

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Diese Version vom 17. März 2026 ersetzt alle vorherigen Versionen unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen!



Abschnitt 1: ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN für Catering und Veranstaltungen

von

Yulia die Partyköchin

Yulia Haybäck
Köstenberger Straße 513
9231 Köstenberg
office@partykoechin.at | +43 680 30 50 870

im Folgenden „Auftragnehmerin“ genannt.

Wir wünschen Ihnen für all Ihre Veranstaltungen mit uns viel Freude. Dafür werden wir unser Bestes geben. Wir garantieren Ihnen, dass unser Team mit viel Motivation und Energie dazu beitragen wird, dass Ihre Veranstaltung etwas ganz Besonderes wird und Sie und Ihre Gäste Ihre Feierlichkeit in bester Erinnerung behalten.

Auch der feierlichste Rahmen kommt nicht ganz ohne rechtliche Rahmenbedingungen aus, diese Rahmenbedingungen haben wir in den nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs) zusammengefasst.

Diese AGBs gelten für alle mit der Auftragnehmerin vereinbarten Veranstaltungskosten/Kurskosten inkl. Speisen, Equipment, Personal, Organisation, Locationmiete, Zimmermiete, Frühstück, usw. Diese AGBs gelten für alle Locations der Auftragnehmerin, sowie Yulias Grill- & Kochschule **Siete Fuegos** in 9231 Köstenberg und für alle Veranstaltungen (inkl. Kursen/Seminare), für die die Auftragnehmerin Leistungen und/oder Produkte liefert/bereitstellt.

1. Preise und Abrechnung

Der Preis für Speisen umfasst die Vorbereitung, das Kochen bzw. die Zubereitung, die Lebensmittel, das Kochwerkzeug sowie das Küchenpersonal für die Vorbereitung in der Küche der Auftragnehmerin.

Zusätzliches Küchenpersonal im Rahmen einer Veranstaltung wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet. Personal für Service, Abwäsche, Backup, Auf- und Abbau sowie Reinigung wird – sofern nicht ausdrücklich im Angebot enthalten – nach Aufwand bzw. gesonderter Vereinbarung verrechnet.

Fahrt- bzw. Lieferkosten werden ab dem Firmensitz der Auftragnehmerin (A-9231 Velden am Wörthersee) berechnet.

Bei jeder Veranstaltung fallen zusätzlich Kosten für Organisation, Koordination von Auf- und Abbau sowie für die Catering- bzw. Serviceleitung an, sofern diese nicht bereits im Angebot inkludiert sind.

Bestellte, jedoch nicht in Anspruch genommene Leistungen oder bereitgestelltes Equipment begründen keinen Anspruch auf Preisreduktion oder Barauszahlung.

Bruch oder Beschädigungen von Porzellan, Gläsern, Inventar oder Tischwäsche (z. B. Brandflecken, Brandlöcher, Farbkleckern, Risse etc.) sowie abhandengekommenes oder entwendetes Equipment werden zum jeweiligen Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Die im Angebot angegebene Gäste- bzw. Personenzahl gilt als Mindest-Garanziezahl und wird in jedem Fall verrechnet, auch wenn tatsächlich weniger Personen teilnehmen.

Verändert sich die Personenanzahl um mehr als 10 % gegenüber der im Angebot angegebenen Zahl oder weichen Konsumationswünsche wesentlich von den im Angebot vorgeschlagenen Leistungen ab, behält sich die Auftragnehmerin vor, die Preise entsprechend anzupassen oder vom Auftrag zurückzutreten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)



Zusätzliche Gäste, zusätzliche Mitarbeiterstunden sowie nach Auftragserteilung beauftragte Leistungen oder Bestellungen werden nach tatsächlichem Aufwand mit der Endabrechnung nach der Veranstaltung verrechnet.

Das Mitbringen eigener Getränke (z. B. Wein, alkoholfreie Getränke, Bier, Spirituosen oder sonstige Getränke) durch den Auftraggeber ist in Locations, die von der Auftragnehmerin betrieben, vermittelt oder organisiert werden, nur nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung zulässig. Erfolgt dies ohne Zustimmung, ist die Auftragnehmerin berechtigt, einen angemessenen Ausgleich für den entgangenen Umsatz zu verrechnen.

Alle Preise können entsprechend der jährlichen Indexentwicklung basierend auf dem Verbraucherpreisindex (VPI) der Statistik Austria angepasst werden. Bei einer außergewöhnlichen Indexsteigerung (Inflation) von mehr als 5 % behält sich die Auftragnehmerin eine entsprechende Anpassung bzw. Neuverhandlung des Angebotes vor.

Sofern nicht anders angegeben, werden Speisen und Lebensmittel mit 10 % Umsatzsteuer, sowie Personal, Equipment, Getränke und sonstige Leistungen mit 20 % Umsatzsteuer verrechnet.

Angebote sind – sofern nicht anders vereinbart – 14 Tage ab Ausstellungsdatum gültig. Ein Veranstaltungstermin kann maximal 7 Tage ab Angebotserstellung unverbindlich reserviert werden.

Mitarbeiter der Auftragnehmerin sind nicht berechtigt, von der gültigen Preisliste abweichende Preiszusagen zu erteilen. Solche Zusagen sind nur dann rechtsverbindlich, wenn sie von der Auftragnehmerin ausdrücklich schriftlich bestätigt wurden.

2. Locations - Veranstaltungsorte

Dieser Abschnitt gilt für alle Locations (Veranstaltungsorte, Säle, Restaurants, Schlösser etc.), die von Yulia die Partyköchin® betrieben, vermittelt oder organisiert werden.

Nutzung und Koordination der Location

Wird Equipment vom Veranstalter bzw. Mieter selbst angeliefert und aufgebaut, stellt die Auftragnehmerin eine Aufsichtsperson zur Koordination vor Ort. Der dafür anfallende Aufwand wird gesondert verrechnet.

Lieferanten und Dienstleister (z. B. Equipmentlieferanten, Konditorei, Floristik, Dekoration, Musik, Chor etc.), die nicht von der Auftragnehmerin beauftragt wurden, haben ihre Lieferungen, Aufbauten sowie Abholungen vorab mit der Cateringleitung abzustimmen.

Eine Location kann unverbindlich für maximal 7 Tage ab Angebotserstellung reserviert werden.

Eine verbindliche Reservierung erfolgt erst nach:

- Unterzeichnung des jeweiligen Mietvertrages und
- Zahlung einer Anzahlung von 30 % der vereinbarten Locationmiete.

Die Anzahlung dient als Reservierungsgebühr und wird bei Nichtnutzung nicht rückerstattet.

Die vollständige Locationmiete ist spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung zu bezahlen.

Zusätzlich zu diesen AGB gelten für die jeweilige Location die Bestimmungen des separaten Mietvertrages.

Die Auftragnehmerin ist berechtigt, eine Sicherheitsleistung bzw. Kautionsleistung in Höhe der Miete sowie des Wertes zusätzlicher Ausstattungsgegenstände einzuheben.

Haftung und Verantwortung des Veranstalters

Das Betreten der Location erfolgt grundsätzlich auf eigene Gefahr.

Der Auftraggeber gilt gleichzeitig als Veranstalter und Gastgeber und haftet für sämtliche Schäden, die er selbst oder seine Gäste verursachen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)



Der Veranstalter verpflichtet sich, alle für die jeweilige Location geltenden gesetzlichen Vorschriften einzuhalten, insbesondere hinsichtlich:

- Nachtruhe
- Lärmschutz
- Sperrstunden
- sonstiger behördlicher Auflagen.

Der Veranstalter verpflichtet sich, die Auftragnehmerin in diesem Zusammenhang vollständig schad- und klaglos zu halten.

Alle für die Veranstaltung erforderlichen behördlichen Genehmigungen sind vom Veranstalter eigenständig einzuholen. Dies gilt insbesondere auch für Gebühren und Abgaben wie AKM oder vergleichbare Verwertungsgesellschaften.

