

## **Nachstehend die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Cook @ Work**

### **Vertragspartner**

Firma Cook @ Work vertreten durch Bernhard Beisker (Inhaber) oder durch mir eingesetztes Personal.

Lieferungen von Dienstleistungen erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen, so wie nach Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften

Der Kunde wird durch eine Bestellung von Dienstleistungen aus dem Cook @ Work Sortiment zu einem Auftraggeber oder Veranstalter.

Werden für Events Behördliche Genehmigungen benötigt oder müssen Auflagen berücksichtigt werden, muss der Veranstalter auf eigene Kosten diese beantragen und erlangen.

### **Vertragsablauf**

Angebote, Leistungen und Lieferungen von C@W erfolgen auf Grund dieser Geschäftsbedingungen.

Diese gelten auch für künftige Geschäftsbeziehungen und bedürfen nicht nochmals einer Aufmerksamkeit

Unabhängig vom Ort der Belieferung gelten diese für Speisen, Equipment und Personal so wie andere Dienstleistungen durch C@W.

Alle Vereinbarungen und Aufträge zu Angebot, Lieferungen und Lieferbedingungen so wie Zahlungsvereinbarungen, die zwischen Auftraggeber bzw. Veranstalter und C@W getroffen werden; bedürfen für Ihre Rechtswirksamkeit einer schriftlichen Dokumentierung.

Der Kunde bzw. Veranstalter erfragt einen Liefertermin für sein Event bei C@W an. C@W hält bei Kapazität eine Option auf den angefragten Termin bis 4 Wochen vor Event frei. Es wird ein auf das Event ausgelegte Angebot unterbreitet.

Vier Wochen vor Event muss eine Bestätigung in Form von Brief/ Fax/ E-Mail vorliegen um den Termin zu hierfür bindend zu reservieren. Bis dahin sind die Angebote Freibleibend und beide Seiten sich behalten das Rücktrittsrecht jederzeit vor

Bis 7 Tage vor Veranstaltung wird eine genaue Personenzahl benötigt; diese ist für die Rechnungsstellung als Grundlage bindend. Mindermengen können nicht berücksichtigt werden. Wir behalten uns vor bei Groß-Veranstaltungen eine Übersicht über die Gästezahl zu schaffen, dadurch kann sich das Angebot bei Überzahl der gezählten Gäste nach Rücksprache mit dem Veranstalter um 10% erhöhen.

Nach erfolgter Lieferung oder Veranstaltung ist die Rechnung innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzüge zu begleichen.

## **Zahlungsverkehr**

Die Preise sind freibleibend und verstehen sich zuzüglich der verringerten Mehrwertsteuer von 7% bei Lieferung von Speisen.

Die Umsatzsteuer von 19% wird bei Vollausstattung oder Voll-Lieferung dazu gerechnet.

Bei ausgehändigten Katalogen und Preislisten können die Preise je nach Ausstellungsjahr, Saison und Beschaffungspreise variieren.

Da wir in Kostenvorleistungen treten, ist bei Aufträgen laut Angebot über € 500,00 eine Anzahlung von 30% des Auftragswertes auf unserem Konto bis 7 Tage vor Event zu leisten. Die Restsumme wird nach Erhalt der Abschlussrechnung innerhalb von 7 Tagen ohne Abzüge nach Rechnungsstellung zu begleichen.

Besondere Zahlungsvereinbarungen zwischen Kunde/Auftraggeber/Veranstalter und C@W bedürfen der schriftlichen Niederlegung

Ist das Zahlungsziel ohne Eingang auf unseren Konto verstrichen, wird ein Säumniszuschlag fällig und zieht eine Mahnung mit sich nach.

Nach nicht erfolgter Begleichung der offenen Posten, wird ein Inkasso-Unternehmen von uns beauftragt diese einzufordern.

Die hierfür dazukommenden Kosten werden vom Gläubiger getragen.

## **Stornierungen**

Da Planung, Angebotserstellung zeitintensiv sind und das Personal schon geblockt wird, erlauben wir uns bei Stornierungen von verbindlichen Aufträgen folgende Kosten zu berechnen:

- bis 14 Tage vor Veranstaltung : kostenfrei
- bis 7 Tage vor Veranstaltung: 40% vom Auftragswert
- bis 3 Tage vor Veranstaltung: 80% vom Auftragswert
- danach: 100% vom Auftragswert

Bei vermittelten Fremdleistungen gelten deren Stornogebühren.

Eine Verlegung der Veranstaltung an einem anderen Ort, werden nach Ermessen Mehrkosten fällig.

Eine Terminänderung bedarf einer gesonderten Behandlung und ist bei Festlegung an einem neuen Datum, neu zu Verhandeln.

## **Schadenersatz**

Bitte überprüfen Sie die gelieferten Speisen und Waren mit Hilfe ihrer Liste um Mängel fest zu stellen. Spätere Beanstandungen können nicht berücksichtigt werden.

