



## LIEBES EHRENKIND,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Location und unseren Dienstleistungen der EventKantine Berlin.

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihres großen Tages unterstützen zu dürfen. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Geburtstags-/ Jubiläumspauschale 2018/2019 vor, welche wir auf Basis unserer langjährigen Erfahrung und nach intensivem Austausch mit unserem Event- und Catering-Team, für Sie kreiert und konzipiert haben.

In der EventKantine Berlin finden Sie alles vor, was Sie für Ihren großen Tag benötigen. Nutzen Sie die Vorteile, die Ihnen eine außergewöhnliche Location, eine lückenlose Beratung, Planung, Durchführung, perfekter Service und nicht zuletzt unser eingespieltes Eventteam bietet.

Geben Sie sich ganz der Vorfreude und dem Genuss hin, denn Sie müssen sich um nichts kümmern.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen in die weitere Planung für Ihre Feierlichkeit gehen zu dürfen und wir freuen uns auf Ihren Besuch in der EventKantine Berlin.

Ihr EventKantine Berlin Team  
[www.eventkantine-berlin.de](http://www.eventkantine-berlin.de)



## DIE LOCATION

Ob Geburtstag, Hochzeitsfeier, Sommerfest oder Tagung - die EventKantine ist der ideale Ort zur Umsetzung Ihrer Veranstaltung von 50 bis 500 Personen. Wo einst bis zu eintausend Mitarbeiter der Orenstein & Koppel AG versorgt wurden, fanden die Genussbotem eine ideale Event-Location. Mit dem Charme der frühen 90er Jahre, bietet dieses Industriegebiet einen außergewöhnlichen Veranstaltungsort. In ruhiger und dennoch verkehrsgünstiger Lage, wird jede Veranstaltung ein unvergessliches Ereignis. Um auch Ihre Feier zu einem einzigartigen und unvergesslichen Tag werden zu lassen, bieten wir Ihnen eine einzigartige Location zu unschlagbaren Konditionen an.

Wir bieten Ihnen unsere Geburtstags-/ Jubiläumspauschale 2018/2019 zu folgendem Pauschalpreis an:

30 - 60 Personen	:	72,00 Euro brutto pro Person		Kind, 6 - 12 Jahre = 36,00 Euro brutto
61 - 120 Personen	:	62,00 Euro brutto pro Person		Kind, 6 - 12 Jahre = 31,00 Euro brutto
mehr als 120 Personen	:	Sprechen Sie uns gerne an!		

## LEISTUNGEN DER GEBURTSTAGS- / JUBILÄUMSPAUSCHALE

Veranstaltungsdauer	:	7 Stunden (z.B. 19.00 - 02.00 Uhr)
Getränkepauschale	:	7 Stunden Wein, Bier, Sekt, Softgetränke, Filterkaffee & Tee
Speisenkonzept	:	Festliches Flying oder Buffet   Optional American Barbecue
Mobiliar	:	Mischbestuhlung (Loungemobiliar, Stehtische mit Stretchhussen, Tafeln mit Tischdecken)
Personal	:	Personal für die Veranstaltung inklusive Auf-/Abbau (Veranstaltungsleitung, Service-, Küchen-, Logistik-, Sicherheits- und Barpersonal)
Location & Technik	:	Raummierte, Tanzfläche, Musik-Hausanlage, Nebenkosten und Reinigung



## GETRÄNKE

Folgende Getränke sind in der Getränkepauschale (7 Stunden) enthalten:

### SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Apfelsaft, Orangensaft, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite

### BIER

Quartiermeister Bier und Jever Fun alkoholfrei

### SCHWAUMWEIN UND WEINE

#### SCHAUMWEIN | CAVA BLANCO BRUT „EL MIRACLE“

Macabeo & Chardonnay – Vicente Gandia – Valencia (Spanien)

Ein Goldgelb, dieser herrliche spanische Schaumwein besticht durch eine samtige Honignote. Am Gaumen, erfrischend und fruchtig.

#### WEISSWEIN | CAL Y CANTO

Verdejo – Bodegas Isidro Milagro – Tierra de Castilla (Spanien)

Frischer, rassiger und fruchtiger Weisswein mit Aromen nach weissen Blüten, Zitrusfrüchten und frischem Heu. Frisch auf der Zunge bei mittlerer, angenehmer Säure. Gute Balance zwischen Frucht und Struktur.

