

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Foodcraft Catering & Events Michael Schubert e.K. · Fassung FC-AGB 2026-08

Historische Fassung. Gültig nur für: Angebote August bis Oktober 2026 (Langform/Kurzfassung in den Angeboten). Aktuelle Fassung: www.foodcraft.de/agb

Vorbemerkung

FOODCRAFT CATERING & EVENTS – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (VOLLSTÄNDIGE FASSUNG)

Foodcraft Catering & Events – Michael Schubert e.K. · Herrenstraße 47 · 99428 Grammetal OT Nohra

St.-Nr. 162/272/16887 · USt-IdNr. DE247325414 · Sparkasse Mittelthüringen · IBAN DE47 8205 1000 0163 1531 91 · BIC HELADEF1WEM

Tel. 03643 777 3010 · service@foodcraft.de · www.foodcraft.de · Stand: August 2026

§ 1 Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Catering- und Eventleistungen der Foodcraft Catering & Events – Michael Schubert e.K. (nachfolgend „Foodcraft“), insbesondere für externe Veranstaltungen außerhalb der eigenen Betriebsstätte. Mit schriftlicher Bestätigung des Angebots erkennt der Auftraggeber diese Bedingungen an. Abweichende Bedingungen des Auftraggebers gelten nur, soweit Foodcraft ihnen ausdrücklich schriftlich zustimmt.

§ 2 Angebot und Vertragsschluss

Angebote sind freibleibend und 28 Kalendertage ab Ausstellungsdatum gültig. Der Vertrag kommt durch schriftliche Bestätigung (auch per E-Mail) des Angebots durch den Auftraggeber zustande. Mündliche Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

§ 3 Leistungsumfang

Der Leistungsumfang ergibt sich aus dem jeweiligen Angebot und den darin genannten Anlagen. Foodcraft behält sich vor, Zutaten aus saisonalen oder qualitativen Gründen durch gleichwertige Alternativen zu ersetzen. Allergene und Zusatzstoffe gemäß LMIV werden auf Anfrage mitgeteilt und vor Ort gekennzeichnet.

§ 4 Meldepflicht: Personenzahl, Zeiten, Ablauf und Ernährungsangaben

- (1) Die verbindliche Gästezahl ist spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Bis zu diesem Termin verbindlich freizugeben sind ebenfalls: Speisen- und Getränkeauswahl, detaillierter Ablauf und Zeiten (Anlieferung, Aufbau, Essenszeiten, Programmpunkte, Ende), Servicezeiten und Sonderwünsche.
- (2) Die gemäß Abs. 1 gemeldete Gästezahl ist die Mindest-Abrechnungsgrundlage. Abweichungen von bis zu ± 5 % werden toleriert. Spätere Reduzierungen werden nicht berücksichtigt; die vereinbarte Mindestpersonenzahl wird berechnet. Erhöhungen nach diesem Termin werden nach Verfügbarkeit bestätigt und zusätzlich berechnet.
- (3) Allergien und Unverträglichkeiten der Gäste sowie die Anzahl der vegan bzw. vegetarisch essenden Gäste sind spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Präzise Angaben ermöglichen eine passgenaue Kalkulation und helfen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Ohne rechtzeitige Meldung kalkuliert Foodcraft nach bestem Ermessen auf Basis der letzten bestätigten Zahl.

§ 5 Kinder-Regelung

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei. Kinder von 4 bis 12 Jahren: 50 % des Erwachsenenpreises (Speisen). Ab 13 Jahren: voller Preis.

§ 6 Preise und Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich in Euro netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (7 % auf Speisen, 19 % auf Getränke, Personal, Equipment und Nebenkosten). Zahlungsziel: Der Rechnungsbetrag ist vollständig innerhalb von 7 Kalendertagen nach der Veranstaltung fällig. Bei Veranstaltungen mit einem Auftragswert über 10.000 € netto kann Foodcraft eine Anzahlung von 30 % des Auftragswertes verlangen, fällig 14 Tage vor der Veranstaltung. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz berechnet.

§ 7 Stornierung durch den Auftraggeber

Eine Absage bedarf der Schriftform; maßgeblich ist der Eingang bei Foodcraft. Bei Stornierung fallen folgende Gebühren an (bezogen auf den Netto-Auftragswert):

- __ mehr als 60 Tage vor der Veranstaltung: 20 %
- __ 60 bis 30 Tage: 35 %
- __ 29 bis 15 Tage: 50 %
- __ 14 bis 8 Tage: 70 %
- __ 7 bis 3 Tage: 85 %
- __ weniger als 48 Stunden / Veranstaltungstag: 100 %

Nicht stornierbare Kosten für Drittleistungen, Location-Buchungen und projektbezogene Sonderanfertigungen werden zusätzlich in voller Höhe berechnet. Ersparte Aufwendungen werden angerechnet; dem Auftraggeber bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens vorbehalten.