Liefertermine müssen eingehalten werden, aber es kann durch Faktoren beeinträchtigt werden; deshalb geben Sie uns einen 30 Minuten Zeitfenster für Ihren Auftrag.

Bei höherer Gewalt entfällt ein Schadensersatz.

Bei Schäden der von uns gelieferten Waren, Equipment und Geräte, wird der Kunde gebeten uns in Kenntnis zusetzen.

Der Kunde darf diese auf eigene Kosten ersetzen oder den Wiederbeschaffungswert entrichten.

Da Veranstaltungen unvermeidliche Abnutzungserscheinungen oder Schäden in den Räumen des Kunden oder Veranstaltungsort mit sich bringen, bedarf es die Risiken durch den Kunden durch Vorsorge zu minimieren.

Hierfür wird keine Haftung übernommen.

Sollte trotz aller Vorkehrungen durch uns ein Schaden entstehen, ist es notwendig diese am Veranstaltungstag sofort zu melden.

Diese Schäden werden durch unsere Versicherung gedeckt.

Es wird eine Rückgabetermin oder Abholtermin vereinbart. Bei nicht Einhaltung wird eine Gebühr extra berechnet

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Teilnahme an Kochkursen und Kochevents**

### **§ 1 Allgemein**

In der Kochschule werden Kochkurse oder anderen Events rund um Küche und Keller geboten. Es stehen ebenfalls die Räumlichkeiten zur Anmietung bereit.

Bei den Kochevents werden Sie unter Anleitung die Herstellung von Gerichten, Menüs aus den verschiedenen Themenbereichen durch einen Koch angewiesen. Je nach Thema kann ein Kurs zwischen 3 bis 5 Stunden dauern. Die Teilnehmerzahl liegt zwischen 8 bis 12 Personen.

### **§ 2 Anmeldung & Vertragsabschluss**

1. Bei Anmeldung oder Buchung zur Teilnahme an einem Kochkurs oder Event, die per Post, Mail, Fax oder direkt vor Ort erfolgt, vereinbart der Buchende mit dem Veranstalter einen Vorvertrag.

Nach der Anmeldung bekommen Sie vom Veranstalter eine Rechnung per Post oder Internet, welches dann bindend ist und den Geschäftsbedingungen dieser Beschreibung entspricht.

2. Erst nach Zahlungseingang ist der Teilnehmer berechtigt an den von Ihn gewählten, bezahlten und nach Eingang einer Bestätigung und Überprüfung auf Richtigkeit der Daten teilzunehmen. Bei Abweichungen ist der Teilnehmer aufgefordert diese dem Veranstalter sofort zu melden.

Sollte der Teilnehmer bis 7 Tage vor Event keine Bestätigung haben muss der Veranstalter in Kenntnis gesetzt werden.

3. Bei geschlossenen Veranstaltungen ist der Auftraggeber verpflichtet dafür zu Sorgen, dass die Teilnehmer den erforderlichen Voraussetzungen zur Teilnahme für das gebuchte Event zu erfüllen. Es gelten dieselben Anmelde- und Zahlungsmodalitäten wie § 2. 1-2

4. Kurzfristige Buchungen (Last Minute) können vor Ort in Bar bezahlt werden. Bei telefonischer Anmeldung notieren Sie sich den Gesprächspartner oder bei Internet-Buchung bitte den Ausdruck mitbringen.

5. Ihre Daten werden entsprechend dem BDSG behandelt und sind geschützt. Diese werden bei uns Intern für die EDV und Bestimmungszweck verarbeitet und gespeichert.

### **§ 3 Leistungen, Preise**

1. In der Bestätigung enthaltenen Leistungen und Verpflichtungen des Veranstalters, so wie Details und Erläuterungen, sind die für den Zeitpunkt der Bestellung gültige Bedingungen.
2. Für Events, die eine Leistungserweiterung bedürfen, ist eine schriftliche Vereinbarung und Bestätigung durch den Veranstalter bindend.
3. Bei Änderungen und Abweichungen vom Inhalt des Vertrages muss der Veranstalter den Auftraggeber in Kenntnis setzen. Es werden saisonale Produkte verwendet, sollte es diese nicht am Markt geben, erlauben wir uns diese durch gleichwertige Waren auszutauschen.
4. Endpreise sind Brutto-Preise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

### **§ 4 Zahlung**

1. Der Kauf oder die Buchung eines Events oder Kurses, ist nach Erhalt der Rechnung innerhalb von 7 Tagen zu begleichen; soweit nicht anderes schriftlich vereinbart ist.
2. Erfolgt der Zahlungseingang nicht innerhalb dieser Frist, erlischt Ihr Anspruch und der Platz wird wieder frei gegeben.

