

# Allgemeine Geschäftsbedingungen Veranstaltungen

## § 1 Geltungsbereich der AGB

Die Buchung und Durchführung von Veranstaltungen im Kochstudio Gewölbekeller „Catering & Events“ (im folgenden Veranstalter genannt) erfolgt auf Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen.

## § 2 Reservierung und Vertragsschluss

1. Reservierungen werden nur vorbehaltlich tatsächlicher Verfügbarkeit angenommen.
2. Mit der Anmeldung zur Teilnahme an einer Veranstaltung bzw. Buchung, welche ausschließlich über das Internet erfolgen kann, bietet der Kunde dem Veranstalter den Abschluss eines Vertrages auf der Grundlage der jeweiligen Beschreibung der Veranstaltung in der Homepage, dieser Geschäftsbedingungen und aller ergänzender Angaben, die während des Buchungsprozesses mitgeteilt werden, an.
3. Mit Zusendung der Annahme des Angebots (Auftragsbestätigung) durch den Veranstalter kommt der Vertrag zwischen Kunde und Veranstalter zustande. Der Kunde ist verpflichtet, die ihm zugegangene Auftragsbestätigung unverzüglich auf Übereinstimmung mit den von ihm gemachten Angaben während der Bestellung zu überprüfen. Abweichungen zwischen Angebot und Auftragsbestätigung muss der Kunde unverzüglich dem Veranstalter mitteilen.
4. Der Kunde haftet für alle Verpflichtungen von mit angemeldeten Teilnehmern aus dem Vertrag.

## § 3 Bezahlung und Auftragsbestätigung

1. Bei Verfügbarkeit schuldet der Kunde dem Veranstalter den vollen Betrag für alle von ihm reservierten Plätze und verpflichtet sich zur unverzüglichen Bezahlung ohne Abzüge.
2. Die Bezahlung erfolgt online per Lastschriftverfahren unmittelbar nach Zusendung der Auftragsbestätigung.

## § 4 Rücktritt durch Kunden und Umbuchung

1. Der Kunde kann bis Beginn der Veranstaltung jederzeit durch schriftliche Erklärung gegenüber dem Veranstalter vom Vertrag zurücktreten bzw. umbuchen.
2. Eine Umbuchung ist jedoch nur möglich, wenn im gewünschten Neutermine noch Plätze für Kunden zur Verfügung stehen.
3. Im Falle eines Rücktritts oder Umbuchung durch den Kunden fallen folgende Kosten für den Kunden an:

ab dem Tag der Buchung der Veranstaltung: Kosten i. d. H. von 30% des Rechnungsbetrags  
bis 45 Tage vor Beginn der Veranstaltung: Kosten i. d. H. von 50% des Rechnungsbetrags  
bis 21 Tage vor Beginn der Veranstaltung: Kosten i. d. H. von 100% des Rechnungsbetrags.

Veranstalter bzw. Kunden steht der Nachweis zu, dass der tatsächlich zu leistende Betrag höher bzw. niedriger ist als die vorstehende Pauschalierung. Bei Rücktritt ist die Benennung von Ersatzteilnehmern möglich. In einem solchen Fall fallen für den Kunden keine weiteren Kosten an.

## § 5 Rücktritt durch den Veranstalter

1. Der Veranstalter kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Kunde den ihm per Auftragsbestätigung mitgeteilten Preis nicht bis spätestens 21 Tage vor Beginn der gebuchten Veranstaltung geleistet hat. Die

Rechtsfolgen für den Fall des Rücktritts des Veranstalters aus diesem Grund entsprechen denjenigen des Rücktritts des Kunden in § 4.

2. Der Veranstalter kann außerdem bei Nichterreichen einer Mindestteilnehmerzahl pro Veranstaltung von 10 Personen vom Vertrag zurücktreten.
3. Der Veranstalter ist in diesem Fall verpflichtet, dem Kunden gegenüber die Absage der Veranstaltung unverzüglich schriftlich zu erklären, sobald feststeht, dass der Veranstaltung wegen Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl nicht durchgeführt wird.
4. Im Falle des Rücktritts durch den Veranstalter infolge Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird dem Kunden ein Ersatztermin genannt bzw. für den Fall, dass der Kunde den Ersatztermin nicht wahrnehmen kann, dem Kunden eine Gutschrift in Höhe des Rechnungsbetrages erteilt.
5. Im Falle einer Verhinderung von Bio Spitzenkoch Stefan Walch infolge höherer Gewalt wird der Kurs vom Küchenchef des Kochstudio Gewölbekeller „Catering & Events“ abgehalten. Die Abwesenheit von Stefan Walch infolge höherer Gewalt führt zu keiner Minderung des für den Kurs vereinbarten Preises.

## **§ 6 Haftung**

1. Der Kunde nimmt an der jeweiligen Veranstaltung auf eigene Gefahr teil. Gleiches gilt für von ihm mitangemeldete Personen.
2. Unverträglichkeiten bzw. Allergien im Hinblick auf bestimmte Lebensmittel und/oder Gewürze (auch von mitangemeldeten Personen) sind dem Veranstalter rechtzeitig vorab mitzuteilen.
3. Die Haftung des Veranstalters ist ausgeschlossen, soweit ein Schaden des Kunden nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Veranstalters oder seiner Erfüllungsgehilfen beruht. Bei einer Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Kunden haftet der Veranstalter entsprechend der gesetzlichen Vorschriften.
4. Der Kunde haftet für von ihm verursachte Schäden des Veranstalters bzw. von ihm verursachte Schäden anderer an der jeweiligen Veranstaltung teilnehmender Personen.

## **§ 7 Ausschluss von Veranstaltungen**

Der Veranstalter behält es sich vor, Kunden von der Veranstaltung auszuschließen, deren Gesundheitszustand eine Einhaltung der Hygienevorschriften gefährdet erscheinen lässt. Hierzu zählen insbesondere Kunden mit offenen Wunden an Händen oder Armen, sowie Kunden mit Fieber und/oder Husten und/oder Schnupfen oder möglicherweise ansteckenden Krankheiten.

## **§ 8 Datenschutz**

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogene Daten, gleich ob sie von Stefan Walch selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

## **§ 9 Schlussbestimmungen**

1. Bild- oder Tonaufnahmen während der Veranstaltung können nur mit Zustimmung des Veranstalters sowie der anderen Teilnehmer der jeweiligen Veranstaltung gemacht werden.
2. Sollten Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Vielmehr gilt anstelle jeder unwirksamen Bestimmung eine dem Zweck der Vereinbarung entsprechende oder zumindest nahekommende Ersatzbestimmung, wie sie die Unwirksamkeit der Bestimmung gekannt hätten. Gleiches gilt für Lücken.