

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
Restaurant der.feilenhof
Brasserie in der alten Schleiferei

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1
Geltungsbereich

Für alle unsere Leistungen gelten ausschließlich unsere nachstehenden Bedingungen.

Abs.1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle zukünftigen Geschäfte, Leistungen und Geschäftsabwicklungen, selbst dann, wenn wir nicht oder nicht nochmals auf diese Geschäftsbedingungen Bezug genommen oder verwiesen haben.

Abs.2. Der Einbeziehung oder Akzeptanz Anderer (Geschäftsbedingungen Anderer/ Firmen/ Veranstalter/ Agenturen/ Eventmanagements) als unserer Geschäftsbedingungen wird hiermit ausdrücklich widersprochen. Sie werden auch dann nicht anerkannt, wenn wir ihnen nach Eingang bei uns nicht widersprechen.

Abs.3. Mit der Auftragserteilung an uns, durch Bestätigung des Auftrages durch uns / Auftragsbestätigung, erkennt jeder Kunde/ Veranstalter unsere Geschäftsbedingungen an. Die Buchung der Leistung und Terminbestätigung erfolgt schriftlich mit Auftragsbestätigung allein durch uns .

Abs.4. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind der Öffentlichkeit auf unserer homepage derfeilenhof.de zugänglich gemacht. Mit Angebot/ Auftragsbestätigung wird auf die allgemeinen Geschäftsbedingungen verwiesen.

§2
Angebote, Auftragsbestätigung und Vertragsabschluss sowie Vertragsänderungen/Auftragsänderungen

Abs.1. Mündliche oder fernmündliche Angebote für unsere Leistung oder Lieferungen gelten nur dann, wenn sie von uns unverzüglich schriftlich bestätigt werden. Mündlich oder fernmündliche Angebote gelten nur, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden.

Abs.2. Reservierungen von Räumlichkeiten für Veranstaltungen jeder Art werden ebenfalls nur durch unsere schriftliche Bestätigung bindend.

Abs.3. Das Angebot bzw. die Auftragsbestätigung ist verbindlich, wenn uns nicht ein schriftlicher Widerspruch binnen einer Frist von zehn Werktagen nach Ausgang unseres Angebotes, unserer Auftragsbestätigung zugeht.

Abs.4. Bestellen Kunden/Veranstalter unsere Leistungen und wiederholen sie diese Bestellung zu einem späteren Zeitpunkt (etwa telefonisch oder per Email), so sind sie verpflichtet, auf ihren Erstkontakt hinzuweisen. Andernfalls werden wir jede Bestellung / jeden Auftrag separat behandeln und bei einer Stornierung auch als selbständigen Auftrag mit Stornogebühren abwickeln.

Abs.5. Jede Abweichung/ Änderung/ Extras zu unseren Angeboten bedarf unserer schriftlichen Bestätigung.

Abs.6. Jede Auftragsänderung bedarf unserer schriftlichen Bestätigung. Eine neue Auftragsbestätigung ersetzt die Inhalte der jeweils Vorausgegangenen ohne dass darauf weiter hingewiesen wird.

Abs.7. Eine neue Auftragsbestätigung unsererseits bedingt durch nachträgliche Änderungen der gebuchten Leistungen.

Auftragsänderungen stehen immer im sachlichen Zusammenhang mit dem Erstauftrag/ 1. Auftragsbestätigung seitens des Kunden/Veranstalters.

Eine neue Auftragsbestätigung bedingt kein erneutes Rücktrittsrecht vom Erstauftrag ohne Stornogebühren. Bei einer Stornierung seitens des Kunden /Veranstalters ist der vereinbarte Preis gemäß der Auftragsbestätigung auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt oder nehmen wird (siehe § 5 Abs.1 ff.).

§3

Bereitstellungskosten/ Umsatzgarantie und Saalmieten bei Veranstaltungen jeder Art

Abs.1. Bei Veranstaltungen wird unabhängig von unseren Leistungen generell eine Saalmiete für den entsprechenden Gastronomiebereich fällig. Die Saalmiete entfällt ausschließlich dann, wenn dies durch uns vorab schriftlich vereinbart bzw. bestätigt wurde.

Saalmiete

1. Saalbereich - Roter Salon -

Raumgröße ca. 50 qm

Bereitstellungsgebühr/ Saalmiete 240,00 €

2. Veranstaltungssaal der.feilenhof

Raumgröße ca. 180 qm

Bereitstellungsgebühr/ Saalmiete 700,00 €

3. Terrasse und Garten der.feilenhof während der Sommersaison von März bis einschließlich Oktober

Fläche ca. 250 qm

Bereitstellungsgebühr 450,00 €

Abs. 2. Eine Anmietung unserer Räumlichkeiten ist nur mit verbindlicher Buchung unserer Leistungen möglich.

Abs. 3. Die zu entrichtende Bereitstellungsgebühr/ Saalmiete für die jeweilige gewählte Räumlichkeit ist vom Kunde/ Veranstalter im Voraus in Form einer – Anzahlung Saalmiete - zu zahlen.

Die Saalmiete ist unabhängig von der Endabrechnung im Voraus zu zahlen.

