Foodcraft bzw. ihrer Lieferanten. Die bestimmungsgemäße Nutzung durch Gäste und vereinbarte Dienstleister ist erlaubt; jede sonstige Überlassung an Dritte, Veränderung (z. B. Bekleben, Nageln, Bemalen) und Entfernung vom vereinbarten Einsatzort bedarf der Zustimmung von Foodcraft.

(2) Übergabe: Foodcraft liefert und stellt auf oder übergibt an Selbstabholer, jeweils mit Lieferschein bzw. Übergabeprotokoll. Der Auftraggeber prüft bei Übergabe Menge und erkennbaren Zustand im zumutbaren Umfang und vermerkt Abweichungen. Rechte wegen nicht sofort erkennbarer Mängel und gesetzliche Rechte bleiben unberührt.

(3) Mietdauer: Sie ergibt sich aus dem Angebot. Werden Mietartikel nach Ende der Mietzeit vorenthalten, berechnet Foodcraft für die Dauer der Vorenthaltung eine zeitanteilige Nutzungsentschädigung nach dem Gesetz; ein weitergehender gesetzlicher Schadensersatz bleibt unberührt.

(4) Behandlung: Mietartikel sind vor Witterung, Diebstahl und unsachgemäßer Nutzung zu schützen. Möbel und Textilien für den Innenbereich dürfen nicht ungeschützt im Freien stehen. Technik darf nur nach Einweisung bedient werden; unsachgemäße Eingriffe sind untersagt. Bei gefährlichen Defekten ist die Nutzung einzustellen und Foodcraft zu informieren. Gesetzliche Rechte bleiben vorbehalten.

(5) Rückgabe: Geschirr, Besteck und Gläser werden von Speiseresten befreit in den Original-Transportbehältern zurückgegeben; das Spülen übernimmt Foodcraft, soweit das Angebot nichts anderes vorsieht. Textilien werden ungewaschen zurückgegeben. Außergewöhnliche Verschmutzungen, die über normalen Gebrauch hinausgehen (z. B. Wachs, Farbe, Klebereste), werden nach den im Angebot genannten Sätzen bzw. dem nachgewiesenen Aufwand berechnet.

(6) Zählung: Foodcraft zählt und prüft die Mietartikel bei Rücknahme, dokumentiert Rücknahme und Transport und teilt Fehlmengen und Schäden innerhalb von 5 Werktagen in Textform mit, nach Möglichkeit mit Fotos. Der Auftraggeber kann dazu Stellung nehmen; Schweigen gilt nicht als Anerkenntnis, und es gilt keine Ausschlussfrist.

(7) Haftung: Der Auftraggeber haftet für Verlust und Beschädigung der überlassenen Mietartikel nach den gesetzlichen Vorschriften. Das Verschulden von Personen, deren er sich zur Erfüllung seiner vertraglichen Pflichten bedient, wird ihm nach § 278 BGB zugerechnet; die bloße Teilnahme einer Person an der Veranstaltung begründet keine solche Zurechnung. Veränderungen und Verschlechterungen durch vertragsgemäßen Gebrauch sind ausgenommen. Ersetzt wird der tatsächliche, rechtlich ersatzfähige Schaden; bei Ersatzbeschaffung wird eine gleichwertige Sache zugrunde gelegt, ein Vorteilsausgleich bleibt vorbehalten. Gesetzliche Beweislastregeln bleiben unverändert.

(8) Kautions: Bei reiner Vermietung kann Foodcraft eine im Angebot genannte Kautions verlangen. Sie wird nach Rücknahme und Prüfung innerhalb von 14 Kalendertagen abgerechnet; einbehalten wird nur ein Betrag in Höhe konkret bezeichneter berechtigter Ansprüche, der Rest wird fristgerecht erstattet.

(9) Foodcraft empfiehlt dem Auftraggeber eine Veranstalterhaftpflichtversicherung; der Deckungsumfang ist mit dem Versicherer zu prüfen.

(10) Stornierung bei reiner Vermietung: Der Auftraggeber kann bis 14 Kalendertage vor Mietbeginn kostenfrei stornieren. Danach bleibt die Miete geschuldet; Foodcraft rechnet ersparte Aufwendungen (z. B. Transport, Auf- und Abbau, Reinigung) und Erlöse aus einer anderweitigen Vermietung der Artikel an. Der Auftraggeber kann einen geringeren Anspruch nachweisen.