#### ROTWEIN | CAL Y CANTO

Tempranillo Merlot Syrah – Bodegas Isidro Milagro – Tierra de Castilla (Spanien)

Brilliant, dunkelrote Farbe. Würzige und fruchtige Noten nach Brombeere, Kirsche und weissem Pfeffer. Auf der Zunge saftig-frisch bei rundem Gesamteindruck und mittlerem Körper. Würzige Aromen. Rundes Finale.

### HEISSGETRÄNKE

Filterkaffee, Teeauswahl



## SPEISEN

Auf den folgenden zwei Seiten haben wir Ihnen ein feierliches und genussvolles Speisenkonzept kreiert. Sie haben die Wahl einem festlichen Buffet oder einem Mix aus Flying Buffet und Classic Buffet.

### FESTLICHES BUFFET | MIX AUS FLYING UND BUFFET

#### KALTE SPEISEN

grüner Salat im Schüttelglas | Condiments | zwei diverse Dressings  
Tomaten Brotsalat | Basilikum | Passionsfrucht  
Kartoffel-Gurkensalat | Kalbsboulette  
Landschinken | Birnen-Zwiebelchutney | Gartenkresse

#### WARME SPEISEN

Gefüllte Hähnchenbrust | Gartengemüse | gratinierte Kartoffeln  
Gnocchi | Walpilz-Limonensauce | Mandelcrunch  
Glattbuttröllchen | Tomaten-Karottengemüse | Dillsauce | Kreuzkümmelreis

#### DESSERT

Vanille Creme Brûlée | rote Beeren  
Schokoladen-Brownie



## AMERICAN SMOKING BARBECUE

Optional bieten wir Ihnen ein Original American Smoking Barbecue an. Für diese Alternative sehen wir folgendes Speisenkonzept für Sie vor:

### TEXAS STYLE BRISKET

In einer Mischung aus Buchen- und Kirschholz wird die schmackhafte Rinderbrust circa 12 bis 20 Stunden nach amerikanischer Familientradition „smoked“. Das Texas Style Brisket gilt als Königsdisziplin beim American BBQ und wird üblicherweise wie ein Braten live tranchiert oder als Fleisch-Komponente in einem Burger/Sandwich präsentiert.

### PULLED PORK

Ebenfalls zur Holy Trinity des American BBQ gehört das Pulled Pork. In einer Mischung aus Buchen- und Kirschholz wird die Schweineschulter circa 10 bis 15 Stunden „smoked“. Das Fleisch wird traditionell „pulled“ und auf Buns mit BBQ Sauce und Coleslaw als Burger/Sandwich präsentiert.

### BABY BACK RIBS

Die glazed Kansas City Style Baby Back Ribs werden in einer Mischung aus Buchen- und Kirschholz circa 4 bis 6 Stunden „smoked“. Im Anschluss werden die Ribs mit einer hausgemachten Sweet Whisky Glaze veredelt und kurz gegrillt. Traditionell werden die Ribs als ganze Leiter, Racks, Slabs oder sogar in einzelnen Knochen geteilt und präsentiert.

Smoked Lachs im Bananenblatt

Cole Slaw | Caesar Salad

Cornbread | Sweet Potato Auflauf | Marshmallow | Honig | Pekannüsse

Mac & Cheese | Baked Beans

John's BBQ Sauce | Sweet Whiskey Glaze | Gravy | Guacamole | Chimichurri

Chocolate Brownie

American Cheesecake





## PERSONAL

Die Genussboten verfügen über eine große Anzahl von fachlich geschultem Service- und Barmitarbeitern, Köchen sowie Logistikern. Freundlich und charmant kümmern diese sich um das Wohl Ihrer Gäste.

Wir planen zum Auf- und Abbau, sowie zu Ihrer Veranstaltung mit einer ausreichenden Anzahl an Personal.

## MOBILIAR // EQUIPMENT // DEKORATION

Natürlich stellen wir Ihnen ebenso das passende Mobiliar und Equipment für Ihre Veranstaltung bereit.

