



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge zwischen Apricus Kitchen und deren Kunden sowie über die Dienstleistungsverträge zwischen Köchin und Kunde.

### LEISTUNGSUMFANG

Die Leistung von Apricus Kitchen umfasst die Erstberatung und Bedarfsklärung mit anschließender Vermittlung einer geeigneten selbstständigen Köchin aus dem kuratierten Pool selbstständiger Köchinnen sowie die konzeptionelle Begleitung und Koordination im Vorfeld.

Die konkrete Ausführung des Auftrags erfolgt eigenverantwortlich durch die vermittelte selbstständige Köchin. Diese Leistungen werden im Dienstleistungsvertrag zwischen Köchin und Kunde festgehalten und umfassen, wenn nicht anders abgesprochen:

- ✓ Individuelle Menüplanung nach den Wünschen des Auftraggebers
- ✓ Einkauf und Transport der Lebensmittel
- ✓ Zubereitung der Speisen & Koordination der Verpflegung
- ✓ Küchenmanagement inklusive Abwasch, Hygiene, Müllentsorgung & Endreinigung der Küche
- ✓ Abwasch des Geschirrs und Geschirrservice
- ✓ Dekoration des Ess- und Buffetbereichs

Separat abgesprochen werden müssen: Der Abwasch des Essgeschirrs sowie weitere zusätzliche Serviceleistungen.

Die Speisen werden unter Verwendung von mindestens 75 % biologischen Lebensmitteln zubereitet. Die Ausgestaltung der Menüs orientiert sich an der Saison und Region des Veranstaltungsortes und werden individuell für die jeweilige Veranstaltung erstellt.

## VORAUSSETZUNGEN

Für die Durchführung der Cateringleistungen muss der Auftraggeber eine voll funktionsfähige Küche zur Verfügung stellen.

Wenn nicht anders abgesprochen, verpflichtet sich der Auftraggeber der Köchin **für die Dauer der Veranstaltung ein Einzelzimmer zur Verfügung** zu stellen. Die Unterkunft muss sich entweder in der Veranstaltungsllocation selbst, in unmittelbarer Nähe zur Veranstaltungsllocation oder in einer Entfernung von maximal 15 Fahrminuten mit dem Pkw befinden.

Befindet sich die Unterkunft weiter als 15 Fahrminuten von der Veranstaltungsllocation entfernt, werden die zusätzlich erforderlichen Fahrzeiten der Köchin (jeweils Hin- und Rückfahrt) summiert und mit einem Stundensatz von 50 € netto pro Stunde und Fahrtkosten von 0,35 € pro km auf der Endabrechnung in Rechnung gestellt.

## AUSGESTALTUNG DES SERVICES

Sämtliche inhaltlichen Wünsche sowie organisatorischen und zeitlichen Rahmenbedingungen der Veranstaltung, insbesondere in Bezug auf Menügestaltung, Ablauf, An- und Abreise sowie besondere Anforderungen vor Ort, werden direkt zwischen dem Auftraggeber und der Köchin abgestimmt und müssen frühzeitig (min. 4 Wochen vor Veranstaltung) kommuniziert werden.

Die **finale Teilnehmerzahl sowie Allergien oder besondere Ernährungsanforderungen der Gäste müssen bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn** kommuniziert werden. Spezielle Diäten (z.B. Gluten-, Histamin oder andere spezifische Unverträglichkeiten) erfordern einen **Aufpreis von 7 €** pro Person pro Abrechnungstag, da durch das separate Zubereiten der Speisen leider ein deutlicher Mehraufwand entsteht.

## VERGÜTUNG UND ZAHLUNGEN

Auf Grundlage der vom Kunden erhaltenen Informationen erstellen wir ein individuelles Angebot.

### Apricus Kitchen

Für die konzeptionelle, organisatorische und vermittelnde Tätigkeit erhebt Apricus Kitchen eine Konzeptionsgebühr in Höhe von 10 % der kalkulierten Nettogesamtsumme der Veranstaltung, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Die Konzeptionsgebühr dient gleichzeitig als Anzahlung und wird innerhalb von 10 Werktagen nach Vertragsabschluss fällig. Erst nach Eingang der Zahlung gilt der Termin als verbindlich reserviert.

Ändert sich die Teilnehmerzahl nachträglich und führt dies zu einer Anpassung der Gesamtkalkulation, behält sich Apricus Kitchen vor, die Konzeptionsgebühr entsprechend der tatsächlichen Teilnehmerzahl und des finalen Auftragsvolumens nachzuberechnen.

## Vergütung der Köchin

Die weitere Vergütung erfolgt direkt zwischen Auftraggeber und der Köchin. Sofern nichts Abweichendes vereinbart wurde:

- sind 40 % der kalkulierten Auftragssumme spätestens 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig
- erfolgt die Schlussabrechnung nach Durchführung der Veranstaltung auf Grundlage der tatsächlich erbrachten Leistungen und ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

Alle teilnehmenden bzw. mitverpfligten Personen werden berechnet. Im Falle des Zahlungsverzugs gelten die gesetzlichen Verzugsregelungen.

## STORNIERUNGSBEDINGEN

Bei Stornierung der Veranstaltung durch den Auftraggeber wird die gezahlte Konzeptionsgebühr als Aufwandsentschädigung einbehalten und nicht erstattet.

Bei Stornierung von seitens der vermittelten Köchin verpflichtet sich Apricus Kitchen die gezahlte Konzeptionsgebühr als Aufwandsentschädigung rück zu erstatten.

Bei einem Vertragsrücktritt innerhalb von 60 Tagen vor Veranstaltungsbeginn fallen folgende Stornierungskosten für den Kunde an und werden von der Köchin in Rechnung gestellt:

- Innerhalb von 59-30 Tage vor Beginn der Veranstaltung: 30 % der kalkulierten Nettogesamtsumme
- Innerhalb von 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung: 40% der kalkulierten Nettogesamtsumme

Sollte die Köchin aus Gründen höherer Gewalt (z.B. Krankheit, Unfall) den vereinbarten Termin nicht wahrnehmen können, wird sich bemüht eine andere Köchin aus ihrem Netzwerk zu organisieren. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass keine Köchin gefunden wird, werden alle Anzahlungen erstattet.

## ABWERBEVERBOT

Der Kunde verpflichtet sich, die durch Apricus Kitchen vermittelte Köchin nicht ohne vorherige schriftliche Zustimmung von Apricus Kitchen direkt zu beauftragen, weitere Aufträge werden direkt mit Apricus Kitchen geklärt. Im Falle eines schuldhaften Verstoßes verpflichtet sich der Auftraggeber zur Zahlung einer angemessenen Vertragsstrafe.



Wir freuen uns auf Zusammenarbeit!  
Apricus Kitchen