§ 8 Leistungen und Mitwirkungspflichten vor Ort (externe Veranstaltungen)

- (1) Der Auftraggeber stellt rechtzeitig und kostenfrei die für die Leistungserbringung erforderlichen baulichen und technischen Voraussetzungen bereit und gewährleistet einen arbeitssicheren Arbeitsplatz für das Personal von Foodcraft.
- (2) Strom: Bereitzustellen sind – sofern im Angebot nicht abweichend vereinbart – mindestens 1 × 63 A CEE und 1 × 32 A CEE, jeweils betriebsbereit, ausreichend abgesichert (FI-geschützt) und in zumutbarer Nähe zur Küchen-/Arbeitsfläche.
- (3) Wasser: Vor der Veranstaltung sind verbindlich zu klären und bereitzustellen ein Trinkwasser-Zulauf und ein geregelter Abwasserablauf in Arbeitsnähe, die Möglichkeit der Unterverteilung zu den Arbeitsstationen sowie die Klärung, ob durch die Location/Haustechnik Leitungen für den Anschluss von Spülmaschine, Spülbecken und Handwaschbecken gelegt werden können. Steht kein festes Wasser zur Verfügung, ist dies frühzeitig mitzuteilen, damit eine mobile Lösung eingeplant und ggf. gesondert berechnet werden kann.
- (4) Fläche und Zufahrt: Der Auftraggeber stellt eine tragfähige, ebene und wettergeschützte Aufstell- und Arbeitsfläche, gesicherte Zufahrt und Entlademöglichkeit bereit. Der Aufbau beginnt mindestens 3 Stunden vor Veranstaltungsbeginn (bei über 200 Gästen 4 Stunden), der Abbau erfolgt bis 2 Stunden nach Veranstaltungsende. Behördliche Genehmigungen und Auflagen der Location liegen beim Auftraggeber.
- (5) Verantwortung: Foodcraft verantwortet den sach- und hygienegerechten Betrieb der eigenen Geräte und die Arbeitssicherheit des eigenen Personals im eigenen Arbeitsbereich. Der Auftraggeber verantwortet die Sicherheit und Ordnungsmäßigkeit der bereitgestellten Infrastruktur (Strom, Wasser, Fläche, Zuwegung, Statik, Brandschutz der Location). Verzögerungen oder Mehraufwände infolge fehlender oder mangelhafter Bereitstellung gehen zu Lasten des Auftraggebers.

§ 9 Mietsachen / überlassenes Material

Von Foodcraft gestellte Geräte, Möbel, Geschirr und sonstige Ausstattung („Mietsachen“) bleiben Eigentum von Foodcraft bzw. seiner Lieferanten. Von Übergabe bis Rückgabe trägt der Auftraggeber die Verantwortung; von Gästen oder Dritten verursachte Schäden sowie Verlust, Diebstahl und übermäßige Abnutzung gehen zu seinen Lasten, es sei denn, sie sind von Foodcraft zu vertreten. Ersatz erfolgt zum Wiederbeschaffungswert zzgl. Reinigungs-/Instandsetzungskosten. Eine Weitergabe an Dritte oder Veränderung der Mietsachen ist nicht gestattet.

§ 10 Haftung

Foodcraft haftet unbeschränkt bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit sowie bei Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden bzw. den Auftragswert begrenzt; im Übrigen ist die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ausgeschlossen. Für Mängel der bauseits gestellten Infrastruktur (§ 8) sowie für vom Auftraggeber oder seinen Gästen verursachte Schäden haftet Foodcraft nicht. Der Abschluss einer geeigneten Veranstalter-/Haftpflichtversicherung wird empfohlen.

§ 11 Lebensmittelrecht, Allergene und Reste

Foodcraft kennzeichnet Allergene gemäß LMIV. Eine Haftung für allergische Reaktionen besteht nur bei rechtzeitig und vollständig gemeldeten Unverträglichkeiten (§ 4 Abs. 3); eine Kreuzkontamination kann in einer Eventküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit (Kühlkette) verbleiben nicht verzehrte, bereits ausgegebene Speisen beim Auftraggeber bzw. bei den Gästen; für die Mitnahme von Resten übernimmt Foodcraft ab Übergabe keine Haftung.

§ 12 Höhere Gewalt

Ereignisse höherer Gewalt (u. a. Unwetter, behördliche Anordnungen, Ausfall von Versorgung oder Zufahrt) entbinden die betroffene Partei für ihre Dauer von der Leistungspflicht. Bereits entstandene Kosten und unwiderruflich beauftragte Fremdleistungen sind zu erstatten.

§ 13 Schlussbestimmungen

Fotos der Veranstaltung werden zu Werbezwecken nur mit Zustimmung des Auftraggebers verwendet. Personenbezogene Daten werden ausschließlich zur Vertragsabwicklung nach den Bestimmungen der EU-DSGVO verarbeitet. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand ist – bei Kaufleuten – Erfurt. Sollte eine Bestimmung unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen unberührt.

Anbieter

Foodcraft Catering & Events Michael Schubert e.K. · Inhaber: Michael Schubert
Herrenstraße 47, 99428 Grammetal OT Nohra
Amtsgericht Jena, HRA 506312 · USt-IdNr. DE247325414
Telefon 03643 7773010 · service@foodcraft.de