Betriebskosten

Betriebskosten der Location (z. B. Strom, Gas, Heizung oder vergleichbare Verbrauchskosten) werden – sofern nicht anders vereinbart – nach tatsächlichem Verbrauch nach der Veranstaltung gesondert verrechnet.

Veranstaltungen in fremden Locations

Findet das Catering in einer Location statt, die direkt vom Auftraggeber gemietet oder bereitgestellt wird und nicht über die Auftragnehmerin organisiert wurde, gelten folgende Bestimmungen:

Der Auftraggeber ist verantwortlich für:

- die Reinigung der Location vor und nach der Veranstaltung sowie
- die Organisation der Müllentsorgung.

Stellt der Auftraggeber eigene Getränke zur Verfügung, ist dieser auch für die ordnungsgemäße Entsorgung der Leergebinde und des Mülls verantwortlich.

Auf Wunsch kann die Auftragnehmerin gegen gesonderte Verrechnung der anfallenden Arbeitsstunden und Gebühren:

- die Müll- und Leergutentsorgung sowie
- die Endreinigung der Location

übernehmen. Hierfür ist eine separate schriftliche Beauftragung erforderlich.

Die Auftragnehmerin übernimmt die Entsorgung der Leergebinde aller Getränke, die über sie bestellt wurden.

Für während der Veranstaltung anfallenden Müll müssen vor Ort geeignete Müllbehälter durch den Auftraggeber oder die Location bereitgestellt werden.

Verschmutzungen bei Koch- und Grillarbeiten

Beim Kochen, Grillen und beim Handling von Speisen und Equipment vor Ort kann es zu unvermeidbaren Verschmutzungen von Böden, Arbeits- und Buffetbereichen sowie der Wege zwischen diesen Bereichen kommen (z. B. durch Fett, Saucen oder andere Lebensmittel).

Der Veranstalter bzw. die Location hat daher geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen, insbesondere durch:

- Teppiche
- rutschfeste Bodenbeläge
- Schutzabdeckungen empfindlicher Flächen.

Werden solche Schutzmaßnahmen nicht oder unzureichend getroffen, haftet die Auftragnehmerin nicht für daraus entstehende Verschmutzungen, Schäden oder notwendige Spezialreinigungen, die durch das Fehlen dieser Schutzmaßnahmen entstehen, sofern ihr nicht grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt.

Voraussetzungen für eine Grundreinigung durch die Auftragnehmerin

Damit die von der Auftragnehmerin genutzten Lager-, Vorbereitungs-, Küchen-, Grill- und Buffetbereiche nach der Veranstaltung grob gereinigt und besenrein übergeben werden können, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

Fußböden

müssen rutschfest, wasserundurchlässig, nicht saugend sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (z. B. geeignete Fliesen oder vergleichbare Bodenbeläge).

Wände

müssen im Arbeitsbereich glatt, abwaschbar und desinfizierbar sein (z. B. Fliesen, Edelstahl oder geeignete Kunststoffoberflächen).

Arbeitsflächen und Kücheneinrichtungen

müssen aus glatten, abriebfesten, korrosionsbeständigen und leicht zu reinigenden Materialien bestehen (z. B. Edelstahl oder geeignete Kunststoffe).

Entsprechen die bereitgestellten Bereiche diesen Anforderungen nicht, kann eine ordnungsgemäße Reinigung nicht garantiert werden. Für daraus resultierende Verschmutzungen oder Schäden – auch optischer Natur – übernimmt die Auftragnehmerin keine Haftung.

Reinigungsmaterial

Erforderliches Reinigungsmaterial und Reinigungsgeräte (z. B. Besen, Wischmop, Staubsauger etc.) sind vom Veranstalter oder von der Location bereitzustellen.

Auf Wunsch kann die Auftragnehmerin im Auftrag des Veranstalters auch eine Reinigungsfirma beauftragen. Die dadurch entstehenden Kosten werden nach tatsächlichem Aufwand an den Auftraggeber weiterverrechnet.

3. Zahlungskonditionen

Für die verbindliche Reservierung der Veranstaltung verrechnet die Auftragnehmerin 30 % der Gesamtsumme inkl. USt. als erste Anzahlung. Weitere 40 % der Gesamtsumme inkl. USt. sind spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung fällig, die verbleibenden 30 % spätestens 1 Tag vor dem ersten Veranstaltungstag.

Wird die Veranstaltung weniger als 1 Monat vor dem Termin fixiert, ist eine Anzahlung von 70 % der Gesamtsumme erforderlich. Die Restzahlung in Höhe von 30 % muss ebenfalls spätestens 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn bei der Auftragnehmerin eingegangen sein.

Die verbindliche Terminreservierung der Veranstaltung kommt erst nach Einlangen der ersten Anzahlung zustande. Werden Teilzahlungen oder die Restzahlung nicht fristgerecht geleistet, ist die Auftragnehmerin berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder die Durchführung des Caterings nicht zu garantieren.

Die Auftragnehmerin haftet nicht für Folgen eines Veranstaltungsausfalls, die durch Zahlungsverzug oder sonstiges Verschulden des Auftraggebers entstehen. Bis zum Vertragsrücktritt entstandene Leistungen der Auftragnehmerin werden dem Auftraggeber vollständig verrechnet, die Stornogebühren richten sich nach Punkt 9.

Als Mindestgästepersonenzahl gilt die im Angebot angeführte Personenzahl („Garantiepersonenzahl“). Diese wird auch verrechnet, falls weniger Gäste erscheinen. Über die Garantiepersonenzahl hinausgehende Gäste müssen spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung festgelegt werden; die entsprechenden Portionen werden geliefert und verrechnet. Zusätzlich benötigte Portionen sind bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekanntzugeben und werden separat verrechnet.

Zusätzliche Leistungen wie Getränke, Essen, Personal, Personalstunden, Equipment, Heizung, Strom, Gas oder sonstige Services werden nach der Veranstaltung separat abgerechnet. Die Endabrechnung ist ohne Abzüge sofort nach Rechnungserhalt fällig.

Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen (für Verbraucher 4 % p.a., für Unternehmer 9,2 % über dem Basiszinssatz) zuzüglich Mahnaufwand. Zahlungen gelten nur dann als fristgerecht, wenn sie innerhalb der angegebenen Fristen bei der Auftragnehmerin eingegangen sind. Eine Zurückhaltung von Zahlungen oder Aufrechnung wegen etwaiger bestrittener Gegenansprüche ist nicht zulässig, ausgenommen im Falle unserer Zahlungsunfähigkeit sowie für Gegenforderungen, die im rechtlichen Zusammenhang mit unserer Verbindlichkeit stehen, gerichtlich festgestellt oder von uns anerkannt sind.

Bei nicht fristgerechter Bezahlung verfallen alle gewährten Rabatte und kostenlosen Zusatzleistungen.

4. Personal

Zusätzlich zu den vereinbarten Stundensätzen gelten folgende Konditionen und Zuschläge:

Feiertage und besondere Termine

Leistungen an gesetzlichen Feiertagen sowie am 24.12. und 31.12. werden mit einem 100%igen Zuschlag auf die Stundensätze verrechnet.

Stornierungen

Bestellungen von Service- oder anderem Personal, die innerhalb von 24 Stunden vor Dienstbeginn storniert werden, unterliegen einer Stornogebühr von 5 Stunden pro eingeplantem Mitarbeiter zum vereinbarten Stundensatz.

Längere Einsätze

Ab der 13. Dienstleistungsstunde wird ein 100%iger Aufschlag auf den Stundensatz berechnet.

Abrechnung

Die Endabrechnung der Personalstunden erfolgt nach tatsächlichem Zeitaufwand. Pauschalen bleiben davon unberührt.

Externe Einsätze der Mitarbeiter

Bei Entsendung von Mitarbeitern zu externen Tätigkeiten gelten, wenn nicht anders im Angebot der Auftragnehmerin vereinbart, folgende Regelungen:

Taggeld:

5 Arbeitsstunden: kleines Taggeld € 24 inkl. MwSt.

9 Arbeitsstunden: großes Taggeld € 48 inkl. MwSt.

Taggeld bei notwendiger Nächtigung: € 60 inkl. MwSt.

