

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen der Kochschule Eppelheim

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Durchführung von privaten und geschäftlichen Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen der Kochschule Eppelheim.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlicher Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Kochschule Eppelheim.

Vertragsabschluß, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsnahme (Bestätigung) des Kunden an die Kochschule Eppelheim zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die Kochschule Eppelheim haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zurückzuführen sind.

Leistungen, Preise, Zahlung

1. Die Kochschule ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von der Kochschule Eppelheim zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise an die Kochschule Eppelheim zu zahlen. Dies gilt auch für, in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen der Kochschule an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 6 Monate und erhöht sich der von der Kochschule Eppelheim allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Rechnungen der Kochschule Eppelheim ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 14 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist die Kochschule Eppelheim berechtigt, Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz nach §1 Diskontsatz-Überleitungs-Gesetz bzw. dem entsprechenden Nachfolgezinssatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Kochschule der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Die Kochschule ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Der Veranstalter kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung der Kochschule Eppelheim aufrechnen oder mindern.

Rücktritt des Kunden (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Kunden von **Veranstaltungen/Arrangements** ist eine Tagungspauschale in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

- bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn keine Kosten;
- 30 bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn Berechnung von 40%;
- 13 bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn Berechnung von 60%;
- 6 Tage vor und bis Veranstaltungsbeginn Berechnung von 80%.

2. Bei vorzeitigem Rücktritt des Teilnehmers von einem gebuchten **Kochkurs**, sind folgende Gebühren zu zahlen:

Bei Absage 5 Tage vor und bis Kursbeginn sind 100% der Kursgebühr fällig.

Bei Rücktritt von einem Kurs ohne Abmeldung, bzw. bei Nichterscheinen zu einem gebuchten Kurs, ist der gesamte Kursbeitrag fällig. Bei Verhinderung kann selbstverständlich eine andere Person als Teilnehmer einspringen.

Rücktritt der Kochschule

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der Kochschule gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist die Kochschule Eppelheim zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist die Kochschule Eppelheim berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

- höhere Gewalt oder andere von der Kochschule nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
- die Kochschule Eppelheim begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der Kochschule Eppelheim in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der Kochschule Eppelheim zuzurechnen ist;
- ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.

3. Die Kochschule Eppelheim hat den Kunden von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen die Kochschule, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der Kochschule.

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung der Kochschule Eppelheim.

2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird von der Kochschule

bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist die Kochschule Eppelheim berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.

5. Verschieben sich ohne schriftliche Zustimmung der Kochschule Eppelheim die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann die Kochschule Eppelheim zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, die Kochschule trifft ein Verschulden.

Mitbringen von Speisen und Getränken

1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Kochschule. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Korkentgelt) berechnet.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit die Kochschule für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Kunden.

2. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die Kochschule von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter der Nutzung des Stromnetzes der Kochschule bedarf dessen schriftlichen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Kochschule gehen zu Lasten des Kunden, soweit die Kochschule diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die Kochschule pauschal erfassen und berechnen.

4. Störungen an von der Kochschule zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die Kochschule diese Störung nicht zu vertreten hat.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. in der Kochschule. Die Kochschule übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der Kochschule

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist die Kochschule berechtigt. Wegen möglicher Beschädigung sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der Kochschule abzustimmen.

3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf die Kochschule die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die Kochschule für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Kochschule des einen höheren Schadens vorbehalten.

Haftung des Kunden für Schäden

1. Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Die Kochschule kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

Schlussbestimmungen

1. Gerichtsstand ist Heidelberg.
2. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Veranstalter und Sitz der Gesellschaft:
Kochschule Eppelheim
hotel-ami.de GmbH
Handelsstrasse 2
D-69214 Eppelheim
Geschäftsführer: Bernhard Schädlich