Im Einzelnen sind dies:

- » Geschirr- und Gläserpauschale
- » Küchenequipment
- » Serviceequipment
- » Bar inklusive Equipment
- » Digitale Barkarten und Speisenkarten inklusive Grafikerstellung
- » Loungemobiliar
- » Stehtische mit schwarzer Stretchhülle
- » Tafeln für 50 Personen mit weißer Tischdecke
- » Outdoor Bereich



## UPGRADES \ OPTIONAL

American Barbecue	:	12,00 € pro Person inklusive 2,5 Stunden Cateringzeit & BBQ Station
Verlängerungsstunde	:	10,00 Euro pro Person pro angefangener Stunde Geburtstagspauschale Normal
Shuttle Service (Mini-Bus)	:	150,00 Euro (Grundgebühr) + 5,00 Euro pro Person pro Fahrt (maximal 15 Km - Bhf. Zoo) inkl. PKW, Personal, Benzinkosten
DJ   Technik	:	700,00 Euro brutto DJ für den ganzen Abend inkl. DJ-Technik
Jazz Band (Trio)	:	ab 950,00 Euro z. B. 5 Sets à 15 Minuten
Longdrink-Pauschale	:	30,00 Euro pro Person 5 Stunden, Inkl. 3 verschiedenen Spirituosen, Sofgetränke, Personal, Geschirr
Barista	:	550,00 Euro 7 Stunden, Siebträger-Kaffeemaschine, Barista-Arbeitsplatz, Kaffee-/Espressobohnen
Kinder-Entertainment	:	350,00 Euro Aufsichtsperson für 7 Stunden, Kinderspiele
Nachmittags-Empfang	:	10,50 Euro pro Person inklusive Heissgetränke und Kuchenbuffet
Mitternachtssnack	:	5,00 Euro pro Person Currywurst mit ofenfrischem Baguette oder Chili con Carne oder herzhaftes Waffel, Geschirr & Equipment
Fingerfood zum Empfang:	:	9,00 Euro pro Person 3Teile
Dekoration Stehtische:	:	16,00 Euro pro Stehtisch



## Allgemeine Geschäftsbedingungen Catering

### §1 Geltungsbereich, Allgemeine Bestimmungen

- 1.1 Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend „AGB“) finden auf alle Verträge Anwendung, die zwischen Genussboten Catering GmbH, Geschäftsführer Daniel Lemke, Staakenstraße 53-63, 13581 Berlin (nachfolgend „Genussboten Catering“) und dem Kunden über Leistungen eines Caterers zustandekommen.
- 1.2 Die zwischen Genussboten Catering und dem Kunden getroffenen Vereinbarungen ergeben sich ausschließlich aus den AGB, dem Angebot einschließlich der Preiskalkulation im Sinne des § 3.1 sowie der Auftragsbestätigung im Sinne des § 3.2.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden keine Anwendung, auch dann nicht, wenn Genussboten Catering der Einbeziehung nicht ausdrücklich widersprechen. Individualvertragliche Abreden zwischen Genussboten Catering und dem Kunden gehen den AGB vor.
- 1.4 Einige Regelungen der AGB sind nur dann anwendbar, wenn der Kunde Verbraucher i.S.v. § 13 BGB oder Unternehmer i.S.v. § 14 BGB ist. Verbraucher ist, wer Leistungen von Genussboten Catering zu einem Zweck in Anspruch nimmt, der weder der gewerblichen noch selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Unternehmer ist, wer bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung seiner/ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Genussboten Catering weist in dem jeweiligen Einzelfall ausdrücklich auf die eingeschränkte Geltung hin.
- 1.5 Die Vertragssprache ist Deutsch.

### §2 Vertragsgegenstand

- 2.1 Genussboten Catering bietet folgende Leistungen an (nachfolgend „Catering-Leistungen“):
- die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken;
  - die Bereitstellung von Personal;
  - die Bereitstellung von Equipment; und
  - die Organisation eines Entertainment Programms (z.B. Engagement eines DJs, Miete, Auf- und Abbau von Lichtanlagen).
- 2.2 Genussboten Catering kann die Catering-Leistungen auch durch die Einschaltung von Hilfspersonen ausführen lassen. Eine vollständige Übertragung der Catering-Leistungen auf einen Dritten ist ausgeschlossen, es sei denn der Kunde stimmt einer solchen Übertragung zu.

