

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Folgenden auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Sprachformen verzichtet und das generische Maskulinum verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

1. Vertrag für eine BBQ-Bulls Veranstaltung

Zu den Veranstaltungen der BBQ-Bulls gehören: BBQ-Bulls Grill-Akademien, BBQ-Bulls Grill-Shows, BBQ-Bulls Grill-Caterings.

Zwischen BBQ-Bulls und Auftraggeber wird im Vorfeld der Veranstaltung ein Vertrag geschlossen, welcher mit Unterschrift beider Parteien rechtskräftig wird. Der Vertrag enthält die vereinbarten Angaben zum Vertragspartner, Art der Veranstaltung, Leistungsumfang der BBQ-Bulls, Datum und Zeitangaben zur Grill-Veranstaltung, Veranstaltungsort, eine Auflistung aller zu bezahlenden Posten mit Netto- bzw. Bruttobetrag und geltender Mehrwertsteuer. Services und Leistungen, welche durch den Kunden von BBQ-Bulls gefordert werden, jedoch nicht vertraglich vereinbart sind, können zusätzlich in Rechnung gestellt werden. Nebenabreden bedürfen der Schriftform. Die Anzahl der im Vertrag vereinbarten Gäste ist bindend. Erscheinen mehr Personen zur Veranstaltung als gemeldet, kann der Auftragnehmer nicht für eine ausreichende Versorgung mit Speisen, Getränken und Gedecken garantieren. Eventuelle Mehrleistungen durch ungenaue Angaben müssen gesondert berechnet werden.

2. Veranstaltungsort „Außer Haus“

Der Auftraggeber stellt dem Auftragnehmer für „Außer Haus“ Veranstaltungen für die Dauer der Veranstaltung und zur Vorbereitung für selbige, eine ebenerdige Fläche mit festem Untergrund in einer Größe von mindestens 4 x 6 Metern, sowie einen Lichtstrom- und Wasseranschluss unentgeltlich zur Verfügung. Es wird ferner eine kostenfreie, naheliegende Parkmöglichkeit benötigt. Ein barrierefreier Zugang zum Veranstaltungsplatz mit einer Länge von maximal 10 Metern und einer Breite von mindestens 1,5 Metern muss gewährleistet werden. Eventuell notwendige behördliche Genehmigungen sind vom Auftraggeber auf eigene Kosten einzuholen und dem Auftragnehmer spätestens zum Veranstaltungsbeginn vorzulegen. Jeglicher Abfall, welcher während der Vorbereitung, der eigentlichen Veranstaltung und der Nachbereitung anfällt, verbleibt beim Auftraggeber und ist von diesem fach- und sachgerecht zu entsorgen.

2.a. Sofern nicht anders vereinbart, werden die Mitarbeiter der BBQ-Bulls ausschließlich als Grillmeister und zur Herausgabe der Speisen eingesetzt. Besteht darüber hinaus Bedarf an Servicepersonal, (zum Abräumen der Teller & Besteck) kann dies separat zum jeweils gültigen Stundenverrechnungssatz gebucht werden.

2.b. Werden vom Auftraggeber für die Grillveranstaltung Gedecke und Besteck gebucht, so gilt diese Leistung ausschließlich für den Zeitraum der Veranstaltung. Werden die Gedecke und das Besteck darüber hinaus benötigt, können diese für zusätzliche Kosten gemietet werden.

2.c. Bei der Verwendung von Holzkohlegrills sowie Smokern, stellt der Auftraggeber unentgeltlich eine feuerfeste Aufbewahrungsmöglichkeit für Holzkohlereste zur Verfügung und entsorgt diese später selbstständig sach- und fachgerecht.

2.d. Übrig gebliebene Speisen verbleiben beim Auftragnehmer. Hierfür stellt er ausreichend große Behälter zur Verfügung, in welche die Mitarbeiter der BBQ-Bulls die Speisereste umfüllen können. Für die Kühlung sowie für die Verarbeitung und den Verzehr in einem angemessenen Zeitraum, ist der Auftraggeber nach Entgegennahme der übrig gebliebenen Speisen eigenverantwortlich zuständig. Zur Leihgabe von Geschirr und Behältern bzw. zum Überlassen von Einweggeschirr und Behältern beachten Sie bitte Punkt 5 der BBQ-Bulls AGB.