Diese Taggelder werden dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Fahrtkosten:

Pro eingesetztem KFZ (max. 5 Mitarbeiter): € 0,75/km inkl. MwSt.

Sondermauten (Tunnel, Autobahn im Ausland, Fähren) sowie Parkgebühren werden nach Aufwand verrechnet.

Übernachtung:

Bei Notwendigkeit einer Übernachtung stellt der Auftraggeber eine adäquate Unterkunft (mind. 3 Sterne inkl. Frühstück)

kostenlos bereit oder übernimmt die Kosten nach tatsächlichem Aufwand.

Bereitgestelltes Personal durch den Auftraggeber

Wird Service- oder Hilfspersonal vom Auftraggeber gestellt, übernimmt die Auftragnehmerin keine Haftung für Unfälle, Verletzungen, sozialversicherungsrechtliche oder finanzielle Angelegenheiten.

Der Auftraggeber ist für Anmeldung, Versicherung, ordnungsgemäße Einsatzbedingungen und Abrechnung seines Personals selbst verantwortlich.

Bruch von Inventar und Equipment sowie Schäden an Geschirr, Gläsern oder Equipment, die durch das Personal vom Auftraggeber erfolgen, werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

5. Getränke & Gläser

Stellt der Auftraggeber bzw. Gastgeber/Veranstalter/Location die Getränke für die Veranstaltung zur Verfügung, gelten folgende Bedingungen:

Bereitstellung von Gläsern

Entsprechende Gläser müssen ebenfalls bereitgestellt werden, insbesondere: Weingläser in mindestens 2 Größen und Wassergläser für das Eindecken der Tische. Eine Anmietung über einen Eventausstatter ist möglich.

Spülmöglichkeiten

Vor Ort muss ein geeigneter Gastro-Gläerspüler (z. B. Gläserkorb 50 x 50 cm) verfügbar und nutzbar sein. Aufbau und Anschluss erfolgen durch den Auftraggeber. Alternativ müssen ausreichen Gläser bereitgestellt werden, so dass ein Spülen vor Ort nicht erforderlich ist (weder händisch noch maschinell).

Kühlmöglichkeiten

Die Kühlung der Getränke muss vom Auftraggeber organisiert werden. Getränke sind rechtzeitig auf die richtige Temperatur zu kühlen (mindestens 24 Stunden vor Ausschankbeginn).

Bei Bar- oder Ausschankbereichen müssen mindestens zwei große Getränke Kühlschränke oder -truhen bereitgestellt werden (z. B. für Bar und Empfangsstation). Alternativ können für Empfang im Freien große Kühlboxen mit ausreichend Eiswürfeln oder Crushed Ice aufgestellt werden.

Für die tatsächliche Temperatur der Getränke übernimmt die Auftragnehmerin keine Haftung.

Spirituosen und Longdrinks

Werden Spirituosen und Beigetranke für Longdrinks bereitgestellt, muss der Auftraggeber auch die entsprechenden Gläser und Barutensilien (Mixer, Stöbel etc.) sowie Zutaten (Eiswürfel, Crushed Ice, Limetten, Zitronen, Minze, Dekoration, Strohhalme etc.) bereitstellen. Gewünschte Getränkerezepte sind der Auftragnehmerin vorab zur Verfügung zu stellen, wenn das Team der Auftragnehmerin für die Zubereitung dieser Mixgetränke zuständig ist.

Alternative Bereitstellung über Partnerfirmen

Auf Wunsch können Gläser, Utensilien und Equipment auch über eine Partnerfirma angemietet werden. Die Kosten hierfür trägt der Auftraggeber.

6. Gefahrübertragung

Lieferungen auf Gefahr des Auftraggebers

Sämtliche Lieferungen erfolgen auf Gefahr des Auftraggebers.

Eine Versicherung der Liefergegenstände erfolgt nur auf besondere schriftliche Anforderung und auf Kosten des Auftraggebers.

Die Gefahr geht spätestens mit der Absendung ab Werk oder Lagerort auf den Auftraggeber über, auch bei Teillieferungen.

Haftung für Lagerung und Kühlung

Die Auftragnehmerin übernimmt keine Haftung für die fachgerechte Lagerung und Kühlung von Lebensmitteln und Getränken, die vom Auftraggeber oder von ihm beauftragten Dienstleistern bereitgestellt werden (z. B. Torten, Kuchen, Süßspeisen).

Der Auftraggeber bzw. der Lieferant ist verpflichtet, für die ordnungsgemäße Lagerung und Kühlung zu sorgen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)



Organisation von Kühl- oder Lagermöglichkeiten

Wird eine Kühl- oder Lagermöglichkeit benötigt, muss dies mindestens 2 Wochen vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden. Auf Wunsch kann die Auftragnehmerin dies gegen Kostenübernahme durch den Auftraggeber organisieren.

Haftung bei Auf- und Zusammenbau

Die Auftragnehmerin übernimmt keine Haftung für Schäden an z. B. Hochzeitstorten oder anderen Lebensmitteln, die beim Auf- oder Zusammenbau entstehen, sofern der Lieferant diesen nicht selbst fachgerecht durchführt.

Transport und Annahme

Die Auftragnehmerin haftet nicht für Transport, Lagerung oder Annahme von Lebensmitteln und Equipment, die vorab vom Auftraggeber oder dessen Lieferanten zu ihr gebracht werden. Für unsachgemäße Lagerung oder Handhabung durch den Auftraggeber übernimmt die Auftragnehmerin keine Haftung.

7. Höhere Gewalt

Definition und Mitteilungspflicht

Als höhere Gewalt gelten Ereignisse, die unvorhersehbar, unabwendbar und außerhalb der Sphäre der Auftragnehmerin liegen, insbesondere:

- Unwetter, Schneechaos, Straßensperren
- Pandemien, Epidemien, Seuchen (z. B. COVID-19)
- Streiks, Arbeitskämpfe
- Krieg, Unruhen
- Jede betroffene Vertragspartei hat der anderen unverzüglich den Eintritt eines solchen Ereignisses mitzuteilen.

Haftung und Forderungen

- Ereignisse höherer Gewalt berechtigen keine der Parteien, Forderungen gleich welcher Art geltend zu machen.
- Bereits geleistete Aufwendungen der Auftragnehmerin (z. B. Planungsarbeiten, geleistete Arbeitsstunden, Besprechungen, Einkäufe von Zutaten und Lebensmitteln, Vorbereitungsarbeiten, nicht stornierbare Bestellungen bei Geschäftspartnern, ...) sind vom Auftraggeber zu bezahlen.

Regierungsverordnungen und Einschränkungen

Werden nach Auftragserteilung Beschränkungen, Verbote oder Verordnungen durch die Regierung erlassen (z. B. Betretungsverbote, Quarantäne, Lockdowns, Reiseverbote, Verbote von Veranstaltungen), die die Durchführung der Leistungen der Auftragnehmerin verhindern oder erheblich beeinträchtigen, berechtigen diese den Auftraggeber nicht zur Geltendmachung von Schadensersatz oder Forderungen. Bereits geleistete Aufwendungen der Auftragnehmerin bleiben vom Auftraggeber zu bezahlen, mindestens in Höhe der unter Punkt 9 „Storno“ genannten Gebühren.

8. Reklamationen/Beanstandungen

Allgemeines

Trotz größter Sorgfalt kann es vorkommen, dass Leistungen oder Produkte einmal nicht den Erwartungen entsprechen. Die Auftragnehmerin arbeitet mit Menschen, hochwertigen Lebensmitteln und komplexen Prozessen – kleine Fehler lassen sich nie vollständig ausschließen.

Meldung von Mängeln

Offensichtliche Mängel müssen unverzüglich während der Veranstaltung der verantwortlichen Person (Geschäftsführung, Cateringleitung, Serviceleitung oder Küchenchef/in) mündlich und schriftlich gemeldet werden. Spätere Reklamationen nach der Veranstaltung können nicht berücksichtigt werden.

