

Geschäftsbedingungen für Bankette und Tagungen der GUT DYCKHOF Gastronomie GmbH

Allgemeines

Die Geschäftsbedingungen regeln die allgemeinen Bedingungen und beschränken sich auf wesentliche Faktoren. Alle übrigen Fragen werden durch allgemein geltendes Recht beantwortet. Der Besteller haftet persönlich für die ordnungsgemäße Einhaltung aller Vereinbarungen inklusive der vollständigen Zahlung aller Verbindlichkeiten. Mehrere Besteller haften gesamtschuldnerisch. Buchungen dürfen nicht für Dritte vorgenommen werden, soweit dies mit dem Hause GUT DYCKHOF nicht schriftlich vereinbart wurde. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner. Gerichtsstand ist Neuss.

Datenschutz

Hinsichtlich des Schutzes uns überlassener persönlicher Daten verweisen wir auf die Datenschutzerklärung auf unserer Homepage (www.gutdyckhof.de). Wenn Sie uns freiwillig persönliche Daten überlassen, so gelten diese Bestimmungen analog. Insbesondere werden wir Ihre Daten erst auf Widerruf löschen und diese nicht zu Werbezwecken an Dritte weiterleiten. Auf Wunsch können Sie unsere aktuelle Datenschutzerklärung an der Rezeption einsehen.

Geschäftszeiten

Der Zeitrahmen für alle Veranstaltungen ist im Vorhinein verbindlich zu regeln. Der späteste Zeitpunkt für das Ende einer Veranstaltung ist auf 3.00 Uhr festgelegt. Darüber hinaus gehende mündliche Zusagen sind nichtig.

Menü

Bei der Anzahl der Menüs/Büffets, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns eine Woche vor dem Veranstaltungstag als definitive Teilnehmerzahl vom Veranstalter genannt wird.

In unseren Menüpreisen ist keine Menükartenherstellung inbegriffen, je nach Aufwand der Fertigung berechnen wir 3,50 – 5,00 EUR je Karte. Sollten Sie eine Tischordnung für Ihre Veranstaltung vorliegen haben, so übergeben Sie uns diese bitte **in fertiger Ausführung**, damit sie unsererseits an die Staffelei angebracht werden kann.

Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste gemeinsames Menü oder Büffet serviert werden, ebenso wie die Getränke im Voraus bestimmt sein müssen. Abänderungswünsche im Menübereich für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben, sind in Einzelfällen möglich.

Preise

Die Menüpreise, Arrangements und Tagungspauschalen verstehen sich jeweils unter Berücksichtigung der angeführten Mindestpersonenzahl. Entsprechend wird eine Umsatzgarantie vereinbart. Etwaige

Preisschwankungen der Einkaufspreise (z.B. saisonbedingt) können sich auch kurzfristig auf die Preisgestaltung auswirken. Ein einmal fest vereinbarter Preis hat jedoch immer Gültigkeit. Mehrwertsteuererhöhungen wirken sich direkt auf den Bruttopreis aus.

Bei langfristigen Bestellungen behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation bei veränderter Marktlage vor.

Stornierungsbedingungen

Das Risiko der Absage einer Bankettveranstaltung trägt der Besteller. Berechnungsgrundlage der Stornokosten ist für Bankette die vereinbarte Mindestpersonenzahl bei einem unterstellten Arrangement von Euro 80,00 je Person. Ist bereits ein individuelles Arrangement vereinbart, so gilt dieses zzgl. 80% für Getränke als Berechnungsgrundlage. Bei Tagungen wird die entsprechende Tagungspauschale zu Grunde gelegt.

Die Stornierung einer Veranstaltung ist grundsätzlich vom Besteller in **schriftlicher Form** vorzunehmen und kann allenfalls telefonisch zur Fristeinholung an eine kompetente Person unseres Führungspersonals oder der Geschäftsleitung übermittelt werden.

Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden in unserem Hause so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadensersatzforderung wird bei vollständiger Stornierung wie folgt erhoben...

Bei vollständiger Stornierung berechnen wir

...bis 6 Monate vorher	20% der Berechnungsgrundlage
...bis 4 Monate vorher	30% der Berechnungsgrundlage
...bis 2 Monate vorher	45% der Berechnungsgrundlage
...bis 4 Wochen vorher	60% der Berechnungsgrundlage
...bis 1 Woche vorher	75% der Berechnungsgrundlage
...danach	90% der Berechnungsgrundlage

Bei einer Unterschreitung der verabredeten Personenzahl wird für die Rechnungsstellung immer die vereinbarte Mindestpersonenzahl bzw. Umsatzgarantie zu Grunde gelegt.