§4

Leistungen, Preise, Anzahlung und Zahlungsmodalitäten

Abs.1. Der Kunde/ Veranstalter ist verpflichtet, die, für die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen, geltenden bzw. vereinbarten Preise des Restaurants zu zahlen.

Abs.2. Die vereinbarten Preise/ Rechnung/ Bestätigung schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein und verstehen sich als solche in Euro.

Abs.3. Die Preise und Konditionen werden von uns angepasst, wenn der Kunde/ Veranstalter nachträglich Änderungen der gebuchten Leistungen, eine Erhöhung der Gastanzahl, eine Erweiterung der Leistung oder eine Verlängerung der vereinbarten Aufenthaltsdauer über sechs Stunden hinaus, in unseren Räumlichkeiten wünscht.

2

Abs. 4. Rechnungen sind ab Übergabe oder Zugang der Rechnung am Tag der Veranstaltung ohne Abzug sofort zahlbar. Die Schluss-, Restzahlung erfolgt am Tage der Veranstaltung nach deren Ende in BAR, per Barscheck oder mit EC- Cash mit Pin-Nummer. Bei einer Zahlung per EC- Cash mit Pin fällt eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 5,- je Zahlungsvorgang an.

Kreditkartenzahlung ist in Ausnahmefällen nach Vereinbarung möglich. Das Zustellen von Rechnungen nach Beendigung der Veranstaltung ist generell nicht möglich.

Abs.5. Wir sind berechtigt, aufgelaufene, nicht beglichene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen.

Zahlungen gelten uns gegenüber erst mit der Gutschrift auf unserem Konto oder als Barzahlung als vorgenommen.

Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 12% der Rechnungssumme unmittelbar zu verlangen. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens unsererseits wird hierdurch nicht berührt.

Abs.6. Bei verbindlichem Auftrag nach schriftlicher Bestätigung unsererseits wird eine Vorauszahlung von 80% der voraussichtlichen Gesamtsumme F&B verlangt.

Die Höhe der ersten Vorauszahlung wird mit der Auftragsbestätigung vereinbart. In der Regel entspricht die Höhe 50% der zu erwartenden Gesamtsumme, zahlbar sofort bei Buchungsbestätigung seitens des Kunden / Veranstalters zzgl. der entsprechenden Saalmieten. Die Höhe der zweiten Vorauszahlung, weitere 50% der zu erwartenden Gesamtsumme, sind spätestens sechs Tage vor dem Veranstaltungstermin zu zahlen. Die Vorauszahlungen sind in BAR, per Barscheck oder mit EC- Cash zu zahlen.

Abs.7. Kommt der Kunde/ Veranstalter mit dem Ausgleich von Vorauszahlungen in Verzug, sind wir berechtigt, alle, insbesondere vorbereitende, Leistungen bis zur Zahlung zurückzuhalten oder einzustellen, Termine freizugeben und schließlich vom Vertrag zurückzutreten. Der Kunde kann hieraus keinen Anspruch auf Schadenersatz herleiten. Im Falle einer Stornierung seitens des Kunden in einem solchen Fall gelten die Regeln des § 5 Abs.1 ff.

Abs.8. Bei Firmenfesten/ Großevents und/oder Pauschalangeboten verlangen wir eine Vorauszahlung bis zu 100% der vollen Auftragssumme bzw. der zu erwartenden Gesamtsumme F&B.

Abs.9. Zum Zweck der Prüfung der Bonität unseres Kunden sind wir berechtigt vorab die Kreditkartennummer zu sichern.

Abs. 10. Soweit Umstände, insbesondere die Einleitung von Zwangsvollstreckungsmaßnahmen, eintreten, die generell Zweifel an der Bonität unseres Kunden aufkommen lassen, verlangen wir Vorauszahlungen bis zur Höhe der vollen, zu erwartenden Auftragssumme F&B oder treten vom Vertrag zurück.

Sofern wir in einem solchen Fall vom Vertrag zurücktreten, verlangen wir dennoch zusätzlich 25 % der Bruttoauftragssumme als pauschalierten Schadenersatz. Die Geltendmachung eines darüber hinausgehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

Abs. 11. Erfolgt am Tage der Veranstaltung nach deren Ende keine Zahlung der Schlussrechnung und/ oder entzieht sich der Kunde/ Veranstalter dem Rechnungsausgleich durch Abwesenheit oder Verweigerung, so wird dies unverzüglich zur Anzeige gebracht. Des Weiteren bleiben uns weitere Schadenersatzforderungen vorbehalten.

§5

Rücktritt/ Nichtinanspruchnahme der Leistungen/ Stornierungen /Teilnehmerzahl

Abs.1. Ein Rücktritt des Kunden/ Veranstalters von der mit uns geschlossenen Vereinbarung/ Auftragsbestätigung bedarf zunächst immer unserer schriftlichen Zustimmung. Bei einer Stornierung seitens des Kunden /Veranstalters ist der vereinbarte Preis auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt oder nehmen wird. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Leistungen/ Stornierungen werden wir die folgenden Ansprüche geltend machen:

Abs.2. Bei Veranstaltungen, zu welchem alle Bereiche unserer Gastronomie zur Verfügung gestellt werden sollen, gilt folgende Sonderregelung:

- Bei Absage/ Stornierung 100 bis 80 Tage vor dem Veranstaltungstermin: Zahlung von generell 20 % des entgangenen Gesamtumsatzes F & B gemäß der Auftragsbestätigung.