Bestellungen und Auftragsbestätigung

Sollten vom Auftraggeber falsche Bestellungen aufgegeben worden sein, sind Umtausch oder Reklamation ausgeschlossen. Maßgeblich ist die vorliegende Auftragsbestätigung (z. B. unterschriebenes Angebot).

Haftung für Speisen

Die Auftragnehmerin stellt sicher, dass Speisen nach allen hygienischen Vorschriften zubereitet, gelagert und transportiert werden. Nach Übergabe der Speisen an den Auftraggeber übernimmt die Auftragnehmerin keine Haftung für sachgerechte Handhabung, Lagerung oder Verzehr. Dies gilt insbesondere für selbst hinzugefügte Speisen und Getränke, die nicht von der Auftragnehmerin geliefert oder zubereitet wurden.

Reklamationen in Locations

Beanstandungen hinsichtlich des Aufenthalts in einer Location der Auftragnehmerin (z. B. Raumtemperatur, Beleuchtung, Stromversorgung) müssen während des Aufenthalts erfolgen, um berücksichtigt werden zu können.

Entgegenkommen

Reklamationen während der Veranstaltung ermöglichen der Auftragnehmerin, sofortige Korrekturen oder Entgegenkommen anzubieten. Nachträgliche Reklamationen, ob mündlich oder schriftlich, können nicht berücksichtigt werden.

Verbesserungsvorschläge

Die Auftragnehmerin nimmt Anregungen und Verbesserungsvorschläge jederzeit gerne entgegen.

9. Storno

Allgemeines

- Bei Stornierung nach Auftragserteilung fallen Stornogebühren an.
- Vereinbarte Anzahlungen für die Veranstaltung und die Locationreservierung verfallen bei Nichtnutzung und können nicht zurückgefordert werden.

Stornogebühren

- Mehr als 8 Wochen vor der Veranstaltung (≥ 57 Tage): Mindestens 30 % der Gesamtkosten, maximal jedoch die bereits geleisteten Anzahlungen. Bereits geleistete Anzahlungen verfallen in diesem Fall.
- 4 bis 8 Wochen vor der Veranstaltung (29 - 56 Tage): 70% der Gesamtkosten.
- 4 Wochen oder weniger vor der Veranstaltung (≤ 28 Tage): 100 % der Gesamtkosten.

10. Eigentumsvorbehalt

Die von der Auftragnehmerin gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Auftragnehmerin. Dieser Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auch auf den Erlös aus Weiterveräußerung oder Verarbeitung der Waren durch den Auftraggeber.

11. Kostenvoranschlag/Angebot

Allgemeines

Kostenvoranschläge und Angebote werden nach bestem Wissen erstellt, eine Gewähr für die Richtigkeit kann jedoch nicht übernommen werden. Alle Angebote sind freibleibend und gelten grundsätzlich 2 Wochen, sofern nicht anders schriftlich vereinbart. Veranstaltungstermine werden ab Angebotserstellung maximal 7 Tage unverbindlich reserviert.

Logistik und Zusatzaufwand

Kalkulierte Kosten für Logistik (Anlieferung, Auf- und Abbau von Kücheninfrastruktur und Equipment) gelten für eine ebene Zufahrtsmöglichkeit bis zum Aufbauort, sofern die Location nicht vorab besichtigt wurde. Zusätzlicher Aufwand (z. B. weiteres Personal, Equipment, Maschinen oder Fahrzeuge) wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.

Kosten für Besprechungen und Besichtigungen

In jedem Angebot sind enthalten:

- Erstkalkulation mit Angebotserstellung
- Eine Besprechung in den Räumlichkeiten der Auftragnehmerin
- Eine anschließende Anpassung/Korrektur des Angebots
- Weitere Besprechungen, Besichtigungen, Anpassungen oder Neukalkulationen werden nach Zeitaufwand berechnet.
- Fahrt- und Reisekosten für Locationbesichtigungen werden nach Aufwand (Kilometergeld, Stundensatz, Spesen) verrechnet.

Kreation und Eventorganisation

Zeitaufwand für die Kreation spezieller Speisen oder Menüs sowie die Eventorganisation wird nach Absprache bzw. Aufwand berechnet.

Urheberrecht und Eigentum

Angebote, Planungen, Konzeptbeschreibungen und Kalkulationen bleiben, sofern nicht ausdrücklich schriftlich anders vereinbart, Eigentum der Auftragnehmerin. Jede Vervielfältigung, Weitergabe, Veröffentlichung oder Änderung ohne ausdrückliche Zustimmung der Auftragnehmerin ist untersagt.

12. Rücktrittsregelungen des Fern- und Auswärtsgeschäftegesetzes (FAGG)

Ausnahme vom Rücktrittsrecht

Das Rücktrittsrecht gemäß FAGG besteht nicht für Dienstleistungen in den Bereichen Lieferung von Speisen und Getränken (u.a. Catering/Termingebundene Dienstleistungen), wenn der Vertrag einen spezifischen Termin oder Zeitraum für die Leistung vorsieht (§18 Abs. 1, Z 10 FAGG). Das Rücktrittsrecht findet nur Anwendung, wenn der Vertrag nicht in den Geschäftsräumlichkeiten oder Locations der Auftragnehmerin geschlossen wird. Das Rücktrittsrecht erlischt zudem sobald die Auftragnehmerin mit der Durchführung des Auftrags beginnt, insbesondere bei Buchungen weniger als 14 Tage vor der Veranstaltung.

Widerrufsrecht, falls FAGG Anwendung findet

Der Auftraggeber wird mit dem ausführlichen Angebot über alle anfallenden Kosten informiert. Nach Zustellung des Angebots hat der Auftraggeber 14 Kalendertage Zeit, sein Rücktritts- bzw. Widerrufsrecht auszuüben. Die Frist endet spätestens mit Bezahlung des Anzahlungsbetrags. Nach Zahlung der Anzahlung ist ein Rücktritt nicht mehr möglich; es gelten die Stornobedingungen gemäß Punkt 9.

Ausübung des Widerrufsrechts

Der Widerruf muss durch eine eindeutige Erklärung erfolgen, z. B. per Einschreiben, Fax oder E-Mail. Zur Wahrung der Frist reicht es, wenn die Mitteilung vor Ablauf der Widerrufsfrist abgesendet wird.

13. Rücktritt der Auftragnehmerin

Rücktritt bei freiem Rücktrittsrecht des Auftraggebers

Sollte ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Auftraggebers innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart sein, ist die Auftragnehmerin während dieses Zeitraums ebenfalls berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, sofern Anfragen anderer Veranstalter nach denselben Terminen vorliegen und der Auftraggeber auf Nachfrage sein Rücktrittsrecht nicht ausdrücklich ausschließt.

Rücktritt bei Zahlungsverzug

Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Teilzahlung gemäß Punkt 3 nicht fristgerecht geleistet, ist die Auftragnehmerin zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Rücktritt aus sachlich gerechtfertigtem Grund

Die Auftragnehmerin kann aus berechtigtem Grund vom Vertrag zurücktreten, insbesondere wenn:

- Höhere Gewalt oder andere von der Auftragnehmerin nicht zu vertretende Umstände die Vertragserfüllung unmöglich machen.
- Die Veranstaltung unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen (z. B. zum Auftraggeber oder Zweck) gebucht wurde.
- Grund zu der Annahme besteht, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der Auftragnehmerin bzw. der Veranstaltungsorte gefährden könnte, ohne dass dies dem Einflussbereich der Auftragnehmerin zuzurechnen ist.
- Vertraglich vereinbarte Absprachen und Bedingungen der Veranstaltung durch Auftraggeber, Veranstalter oder Location nicht eingehalten werden.

Haftung bei berechtigtem Rücktritt

Bei berechtigtem Rücktritt der Auftragnehmerin entsteht kein Anspruch des Auftraggebers auf Schadensersatz.