### §3 Vertragsschluss

- 3.1 Genussboten Catering unterbreitet Interessenten auf der Grundlage der ihnen zur Verfügung gestellten Informationen (Teilnehmerzahl, Art der gewünschten Leistungen, Veranstaltungsort, u.a.) ein schriftliches Angebot einschließlich einer Preiskalkulation (gemeinsam nachfolgend „Angebot“). Genussboten Catering ist an das Angebot bis zu dem in dem Angebotsschreiben genannten Zeitpunkt gebunden.
- 3.2 Der Kunde nimmt das Angebot an, indem er es unterschrieben und mit Datum versehen an Genussboten Catering zurückschickt (nachfolgend „Auftragsbestätigung“). Mit Zugang der Auftragsbestätigung kommt der Vertrag zwischen Genussboten Catering und dem Kunden zustande.
- 3.3 Wünscht der Kunde eine Aufstockung der Teilnehmerzahl hat er dies Genussboten Catering bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn in Textform (z.B. per E-Mail) mitzuteilen. Eine Vertragsanpassung findet jedoch nur statt, wenn und insoweit Genussboten Catering die Aufstockung in Textform bestätigen (im Folgenden „Vertragsanpassung“). Im Falle einer Reduzierung der dem Angebot zugrunde gelegten Teilnehmerzahl findet § 8 Anwendung.

### §4 Leistungen Genussboten Catering

- 4.1 Genussboten Catering erbringt die Catering-Leistungen in dem aus dem Angebot und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung ersichtlichen Umfang. Leistungsort ist der in dem Angebot genannte Veranstaltungsort (nachfolgend „Veranstaltungsort“).
- 4.2 Zur Durchführung des Vertrages stellt Genussboten Catering dem Kunden die in dem Angebot aufgeführten Möbel, Geschirr, Gläser und sonstiges Zubehör (im Folgenden „Equipment“) mitzueilen zur Verfügung. Die von Genussboten Catering angebotenen Speisen und Getränke werden ausschließlich auf und in dem Equipment angerichtet und serviert, soweit Genussboten Catering und der Kunde keine abweichende Vereinbarung getroffen haben. Die Reinigung des Equipments erfolgt durch Genussboten Catering.
- 4.3 Die Standzeit von Buffets ist auf maximal drei Stunden begrenzt. Dies entspricht geltenden Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung und den Qualitätsstandards von Genussboten Catering.

### §5 Pflichten des Kunden

- 5.1 Der Kunde wird rechtzeitig die für die Durchführung der Veranstaltung erforderlichen behördlichen Genehmigungen einholen und Genussboten Catering auf Verlangen vorlegen. Dazu gehören auch die für den Veranstaltungsort erforderlichen Zutritts-, Einfahrts- und Parkgenehmigungen. Die für die Einholung der Genehmigungen anfallenden Kosten trägt der Kunde.
- 5.2 Der Kunde ist zur Nutzung des Equipments nur für die Dauer der in dem Angebot genannten Veranstaltung und am Veranstaltungsort berechtigt. Die Nutzung hat fachgerecht zu erfolgen. Der Kunde haftet für Verlust und Beschädigung des Equipments durch ihn selbst, seine Gäste oder in seinem Auftrag handelnde Dritte nach den gesetzlichen Vorschriften.
- 5.3 Der Kunde wird keine eigenen Speisen und Getränke zum Veranstaltungsort mitbringen, dort anbieten oder selbst konsumieren, es sei denn der Kunde und Genussboten Catering haben etwas Anderes vereinbart.
- 5.4 Die Entsorgung des Cateringabfalls erfolgt durch Genussboten Catering.

### §6 Preise

- 6.1 Der Gesamtpreis der Catering-Leistungen ergibt sich aus dem Angebot und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung. Es handelt sich um den Brutto-Gesamtpreis einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gemäß § 3 gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Soweit der Kunde zusätzliche Catering-Leistungen von Genussboten Catering in Anspruch nimmt, werden diese gesondert berechnet.
- 6.2 Mit Ausnahme der Getränke verstehen sich die in der Preiskalkulation dargelegten Mengen als Mindestabnahmemengen, d.h. dass der Kunde den Preis auch dann zu zahlen hat, wenn der tatsächliche Verbrauch hinter dem geschätzten Verbrauch zurückbleibt. Nach Erreichen der Mindestabnahmemenge werden sämtliche Catering-Leistungen anhand des angegebenen Listenpreises nach realem Verbrauch abgerechnet. Sollen Getränke nur in beschränkter Menge ausgeschenkt werden, hat der Kunde dies Genussboten Catering spätestens mit Auftragsbestätigung gemäß § 3.2 mitzuteilen.

