



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Unternehmernkunden

I. Geltungsbereich und Änderungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und der D.Seitz & M.Marquant GbR (nachfolgend „Mainfood Catering“ genannt) gelten diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen („AGB“), sofern der Kunde ein Unternehmer, eine juristische Personen des öffentlichen Rechts und ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.
2. Die AGB gelten ausschließlich. Widersprechende und/oder ergänzende allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden gelten vorbehaltlich einer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung von Mainfood Catering nicht.
3. Alle Angebote sind freibleibend. Mit Auftragserteilung, telefonisch oder schriftlich, erkennt der Kunde die nachfolgenden AGB an.
4. Die AGB gelten als Rahmenvereinbarung in ihrer jeweils geltenden Fassung auch für künftige Geschäfte zwischen Mainfood Catering und dem Kunden, ohne dass es eines erneuten Hinweises bedarf. Innerhalb eines Vertrags werden Änderungen dieser AGB dem Kunden spätestens zwei Monate vor dem vorgeschlagenen Zeitpunkt ihres Wirksamwerdens in Textform angeboten. Hat der Kunde mit der Mainfood Catering im Rahmen der Geschäftsbeziehungen einen elektronischen Kommunikationsweg vereinbart, können die Änderungen auch auf diesem Weg angeboten werden. Die Zustimmung des Kunden gilt als erteilt, wenn er seine Ablehnung nicht vor dem vorgeschlagenen Zeitpunkt des Wirksamwerdens der Änderungen angezeigt hat. Auf diese Genehmigungswirkung wird ihn die Mainfood Catering in ihrem Angebot besonders hinweisen.

II. Warenangebot

Das umfangreiche Sortiment des Mainfood Catering ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behält sich der Mainfood Catering ein Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

III. Standzeit Buffet

1. Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunde nach Absprache mit der Mainfood Catering mit der Gesamtmenge auf verschiedene Zeiten ausweichen.
2. Im Falle von sogenannten Buffet-Lieferungen übernimmt die Mainfood Catering für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes ab dem Zeitpunkt der Übergabe gemäß Tz. VII. durch den Kunden keinerlei Haftung.

IV. Preise, Preisliste und Mehrwertsteuer

1. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise der Mainfood Catering zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen der Mainfood Catering an Dritte, soweit die Auslagen und Leistungen vertraglich vereinbart oder von dem Kunden genehmigt wurden.



2. Sofern im Einzelfall nicht Preise vereinbart sind, gelten die in der Preisliste neuesten Datums aufgeführten Preise.
3. Die Mainfood Catering ist zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden mehr als vier Monate verstrichen sind.
4. Die vereinbarten Preise verstehen sich exklusive der jeweiligen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

V. Fälligkeit, Anzahlung, Verzug

1. Für Verträge im Bereich „Event“ gelten folgende Regeln: Sofern nicht anderweitig schriftlich vereinbart ist, wird sofort nach dem Vertragsschluss eine Abschlagszahlung in Höhe von 80 % der Auftragssumme fällig. Die restlichen 20 % der Auftragssumme werden unmittelbar nach der Veranstaltung fällig.
2. Für Verträge im Bereich „Messe“ gelten folgende Regeln:
 1. 2.1. Bei Kunden mit Sitz in Deutschland werden wir ab einem Auftragswert von 3.000,- EUR netto eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 75% stellen. Die Endrechnung erhält der Kunde nach Beendigung der Messe.
 2. 2.2. Bei Kunden mit Sitz außerhalb Deutschlands werden wir stets 100% Vorkasse in Rechnung stellen. Diese ist per Überweisung zu begleichen. Für eventuelle Zusatzbestellungen sind bei der Bestellung Kreditkartendetails anzugeben.
 3. 2.3. Bei Bestellungen ab 5.000,- EUR netto werden wir zusätzlich 20% der Netto-Auftragssumme als Deposit (Sicherheitsleistung) auf der Kreditkarte des Kunden reservieren. Dieser Betrag soll eventuelle Zusatzbestellungen absichern. Die Verrechnung erfolgt erst nach Messeende.
 4. 2.4. Wir akzeptieren AMERICAN EXPRESS, MASTERCARD und VISA.
3. Die Zahlungen sind per Überweisung auf Kosten des Kunden auszuführen.
4. Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe von 9 %-Punkte über den Basiszinssatz gemäß § 247 BGB zu berechnen. Wir sind berechtigt, etwaigen weiteren Schadenersatz zu verlangen und andere gesetzliche Rechte geltend zu machen, insbesondere Zahlung einer Pauschale in Höhe von 40 Euro zu verlangen.
5. Vor Rechnungsstellung teilt der Kunde uns die korrekte Rechnungsanschrift mit. Für das nochmalige Ausstellen einer Rechnung an einen korrigierten Rechnungsempfänger (Name und/oder Anschrift) erheben wir eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 15,- EUR zzgl. MwSt..