14. Versicherung

Eigenverantwortung des Auftraggebers: Alle erforderlichen Versicherungen für die Veranstaltung sind vom Auftraggeber selbst abzuschließen.

Empfehlung: Wir empfehlen ausdrücklich den Abschluss einer Veranstalterhaftpflichtversicherung für den Veranstaltungstag.

Haftung der Auftragnehmerin: Schäden, die durch die Auftragnehmerin oder deren Mitarbeiter entstehen, sind durch eine entsprechende Haftpflichtversicherung der Auftragnehmerin gedeckt.

15. Fotos

- Die Auftragnehmerin ist berechtigt, von der Veranstaltung, der Dekoration und den Speisen Fotos zu machen.
- Der Auftraggeber stimmt ausdrücklich zu, dass diese Fotos für Werbezwecke verwendet werden dürfen, z. B. auf Webseiten, in Drucksorten, Internetportalen, Printmedien oder sozialen Medien, sofern keine Personen erkennbar sind.
- Werden Personen auf den Fotos abgebildet, werden deren Gesichter unkenntlich gemacht oder es wird vor Veröffentlichung eine ausdrückliche Zustimmung der betreffenden Personen eingeholt. Die Einwilligung kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden.

16. Wertsachen

Für Wertsachen, Bargeld, Geschenke, persönliche Gegenstände, Garderobe oder ähnliche Gegenstände, die von Auftraggeber, Teilnehmerinnen, Teilnehmern oder Gästen zur Veranstaltung mitgebracht werden, übernimmt die Auftragnehmerin keine Haftung.

17. Allergene, Unverträglichkeiten und spezielle Ernährungsweisen

Bekanntgabepflicht des Auftraggebers

Der Auftraggeber ist verpflichtet, vor der Menüerstellung sämtliche Allergien, Unverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsweisen (z. B. Vegetarisch, Vegan, Koscher, Halal, kein Schweinefleisch) von sich selbst oder den Gästen mitzuteilen.

Diese Angaben sind notwendig, damit die Auftragnehmerin die Speisen entsprechend anpassen kann.

Allergene und Unverträglichkeiten

Die Auftragnehmerin berücksichtigt gesetzlich vorgeschriebene 14 Allergene sowie auf Wunsch Histaminunverträglichkeit oder Laktoseintoleranz. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die in der Küche verwendet werden. Eine 100%ige Garantie auf Allergenfreiheit kann daher nicht übernommen werden. Eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Verpflichtung bei fehlender Mitteilung

Werden uns bei der Buchung keine Allergien, Unverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen bekannt gegeben, können während der Veranstaltung keine Änderungen mehr vorgenommen werden.

18. Miete der Grill- und Kochschule Siete Fuegos für eigene Kurse

Inklusivleistungen

Im Mietpreis enthalten sind Küchenmaschinen, Equipment, Geschirr, Gläser sowie die Betriebskosten der Location.. Zutaten und Lebensmittel müssen vom jeweiligen Kursleiter selbst bereitgestellt werden.

Verantwortung des Kursleiters

Der Kursleiter ist verantwortlich für Helfer (Assistenten, Abwäscher, Bedienung) und die Reinigung der genutzten Bereiche. Anmeldung, Versicherung und Abrechnung der eingesetzten Mitarbeiter/Helfer liegen beim Kursleiter selbst.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)



Umgang mit Equipment und Geräten

Ein sorgsamer Umgang mit Geräten und Equipment ist verpflichtend; Energieverschwendung ist zu vermeiden. Beschädigungen oder Diebstahl von Equipment oder Geschirr werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Beschädigungen an Küchengeräten (z. B. Herd, Konvektomat, Kühlschrank, Geschirrspüler, Küchenmaschinen, Grills, etc.) werden zu den tatsächlichen Reparaturkosten (inkl. Liefer- und Transportkosten) abgerechnet.

Verwendung von Lebensmitteln der Auftragnehmerin

Werden Zutaten, Gewürze oder Lebensmittel von der Auftragnehmerin verwendet, werden diese zum Selbstkostenpreis verrechnet.

Müll und Sauberkeit

Auf ordnungsgemäße Mülltrennung ist strikt zu achten; entsprechende Container, Tonnen und Säcke sind vor Ort vorhanden. Küche, Arbeits- und Sitzbereiche sind sauber und ordentlich zu hinterlassen; sonst werden Reinigungskosten nach Aufwand verrechnet.

Zusätzliche Leistungen

Servicekräfte, Helfer oder Reinigungsleistungen können bei der Auftragnehmerin zusätzlich gebucht werden. Kosten pro Mitarbeiter und Stunde: entsprechend dem vereinbarten Stundensatz, jedenfalls € 40 exkl. MwSt pro Mitarbeiter:in und Stunde. Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet; Abrechnung in ganzen Gebinden oder Verpackungseinheiten laut Getränkepreisliste vor Ort.

19. Allgemeine Haftungsbeschränkung

Haftungsumfang

Die Auftragnehmerin haftet für Schäden nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist ausgeschlossen.

Personenschäden

Die vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit von Menschen.

Folgeschäden

Die Haftung für mittelbare Schäden, entgangenen Gewinn, Zinsverluste, unterbliebene Einsparungen sowie Schäden aus Ansprüchen Dritter ist – soweit gesetzlich zulässig – ausgeschlossen.

Beweislast

Das Vorliegen von grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz hat der Geschädigte zu beweisen. Gegenüber Verbrauchern (B2C) gelten hierfür die gesetzlichen Regelungen zur Beweislast.

Haftungsobergrenze

Soweit gesetzlich zulässig, ist die Haftung der Höhe nach mit der Deckungssumme der Betriebshaftpflichtversicherung der Auftragnehmerin begrenzt.



20. Gerichtstand

Es gilt österreichisches Recht unter Ausschluss der Verweisungsnormen und des UN-Kaufrechts. Als Gerichtsstand wird – sofern kein Zwangsgerichtsstand für Verbraucher vorliegt – das für 9231 Köstenberg sachlich zuständige Gericht vereinbart.

21. Nichtigkeitsklausel/Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleibt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine rechtlich zulässige Regelung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen und rechtlichen Zweck der ursprünglichen Bestimmung möglichst nahekommt.



Abschnitt 2: **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN** **für Koch-, Grill- und Backkurse**

von

Yulia die Partyköchin

Yulia Haybäck
Köstenberger Straße 513
9231 Köstenberg
office@partykoechin.at | +43 680 30 50 870

im Folgenden „Veranstalterin“ genannt

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Buchungen von Koch-, Grill- und Backkursen, Workshops sowie sonstigen Kurse der Veranstalterin durch Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes (KSchG). Diese AGB gelten auch für die einzelnen Teilnehmer:innen von Kursen, die von einer Gruppe oder Unternehmen gebucht werden.

Abweichende Bedingungen des Teilnehmers werden nicht anerkannt.

2. Vertragsabschluss

Die Buchung erfolgt über Website, E-Mail, Telefon oder andere angebotene Wege.

Der Vertrag kommt mit Zugang der Buchungsbestätigung zustande. Die Zahlung der Kursgebühr ist sofort fällig. Erst mit vollständiger Zahlung gilt der Platz als fix reserviert.

Nur vollständig bezahlte Plätze gelten als verbindlich reserviert. Buchungen werden grundsätzlich in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet. Mit Buchung des Kurs- bzw. Seminarplatzes akzeptiert der Teilnehmer diese AGB. Bei Buchungen für Gruppen (auch durch Firmen) hat die buchende Person dafür zu sorgen, dass diese AGBs allen Teilnehmer:innen zur Kenntnis gebracht werden.

3. Leistungsumfang

Der Leistungsumfang ergibt sich aus der jeweiligen Kursbeschreibung.

Nicht inkludiert bzw. enthalten sind insbesondere:

- An- und Abreise
- Unterkunft
- zusätzliche Konsumationen
- persönliche Ausgaben

Die Veranstalterin behält sich geringfügige Änderungen (u.a. auch bei Menüfolge und Ablauf) aus organisatorischen Gründen (u.a. auch saisonale Verfügbarkeiten) vor, sofern diese den Gesamtcharakter der Veranstaltung nicht wesentlich verändern. Nicht alle zubereiteten Gerichte stellen einen vollen Gang dar, sondern werden als Kostprobe gereicht.

