

I Allgemeines, Geltungsbereich

1. Allen Angeboten, Lieferungen, Verkäufe und Leistungen des Lieferanten liegen ausschließlich diese AGB zugrunde.
2. Abweichenden Geschäftsbedingungen des Kunden/Leistungsempfängers und/oder sonstigen allgemeinen formulierten Vertragsbedingungen wird hiermit ausdrücklich widersprochen. Nebenabreden bedürfen einer schriftlichen Bestätigung des Lieferanten. Die vorliegenden Geschäftsbedingungen gelten auch, wenn der Lieferant in Kenntnis abweichender oder entgegenstehender Einkaufsbedingungen des Kunden/Leistungsempfängers die Lieferung vorbehaltlos ausführt. Der Lieferant behält sich vor, diese AGB im Bedarfsfall zu ändern oder zu ergänzen.

II. Vertragsabschluss

1. Alle Informationen zum Leistungsangebot des Lieferanten, sei es in Speiseplänen, Katalogen, Internet oder Werbeschreiben sind zur Kundeninformation gedacht und stellen kein verbindliches Vertragsangebot des Lieferanten im Sinne des Gesetzes dar. Gleiches gilt für telefonisch erteilte Auskünfte zu Leistungsbeschreibungen und Preisen.
2. Die Angebote sind freibleibend, sofern sie nicht ausdrücklich als bindend bezeichnet sind. Ein wirksamer Vertrag kommt daher erst durch Auftragsbestätigung oder durch Auslieferung der Ware zustande. Entsprechendes gilt für Vertragsänderungen.

III. Leistungsumfang

1. Der Lieferumfang sowie der Leistungsgegenstand ergeben sich aus dem jeweils zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag. Da das umfangreiche Waren Sortiment (Speisen) saisonalen Veränderungen unterliegt, bleibt vorbehalten, einen Austausch gegen gleichwertige Waren vorzunehmen, sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein.
2. Die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Unternehmen zugesagten Leistungen zu erbringen.
3. Preise: Alle angegebenen Preise für Speisen, Getränke, Technik etc. verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. In den Angeboten ist dezidiert ausgewiesen, ob es sich um exklusiv oder inklusiv Preise handelt. Ab Angebotsabgabe sind die Preise 4 Wochen gültig. Bei Veranstaltungen, die in der Zukunft außerhalb des Festpreiszeitraumes liegen, können sich aufgrund der aktuellen Situation (Indexsteigerung Preiserhöhungen von Vorlieferanten) die Preise erhöhen.
4. Zustellkosten sind nicht im Angebotspreis enthalten und gelten bis Bordsteinkante.
5. Mitbringen von Speisen und Getränken: Möchten sie ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir für Service, Kühlung, Gläser etc. ein Stoppelgeld von € 12,00 pro Flasche. Wir können auch ihren Lieblingswein für sie besorgen. Für mitgebrachte Torten oder Kuchen verrechnen wir Gabelgeld von € 1,90 pro Person. Wir verweisen auf das Datenblatt für mitgebrachte Speisen der WKO, da die Speisen in unseren Räumlichkeiten konsumiert werden und daher alle Allergene lt. Gewerbeordnung aufliegen müssen.
6. Musikschutz: Musik bei Veranstaltungen oder Feiern sind vom Veranstalter rechtzeitig bei der AKM anzumelden. Eine Bestätigung ist der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH auf Verlangen (auch im Nachhinein für die AKM) vorzulegen.
7. Zusätzliche Leistungen: Alle – zum Zeitpunkt der Vereinbarung mit der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH – nicht definierten Leistungen und zusätzlichen Wünsche (auch durch Fremdfirmen) werden nach der zum Veranstaltungstermin gültigen Preisliste verrechnet bzw. Fremdleistungen weiterverrechnet. Erhöhter Zeitaufwand für die Vorbereitung ihrer Feier (Übernahme der Dekoration am Tisch, Abbau von Dekoration) wird mit dem jeweils gültigen Stundensatz pro angefangene halbe Stunde berechnet.