VI. Rücktritt, Storno, Kosten, Änderung der Teilnehmerzahl, Zahlungspflicht trotz Streiks

1. Der Kunde hat jederzeit das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Soweit keine weiteren schriftlichen Vereinbarungen zwischen dem Kunden und der Mainfood Catering getroffen wurden, hat die Mainfood Catering Anspruch auf eine angemessene Entschädigung wie folgt:

1. 1.1. Nach Auftragsvergabe werden bei einer Stornierung bis sieben Tage vor der Veranstaltung 80 % des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.



2. 1.2. Bei einer Stornierung bis drei Tage vor der Veranstaltung werden 90 % des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.
3. 1.3. Bei einer Stornierung unter drei Tagen vor der Veranstaltung werden 100 % des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

2. Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Berechnung der Entschädigung das preislich niedrigste Buffet oder Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
3. Abgeschlossene Verträge für Räumlichkeiten werden nach den Rücktrittsbedingungen des jeweiligen Vermieters berechnet.
4. Der Kunde schuldet keine Entschädigung gemäß Abs. 1,2 und 3, wenn er nachweist, dass Mainfood Catering infolge des Rücktritts überhaupt kein Schaden oder keine Wertminderung entstanden ist oder der Schaden oder Wertminderung wesentlich niedriger als die Pauschale sind.
5. Der Kunde ist verpflichtet, der Mainfood Catering gegenüber bei Bestellung die voraussichtliche Teilnehmerzahl anzugeben. Die endgültige Zahl der Teilnehmer, die Speisenplanung und sonstige, für die Veranstaltung wichtige Details, müssen der Mainfood Catering bis spätestens fünf Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Bei kurzfristiger Auftragserteilung ist die Entscheidung unverzüglich nach Übermittlung des Angebots schriftlich mitzuteilen.
6. Der Kunde verpflichtet sich, der Mainfood Catering spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung den genauen Ablauf der Veranstaltung mitzuteilen, anderenfalls kann der gewünschte Veranstaltungsablauf nicht gewährleistet werden.
7. Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist die Mainfood Catering berechtigt, die vereinbarten Preise pro Person angemessen zu erhöhen.
8. Im Falle einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
9. Der Kunde ist zur Bezahlung der bestellten Ware und Leistung auch dann verpflichtet, wenn sein Betrieb bestreikt wird.

VII. Transport, Gefahrtragung, Übergabe

1. Versendet die Mainfood Catering den Liefergegenstand nach einem anderen Ort als ihren Firmensitz, so geht die Gefahr auf den Kunden über, sobald die Mainfood die Ware oder den Mietgegenstand dem mit der Versendung beauftragten Spediteur, Frachtführer oder sonstigen Dritten ausgeliefert hat. Erfolgt die Versendung mit eigenen Fahrzeugen der Mainfood Catering, so geht die Gefahr über mit dem Zeitpunkt der Ankunft der Fahrzeuge am Bestimmungsort des Kunden. Der Kunde trägt die Transportkosten von dem Firmensitz der Mainfood Catering zu dem Bestimmungsort.
2. Die Übergabe des Liefergegenstandes erfolgt förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/Anlieferung. Der Kunde verpflichtet sich, am Übergabetermin selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insoweit wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Übergabetermin kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist.
3. Eventuell noch ausstehende Teilleistungen oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechtigen sie nicht zur Verweigerung der Übergabe.



4. Hat der Kunde die Leistung oder einen Teil der Leistung ohne vorhergehende förmliche Übergabe in Benutzung genommen, insbesondere mit dem Verzehr der gelieferten bzw. zubereiteten Speisen und Getränke begonnen, so gilt die Übergabe mit der Benutzungshandlung als erfolgt.

VIII. Termine, Lieferung

1. Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, die Mainfood Catering wird an der Erfüllung ihrer Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die sie trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt gehindert. In diesem Fall und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessen zu verlängernder Frist erbracht werden kann, wird die Mainfood Catering von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit. Soweit die Mainfood Catering die Nichteinhaltung der Lieferfrist nicht zu vertreten hat, besteht kein Schadenersatzanspruch des Kunden. Mainfood Catering hat die Verzögerung oder die Unmöglichkeit der Lieferung nicht zu vertreten, wenn Mainfood Catering von ihren Lieferanten verzögert oder nicht beliefert worden ist (Selbstbelieferungsvorbehalt).
2. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die von dem Kunden angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit die Mainfood Catering sich zeitlich und organisatorisch darauf einrichten kann. Fehlen der Mainfood Catering solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behält sich die Mainfood Catering die Berechnung einer Mehraufwandspauschale vor.
3. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die die Mainfood Catering selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen kann. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind von dem Kunden zu beschaffen.
4. Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere nicht vorhersehbare Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu Lasten der Mainfood Catering. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die zugesagten Termine um die Dauer der Behinderung.
5. Spätestens mit Übergabe des Liefergegenstandes an den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf den Kunde über.