3. Veranstaltungen im Headquarter der BBQ-Bulls

Findet die Grillveranstaltung im Headquarter des Auftragnehmers statt, werden im unter Punkt 1 benannten Vertrag sowohl der Umfang, die Ausstattung sowie die Höhe der Nutzungspauschale vereinbart. Hinweis: Ist die zusätzliche Nutzung des Elly-Beinhorn-Festsaals gewünscht, erfolgen die Organisation und Vermietung über die Verwaltung des Flugplatz Schönhagen.

3.a. Im gesamten Innenbereich der Räume des BBQ-Bulls Headquarters sowie in den öffentlichen Flächen des Gebäudes gilt Rauchverbot.

Gäste können an ausgewiesenen Stellen im Außenbereich rauchen, hierfür sind bereitgestellte Aschenbecher zu verwenden.

3.b. Für Gäste stehen ausschließlich die Besuchertoiletten, Behinderten WC und die Wickelstation im Haus 1 zur Verfügung, welche über die Eingangshalle zu erreichen sind. Die Privaträume der BBQ-Bulls wie zum Beispiel die Küche, das WC, das Büro etc. sind den Gästen nicht zugänglich.

3.c. Der Auftragnehmer behält sich das Recht vor, für von Gästen verursachte mutwillige oder unbeabsichtigte Zerstörungen oder Beschädigungen des Inventars bzw. des Innen- und Außenbereiches, Regressansprüche an den Verursacher zu stellen.

3.d. Die Dauer der Veranstaltung ist vertraglich festgelegt. Ein zeitlicher Mehraufwand und die damit verbundene zusätzliche Buchung von (Service-)Personal kann nachträglich in Rechnung gestellt werden. Des Weiteren gelten vereinbarte Pauschalpreise für Speisen und Getränke generell und ausschließlich bis 01:00 Uhr. Alle nach 01:00 Uhr verzehrten Speisen und Getränke werden separat und nach Verbrauch berechnet.

3.e. Der Kunde erhält die Möglichkeit, übrig gebliebene Speisen in Einweg-Geschirr (Extrakosten) oder selbst mitgebrachten Behältnissen mitzunehmen. Für die Kühlung sowie für die Verarbeitung und den Verzehr in einem angemessenen Zeitraum, ist der Auftraggeber nach Entgegennahme der übrig gebliebenen Speisen eigenverantwortlich zuständig.

3.f. Bei Veranstaltungen im Headquarter der BBQ-Bulls befindet sich der Grill-Stand (Pavillon, Grills, Equipment) zur Zubereitung der Speisen in der Regel im Außenbereich des Headquarters, beispielsweise auf der Terrasse. Bei schlechtem Wetter und schlechten Sichtverhältnissen für Grill-Meister und Gäste, liegt es im Entscheidungsbereich des Auftragnehmers, die Speisen in der Küche des Headquarters zuzubereiten. Ebenso kann der Auftragnehmer entscheiden, die Zubereitung der Speisen in der Küche vorzunehmen, wenn die Zubereitung im Außenbereich durch verschiedene Umstände erschwert werden würde oder Speisen auskühlen und nicht warm serviert werden können. Gäste haben keinen Zutritt zur Küche.

4. Umfang des Caterings am Tag der Veranstaltung

Der Auftragnehmer berechnet den Umfang der zuzubereitenden Speisen und Getränke nach angegebener Gästanzahl, Art und Auswahl der Speisen und Getränke, so dass diese für alle Gäste ausreichen. Erscheinen mehr Personen zur Veranstaltung als angemeldet, kann der Auftragnehmer für eine ausreichende Versorgung mit Speisen, Getränken und Gedecken nicht garantieren. Wird das Angebot einzelner Speisen oder Getränke unüblich häufig von Veranstaltungsgästen in Anspruch genommen und ist dies im Vorhinein nicht vom Auftraggeber mitgeteilt worden, kann der Auftragnehmer nicht für eine ausreichende Menge garantieren.

4.a. Für Veranstaltungen außer Haus gilt: Die Nachspeise wird, sofern nicht anders vereinbart, im Anschluss an den Hauptgang angeboten. Ist die Nachfrage der Gäste zu diesem Zeitpunkt so gering, dass die Nachspeise nicht komplett verzehrt wird, verbleiben die Reste der Nachspeise ebenfalls beim Kunden, um zu einem späteren Zeitpunkt von den Gästen verzehrt werden zu können. Der Auftragnehmer ist nicht verpflichtet, sich bis zum Ende der Veranstaltung oder bis alle Speisen verzehrt wurden am vereinbarten Veranstaltungsort aufzuhalten. Der Auftragnehmer stellt dem Kunden die Nachspeise zur späteren Selbstbedienung zur Verfügung. Hierfür stellt der Auftraggeber einen Tisch oder Vergleichbares zur Verfügung. Siehe hierzu Punkt 5 der BBQ-Bulls AGB.