IV. Lieferung, Lieferzeit

1. Die Liefer- und Leistungstermine ergeben sich jeweils aus den vertraglich konkret getroffenen Vereinbarungen.
2. Wird die Leistung auf Grund höherer Gewalt oder auf Grund anderen außergewöhnlichen und unverschuldeten Ereignissen (bei Betriebsstörungen wie Streik oder Aussperrung, behördlichen Eingriffen, Verzögerungen in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe usw.) ganz oder teilweise vorübergehend unmöglich oder erheblich erschwert, so wird die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH von der Lieferverpflichtung frei. Hierbei ist es unerheblich, ob die angegebenen Hinderungsgründe beim Auftraggeber oder bei der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH eintreten.
3. Wird die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH insoweit von der Lieferverpflichtung frei, so entfallen etwaige hieraus hergeleiteten Schadenersatzansprüche und Rücktrittsrechte des Auftraggebers. Der Auftraggeber ersetzt der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH alle zur Durchführung des Auftrages bis zum Zeitpunkt des Eintritts eines zur Leistungsfreiheit führenden Ereignisses entstandene erforderliche Kosten.

4. Tritt der Vertragspartner aus Gründen, die von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH nicht zu verantworten sind, vom Vertrag zurück, so gilt eine Abstandsgebühr in der Höhe des von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH nachweisbar entstandenen Aufwandes, zumindest aber von 20% des Nettoauftragswertes als vereinbart.

5. Die Selbstabholung bei der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH ist rechtzeitig vorher und ausdrücklich zwischen den Parteien zu vereinbaren. Bei Selbstabholung trägt der Besteller die Kosten der Transportverpackung und der Transportversicherung selbst.

6. Der Besteller verpflichtet sich, die Sendung bei Empfang unverzüglich auf Vollständigkeit, Richtigkeit der Artikel und offensichtliche Transportschäden hin zu überprüfen. Werden Schäden oder Fehlmengen festgestellt, muss der Besteller diese auf den Lieferpapieren vermerken. Liegt eine Fehlmenge bzw. ein Transportschaden vor, muss der Besteller den Lieferanten unverzüglich benachrichtigen. Mit dem Empfang der Ware bestätigt der Kunde, dass diese den vereinbarten Anforderungen entspricht.

7. Übergabe und Verwendung: Vorbestellte Waren und Dienstleistungen, die von einem Kunden nicht abgenommen bzw. abgeholt werden, werden dem Kunden grundsätzlich zum vereinbarten Rechnungsbetrag zuzüglich Umsatzsteuer in Rechnung gestellt.

8. Der Lieferant gewährleistet, dass die Ware zum Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden die zugesicherten Eigenschaften hat. Nach Übergabe ist allein der Kunde für eine ordnungsgemäße Behandlung der Ware verantwortlich, insbesondere Einhaltung von Kühltemperaturen, Lagerzeiten und Beachtung der nach HACCP vorgeschriebenen Regelungen. Soweit nicht verzehrfertige Speisen geliefert werden, die vom Kunden oder von Dritten weiterverarbeitet werden müssen, ist der Kunde darüber hinaus verantwortlich für die Einhaltung der vom Lieferanten mitgeteilten Zubereitungsvorschriften. Verstöße gegen eine der vorgenannten Pflichten führen zu einem Haftungsausschluss.

9. Der Lieferant bemüht sich bei Vereinbarung einer fixen Lieferzeit, diese nach besten Kräften einzuhalten, ohne jedoch für die genaue Einhaltung zu haften. Bei der Lieferung verzehrfertiger Speisen, auch bei Buffet und sonstigen Cateringveranstaltungen steht dem Lieferanten eine Toleranzzeit von 45 Minuten auf die vereinbarte Zeit zu, ohne dass der Kunde vor Ablauf dieser Zeit Rechte zu einem Rücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Zahlungsminderung geltend machen kann. Bei Lieferung nach Ablauf der Toleranzzeit kann der Kunde nur vom Vertrag zurücktreten bzw. die Annahme verweigern, wenn er darlegt, dass die Leistung durch die Verspätung für ihn insgesamt unbrauchbar geworden ist. Die Beweislast hierfür trägt der Kunde. Eine Zahlungsminderung ist bei Annahme der verspäteten Leistung ausgeschlossen.