IX. Mängel und Gewährleistung

1. Beanstandungen wegen offensichtlicher Mängel müssen unverzüglich (nach Möglichkeit vor Ort) nach Erhalt der Leistung schriftlich und spezifiziert gerügt werden, spätestens jedoch binnen 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung. Anderenfalls gilt die Leistung der Mainfood Catering als vom Kunden akzeptiert.
2. Bei berechtigten Mängeln steht der Mainfood Catering nach ihrer Wahl das Recht zur Nachbesserung oder Nachlieferung zu. Schlägt der Nachbesserungsversuch fehl, so kann der Kunde dann, wenn nur ein unerheblicher Mangel vorliegt, eine Preisminderung vornehmen oder nach seiner Wahl vom Vertrag zurücktreten.



3. Die Mainfood Catering versichert, dafür Sorge zu tragen, dass die anzuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Die Mainfood Catering haftet nicht für nach Ablieferung beim

Kunden durch unsachgemäßen Umgang, etwa durch beeinträchtigende Lagertemperaturen entstandene Schäden an der Ware.

4. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Kunden durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und sonstige Beschaffenheit der Ware, insbesondere der Lebensmittel.
5. Die Verjährung der Ansprüche der Kunden aufgrund eines Mangels wird auf ein Jahr beschränkt.

X. Haftung der Mainfood Catering

1. Mainfood Catering haftet auf Schadenersatz nur
 - bei Vorsatz,
 - bei grober Fahrlässigkeit,
 - bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit,
 - nach dem Produkthaftungsgesetz
 - und unter Beachtung der nachfolgenden Bestimmungen:
2. Bei schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die Mainfood auch bei leichter Fahrlässigkeit, im letzteren Fall begrenzt auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden. Wesentliche Vertragspflichten sind diejenigen, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf.
3. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Mainfood Catering haftet nicht für Schäden durch die Waren und Speisen von Mainfood Catering, sofern der Kunde am Ende einer Veranstaltung übrig gebliebene Waren und Speisen nicht an die Mainfood Catering zurückgibt, sondern diese an Dritte verteilt.
5. Für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen von Fremdbetrieben, die die Mainfood Catering im Auftrag des Kunden eingeschaltet hat, wird keine Haftung übernommen, sofern der Mainfood Catering nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdbetriebe nachgewiesen wird und, sofern durch die Pflichtverletzung von Mainfood Catering Schäden für Leib, Leben und Gesundheit entstehen. Der Kunde kann gegebenenfalls die Abtretung der Ansprüche der Mainfood Catering gegenüber dem Fremdbetrieb verlangen.
6. Ebenso wenig haftet die Mainfood Catering für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen des Kunden selbst bzw. Dritter, insbesondere bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken.

XI. Kündigung durch die Mainfood Catering

Die Mainfood Catering ist berechtigt, das Vertragsverhältnis jederzeit aus wichtigem Grund zu beenden. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn



- die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet und/oder die Sicherheit der Mitarbeiter nicht mehr gewährleistet werden kann,
- der Ruf sowie die Sicherheit der Mainfood Catering erheblich gefährdet wird,
- im Falle höherer Gewalt, sofern die Vertragserfüllung nicht nur vorübergehend erschwert oder unmöglich wird,
- wenn vereinbarte Akontozahlungen des Kunden nicht termingerecht eingehen.

XII. Haftung des Kunden

1. Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Kunden verursacht werden, haftet der Kunde. Die Kosten daraus sind der Mainfood Catering voll zu ersetzen. Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl des verwendeten Equipments (Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Dekoration etc.) der Mainfood Catering wird dies dem Kunden zur Gänze in Rechnung gestellt.

Mainfood Catering kann vom Kunden den Nachweis angemessener Haftpflichtversicherung verlangen. Die Mainfood Catering haftet nicht für Verlust, Bruch oder Beschädigung der von Kunden eingebrachten Gegenstände.

2. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab der Übernahme bis zur Rückstellung dem Kunden. Allfällige Schäden, Fehlmengen bzw. Verlust sind vom Kunden zu vertreten und werden durch die Mainfood Catering gesondert berechnet.

XIII. Erfüllungsort

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Frankfurt am Main.

XIV. Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand ist – auch für Wechsel-, Scheck- und Urkundenverfahren – Frankfurt am Main. Mainfood Catering darf den Kunden an seinem allgemeinen Gerichtsstand verklagen.

XV. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine wirksame, die ihr dem Sinn und Zweck am nächsten kommt, zu ersetzen.

Frankfurt am Main, April 2017