Abs.3. Des Weiteren gilt folgendes:

Wird eine Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten oder in Bereichen unserer Räumlichkeiten nicht durchgeführt, ohne dass wir dies zu vertreten haben, so behalten wir uns folgende Ansprüche entsprechend dem Zeitpunkt des Eingangs der schriftlichen Absage/Stornierung vor:

- Absage zwischen 80 und 30 Tage vor Veranstaltungstermin:

Zahlung von 40% des entgangenen Gesamtumsatzes F & B gemäß der Auftragsbestätigung.

- Absage zwischen 30 und 15 Tage vor Veranstaltungstermin:

Zahlung von 60% des entgangenen Gesamtumsatzes F & B gemäß der Auftragsbestätigung.

- Absage zwischen 15 und 7 Tage vor Veranstaltungstermin:

Zahlung von 75% des entgangenen Gesamtumsatzes F & B gemäß der Auftragsbestätigung.

- ab 6 bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn:

Zahlung von 100% des entgangenen Gesamtumsatzes F & B gemäß der Auftragsbestätigung.

- ab 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn:

Zahlung von 100% des entgangenen Gesamtumsatzes F & B gemäß der Auftragsbestätigung sowie zusätzliche Zahlung aller vereinbarten Saalmieten.

Abs.4. Die genaue Teilnehmerzahl ist bis zu 28 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt der Leistungserbringung mitzuteilen.

Abs.5. Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl/ Gästeanzahl, behalten wir unseren Anspruch auf Zahlung der Vergütung für unsere Lieferungen und/ oder Leistungen entsprechend dem Zeitpunkt des Eingangs der Absage wie folgt:

- Reduzierung der Teilnehmerzahl bis 21 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Leistungserbringung: Der Kunde zahlt die Vergütung, die auf die reduzierte Teilnehmerzahl entfällt.

- Reduzierung der Teilnehmerzahl zwischen 20 und 7 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Leistungserbringung: Der Kunde muss die Vergütung zahlen, die auf die reduzierte Teilnehmerzahl entfällt, zuzüglich 50% der auf die nicht erschienenen Teilnehmer entfallenden Vergütung.

- Reduzierung der Teilnehmerzahl ab 6 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Leistungserbringung: Der Kunde muss die vereinbarte Vergütung vollständig zahlen, unabhängig von der Höhe der Anzahl der reduzierten Teilnehmerzahl sowie der Ursache des Fernbleibens der Gäste/ Teilnehmer.

Abs.6. Reduziert sich die Teilnehmerzahl bei einer Veranstaltung, die in unseren Räumlichkeiten stattfindet, so sind wir berechtigt, den verbleibenden Teilnehmern der Veranstaltung einer ihrer Anzahl entsprechenden Teilraum der Gastronomie zuzuweisen.

Abs.7. Erhöht sich die Teilnehmerzahl, so wird die erhöhte Teilnehmeranzahl der Abrechnung zugrunde gelegt.
Überschreitungen der Gästeanzahl von mehr als 5% sind mindestens 7 Tage vor der Veranstaltung mit uns abzustimmen.

§6 Rücktritt des Restaurants

Abs.1. Wird die vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung zum festgesetzten Termin nicht geleistet, so sind wir zum Rücktritt von der Vereinbarung/ Bestätigung berechtigt. Der gebuchte Termin wird frei gegeben.

Abs.2. Ferner sind wir berechtigt, aus sachlichem Grund von der Vereinbarung/ Bestätigung zurückzutreten.

Dies gilt in folgendem Fall:

- Höhere Gewalt oder andere nicht zu vertretende Umstände machen die Erfüllung unmöglich;
- die Veranstaltung wurden unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht;
- Das Restaurant hat begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Inanspruchnahme der Leistung die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann;
- Ruhestörungen und/ oder die Nicht-Einhaltung der AGBs sowie der Hausordnung des Restaurants sind zu erwarten;
- Unüberwindbare Differenzen zwischen Kunde/Auftraggeber/Veranstalter und Restaurantleitung/ Inhaberin/Küchenchef im Vorfeld machen eine erfolgreiche Veranstaltung unmöglich.

In allen genannten Fällen besteht kein Anspruch des Kunden/ Veranstalters auf Schadensersatz.

§7 Aufrechnung/ Minderung

Abs.1. Der Kunde/ Veranstalter kann nur durch -rechtskräftigen Beweis- gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern. Die Forderungen des Restaurants sind zunächst in voller Höhe zu begleichen. Das Entziehen von der Zahlungspflicht wird zur Anzeige gebracht.

Abs.2. Eine Aufrechnung gegen unsere Zahlungsansprüche ist nur mit rechtskräftig/durch Gerichtsurteil festgestellten Gegenforderungen möglich.