10. Mit der Übergabe der Ware an den Kunden geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung auf den Kunden über. Versendet der Lieferant die Ware auf Wunsch des Kunden, so geht die Gefahr auf den Kunden über, sobald die Ware dem Spediteur, Frachtführer oder der sonst zur Versendung bestimmten Person ausgehändigt wurde.

V. Verlust oder Beschädigung

Für mitgebrachte Gegenstände, des Veranstalters oder seiner Gäste kann keine Haftung übernommen werden. Auch nicht im Fall von Diebstahl oder bei Verlust und Beschädigung. Anbringen von Dekomaterial oder Ähnlichem ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Für nicht entferntes Dekomaterial wird keine Haftung übernommen. Der Zeitaufwand für die Entfernung von Dekomaterial wird mit dem aktuellen Stundensatz in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar haftet der Veranstalter. Für erhaltene Geld- und Sachgeschenke während ihrer Veranstaltung übernehmen wir keine Haftung. Beschädigungen und Ersatz von Leihgeschirr: Der Mieter verpflichtet sich das Leihgut sorgsam zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigung, auch an Transportbehältern (nach erfolgter Qualitätskontrolle) gehen zu Lasten des Mieters. Der Mieter haftet für das Mietmaterial zum Neuwert, ungeachtet ob ihn eine Schuld trifft oder nicht. Dadurch entstandene Kosten werden dem Mieter im Nachhinein in Rechnung gestellt.

VI. Stornobedingungen

1. Veranstaltungen, Catering, Feiern: Stornierungen können ausschließlich schriftlich akzeptiert werden. Bei Absage der Veranstaltungen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt. Ab Buchung 20 %*, ab 8 bis 2 Wochen 50 %*, ab 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin 100% * der vereinbarten Leistungen – ohne Getränke. Fix bestätigte Personen bis 4 Tage vor der Veranstaltung gelten als Verrechnungsgrundlage für externe Veranstaltungen.

Sollte die angegebene Mindestzahl die kalkulierte Gästeanzahl aus dem Angebot deutlich unterschreiten, muss dieses neu kalkuliert werden.

Sollte zum Zeitpunkt der Veranstaltung, aufgrund behördlicher Maßnahmen (Corona), eine Schließung unseres Restaurants angewiesen werden, fallen keine Gebühren für die Stornierung an, eine Schadensersatzleistung kann nicht geltend gemacht werden.

2. Seminare: Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Leistungsdatum wird keine Stornogebühr in Rechnung gestellt. Bei Stornierungen zwischen 29 und 14 Tagen werden 50%, ab 13 Tagen vor dem Seminar werden 100% des Auftragswertes als Stornogebühr in Rechnung gestellt.

3. Veranstaltungen im Haus: Die fix bestätigte Personenanzahl, bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, gilt als Basis der Verrechnungsgrundlage für das bestellte Essen. Bei À la Carte berechnen wir ab 14 Uhr im Restaurant „elements“ € 4,00 pro Person für das Gedeck und Gruß aus der Küche. Bei Veranstaltung wird auf Vereinbarung ein Gedeck mit € 4,00, € 2,50 oder € 1,50 pro Person angeboten und verrechnet, kein Gedeck (Tischset) wird mit € 0,00 berechnet. Bei Nichterscheinen von bestätigten Personen wird das vereinbarte Gedeck und ein Pauschalbetrag pro Person von € 20 für das Essen in Rechnung gestellt. Bei Verspätungen ab 15 Minuten, wird der Tisch bei Bedarf an andere Gäste weitergegeben. Sollte die fix vereinbarte Zeit bei Feiern nicht eingehalten werden, wird der Essensbeginn entsprechend dem Geschäftsverlauf nach hinten verschoben. Mündliche Absprachen sind ungültig und bedürfen der Schriftform. Beschädigungen am Inventar des Restaurants oder fehlendes Equipment werden erfasst und mit dem Wiederanschaffungswert als Schadenersatz an den Veranstalter oder Gast verrechnet.

