

# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

## Allgemeine Geschäftsbedingungen Restaurant FRANKS CC Betriebs-GmbH

### § 1

Die nachstehenden Bedingungen gelten für die gesamte Geschäftsverbindung des Restaurant FRANKS (Unternehmer) mit ihren Kunden (Besteller).

Neufassungen der Bedingungen werden Vertragsbestandteil, wenn der Besteller nach ihrer Übersendung nicht binnen zwei Wochen schriftlich widerspricht.

Der Unternehmer wird den Besteller bei Fristbeginn auf die Bedeutung seines Schweigens besonders hinweisen.

Geschäftsbedingungen des Bestellers werden in keinem Fall Vertragsbestandteil. Mitarbeiter des Unternehmens sind nicht befugt, mündliche Nebenabreden zu treffen oder mündliche Zusicherungen zu geben, die über den Inhalt des schriftlichen Vertrages hinausgehen.

### § 2

Angebote des Unternehmers sind unverbindlich, der Vertrag kommt erst mit der schriftlichen Bestätigung der Bestellung durch den Unternehmer zustande.

### § 3

Der Unternehmer besitzt das vertraglich dokumentierte Exklusivrecht zur Bewirtung aller Flächen im Gebäude und aller Terrassen. Die Vergabe dieses Rechts an Dritte liegt ausschließlich in Händen des Unternehmers.

### § 4

Die Haftung des Restaurants ist, soweit es sich nicht um wesentliche Vertragspflichten (Kardinalspflichten) im leistungstypischen Bereich handelt, beschränkt auf Schäden, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Restaurants, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen zurückzuführen sind, dies gilt nicht im Falle der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Der Besteller ist verpflichtet, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlichen hohen Schadens hinzuweisen.

Im Übrigen richtet sich die Haftung nach den gesetzlichen Vorschriften.

### § 5

Um eine sorgfältige Vorbereitung der Veranstaltung zu ermöglichen, ist der Besteller verpflichtet, dem Unternehmer die genaue Anzahl der Teilnehmer mitzuteilen.

Bis 4 Werktage vor der Veranstaltung werden Abweichungen in der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl bis zu maximal 5% berücksichtigt und der Abrechnung zugrunde gelegt.

Bei darüber hinausgehenden Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Unternehmer versuchen, dies im Rahmen seiner Möglichkeit zu berücksichtigen, eine Haftung wird insoweit jedoch nicht übernommen. In diesen Fällen wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist der Unternehmer berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.

Verschieben sich ohne vorherige Zustimmung des Unternehmers die vereinbarten Anfangs- und Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann der Unternehmer zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, den Unternehmer trifft ein Verschulden.

Hat der Unternehmer die nach dem Inhalt des Vertrages geschuldete Leistung mehr als 4 Monate nach Abschluss des Vertrages zu erbringen, so behält sich der Unternehmer das Recht vor, die Preise entsprechend zu ändern, wenn frühestens 4 Monate nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Erhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreissteigerungen eintreten. Diese wird der Unternehmer dem Besteller auf Verlangen nachweisen. Übersteigen die geänderten Preise die zunächst vereinbarten Preise um mehr als 5%, so ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

### § 6

Bei Rücktritt des Bestellers ist das Restaurant berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht möglich ist.

Bei teilweiser oder vollständiger Stornierung der Veranstaltung mehr als 30 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, fallen keine Stornokosten an. Bei späteren Stornierungen gilt folgende Staffelung:

Bei Stornierungen und Teilstornierungen von 15 bis 29 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn fallen 50% des Gesamtumsatzes an.

# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Bei Stornierungen und Teilstornierungen von 5 bis 14 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn fallen 80% des Gesamtumsatzes an.

Bei Stornierungen und Teilstornierungen von 4 Werktagen und weniger vor Veranstaltungsbeginn fallen 100% des Gesamtumsatzes an.

## § 7

Bei der Berechnung des entgangenen Umsatzes werden zunächst die bestellten Speisen berücksichtigt.

Falls diese nicht konkret festgelegt waren (bei gewünschter „à la carte“-Verpflegung) gilt: Mindestmenüpreis der aktuellen Angebotsmappe x angemeldete Personenzahl. Der entgangene Gesamtumsatz beträgt 150%. Der Getränkeumsatz errechnet sich aus 50% des Speisenumsatzes.

Der Unternehmer behält sich vor, über die Stornierungskosten hinausgehende Schadensersatzansprüche geltend zu machen. Auch dem Besteller bleibt das Recht vorbehalten zu belegen, dass im Einzelfall kein Schaden entstanden ist, oder dass der entstandene Schaden wesentlich niedriger als die Stornierungskosten ausgefallen ist.

## § 8

Teilstornierungen nach dem für die endgültige Festlegung der Teilnehmerzahl maßgeblichen Zeitpunkt (siehe Paragraph 5 und 6) sind nicht möglich. In diesen Fällen ist die volle vereinbarte Vergütung zu entrichten. Den erschienenen Gästen werden dafür im Wege des Nachservice die gesamten bestellten und zu vergüteten Speisen zum Verzehr angeboten.