5

Abs.3. Unsere Kunden sind nicht berechtigt, an von uns leih-, miet- oder in sonstiger Weise zur Verfügung gestellten Gegenständen ein Zurückbehaltungsrecht geltend zu machen.

Abs.4. Unsere Kunden können Reklamationen nur während der Erbringung unserer Leistung/ im Verlaufe einer Veranstaltung vorbringen. Dem Restaurant ist stets die Möglichkeit der Abhilfe im Verlaufe der Veranstaltung einzuräumen. Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt.

§8

Veranstaltungsbeginn und Ende/ Sonderzeiten/ Nachtzuschlag- Pauschale

Abs.1. Veranstaltungsbeginn ist der jeweils schriftlich bestätigte Zeitpunkt in der Auftragsbestätigung. Ein Eintreffen der Gäste vor dem bestätigten Veranstaltungsbeginn ist nicht möglich.

Bei erheblichen Abweichungen, 30 bis 60 Minuten vor oder nach vereinbartem Veranstaltungsbeginn, wird der vereinbarte Veranstaltungsablauf sowie laufende Vorbereitungen unterbrochen und erheblich gestört. Das Restaurant weist in einem solchen Fall jede Verantwortung und Reklamationen für einen geregelten Veranstaltungsablauf nach vereinbartem Zeitplan sowie für die Qualität der Speisen von sich.

Abs.2. Veranstaltungsende ist der jeweils schriftlich bestätigte Zeitpunkt. Wird kein Zeitpunkt vereinbart so gilt folgende Regel:

Veranstaltungsende ist stets 23.00 Uhr bzw. 00.00 Uhr bei Abendveranstaltungen, generell jedoch sechs Stunden nach Veranstaltungsbeginn.

Abs.3. Nach Veranstaltungsende ist kein weiterer Aufenthalt der Gäste innerhalb des gesamten Privatgeländes/Hofanlage möglich.

Bis zu einer halben Stunde nach Veranstaltungsende müssen alle Gäste das Privatgelände verlassen haben. Das Hoftor wird geschlossen. Fahrzeuge können nicht im Hofbereich abgestellt werden. Der Veranstalter/ Auftraggeber hat dafür Sorge zu tragen.

Abs.4. Beim Verlassen des Grundstückes nach 22.00 Uhr darf die Nachtruhe nicht gestört werden. Es ist alles zu unterlassen, was die Nachtruhe der unmittelbar angrenzenden Wohnbebauung (WA/ MI)nach Landesimmissionsschutzgesetz stören könnte. Der Veranstalter/ Auftraggeber hat dafür Sorge zu tragen.

Abs.5. Ab 00.00 Uhr ist durch den Auftraggeber/ Veranstalter eine Nachtzuschlag-Pauschale in Höhe von 60,- € pro Stunde und diensthabenden Mitarbeiter zu zahlen.

Abs.6. Nachtveranstaltungen jeder Art sind nicht zulässig. Die Nachtruhe beginnt gesetzlich um 22.00 Uhr.

§9

Tellergeld/ Korkgeld

Abs.1. Das Mitbringen von alkoholischen und nicht- alkoholischen Getränken ist untersagt. Dies gilt auch für das Mitbringen jeglicher Speisen.

Abs.2. In Ausnahmefällen kann das Mitbringen einzelner Speisen gestattet werden. In solchen Fällen ist für selbst mitgebrachte Desserts, Kuchen oder sonstigen Speisen an uns ein entsprechendes Tellergeld in Höhe von 5,00 € zu entrichten.

Abs.3. Das zu entrichtende Korkgeld für selbst mitgebrachte Spirituosen wird zwischen dem Restaurant und dem Veranstalter vorab vereinbart.

§10

Musikalische Begleitung durch Musiker, Technikeinsatz/ Ablauf von Veranstaltungen

- Abs.1. Musikalische Begleitungen/ Tanzmusik/ Showtime mit lauter musikalischer Begleitung ist um 22.00 Uhr mit Beginn der Nachtruhe auf Zimmerlautstärke zu beschränken. Bei Veranstaltungen darf längstens bis 00.00 Uhr Musik gespielt werden.
- Abs.2. Der Einsatz von Technik im Saal jeglicher Art ist frühzeitig, mindestens jedoch 14 Tage vorab mit uns abzustimmen. Dies gilt auch für die Festlegung des Standortes von Musikern/Orgeln/DJ´s sowie deren Equipment.
- Abs.3. Während einer Veranstaltung können wir keine Änderungen bzgl. des Ablaufes, wie z.B. nicht vorgesehene Reden oder sonstige Darbietungen, berücksichtigen. Das Servieren von Speisen hat stets Vorrang. Sonderwünsche sind ausdrücklich bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn mit uns abzustimmen. Eine kurzfristige Berücksichtigung am Veranstaltungstag ist nicht möglich.