§ 11 Lebensmittelsicherheit, Allergene, mitgebrachte Speisen, Reste

(1) Foodcraft kennzeichnet Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

(2) Auf Wunsch bereitet Foodcraft Speisen ohne bestimmte Zutaten zu. Da in einer Eventküche viele Zutaten gleichzeitig verarbeitet werden, kann Foodcraft Spuren anderer Allergene nicht vollständig ausschließen und keine Speisen als „frei von“ garantieren, sofern dies nicht ausdrücklich gesondert vereinbart ist. Gesetzliche Sicherheits-, Informations- und Haftungspflichten sowie ausdrücklich vereinbarte Eigenschaften bleiben unberührt.

(3) Eine Mitverantwortung des Auftraggebers wegen unterlassener Meldungen nach § 4 Abs. 3 wird nur nach den gesetzlichen Voraussetzungen berücksichtigt. Eine unterlassene Meldung führt weder zu einem Haftungsausschluss noch zur Zurechnung fremden Verschuldens ohne gesetzliche Grundlage.

(4) Speisen und Getränke, die der Auftraggeber oder seine Gäste mitbringen (z. B. Torte, eigene Getränke), sind nur nach vorheriger Absprache erlaubt. Für deren Beschaffenheit und Kennzeichnung ist der Auftraggeber verantwortlich; übernimmt Foodcraft vereinbarungsgemäß Lagerung, Kühlung oder Ausgabe, ist Foodcraft für diesen Bereich verantwortlich. Erkennbar unsichere Speisen gibt Foodcraft nicht aus. Ein Service- bzw. Korkgeld fällt nur an, wenn es im Angebot vereinbart ist.

(5) Speisen, die bereits zum Verzehr ausgegeben wurden, gibt Foodcraft aus Gründen der Lebensmittelsicherheit nur nach fachlicher Prüfung und mit Hinweisen zu Kühlung und Verzehr zur Mitnahme heraus. Ab Übergabe ist der Auftraggeber für die sachgerechte Kühlung und den zeitnahen Verzehr verantwortlich; die Haftung von Foodcraft für vorher verursachte Mängel bleibt unberührt.

§ 12 Schäden, Beanstandungen und Meldepflichten

(1) Beanstandungen der Leistung teilt der Auftraggeber möglichst sofort während der Veranstaltung der Einsatzleitung von Foodcraft mit, damit Foodcraft Abhilfe schaffen kann.

(2) Schäden, die der Auftraggeber Foodcraft zurechnet (z. B. an der Location, an Sachen des Auftraggebers oder der Gäste), meldet er möglichst noch vor Ort der Einsatzleitung, damit beide Seiten sie gemeinsam dokumentieren können (Fotos, kurzes Protokoll). Später entdeckte Schäden meldet er unverzüglich nach Kenntnis in Textform.

(3) Foodcraft meldet Schäden, die das eigene Personal an der Location oder an Sachen des Auftraggebers verursacht oder bemerkt hat, ebenfalls unverzüglich und dokumentiert sie. Das Personal gibt vor Ort keine Schuldanerkenntnisse ab.

(4) Verlust, Diebstahl oder Beschädigung von Mietartikeln meldet der Auftraggeber unverzüglich nach Kenntnis. Bei konkretem Diebstahlsverdacht wirkt er zumutbar mit und erstattet Anzeige bei der Polizei. Defekte an Technik meldet er sofort; defekte Geräte sind sicher außer Betrieb zu nehmen.

(5) Die Meldungen dienen der Aufklärung und Beweissicherung. Die gesetzlichen Rechte beider Seiten bleiben unberührt; die Beweislast ändert sich nicht.

§ 13 Haftung

(1) Foodcraft haftet unbeschränkt bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit, bei arglistigem Verschweigen eines Mangels, bei der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit, nach dem Produkthaftungsgesetz sowie im Umfang einer übernommenen Garantie.

(2) Soweit nicht Abs. 1 eingreift, ist die Haftung bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Auftraggeber regelmäßig vertrauen darf) auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Im Übrigen ist die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ausgeschlossen.

(3) Abs. 1 und 2 gelten auch für die persönliche Haftung der Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen von Foodcraft.