Informationen, Beschreibungen und Bildmaterialien auf Website, Prospekten oder Katalogen stellen keine vertragliche Zusicherung dar.

4. Teilnahmevoraussetzungen und Sicherheit

Die Teilnahme erfolgt eigenverantwortlich.

Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren dürfen nur in Begleitung einer erwachsenen Aufsichtsperson teilnehmen. Bei Teilnahme von Minderjährigen verbleibt die Aufsichtspflicht während des gesamten Kurses bei der Begleitperson. Die Veranstalterin übernimmt keine Aufsichtspflicht für Minderjährige.

Teilnehmer bestätigen, gesundheitlich geeignet zu sein, keine ansteckenden Krankheiten zu haben und bekannte Allergien oder Unverträglichkeiten rechtzeitig (spätestens 7 Tage vor Kursbeginn) mitzuteilen.

Den Sicherheits- und Verhaltensanweisungen der Veranstalterin und ihren Mitarbeiter:innen ist unbedingt Folge zu leisten.

Risiken bei Kursen, u.a.:

- scharfe Messer
- heiße Flüssigkeiten
- offene Flammen
- heiße Oberflächen
- elektrische Küchengeräte

Der Umgang mit den genannten Risiken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Wetter und Kleidung:

- Die Grillkurse finden outdoor statt. Bitte wettergerechte Kleidung, Pullover oder warme Jacke mitbringen.
- Koch- und Backkurse finden in der Indoorküche statt.
- Es ist zu beachten, dass es beim Grillen und Kochen u.a. Fettspritzer und Flecken geben kann!

Schuhwerk:

- Bitte geschlossenes, festes und geeignetes Schuhwerk tragen.

5. Hausrecht

Die Veranstalterin kann Teilnehmer ohne Anspruch auf Rückerstattung ausschließen, wenn diese:

- den Ablauf erheblich stören
- Sicherheitsanweisungen missachten
- andere Teilnehmer gefährden
- unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen
- sich ungebührlich verhalten

Kursdauer:

- Dauer: ca. 3 bis 4 Stunden, sofern nicht anders angegeben.
- Vor Kursbeginn ist aufgrund der Vorbereitungsarbeiten keine Betreuung oder Getränkeversorgung möglich.
- Mit Kursende enden Betreuung und Bewirtung.
- Bei Abendkursen ist das Gelände spätestens um 22 Uhr zu verlassen.
- Zeitangaben sind Richtwerte; Abweichungen bleiben vorbehalten.

6. Mindestteilnehmerzahl und Absage durch den Veranstalter

Kurse finden nur bei Erreichen der Mindestteilnehmerzahl statt.

Die Veranstalterin kann aus wichtigen Gründen absagen oder verschieben, z. B.:

- Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl
- Krankheit von Kursleitern
- Höhere Gewalt
- Behördliche Anordnungen
- Sicherheitsgründe

Bereits gezahlte Beträge werden nach Wahl des Teilnehmers:

- vollständig zurückerstattet oder
- auf einen Ersatztermin übertragen oder
- als Gutschein ausgestellt.

Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

7. Stornierung und Umbuchung durch Teilnehmer

7.1 Stornierung

- Bis 15 Tage vor Kursbeginn: über die Kursgebühr wird ein Wertgutschein ausgestellt
- Ab 14 Tage vor Kursbeginn: 100 % Kursgebühr oder Gutschein verfallen. Ersatzteilnehmer:in möglich.
- Dies gilt auch bei kurzfristiger Erkrankung, Verletzung oder beruflicher Verhinderung.

7.2 Ersatzteilnehmer

Ein(e) Ersatzteilnehmer:in kann jederzeit kostenlos gestellt werden.

7.3 Umbuchung

- Umbuchungen auf andere Kurse ist bis 15 Tage vor Kursbeginn kostenfrei möglich.
- Ab 14 Tage vor Kursbeginn: 100 % Kursgebühr oder Gutschein verfallen. Ersatzteilnehmer:in möglich.

8. Widerrufsrecht (Fernabsatz)

Bei Buchungen über Fernkommunikationsmittel steht Verbrauchern grundsätzlich ein 14-tägiges Widerrufsrecht zu.

Gemäß § 18 Abs. 1 Z 10 FAGG besteht jedoch kein Widerrufsrecht bei Dienstleistungen im Zusammenhang mit Freizeitbetätigungen, wenn für die Vertragserfüllung ein bestimmter Termin vorgesehen ist.

Da es sich bei den angebotenen Kursen um Veranstaltungen mit fixem Termin handelt, besteht kein gesetzliches Widerrufsrecht.

Widerrufsrecht bei Gutscheinen

Abweichend davon besteht für den Kauf von Wertgutscheinen (Geschenkgutscheinen), die über Fernkommunikationsmittel (z. B. Onlineshop, E-Mail) erworben wurden, ein gesetzliches Widerrufsrecht von 14 Tagen ab Erhalt des Gutscheins, sofern der Gutschein noch nicht zur Buchung eines Termins eingelöst wurde. Um das Widerrufsrecht auszuüben, muss der Teilnehmer die Veranstalterin mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder E-Mail) über den Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren.

9. Gutscheine

9.1 Einlösung

- Gutscheine können für alle verfügbaren Kurse eingelöst werden.
- Gutscheine oder Rabattcodes, die als Werbeaktion, Gewinnspiel oder Preis ausgegeben werden, können nicht mit anderen Aktionen kombiniert werden. Pro Person und Kurs kann nur 1 solcher Gutschein eingelöst werden.
- Barauszahlung bzw. Barablöse ist ausgeschlossen.
- Ist der Gutscheinwert geringer als der Kursbetrag, kann der Differenzbetrag aufgezahlt werden.
- Geschenkgutscheine sind nicht erstattungsfähig, unbegrenzt gültig und können für jeden Kurs mit freien Plätzen eingelöst werden. Ausnahme: Ist bereits eine feste Anmeldung mit einem Gutschein erfolgt und der Teilnehmer erscheint nicht, verfällt der Gutschein ohne Ersatz.
- Gutscheine sind übertragbar.

9.2 Gültigkeit

Bezahlte Gutscheine (Kaufgutscheine) sind für einen Zeitraum von 3 Jahren ab Ausstellungsdatum gültig. Diese Befristung erfolgt zur Gewährleistung der Kalkulationssicherheit und Kapazitätsplanung. Nach Ablauf dieser 3-jährigen Frist verfällt der Anspruch auf Einlösung. Gutscheine, die im Rahmen von Gewinnspielen oder als Werbegeschenk (Gratis-Gutscheine) ausgegeben wurden, können kürzer befristet sein; deren Gültigkeitsdauer ist direkt auf dem Gutschein angegeben.

9.3 Restbeträge

Übersteigt der Kurswert den Gutscheinwert, ist die Differenz zu bezahlen. Restguthaben bleiben erhalten.

9.4 Verlust

Die Veranstalterin haftet nicht für verlorene oder gestohlene Gutscheine.

10. Preise und Zahlung

Alle Preise inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer.

Zahlung fällig nach Rechnungsstellung.

11. Allergien und Allergene

Teilnehmer müssen Allergien, Unverträglichkeiten oder gesundheitliche Einschränkungen mindestens 7 Tage vor Kursbeginn schriftlich mitteilen.

Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Ein Angebot an glutenfreien Speisen kann nicht erfolgen, da in der Grill & Kochschule auch Mehl verarbeitet wird.

Nicht gemeldete Allergien oder Unverträglichkeiten liegen in der eigenen Verantwortung des Teilnehmers. Vor Ort kann ohne Vorabinformation nicht mehr auf mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten Rücksicht genommen werden.

12. Haftung

Die Veranstalterin haftet nur für Schäden, die auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten beruhen.

Bei leichter Fahrlässigkeit haftet der Veranstalter ausschließlich bei Personenschäden.