§ 11

Pflichten des Kunden/Veranstalters/ Auftraggebers bei Benutzung unserer Räumlichkeiten

- Abs.1. Nutzt ein Kunde/ Veranstalter eine zu Veranstaltungszwecken von uns zur Verfügung gestellte Räumlichkeiten, so hat er diese pfleglich zu behandeln.
- Abs.2. Für die Verwendung zusätzlicher technischer oder mechanischer Einrichtungen sowie sonstiger Veranstaltungsmittel, die vorab mit uns abgestimmt werden muss, ist allein der Kunde/ Veranstalter verantwortlich. Er hat die Gäste der Veranstaltung vor jedweder Gefährdung zu schützen und für einen ordnungsgemäßen Gebrauch solcher Einrichtungen zu sorgen.
- Abs.3. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Wir sind berechtigt dafür einen ordnungsbehördlichen Nachweis zu verlangen.
- Abs.4. An Wänden, Fachwerkbalken, Vordächern, Fassaden, Fenstern, Türen und der Möblierung kann kein Dekorationsmaterial aufgehängt werden. Das Streuen von Konfetti ist untersagt. Verunreinigungen derart sind durch den Kunden/Veranstalter umgehend zu entfernen oder werden diesem in Rechnung gestellt.
- Abs.5. Für den Abbau oder die Entsorgung von selbst eingebrachtem Dekorationsmaterial ist der Veranstalter nach Veranstaltungsende allein verantwortlich. Verpackungsmaterialien/ Kartonagen/ Kisten / Großabfälle dürfen nicht im Hof oder in den Gängen/Fluchtwegen abgestellt werden und sind vom Veranstalter selbst zu entsorgen. Dasselbe gilt für Kisten/Verpackungen/Hüllen von Musikgeräten/ Leinwänden/ Projektionsgeräten und sonstige Gegenstände.
- Abs.6. Wir können dem Kunden die Einbringung von Dekorations- oder Veranstaltungsmitteln gleich welcher Art untersagen, wenn diese unserer sachgerechten Einschätzung nach nicht mit den gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen für die Nutzung unserer Räumlichkeiten übereinstimmen oder wenn diese vertraglichen Regelungen mit unseren Verpächtern widersprechen.
Der Kunde kann aus dieser Untersagung keine Rechte geltend machen.

Abs.7. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, nehmen wir die Entfernung und Lagerung auf Kosten des Kunden vor.

Abs.8. Allein der Kunde/ Veranstalter ist verpflichtet, zwingende Rechte Dritter, auch Urheberrechte, zu achten und erforderlichenfalls rechtzeitig, spätestens jedoch neun Werktage vor einer Veranstaltung, alle notwendigen Erklärungen Dritter, insbesondere auch geschützte Urheberrechte der GEMA und/oder alle erforderlichen behördlichen Erlaubnisse, Gestattungen, Konzessionen oder sonstige Genehmigungen und Anmeldungen einzuholen und uns unaufgefordert vorzulegen.

Die Einholung der GEMA- Erlaubnis Bezirksdirektion Nordrhein- Westfalen für das Abspielen oder Vortragen jeglicher Musiktitel obliegt generell dem Kunden/ Veranstalter/ Auftraggeber, auch dann wenn es sich um eine „private Feier“ handelt.

Abs.9. Liegen notwendige Erklärungen Dritter oder behördliche Gestattungen oder Erlaubnisse im Sinne der vorstehenden Ziffer 8 nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig vor, sind wir berechtigt, unsere Räumlichkeiten für die Veranstaltung nicht zur Verfügung zu stellen und von der Veranstaltung zurückzutreten. Die Verpflichtung des Kunden, die vereinbarte Vergütung zu zahlen, bleibt dabei unberührt.

Abs.10. Werden wir wegen Fehlens der notwendigen Erklärungen Dritter oder behördliche Gestattungen oder Erlaubnisse von Dritten oder von sonstigen staatlichen Stellen in Anspruch genommen, so stellt uns der Kunde/ Veranstalter/Auftraggeber von jeglicher Haftung aus dieser Inanspruchnahme frei.

Abs.11. Die gelegentliche oder auch nur teilweise Nutzung der von uns zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten zu gewerblichen Zwecken einschließlich der Verkaufsförderung, des Verkaufs oder der Bewerbung von Waren und/oder Dienstleistung sowie die Anbringung oder Verteilen jedweder Form von Werbe- oder Hinweismaterial ist untersagt.

Abs.12. Das Fotografieren und Dokumentieren auf dem gesamten Fabrik- Privatgelände sowie im Restaurant ist zu kommerziellen/ gewerblichen Zwecken nicht gestattet. Ausgenommen sind Fotos von Gästen bei feierlichen Anlässen innerhalb der Gastronomie deren Zweck privaten Ursprungs sind.

§ 12

Haftung des Kunden/Veranstalters/Auftraggebers bei Veranstaltungen

Abs.1. Der Kunde/Auftraggeber haftet für jedwede Beschädigung oder unsachgemäße Behandlung unseres Eigentums oder der von uns zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, gleich ob diese Beschädigung oder Behandlung durch ihn selbst oder durch Dritte anlässlich der von ihm ausgerichteten Veranstaltung zu verantworten ist.

Abs.2. Beschädigungen im Restaurant, im Hof und auf dem gesamten Privatgelände durch Gäste/ auch durch geladene Kinder und Jugendliche des Veranstalters sind durch diesen zu ersetzen und/ oder werden dem Veranstalter ohne persönlichen Verschuldensnachweis in Rechnung gestellt.