4.b. Wünscht der Auftraggeber gesonderte Speisen oder Getränke, die nicht im regulären Cateringumfang enthalten sind, können zusätzliche Kosten für den Auftraggeber entstehen. Hierüber wird der Auftraggeber vor Vertragsunterzeichnung informiert.

5. Leihgabe von Aufbewahrungsbehältern für Speisen bei Veranstaltungen außer Haus
Nach Veranstaltungsende verbleiben übrig gebliebene Speisen beim Auftraggeber. Kann dieser keine Behälter zum Umfüllen der Speisen zur Verfügung stellen, erhält er die Möglichkeit, Geschirr und Behälter der BBQ-Bulls anzumieten oder Einweggeschirr zu kaufen.

5.a. Chafing Dish Behälter, Geschirr, Bestecke und Körbe können vom Auftraggeber für einen Zeitraum von maximal zwei Tagen angemietet werden. Der Auftraggeber verpflichtet sich, gemietete Gegenstände spätestens am dritten Tag nach der Veranstaltung schadenfrei und sauber in das Headquarter der BBQ-Bulls zurückzubringen. Bei Beschädigungen ist der Anschaffungspreis zu entrichten.

5.b. Alternativ zur Miete von wiederverwendbaren Behältnissen hat der Auftraggeber die Möglichkeit, Einwegbehältnisse -je nach Verfügbarkeit- beim Auftragnehmer zu erwerben.

6. Rechnungen und Zahlungen

Die im Vertrag angegebenen Daten und ausgewiesenen Preise sind bindend und dienen als Grundlage für die Rechnungsstellung zur jeweiligen Veranstaltung. In der Rechnung werden, bezugnehmend auf den Vertrag, alle Positionen inkl. Netto- bzw. Bruttopreisen und geltender Mehrwertsteuer aufgeführt. Ferner enthält die Rechnung ein Zahlungsziel, welches i.d.R. 10 Tage vor Veranstaltung fällig und einzuhalten ist. Die Rechnung wird dem Auftraggeber nach Vertragsunterzeichnung übersandt. Hiervon abweichende Änderungen zur Zahlung bedürfen der Schriftform.

6.a. Um sowohl Auftragnehmer als auch Auftraggeber für den geplanten Termin eine Planungssicherheit zu gewähren, wird eine Anzahlung in Höhe von 250,00 Euro sofort nach Abschluss des Vertrages fällig. Die Anzahlung wird mit dem Rechnungsbetrag der Schlussrechnung verrechnet.

7. Zahlungsverzug/ Schadenersatz

Kommt der Auftraggeber seiner Zahlungspflicht nicht nach, so ist der Auftragnehmer nicht in der Pflicht, die verabredete Veranstaltungen durchzuführen. Eventuell bereits angefallene Kosten wie zum Beispiel für bereits eingekaufte Speisen und Getränke, trägt der Auftraggeber. Des Weiteren kann der Auftragnehmer Schadenersatz für durch den Ausfall der Veranstaltung entstandene Einbußen geltend machen, sofern der Termin nicht anderweitig vergeben werden konnte. Sofern die Anzahlung durch den Kunden nicht fristgerecht bezahlt wird, ist der Auftragnehmer ebenfalls nicht zur Leistung verpflichtet und kann den Termin für andere Veranstaltungen freigeben. Der Auftragnehmer kann nicht erhaltene Zahlungen anmahnen und die Forderungen an ein Inkassounternehmen übergeben. Die hierfür entstehenden Kosten sind vom Auftraggeber zu tragen.