Keine Haftung der Veranstalterin besteht für:

- Verlust oder Beschädigung persönlicher Gegenstände
- Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung der Geräte durch den Teilnehmer entstehen, sofern eine ordnungsgemäße Einweisung erfolgt ist.
- Allergische Reaktionen bei nicht gemeldeten Unverträglichkeiten

13. Foto- und Videoaufnahmen

Während der Veranstaltungen können Fotos und Videos erstellt werden. Diese werden nur mit Einwilligung der betroffenen Personen verwendet. Die Einwilligung kann auch durch konkludentes Handeln (z.B. Posieren für ein Gruppenfoto nach Hinweis durch die Kursleitung) erfolgen. Die Einwilligung kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden.

14. Datenschutz (DSGVO)

Personenbezogene Daten werden ausschließlich zur Vertragsabwicklung und Kundenbetreuung verarbeitet.

Rechtsgrundlagen:

- Vertragserfüllung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO)
- gesetzliche Verpflichtungen
- berechnete Interessen

Betroffene haben das Recht auf:

- Auskunft
- Berichtigung
- Löschung
- Einschränkung der Verarbeitung
- Datenübertragbarkeit
- Widerspruch

Details sind in der Datenschutzerklärung auf der Website einsehbar.

15. Alkohol und Jugendschutz

Bei Veranstaltungen mit Alkoholausschank gelten die gesetzlichen Jugendschutzbestimmungen:

Auszug aus dem Kärntner Jugendschutzgesetz - K-JSG

§ 12 K-JSG Rausch- und Suchtmittel und vergleichbare Stoffe

(1) Kindern und Jugendlichen bis zum vollendeten 16. Lebensjahr ist der Erwerb, Besitz und Konsum von alkoholischen Getränken verboten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)



(2) Jugendliche ab dem vollendeten 16. Lebensjahr dürfen Getränke, die gebrannten Alkohol beinhalten und mehr als 0,5 Volumenprozent Alkoholgehalt aufweisen, gleichgültig ob diese vorgefertigt sind oder selbst hergestellt werden, nicht erwerben, besitzen oder konsumieren. Jedenfalls dürfen Jugendliche ab dem vollendeten 16.

Lebensjahr alkoholische Getränke nur bis zu einer Menge konsumieren, dass der Alkoholgehalt des Blutes weniger als 0,5 g/l (0,5 Promille) oder der Alkoholgehalt der Atemluft weniger als 0,25 mg/l beträgt.

Übermäßiger Alkoholkonsum kann zum Ausschluss von der Veranstaltung führen.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir allen Teilnehmer:innen ausdrücklich, nach dem Genuss von alkoholischen Getränken kein Fahrzeug mehr selbst zu fahren.

16. Verspätetes Erscheinen

Bei verspätetem Erscheinen besteht kein Anspruch auf Verlängerung oder Rückerstattung.

17. Änderungen der Veranstaltung

Die Veranstalterin kann aus organisatorischen Gründen:

- Kursleiter wechseln
- Menü oder Inhalte anpassen
- Veranstaltungsorte innerhalb zumutbarer Entfernung ändern

18. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Es gilt österreichisches Recht.

Für Klagen gegen Verbraucher gilt der gesetzliche Gerichtsstand. In allen anderen Fällen wird das für 9231 Köstenberg sachlich zuständige Gericht vereinbart.

19. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein, bleibt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

20. Schlussbestimmungen

Es gilt die zum Zeitpunkt der Buchung gültige Fassung dieser AGB.



Abschnitt 3: **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN** **für Handel, BBQ Kitchen Outdoorküche, etc.**

von

Yulia die Partyköchin

Yulia Haybäck
Köstenberger Straße 513
9231 Köstenberg
office@partykoechin.at | +43 680 30 50 870

im Folgenden „Auftragnehmerin“ genannt.

I. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Lieferungen, Leistungen und Angebote der Auftragnehmerin im Bereich Handel, Verkauf und Montage von Produkten (z. B. Outdoor-Küchen, BBQ-Kitchen, Zubehör etc.).

Sie gelten gegenüber Unternehmern (B2B) und Verbrauchern (B2C) im Sinne des österreichischen Konsumentenschutzgesetzes (KSchG).

Abweichende Bedingungen des Kunden werden nicht anerkannt, es sei denn, deren Geltung wurde ausdrücklich schriftlich bestätigt.

Mit Auftragserteilung, Annahme eines Angebotes, Zahlung einer Anzahlung oder Entgegennahme der Ware erkennt der Kunde diese AGB an.

Die jeweils aktuelle Version der AGB ist auf der Website der Auftragnehmerin abrufbar.

II. Angebot und Vertragsabschluss

Angebote der Auftragnehmerin sind freibleibend und unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet werden.

Ein Vertrag kommt erst zustande durch:

- schriftliche Auftragsbestätigung
- Rechnung
- Lieferung der Ware.

Die Auftragnehmerin ist berechtigt, Bestellungen innerhalb von 8 Tagen ohne Angabe von Gründen abzulehnen.

Angaben in Katalogen, Prospekten, Zeichnungen oder Webseiten sind unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich Vertragsbestandteil werden.

Pläne, Skizzen, technische Unterlagen, Konzepte oder Muster bleiben geistiges Eigentum der Auftragnehmerin und dürfen ohne Zustimmung weder verwendet noch weitergegeben werden.

Der Kunde haftet dafür, dass durch von ihm bereitgestellte Pläne, Skizzen oder Vorgaben keine Rechte Dritter verletzt werden, und hält die Auftragnehmerin diesbezüglich schad- und klaglos.

III. Lieferung und Lieferfrist

Lieferungen erfolgen grundsätzlich ab Werk bzw. Lager (EXW gemäß INCOTERMS 2020), sofern nichts anderes vereinbart wurde.

Die Lieferfrist beginnt erst, sobald:

- der Auftrag bestätigt wurde
- alle technischen Voraussetzungen vorliegen
- vereinbarte Anzahlungen eingelangt sind.

Liefertermine sind unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich schriftlich als verbindlich vereinbart wurden. Die Auftragnehmerin ist zu Teillieferungen berechtigt.

Lieferfristen verlängern sich bei Ereignissen außerhalb des Einflussbereiches der Auftragnehmerin, insbesondere bei:

- höherer Gewalt
- Lieferengpässen
- Streiks
- Pandemien
- Transportstörungen.

Bei Lieferverzug ist der Kunde verpflichtet, eine angemessene Nachfrist von mindestens 4 Wochen zu setzen. Schadenersatzansprüche wegen Lieferverzugs sind ausgeschlossen, sofern der Verzug nicht durch Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der Auftragnehmerin verursacht wurde.

IV. Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer, sofern nicht ausdrücklich anders angegeben.

Preise gelten ab Werk/Lager, ohne Transport-, Montage- oder Zusatzkosten, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

Preisänderungen bleiben vorbehalten, wenn sich nach Vertragsabschluss Kostenfaktoren wesentlich ändern, insbesondere:

- Materialpreise
- Transportkosten
- Steuern
- Zölle.

Angebote sind maximal 30 Tage gültig, sofern nicht anders vereinbart.

V. Zahlungsbedingungen

Rechnungen sind sofort nach Rechnungslegung ohne Abzug fällig, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

Sofern nicht anders vereinbart, ist bei Auftragserteilung eine Anzahlung von 50 % fällig, der Rest vor Lieferung/Montage.

Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen (für Verbraucher 4 % p.a., für Unternehmer 9,2 % über dem Basiszinssatz) zuzüglich Mahnaufwand. Zahlungen gelten nur dann als fristgerecht, wenn sie innerhalb der angegebenen Fristen bei der Auftragnehmerin eingegangen sind. Eine Zurückhaltung von Zahlungen oder Aufrechnung wegen etwaiger bestrittener Gegenansprüche ist nicht zulässig, ausgenommen im Falle unserer Zahlungsunfähigkeit sowie für Gegenforderungen, die im rechtlichen Zusammenhang mit unserer Verbindlichkeit stehen, gerichtlich festgestellt oder von uns anerkannt sind.