Abs.3. Feuerwerk, offenes Feuer oder Licht, Fackeln, Schlehfeuer, Wunderkerzen oder Tischfeuerwerk sind im gesamten Restaurant, wie auch im Hof, dem Biergarten und an den Parkplätzen untersagt.

Das Rauchen ist im gesamten Gebäude, den Nebenräumen und den Toiletten nicht gestattet. Verstöße werden mit Hausverbot geahndet.

Abs.4. Der Kunde/ Veranstalter haftet ferner für jedweden aus der Veranstaltung heraus Dritten entstehenden Schaden in den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, ⁸

location der.feilenhof

Steinstraße 58

51143 Köln

soweit wir diese nicht zu vertreten haben. Er stellt uns bereits jetzt unwiderruflich von allen Ansprüchen frei, die Dritte wegen solcher Schäden gegen uns geltend machen könnten.

§ 12

Parken im Hof

Dem Kunden/Veranstalter sowie seinen Gästen stehen 12 Restaurant- Parkplätze zur Verfügung. Weitere Parkmöglichkeiten sind für andere Mieter im Hof freizuhalten. Falschparker werden kostenpflichtig abgeschleppt. Der Veranstalter gibt diese Information frühzeitig an seine Gäste weiter und trägt Sorge dafür, dass entsprechend geparkt wird.

§ 13

Rücktrittsrecht/ Abbruch durch das Restaurant

Abs.1. Wir sind insbesondere berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn

- höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen,
- Veranstaltungen unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen über die Person des Kunden/der Veranstaltungsteilnehmer oder den Zweck der Veranstaltung gebucht werden,
- eine Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, sowie Verkaufs- oder ähnliche Veranstaltungen ohne unsere vorherige schriftliche Zustimmung erfolgen,
- Speisen und Getränke, die der Kunde mitgebracht hat, in unserem Hause verzehrt werden,
- wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder unser Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann.

Abs.2. Sobald wir Kenntnis vom Vorliegen der Voraussetzungen für die Ausübung des Rücktrittsrechts haben, haben wir den Kunden unverzüglich darüber in Kenntnis zu setzen, ob wir unser Rücktrittsrecht ausüben.

Abs.3. Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag unsererseits entsteht kein Anspruch des Kunden/Veranstalter auf Schadensersatz. Die Verpflichtung des Kunden, die vereinbarte Vergütung zu zahlen, bleibt dabei unberührt.

Abs.4. Nicht vorher abgestimmte Sondervorstellungen und vereinbarte Aktionen seitens des Veranstalters, wie z. B. das spontane Auftreten eines Spielmannzuges, ohne behördliche Anmeldung und Genehmigung berechtigen das Restaurant zum Abbruch der Veranstaltung ohne Schadensersatzansprüche.

Abs.5. Bei Verstößen gegen die Hausordnung, gegen die guten Sitten, gegen getroffene Vereinbarungen sowie die Störung des Hausfriedens, ist das Restaurant zum sofortigen Abbruch der Veranstaltung berechtigt. Des Weiteren gilt dies auch für Beschimpfungen und Beleidigungen, Pöbeleien oder die Androhung einer Straftat gegenüber allen Mitarbeitern des Restaurants.

Abs.6. In allen Fällen besteht kein Anspruch des Kunden/ Veranstalters/ Auftraggebers auf Schadensersatz. Die Verpflichtung des Kunden, die vereinbarte Vergütung zu zahlen, bleibt ebenso unberührt.

§ 14

Haftungsausschluss durch das Restaurant

Abs.1. Für eingebrachte Sachen, Wertgegenstände, Garderobe, das Abhandenkommen derselben oder deren Beschädigung wird keine Haftung übernommen.

Abs.2. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Grundstück abgestellter oder rangierender Kraftfahrzeuge sowie auch deren Inhalte haftet das Restaurant nicht.

Abs.3. Kinder bis zum 16. Lebensjahr dürfen den Bereich der Gastronomie nicht ohne deren Eltern zu verlassen. Das Spielen und der Aufenthalt außerhalb der Gastronomie und auf den Parkplätzen ist untersagt. Dem Veranstalter obliegen Aufsichtspflicht und Verantwortung.

Abs.4. Für Verletzungen und Gesundheitsschäden, die sich Gäste, insbesondere auch Kinder auf dem Privatgrundstück Steinstraße 58 zuziehen, wird nicht gehaftet.

Abs.5. Für sonstige Personenschäden leisten wir im Übrigen im Rahmen und zu den Bedingungen unserer Betriebshaftpflichtversicherung Ersatz.

Abs.6. Für entgangenen Gewinn oder immaterielle Einbußen leisten wir keinen Ersatz.

Abs.7. Die Inhalte der Hausordnung (Aushang am Eingang sowie im Flur und vor den Toilettenräumen) sowie die Inhalte des Jugendschutzgesetzes sind darüber hinaus jederzeit rechtsverbindlich.

§ 15

Liefer- und Leistungszeit bei Catering

Abs.1. Verbindliche Liefertermine bedürfen der Schriftform.