8. Stornierungen

Der Vertrag ist durch den Auftraggeber bis 20 Kalendertage vor Leistungstermin gegen eine Gebühr von 50% des vereinbarten Preises kündbar. Ab dem 19. Kalendertag vor Veranstaltungstag werden 70% des vereinbarten Preises fällig. Bei Stornierung der Veranstaltung ab 48 Stunden vor Leistungstermin wird der gesamte Preis zur Zahlung fällig. Beide Parteien haben im Rahmen höherer Gewalt wie zum Beispiel bei eigenem Tod oder Tod von Verwandten ersten Grades, lebensbedrohlichen Erkrankungen, Streiks, extremen Naturgewalten oder Pandemien und damit verbundenen gesetzlichen Vorschriften, die Möglichkeit vom Vertrag zurücktreten. Unter diesen Bedingungen fallen für den Auftraggeber keine Stornierungsgebühren an. Eventuell bereits geleistete Zahlungen sind vom Auftragnehmer zu erstatten. Bei gebuchten Grill-Akademien beträgt die Mindestanzahl von 15 Teilnehmer. Wird diese nicht erreicht, kann die Veranstaltung abgesagt und storniert werden. Teilnahmebescheinigung bzw. Gutscheine behalten ihre Gültigkeit und können zu einem nächsten Termin eingelöst werden.

Der Auftragnehmer kann in besonderen Fällen das Menüangebot für die Akademien ändern, verpflichtet sich hierbei jedoch ein gleichwertiges Angebot zur Verfügung zu stellen.

9. Beanstandung

Beanstandungen können nur während der Veranstaltung geltend gemacht und anerkannt werden. Berechtigte Beanstandungen können je nach Art durch Nachbesserung, Ersatzlieferung oder Vergütung reguliert werden. Die Beweislast für etwaige Mängel liegt ab Veranstaltungsbeginn beim Auftraggeber. Dies gilt auch für vorab erfolgte Teilleistungen oder Teillieferungen.

10. Obligo/Gewährleistung

Sofern der Auftragnehmer ohne eigenes Verschulden an der Durchführung der vertraglichen Leistung gehindert wird, besteht seitens des Auftraggebers kein Anrecht auf Durchführung der Veranstaltung.

11. Schäden und Verlust

Werden das Inventar des Auftragnehmers oder Gegenstände wie zum Beispiel Grills, Equipment, Geschirr etc. durch den Auftraggeber oder dessen Gäste beschädigt oder als Verlust gemeldet, werden diese dem Auftraggeber als Schadenersatz gesondert Rechnung gestellt. Hierfür werden Art und Umfang des Schadens oder des Verlustes sowie die Wiederbeschaffungskosten berücksichtigt.

Durch den Auftragnehmer verursachte Schäden sind durch seine Betriebshaftpflicht der R&V Versicherung entsprechend abgesichert.

12. Beeinträchtigungen durch Wetter

Bei Windstärken ab der Stärke 6 oder über 38 km/h kann der Auftragnehmer keine sichere Durchführung seiner Grill-Veranstaltungen gewährleisten. Starker Wind, Windböen, Sturm oder Orkane fördern die Gefahren, welche durch Funkenflug der Brennstoffe beim Gas- und Holzkohlegrill entstehen, erheblich.

Für diesen Fall, sowie bei (Stark-)Regen oder Schneefall stellt der Auftraggeber einen wettergeschützten Außenbereich für die Zubereitung und das Servieren der Speisen zur Verfügung. Sofern dies nicht möglich ist, kann der Auftragnehmer das Auskühlen der Speisen nicht verhindern und somit das Servieren von warmen Speisen nicht garantieren. Bei drohender Gefahr für Gäste, Mitarbeiter und Equipment behält es sich der Auftragnehmer vor, die Vorbereitung und Zubereitung der Speisen abubrechen. Eine Kostenerstattung ist nicht möglich.

13. Fotoaufnahmen

Zu eigenen Zwecken ist es dem Auftragnehmer gestattet im Rahmen der Veranstaltungen Foto- und Videoaufnahmen von firmeneigenen Grills, Equipment, zubereiteten Speisen sowie seinen Mitarbeitern zu erstellen. Foto- oder Videoaufnahmen von Veranstaltungsgästen, Veranstaltungsort oder Gebäuden werden nicht erstellt und nicht verwendet.

14. Hygiene- und Schutzmaßnahmen.

Aufträge werden generell und ausschließlich unter Beachtung der Hygiene- und Infektionsverordnungen des Landes- sowie des Bundes durchgeführt.

15. Hinweis zur Datenschutzerklärung

Ich stimme zu, dass meine Angaben aus dem Formular zur Beantwortung meiner Anfrage erhoben und verarbeitet werden. Die Daten werden nach abgeschlossener Bearbeitung der Anfrage gelöscht.

Hinweis: Sie können Ihre Einwilligung jederzeit per E-Mail an info@bbq-bulls.de widerrufen. Detaillierte Informationen zum Umgang mit Nutzerdaten finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#).

Stand 2027