Herabsetzung der Leistung

Eine kurzfristige Herabsetzung der vereinbarten Leistung kann nur in gegenseitigem Einvernehmen individuell geregelt werden. Die vereinbarte Umsatzgarantie bleibt davon unberührt.

Trinkgeldregelung für Feierlichkeiten

Um nachhaltig qualifiziertes Personal für die Veranstaltungen stellen zu können, ist ein angemessenes Trinkgeld in der Branche üblich. Deshalb erlauben wir uns, auf den Rechnungsbetrag an Speisen, Getränken und Service ein Trinkgeld in Höhe von insgesamt 6% für unsere Mitarbeiter aufzuschlagen. Dies ist ausdrücklich Bestandteil jeder Vereinbarung.

Servicepreise für Feierlichkeiten

Wir berechnen für den Einsatz unserer Servicekräfte EUR 25,00 je angefangener Lohnstunde. Für die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltung werden pauschal 3 Stunden je Servicekraft gerechnet. Ein entsprechender kalkulatorischer Abschlag ist bei den Menüpreisen bereits berücksichtigt.

Reinigung

Für jeden Raum wird eine angemessene Reinigungsgebühr berechnet und vorab mitgeteilt.

zusätzliche Leistungen

Musiker- und Künstlergagen, sowie sämtliche Kosten für Unterhaltung (GEMA etc.), die wir nicht selbst erbringen, sind vom Veranstalter mit den entsprechenden Auftragnehmern **selbst abzurechnen**.

Jegliche musikalische und künstlerische Darbietungen sowie Reden müssen mit uns im Voraus abgestimmt werden, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Jegliche Art von Feuerwerk muss der Auftraggeber beim zuständigen Ordnungsamt anmelden, ist aber vorab durch eine entsprechende Genehmigung über unser Haus, einzuholen.

Die Frischblumendekoration ist im Menüpreis nicht inbegriffen. Die jeweilige Dekoration wird von Ihnen selbst bestimmt und bezahlt. Wir geben Ihnen gerne Empfehlungen einiger Floristen vor Ort bekannt.

Kaffeegedecke für eigens mitgebrachten Kuchen, etc. werden auch mit Ihnen besprochen und gesondert mit Ihnen in Rechnung gestellt.

Anzahlungen

Als Anzahlung kann die Firma GUT DYCKHOF Gastronomie GmbH nach Unterzeichnung der Bankettvereinbarung jederzeit 20% der Berechnungsgrundlage (Umsatzgarantie) in Rechnung stellen. Die Anzahlung ist innerhalb von 14 Kalendertagen nach Erhalt zahlbar und nicht verzinslich. Bis 1 Woche vor Beginn der Veranstaltung sind dann 60% der Umsatzgarantie fällig, sofern der Besteller hierzu eine entsprechende a conto Rechnung erhält. Werden die Forderungen nicht innerhalb der vereinbarten Frist gezahlt, so kann das GUT DYCKHOF jederzeit einseitig von der getroffenen Gesamtvereinbarung zurücktreten oder die Ansprüche, welche sich aus den Stornierungsbedingungen ableiten, geltend machen.

Im Falle einer Stornierung der verbindlich gebuchten Veranstaltung, unabhängig von einer Verlegung der Veranstaltung auf einen anderen Zeitpunkt oder anderweitigen Stornierungen aller Art, berechnen wir eine einmalige Bearbeitungsgebühr in Höhe von 500,00 EUR. Dies gilt auch in den Fällen höherer Gewalt.

Reklamationen

Ein genauer Ablaufplan Ihrer Veranstaltung wird erstellt. Sollte **während** dieser Veranstaltung doch etwas Ihren Vorstellungen nicht gerecht sein, beispielsweise ist es aus organisatorischen Gründen nicht immer möglich, genaue Essenszeiten einzuhalten, so bitten wir Sie höflichst, sich mit Ihrer Reklamation umgehend an unsere Bankett- oder Restaurantleitung zu wenden. Spätere Reklamationen werden nicht mehr anerkannt, es sei denn, der Nachweis über die Berechtigung dieser kann zweifelsfrei erbracht werden.

Rechnungslegung

Die Rechnung ist in voller Höhe unter Berücksichtigung der Anzahlungen bis 8 Werktagen nach Erhalt zahlbar. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen vor. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Neuss