VII. Zahlung

1. Sämtliche Liefergegenstände bleiben bis zu ihrer restlosen Bezahlung aller Forderungen aus der laufenden Geschäftsbeziehung Eigentum von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH.

Gegenstände, die Mietweise bzw. aus sonstigen Gründen überlassen werden (wie Verpackungen) bleiben im Eigentum von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH. Der Besteller ist verpflichtet, die gelieferten Waren und Gegenstände pfleglich zu behandeln. Im Falle einer Beschädigung hat der Besteller gleichwertigen Ersatz zu leisten.

2. Die Schlussrechnung ist binnen 8 Tagen und ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung zur Zahlung fällig. Die vereinbarten Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Werden vereinbarte Zahlungstermine überschritten, sind alle Mahn- und Inkassospesen zu ersetzen.

3. Die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH behält sich vor, ab dem Zeitpunkt der Fixierung, spätestens jedoch zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn die voraussichtlichen fixen Kosten (Equipment) als Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

4. Rechnungslegung, Zahlungsbedingungen:

Caterings, Veranstaltungen: Ab einer Auftragssumme von € 1.000,00 brutto stellen wir eine Anzahlung von 40% des Auftragswertes in Rechnung. Zahlbar sofort nach Erhalt der Rechnung ohne Abzüge. Mit Eingang der Anzahlung gilt der Auftrag als bestätigt.

Privatpersonen: Bei Ende der Veranstaltung ist der Restbetrag mit Bankomat, Kreditkarte oder bar zu bezahlen.

5. Firmenkunden: 8 Tage netto ab Rechnungsdatum. Bei Dauerkunden kann auch eine Einzugsermächtigung vereinbart werden. Für den Rechnungsversand per E-Mail im pdf-Format geben Sie uns bitte Ihre Email-Adresse bekannt. Möchten sie die Rechnung per Post zugesandt bekommen, so erlauben wir uns einen Betrag von € 3,00 zu berechnen.

VIII. Gewährleistung

1. Beanstandungen hinsichtlich der Lieferung und des Lieferumfanges sind unverzüglich bei der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH oder der vertraglich bezeichneten Kontaktperson mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht fristwährend nach und können die Mängel auf Grund des Verhaltens des Auftraggebers während oder bis zum Ende der Veranstaltung nicht mehr behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadenersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden.

2. Werden Fehlmengen beanstandet, wird die fehlende Ware nachgeliefert. Für nachgewiesene Mängel der Ware leistet die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH nach eigener Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Schlägt diese Gewährleistung fehl, gewährt die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH dem Besteller einen angemessenen Preisnachlass außer es wurde im Vorhinein schon ein Preisnachlass gegeben.

3. Dem Besteller überlassene Transportverpackung ist für den Rücktransport der Ware sorgfältig aufzubewahren. Der Besteller haftet für die Beschädigung vor Transportverpackungen, die während seiner Besitzzeit eingetreten sind.

IX. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen sowie die Aufhebung auch einzelner Bestimmungen bedürfen der Schriftform.

2. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Anstelle der unwirksamen vertraglichen Bestimmungen verpflichten sich die Vertragsparteien, diese unverzüglich im Wege ergänzender Vereinbarungen durch eine solche schriftliche Abrede zu ersetzen, die dem Ergebnis der unwirksamen Bestimmung wirtschaftlich am nächsten kommt.

3. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Geschäftssitz von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH

4. Gerichtsstand: Als Gerichtsstand wird Graz vereinbart.

5. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Österreich.