Abs.2. Eine rechtzeitige Bereitstellung unserer Lieferungen und Leistungen setzt die Einhaltung eines eventuell vereinbarten Ablaufplans seitens des Kunden und seitens gegebenenfalls an einer Veranstaltung beteiligter Dritter sowie unveränderte, insbesondere technische und organisatorische, Rahmenbedingungen voraus.

Ablaufstörungen, die wir nicht zu vertreten haben, und solche, die auf höherer Gewalt beruhen (insbesondere Streik, Aussperrung, Naturkatastrophen, Gewalttaten oder Anschläge), befreien uns von der Einhaltung verbindlich zugesagter Fristen und Termine. Eine hierdurch herbeigeführte Überschreitung unserer Lieferzeiten oder -fristen berechtigt unsere Kunden nur unter den Voraussetzungen des § 313 Abs. 3 BGB zum Rücktritt vom Vertrag. Weitergehende Ansprüche unserer Kunden bestehen in diesen Fällen nicht.

Abs.3. Ansprüche wegen der nicht rechtzeitigen Erbringung unserer Dienstleistungen oder wegen der verspäteten Lieferung sind auf 5 % des Netto-Bestellwertes beschränkt, es sei denn, unsere Unpünktlichkeit beruht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit oder macht unsere Leistung für unseren Kunden wertlos. In diesen Fällen ist unsere Verpflichtung auf Schadensersatz auf die beim Vertragsschluss erkennbaren Schäden begrenzt, es sei denn, wir sind rechtzeitig schriftlich auf die Gefahr eines ungewöhnlich hohen Verzugsschadens hingewiesen worden. In diesem Fall ist unsere Schadensersatzverpflichtung auf den Auftragswert beschränkt.

Abs.4. Darüber hinaus kommen wir mit unseren Leistungen nur in Verzug, wenn uns nach dem Eintritt der Fälligkeit eine angemessene Nachfrist zur Nachlieferung oder Nacherfüllung gesetzt wurde und wir diese Frist schuldhaft haben verstreichen lassen.

§ 16

Annahmepflicht des Kunden bei Catering

Bei der Bereitstellung von Speisen und Getränken kommt regelmäßig nur eine unverzügliche An- bzw. Abnahme unserer Lieferungen und/oder Leistungen in Frage. Unsere Kunden sind daher verpflichtet, die von uns zeit- und qualitätsgerecht bereitgestellten Waren und Dienstleistungen an- bzw. abzunehmen. Ist dies nicht oder nicht rechtzeitig möglich oder verweigert der Kunde aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, oder ohne Angabe von Gründen die An- bzw. Abnahme, so geht die Gefahr des zufälligen Untergangs unserer Lieferung oder Leistung im Zeitpunkt der Bereitstellung der Waren und Dienstleistungen auf ihn über. In diesem Fall werden wir von allen unseren jeweiligen Leistungsverpflichtungen frei.

§ 17

Beschaffenheitsangaben und Gewährleistungen bei Catering

Abs.1. Bei den von uns verarbeiteten Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch oder sonstiger Beschaffenheit unvermeidlich. Eine Haftung für bestimmte Qualitäten und Beschaffenheiten unserer Lieferungen und Leistungen wird von uns nur übernommen, wenn diese Qualitäten und/oder Beschaffenheitsangaben zuvor von uns ausdrücklich schriftlich als rechtsverbindliche Beschaffenheitsangaben bezeichnet und als solche anerkannt worden sind.

Abs.2. Änderungen unserer Produkte und Dienstleistungen, die durch von uns nicht zu beeinflussende äußere Faktoren (insbesondere Umwelteinflüsse, technische Gegebenheiten vor Ort) hervorgerufen werden, dürfen wir ohne Einschränkung an unsere Kunden weitergeben, ohne dass unsere Kunden hieraus irgendwelche Ansprüche gegen uns herleiten können.

Abs.3. Sind unsere Lieferungen und/oder Leistungen mangelhaft, so sind im kaufmännischen Verkehr die festgestellten Mängel schriftlich unverzüglich nach Annahme zu rügen. Andernfalls gilt unsere Leistung als vertragsgerecht erbracht.

§18

Datenverarbeitung und Datenschutz

Für eine ordentliche Betriebsorganisation und eine vertragsgemäße Leistungserbringung ist die elektronische Verarbeitung der Kundendaten unerlässlich. In eine solche Verarbeitung der Daten willigt der Kunde ausdrücklich ein.

§ 19

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Abs.1. Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Kunden und uns gilt materielles deutsches Recht unter Ausschluss der Regelungen des deutschen Internationalen Privatrechts.

Abs.2. Gerichtsstand für alle Auseinandersetzungen aus oder im Zusammenhang mit unseren Leistungen ist Köln am Rhein.

Abs.3. Sollte eine Bestimmung in diesen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit der sonstigen Bestimmungen in diesen Geschäftsbedingungen nicht berührt.

Gastronomie der.feilenhof

Inhaberin: Assessorin, Dipl.-Ing., Dipl.- Ing. B. C. Maczkowiak-Heinz

Stand: Dezember 2008

HAUSORDNUNG der.feilenhof

Mit dem Betreten der Gastronomie erkennt jeder Gast die Hausordnung an. Die Anordnungen und Regeln sind für alle Gäste verbindlich.