Der Unternehmer kann bei Abweichungen der Personenzahl zwischen Auftragserteilung und endgültiger Festlegung die Räume tauschen.

## § 9

Die Rechnungen des Unternehmers ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Verzug tritt mit Zugang der ersten Mahnung ein. Bei Zahlungsverzug ist des Restaurant berechtigt, Verzugszinsen gem. §288 BGB zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleibt vorbehalten.

## § 10

Bei Veranstaltungen mit einem festgesetzten Speisenumsatz wird eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Speisenumsatzes bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltung fällig. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Unternehmer gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Unternehmer berechtigt seine Leistung zu

verweigern, jedoch kommen hierbei die Stornofristen unter (siehe Paragraph 5 und 6) zum Tragen.

Die o.g. Zahlungsbedingungen für die Restsumme bleiben davon unberührt.

## § 11

Der Unternehmer ist berechtigt, aus sachlichen gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, z.B.

- bei höherer Gewalt oder anderen vom Unternehmer nicht zu vertretenden Umständen, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- der Unternehmer kann Veranstaltungen und seine Leistungen verweigern, wenn unter irreführender oder falscher Angabe wesentliche Tatsachen, z.B. des Bestellers oder Zwecks gebucht werden;
- der Unternehmer begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Unternehmers in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Unternehmers zuzurechnen ist. Der Unternehmer hat den Besteller von der Ausübung des Rücktrittsrechts oder der Verweigerung unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Absagen aus sachlich gerechtfertigtem Grund berühren das Exklusivrecht (siehe Paragraph 4) nicht. Verweigert der Unternehmer die Bewirtung, kann der Besteller hieraus keinerlei Anspruch auf eine Bewirtung Dritter ableiten. Es entsteht kein Anspruch des Bestellers auf Schadensersatz gegen den Unternehmer, außer bei vorsätzlich oder grob fahrlässigem Verhalten des Unternehmers.

Der Unternehmer behält sich vor, seine Stornoregelungen zur Anwendung zu bringen (siehe Paragraph 5 bis 7).

## § 12

Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen, berechnet das Restaurant eine Pauschale von 20 € je noch benötigtem Mitarbeiter und angefangener Stunde, soweit das berechnete Entgelt nicht bereits eine Zeitdauer über Mitternacht hinaus berücksichtigt.

## § 13

Der Besteller hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte, Erfüllungshelfen sowie durch Veranstaltungs-

# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

teilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen, wie für Verluste und Beschädigungen, die er selbst verursacht hat.

Soweit der Unternehmer für den Besteller technische oder sonstige Einrichtungen oder Dienstleistungen von Dritten beschafft, haftet der Besteller für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt den Unternehmer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. Es obliegt dem Besteller, für solche Fälle entsprechende Versicherungen abzuschließen.

Der Unternehmer kann den Nachweis des Abschlusses einer Haftpflichtversicherung durch den Besteller verlangen.

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände, auch persönliche Dinge befinden sich auf Gefahr des Bestellers in den Veranstaltungsräumen. Der Unternehmer haftet für den Verlust oder die Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden im Sinne der Geschäftsbedingungen (siehe Paragraph 4).

Um Beschädigungen der Räume vorzubeugen ist die Anbringung und Aufstellung von Dekorationsmaterial und sonstigen Gegenständen mit dem Unternehmer abzustimmen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen Nachweis zu verlangen, ist der Unternehmer berechtigt. Sonderreinigungen wegen überdurchschnittlicher Verschmutzung der Räumlichkeiten und Sanitäranlagen gehen gegen Nachweis zu Lasten des Bestellers; dies geschieht unabhängig von der Reinigungsgebühr.

## § 14

Die laut Vertrag angemieteten Räume und Flächen stellen die Grundlage für die Ausübung des Hausrechts dar. Im Interesse des Bestellers werden Personen, die den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung in Frage stellen könnten, vom Unternehmer des Hauses verwiesen.

## § 15

Der Besteller darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

## § 16

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Besteller vorab der Gema gemeldet werden. Die Gebühren der Gema trägt der Veranstalter. Das Restaurant wird vom Besteller bezüglich aller Forderungen der Gema freigestellt.

## § 17

Die im Auftrag ausgewiesenen Preise basieren auf der Gesamtheit der beschriebenen Veranstaltung. Änderungen in Art und Umfang des Auftrages machen eine neue Preisfestlegung erforderlich.

## § 18

Für Kaufleute und juristische Personen öffentlichen Rechts und öffentliche Sondervermögen ist Wiesbaden Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für alle aus der Geschäftsverbindung resultierenden Streitigkeiten. Dies gilt auch für Streitigkeiten aus Wechsel oder Schecks. Die Rechtsbeziehung des Restaurant FRANKS zu ihren Kunden unterliegen, auch wenn diese ihren Sitz außerhalb der Bundesrepublik Deutschland haben, ausschließlich deutschem Recht.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser ABG für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Wiesbaden, 1. Januar 2015

**Restaurant FRANKS**  
The Culinary Soul of Wiesbaden  
CC Betriebs-GmbH  
Kreuzberger Ring 36  
65205 Wiesbaden