(4) Ohne gesonderte Vereinbarung übernimmt Foodcraft keine Verwahrung von Garderobe und mitgebrachten Gegenständen der Gäste. Die Haftung wegen eigener oder zurechenbarer Pflichtverletzungen richtet sich nach Abs. 1 bis 3.

§ 14 Höhere Gewalt und behördliche Maßnahmen

(1) Kann eine Partei ihre vereinbarte Leistung wegen eines von ihr nicht zu vertretenden außergewöhnlichen Ereignisses (z. B. Krieg, Terror, Naturkatastrophe, Epidemie, behördliches Verbot, großflächiger Ausfall von Energieversorgung oder Verkehrswegen, Streik bei Dritten) nicht oder nicht vertragsgemäß erbringen, informiert sie die andere Partei unverzüglich über das Hindernis, seine voraussichtliche Dauer und zumutbare Abhilfen.

(2) Die Parteien prüfen vorrangig eine Anpassung oder Terminverlegung, soweit diese für beide unter Berücksichtigung des Veranstaltungszwecks zumutbar ist; als Suchziel dient ein Ersatztermin innerhalb von 12 Monaten. Eine Verlegung setzt eine Vereinbarung voraus.

(3) Leistungspflichten, Zahlungsansprüche, Rücktritt und Erstattung richten sich im Übrigen nach dem Gesetz, insbesondere §§ 275, 313 und 326 BGB. Bereits erbrachte Leistungen und unvermeidbare Aufwendungen werden nur berücksichtigt, soweit dafür im konkreten Fall ein gesetzlicher oder gesondert vereinbarter Anspruch besteht. Nicht

geschuldete Vorauszahlungen werden unverzüglich erstattet. Die Regeln über freie Kündigungen (§ 7) gelten hierfür nicht.

§ 15 Fotos und Datenschutz

(1) Foodcraft verwendet Fotos und Videos der Veranstaltung zu Werbezwecken nur mit Zustimmung des Auftraggebers. Erkennbare Gäste werden nur mit deren Einwilligung gezeigt.

(2) Personenbezogene Daten verarbeitet Foodcraft nach der DSGVO. Für Ernährungsanforderungen verwendet Foodcraft vorrangig Bedarfsangaben ohne Personenbezug. Soweit im Einzelfall Gesundheitsdaten eines Gastes nötig sind (z. B. bei schweren Allergien), erhebt Foodcraft sie nur auf gesondert geklärter Rechtsgrundlage und über den dafür vorgesehenen geschützten Kommunikationsweg; der Auftraggeber übermittelt solche Daten nicht ohne entsprechende Grundlage. Die Daten sind nur den für die sichere Zubereitung erforderlichen Personen zugänglich und werden gelöscht, sobald sie für diese Zwecke nicht mehr benötigt werden. Einzelheiten stehen in der Datenschutzerklärung unter www.foodcraft.de/datenschutz.

§ 16 Schlussbestimmungen

(1) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Gegenüber Verbrauchern gilt diese Rechtswahl nur, soweit ihnen dadurch nicht der Schutz zwingender Vorschriften ihres gewöhnlichen Aufenthaltsstaats entzogen wird.

(2) Ist der Auftraggeber Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist Erfurt Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dem Vertrag. Zwingende ausschließliche Gerichtsstände bleiben unberührt. Die im Vertrag vereinbarten Leistungsorte bleiben unverändert.

(3) Sind Bestimmungen dieser AGB nicht Vertragsbestandteil geworden oder unwirksam, bleibt der Vertrag im Übrigen wirksam; die Rechtsfolgen richten sich nach § 306 BGB.

(4) Es gilt die im Angebot eindeutig bezeichnete AGB-Fassung (z. B. „FC-AGB 2026-10“), soweit sie dem Auftraggeber vor Vertragsschluss zugänglich gemacht und ihre Geltung vereinbart wurde. Spätere Fassungen ändern bestehende Verträge nicht ohne entsprechende Vereinbarung. Alle Fassungen sind unter www.foodcraft.de/agb/archiv/ abrufbar.

(5) Foodcraft ist nicht bereit und nicht verpflichtet, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen (§ 36 VSBG).

Anbieter

Foodcraft Catering & Events Michael Schubert e.K. · Inhaber: Michael Schubert
Herrenstraße 47, 99428 Grammetal OT Nohra
Amtsgericht Jena, HRA 506312 · USt-IdNr. DE247325414
Telefon 03643 7773010 · service@foodcraft.de