### **§ 5 Rücktritt durch Teilnehmer, Umbuchungen, Erstsatz**

1. Teilnehmer können jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Maßgeblich für Stornierungskosten ist der Eingang der Kündigung beim Veranstalter.
2. Grundsätzlich gilt gebucht ist gebucht und kann nur im gegenseitigen Einvernehmen storniert werden.
3. Bei schriftlicher Absage 14 Tage vor Veranstaltung kommen keine Kosten auf. Danach werden 50% als Pauschale für Entschädigung berechnet Tag (13- 7). Ab den 6. Tag werden Kursgebühren nicht erstattet.
4. Der Teilnehmer kann eine Ersatz-Person kostenfrei benennen, dabei muss dieser über die Teilnahmevoraussetzungen unterrichtet werden.

### **§ 6 Rücktritt durch den Veranstalter**

Der Veranstalter behält sich vor Kurse aus folgenden Gründen abzusagen

1. Bei nicht Erreichen der Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen ( wirtschaftliche Obergrenze). Bis 5 Tage vor Event
2. in Folge von höherer Gewalt/ täglich
3. durch Zerstörung des Veranstaltungsortes oder sonstige Vorfälle die eine Durchführung des Events erschweren ( nach einem Ausweichquartier wird geschaut) / täglich
4. Bei schwerer und ansteckender Krankheit vom Kursleiter ( es wird immer nach Ersatz gesucht; aber ist kurzfristig nicht machbar) / täglich

5. Bei nicht Einhaltung der Rahmenbedingungen und Störung vor Ort durch Teilnehmer zum Schutze der anderen Teilnehmer

Bei Punkt 1-4 wird für die bereits entrichteten Gebühren eine Gutschrift in unbar oder in Form eines Gutscheines geleistet.

Bei Punkt 5 entfällt der Anspruch auf die ersparten Aufwendungen

## **§ 7 Haftung des Veranstalters**

1. Die Haftung gegenüber Teilnehmern für entwendeten Gegenstände, Verluste, Unfällen, Beschädigungen oder Kleidungsbeschmutzungen über nimmt Cook @ Work nicht.

2. Eine persönliche Haftung der Mitarbeiter, gesetzlicher Vertreter und Gehilfen wird ausgeschlossen.

## **§ 8 Haftung des Teilnehmers**

1. Die Teilnahme an Kurse, Events oder Workshops erfolgen auf eigene Gefahr. Eine Gefährdung durch Krankheiten, gesundheitliche Einschränkungen und Sonstiges für die anderen Teilnehmer darf nicht vom Besucher ausgehen.

2. Bei Beschädigungen an Einrichtung, Gegenständen und Sonstiges in der Location durch die Kursteilnehmer, wird persönliche haftet und in Regress genommen.

3. Für Schäden und Unfällen an und mit anderen Kursteilnehmer haftet der Schädiger gegenüber dem Geschädigten.

## **§ 9 Hygiene & Hausordnung & Hinweise**

1. Hygiene ist wichtig zum gelingen einer Veranstaltung. Wir halten uns an den Standards der Vorschriften. Auch die Teilnehmer tragen Verantwortung

Folgende Punkte zu beachten

- a. Vor beginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen
- b. Tragen Sie die gestellten Schürzen
- c. Bekannter und angekündigter Umgang mit Lebensmittel sind zu befolgen
- d. kein Fieber, Husten, Schnupfen oder Durchfall
- e. keine offenen Wunden bis zum Oberarm
- f. geben Sie Unverträglichkeiten mit Lebensmittel vorher bekannt

2. In Unseren Räumen gilt Rauchverbot. Für Raucher besteht draußen Gelegenheit, nutzen Sie für Abfälle den gestellten Behälter.

3. Wir arbeiten mit scharfen Messer und teuren Geräten. Bitte mit den Dingen mit Sorgfalt umgehen.

4. Da wir mit Induktionsgeräte der Firma Siemens arbeiten, können bei Trägern von Herzschrittmachern Beeinträchtigungen eintreten. Bitte halten Sie Rücksprache mit Ihrem Arzt.

6. Hinweise der Kochdozenten und Servicemitarbeiter sind zu beachten.

## **§ 10 Gutscheine**

1. Gerne stellen wir auch für Kurse oder Events mit festem Datum oder mit freier Terminwahl aus. Beantragen Sie diese mit einem Wert und Sie bekommen von uns eine Rechnung. Nun haben Sie 10 Tage Zeit den Betrag auf unser Konto zu einzuzahlen. Danach erhalten Sie von uns den gültigen Gutschein, der für 12 Monate nach Ausstellungsdatum gilt. Nach Ablauf dieser Frist kann der Gutschein durch Einreichung für weitere 6 Monate verlängert werden.

2. Gutscheine mit einem festen Datum die nicht eingehalten werden, verlieren ihre Gültigkeit. Gerne kann der Inhaber des Gutscheines unter Einhaltung der Rahmenbedingungen diesen weiterleiten.

## **§ 11 Rechtswahl & Gerichtsstand**

1. Rechtsraum ist Deutschland und es gilt das deutsche Recht.
2. Gerichtsstand ist Winsen (an der Luhe)

## **§ 12 Schlussbestimmung**

Bilder, Texte, Rezepte sind Eigentum von Cook @ Work.