Es ist all das zu unterlassen, was den guten Sitten sowie der Aufrechterhaltung von Sicherheit, Ruhe und Ordnung zuwiderläuft.

Kein Zutritt haben:

Hunde, Katzen, andere Haustiere und Exoten

Personen, die unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen

Personen, die an einer meldepflichtigen, übertragbaren Krankheit im Sinne des Bundesseuchengesetzes leiden

Jugendliche unter 18 Jahre, die nicht in Begleitung mindestens eines Erwachsenen sind.

Ansonsten gilt das Jugendschutzgesetz

Geistig- oder körperlich schwer behinderte Personen, die sich ohne die Hilfe einer Begleitperson nicht fortbewegen oder zurechtfinden können

Gäste halten sich auf eigene Gefahr in der Gastronomie auf.

Seitens der Gastronomie besteht kein Kontrahierungszwang. Es besteht keinerlei rechtliche Verpflichtung mit einem Gast ein Rechtsverhältnis einzugehen.

Das Personal kann gegenüber Gästen, auch gegenüber deren Kindern, das Hausrecht ausüben. Ermahnungen und Hinweise durch das Personal sind anzunehmen. Vorsätzliche Verstöße gegen die Hausordnung und den Hausfrieden, sowie vorsätzliche Beschädigung und Diebstahl, ziehen ein Hausverbot nach sich. Das Hausverbot kann unmittelbar ausgesprochen werden. Rechtliche Schritte behält sich die Gastronomie vor.

Die Öffnungszeiten der Gastronomie sind verbindlich. Ein Aufenthalt in der geschlossenen Gastronomie, dazu zählt auch der Biergarten, außerhalb der Öffnungszeiten ist nicht gestattet.

Einrichtung, Möbel und auch Dekoration sind von Gästen pfleglich zu behandeln. Für Beschädigungen und auch für nachhaltige Verunreinigungen haftet der verursachende Gast, auch ohne Verschuldensnachweis oder Anerkenntnis einer Schuld.

Die Gäste sind gehalten auf ihre persönlichen Gegenstände selbst zu achten.

Für die Zerstörung, Beschädigungen oder den Verlust von Gegenständen, wird nicht gehaftet. Für Garderobe wird eine Haftung generell abgelehnt.

Rauchen ist im gesamten Gebäude, also auch in allen Nebenräumen und den Toiletten ausnahmslos verboten. Es gibt kein Raucherzimmer. Verstöße werden mit Hausverbot geahndet.

Das Hantieren mit Feuer, offenem Licht, Fackeln, Feuerwerk, Wunderkerzen oder Tischfeuerwerk, ist im Gebäude und auf dem gesamten Gelände der Fabrik verboten.

Der Verzehr und Genuss von mitgebrachten Speisen, Getränken, Spirituosen, auch innerhalb des Biergartens (Picknick) ist untersagt und wird mit Hausverbot geahndet.

Der Ausschank alkoholischer Getränke an bereits stark alkoholisierte Gäste wird abgelehnt.

Das Restaurant befindet sich nicht im öffentlichen Raum, sondern auf einem Privatgrundstück. Die Benutzung der privaten Toiletten durch Gäste, Reisende aller öffentlichen Verkehrsmittel oder andere Personen, die nicht Gast des Restaurant sind, wird abgelehnt.

Die Parkplätze des Restaurants auf dem Privatgrundstück werden unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Für PKW- Schäden wird nicht gehaftet. Das Parken ist nur auf den 12 mit Restaurant gekennzeichneten Plätzen möglich. Weitere Parkflächen stehen ausschließlich den anderen Mietern auf dem Privatgrundstück zur Verfügung. Falschparker werden aufgefordert ihr Fahrzeug unmittelbar wegzufahren.

Das Betreten der privaten Grünanlagen und privaten Freiflächen außerhalb der direkten Zuwegung zur Gastronomie ist nicht gestattet. Dies gilt auch für die Kinder von Gästen. Die Betreuung und Beaufsichtigung von Kindern bis zum Alter von 16 Jahren im Restaurant, den Nebenräumen sowie auf den Toiletten und den Außenanlagen, muss durch die Eltern erfolgen. Kinder dürfen den Bereich der Gastronomie nicht ohne Aufsicht der Eltern verlassen. Dies gilt für alle Bereiche des Privatgrundstücks. Für Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen durch spielende Kinder haften die erziehungsberechtigten Eltern.

Laute Unterhaltung, Schreie und Gesang auf dem Privatgrundstück sind nach 22.00 Uhr, mit Beginn der Nachtruhe nach Landesimmissionsschutzgesetz, untersagt.

Bei Veranstaltungen jeder Art gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen – AGB´s – i.V.m. der Hausordnung.

Die Gastronomie behält sich vor, diese Hausordnung jederzeit zu ändern.

Gastronomie der.feilenhof

Inhaberin: Assessorin, Dipl.-Ing., Dipl.- Ing. B. C. Maczkowiak-Heinz

Stand: 12.2007