Bei nicht fristgerechter Bezahlung verfallen alle gewährten Rabatte und kostenlosen Zusatzleistungen.

Eingehende Zahlungen werden zuerst auf Kosten, Zinsen und danach auf die Hauptforderung angerechnet. Bei Zahlungsverzug können alle offenen Forderungen sofort fällig gestellt werden. Der Kunde ist nicht berechtigt, Zahlungen wegen bestrittenen Gegenforderungen zurückzuhalten.

VI. Eigentumsvorbehalt

Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen aus dem Kaufvertrag (einschließlich Zinsen und Kosten) im uneingeschränkten Eigentum der Auftragnehmerin.

Besonderheit bei Montage

Der Kunde erkennt an, dass durch die Montage von Outdoor-Küchenmodulen oder BBQ-Elementen keine dauerhafte Verbindung mit dem Grundstück oder dem Gebäude im Sinne einer unselbstständigen Komponente erfolgt. Die Parteien vereinbaren, dass die gelieferten Gegenstände als jederzeit ohne Substanzverlust demontierbar gelten und somit ihre Eigenschaft als bewegliche Sache behalten, bis die vollständige Bezahlung erfolgt ist.

Verfügungsbeschränkung:

Vor der vollständigen Bezahlung ist dem Kunden eine Verpfändung, Sicherungsübereignung oder sonstige Belastung der Vorbehaltsware untersagt.

Vorausabtretung (nur im B2B-Bereich)

Handelt der Kunde als Unternehmer und veräußert er die Vorbehaltsware im Rahmen seines ordnungsgemäßen Geschäftsbetriebs weiter, tritt er bereits jetzt alle daraus resultierenden Forderungen gegen Dritte in Höhe des Rechnungsbetrages sicherheitshalber an die Auftragnehmerin ab. Die Auftragnehmerin nimmt diese Abtretung an. Der Kunde ist verpflichtet, diesen Eigentumsvorbehalt in seinen Büchern ersichtlich zu machen (Buchvermerk).

Interventionspflicht

Bei Zugriffen Dritter auf die Vorbehaltsware (z. B. Pfändung) ist der Kunde verpflichtet, auf das Eigentum der Auftragnehmerin hinzuweisen und diese unverzüglich schriftlich zu verständigen.

VII. Annahmeverzug

Der Kunde ist verpflichtet, die bestellte Ware zum vereinbarten Termin anzunehmen.

Befindet sich der Kunde im Annahmeverzug, ist die Auftragnehmerin berechtigt:

- die Ware auf Kosten des Kunden einzulagern
- oder Schadenersatz zu verlangen.

VIII. Gewährleistung und Reklamationen

Unternehmer haben die Ware unverzüglich nach Lieferung zu prüfen und Mängel innerhalb von 8 Tagen schriftlich zu rügen. Für Verbraucher gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen

Die gesetzliche Gewährleistungsfrist beträgt:

- 24 Monate für Verbraucher
- 12 Monate für Unternehmer, sofern gesetzlich zulässig.

Bei berechtigten Mängeln erfolgt nach Wahl der Auftragnehmerin:

- Verbesserung
- Austausch
- Preisminderung.

Schadenersatzansprüche bestehen nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, ausgenommen Personenschäden. Für Folgeschäden, entgangenen Gewinn oder Produktionsausfälle wird – soweit gesetzlich zulässig – keine Haftung übernommen.

IX. Produkthaftung

Regressansprüche gemäß Produkthaftungsgesetz gegen die Auftragnehmerin sind ausgeschlossen, sofern der Kunde nicht nachweist, dass der Schaden durch grobes Verschulden der Auftragnehmerin verursacht wurde.

X. Rücktrittsrecht (Verbraucher)

Ist der Kunde Verbraucher, gelten die gesetzlichen Rücktrittsrechte gemäß:

- Konsumentenschutzgesetz (KSchG)
- Fern- und Auswärtsgeschäftegesetz (FAGG).

Ein Rücktrittsrecht besteht nicht bei Waren, die nach Kundenspezifikationen angefertigt werden oder eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind (§ 18 Abs 1 Z 3 FAGG).

XI. Kostenvoranschläge

Kostenvoranschläge sind unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet werden.

Für verbindliche Kostenvoranschläge kann ein angemessenes Entgelt verrechnet werden.

XII. Mitwirkungspflichten des Kunden und Montagevoraussetzungen

Bauliche Voraussetzungen

Der Kunde ist verpflichtet, auf eigene Kosten dafür zu sorgen, dass bis zum vereinbarten Liefer- bzw. Montagetermin alle baulichen, technischen und organisatorischen Voraussetzungen für eine reibungslose Durchführung des Auftrags erfüllt sind.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)



Untergrund und Anschlüsse

Insbesondere muss der Aufstellungsort über einen ausreichend tragfähigen, ebenen und befestigten Untergrund verfügen. Alle notwendigen Medienanschlüsse (insbesondere Wasser, Abwasser, Strom, Gas) müssen an der im Plan vorgesehenen Stelle fachgerecht vorinstalliert und betriebsbereit sein.

Zufahrt und Zugang

Der Kunde hat sicherzustellen, dass die Zufahrt zum Montageort für entsprechende Lieferfahrzeuge möglich ist und der Zugang zum Aufstellungsort hindernisfrei zur Verfügung steht.

Folgen fehlender Mitwirkung (Stehzeiten)

Sind die Voraussetzungen zum vereinbarten Termin nicht erfüllt und verzögert sich dadurch die Montage oder muss diese abgebrochen werden, trägt der Kunde die daraus entstehenden Mehrkosten. Dies umfasst insbesondere Fahrtkosten, Übernachtungskosten sowie die Vergütung für die Wartezeit (Stehzeit) des Montagepersonals nach den aktuellen Stundensätzen der Auftragnehmerin.

Keine Prüfungspflicht

Die Auftragnehmerin ist nicht verpflichtet, die vom Kunden oder Dritten beigestellten Vorleistungen (z. B. Fundamente, Installationen) auf ihre fachliche Richtigkeit zu prüfen, sofern Mängel nicht offensichtlich sind.

XIII. Datenschutz

Die Verarbeitung personenbezogener Daten erfolgt gemäß Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO).

Details zur Datenverarbeitung sind in der Datenschutzerklärung auf www.partykoechin.at einsehbar.

Der Kunde kann der Verarbeitung seiner Daten zu Marketingzwecken jederzeit widersprechen.

XIV. Schriftform

Änderungen oder Ergänzungen von Verträgen bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für das Abgehen vom Schriftformerfordernis.

XV. Schlussbestimmungen

Sollte eine Bestimmung dieser AGB unwirksam sein, bleibt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Es gilt österreichisches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

Erfüllungsort ist der Firmensitz der Auftragnehmerin.

Gerichtsstand ist Villach, sofern der Kunde Unternehmer ist. Für Verbraucher gilt der gesetzliche Gerichtsstand (§ 14 KSchG).

Zustimmung

Mit Auftragserteilung, Angebotsannahme, Zahlung einer Anzahlung oder Annahme der Lieferung bestätigt der Kunde, diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und anzuerkennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)



Mit Auftragserteilung, Angebotsannahme, Zahlung einer Anzahlung oder Annahme der Lieferung bestätigt der Kunde, diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und anzuerkennen.!

Die Durchführung der Anzahlung laut Rechnung gilt als Auftragsbestätigung entsprechend dem letztgültigen Angebot. Die Auftragserteilung, die Personenanzahl sowie allfällige Änderungen werden ausschließlich in schriftlicher Form (Brief, Fax, E-Mail) akzeptiert!

Diese Version vom 17. März 2026 ersetzt alle vorherigen Versionen unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen!

Wir haben die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und verstanden und stimmen ausdrücklich zu.

AUFTRAGGEBER/KUNDE

Name: _____

Firma: _____

Ort und Datum: _____

Unterschrift bzw. firmenmäßige Zeichnung: _____