



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Lieferungen und Leistungen von meerBlick – Ihr Caterer im Bereich Catering, Partyservice, Veranstaltungsverpflegung sowie Gemeinschaftsverpflegung.

2. Angebot und Vertragsabschluss

Alle Angebote sind freibleibend. Ein Vertrag kommt durch schriftliche Auftragsbestätigung oder Durchführung der Leistung zustande.

3. Änderung der Personenzahl

Änderungen der Personenzahl müssen spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.

4. Mindestbestellmenge

Für Catering-Leistungen gilt eine Mindestpersonenzahl von 15 Personen.

5. Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Zusatzkosten können für Personal, Equipment oder Transport entstehen.

6. Lieferkosten Catering

Stadtgebiet 15 €, bis 15 km 20 €, bis 30 km 25 €.

7. Personalservice

Service- und Küchenpersonal wird nach tatsächlich geleisteten Stunden berechnet.

8. Buffets

Buffets gelten aus hygienischen Gründen nach 2 Stunden als beendet.

9. Mitgebrachte Speisen

Mitgebrachte Speisen oder Getränke sind nur nach vorheriger Absprache erlaubt.

10. Lieferung

Mit Übergabe der Speisen geht die Verantwortung für Lagerung und Warmhaltung auf den Auftraggeber über.

11. Mietgeschirr

Geliehenes Equipment bleibt Eigentum des Caterers. Schäden werden berechnet.

12. Reklamationen

Reklamationen müssen telefonisch bei Lieferung oder während der Veranstaltung gemeldet werden.

13. Stornierungsbedingungen

Bis 7 Tage vorher kostenfrei, danach gestaffelte Stornokosten.

14. Outdoor-Veranstaltungen

Der Auftraggeber sorgt für Überdachung oder geeignete Ausweichmöglichkeiten.

15. Veranstaltungsorte

Der Auftraggeber stellt sicher, dass der Veranstaltungsort zugänglich ist.

16. Gemeinschaftsverpflegung

Lieferung frei Haus. Änderungen gemäß Bestellfristen.

17. Abmeldungen

Gutschriften bei Krankheit oder Kur ab mehr als 10 Tagen Abwesenheit möglich.

18. Verantwortung nach Lieferung

Nach Lieferung liegt die Verantwortung für Ausgabe und Temperatur beim Auftraggeber.

19. Reservierungs- und Planungspauschale

Bei Veranstaltungen kann eine Planungspauschale bis zu 30 % des Auftragswertes erhoben werden.

20. Aufbauzeiten und Zugangswege

Erschwerte Zugänge oder lange Wege können zusätzlichen Aufwand verursachen.

21. Nicht verzehrte Speisen

Nicht verzehrte Speisen dürfen aus hygienischen Gründen nicht weiterverzehrt werden.

22. Zahlung und Gerichtsstand

Rechnungen sind innerhalb von 7 Tagen zahlbar.

23. Höhere Gewalt

Bei Ereignissen höherer Gewalt können Leistungen angepasst oder verschoben werden.

24. Schäden durch Gäste

Der Auftraggeber haftet für Schäden an Equipment oder Geschirr durch Gäste.