### §7 Zahlungsbedingungen

- 7.1 Genussboten Catering ist berechtigt, von dem Kunden eine Anzahlung in Höhe von 50% der in der Preiskalkulation angegebenen Brutto-Gesamtpreis (nachfolgend „Bestellwert“) zu fordern (nachfolgend „Anzahlung“). Die Anzahlung ist 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig.
- 7.2 Nach Durchführung des Caterings stellt Genussboten Catering dem Kunden die erbrachten Catering-Leistungen auf der Grundlage des Angebots und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung in Rechnung. Der ermittelte Rechnungsbetrag ist abzüglich der Anzahlung innerhalb von 10 Werktagen ab Rechnungsstellung durch Überweisung auf das in der Rechnung angegebene Konto zu begleichen.
- 7.3 Kommt der Kunde in Zahlungsverzug, ist Genussboten Catering berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 9 %-Punkten über dem Basiszinssatz geltend zu machen, es sei denn der Kunde ist Verbraucher. In diesem Fall betragen die Verzugszinsen 5 %-Punkte über dem Basiszinssatz. Genussboten Catering behält sich den Nachweis eines höheren Schadens vor.
- 7.4 Gegenüber der Zahlungsforderung von Genussboten Catering darf der Kunde nur mit

von Genussboten Catering unbestrittenen oder gegen Genussboten Catering rechtskräftig festgestellten Forderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht darf der Kunde nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

7.5 Genussboten Catering ist berechtigt, Zahlungen zunächst auf ältere Verbindlichkeiten des Kunden anzurechnen. Werden außer dem Preis für die Catering-Leistungen (nachfolgend „Hauptforderung“) auch Kosten und Zinsen geschuldet, so ist Genussboten Catering berechtigt, eingehende Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

### §8 Kündigung, Pauschalvergütung

- 8.1 Die in dem Angebot genannten Teilnehmerzahlen sind verbindlich. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl nach Vertragsschluss ist nicht möglich.
- 8.2 Kündigt der Kunde den Vertrag ganz oder teilweise durch eine Absage der Veranstaltung oder Reduzierung der Teilnehmerzahl (nachfolgend „Stornierung“), steht Genussboten Catering eine pauschalierte Vergütung für bis zum Zeitpunkt der Stornierung bereits erbrachten Leistungen und Aufwendungen zu, wobei er sich dasjenige anrechnen lassen muss, was er infolge der Stornierung an Aufwendungen erspart oder durch anderweitige Verwendung seiner Arbeitskraft erwirbt oder zu erwerben böswillig unterlässt (nachfolgend „Pauschalvergütung“).
- 8.3 Grundlage der Berechnung der Pauschalvergütung ist die in dem Angebot ausgewiesene Bestellwert im Sinne des § 7.1. Die Pauschalvergütung beträgt bei
- Stornierung bis zu 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 40 % des Bestellwertes; und
  - Stornierung bis zu 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75 % des Bestellwertes; und
  - Stornierung bis zu 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn einschließlich des Veranstaltungstags: 90 % des Bestellwertes.
- 8.4 Im Falle einer teilweisen Stornierung beziehen sich die Prozentangaben jeweils auf den Bestellwert des nicht erbrachten Teils der vertraglich vereinbarten Catering-Leistungen. Eine bereits geleistete Anzahlung wird mit der Pauschalvergütung verrechnet. Genussboten Catering hat das Recht, nachzuweisen, dass ihnen höhere Aufwendungen entstanden sind. Der Kunde hat das Recht, nachzuweisen, dass Genussboten Catering keine Aufwendungen erbracht haben oder die Aufwendungen nicht dem Bestellwert entsprechen.
- 8.5 Die Kündigung gemäß § 8.2 bedarf der Textform. Maßgeblich ist der Zugang der Kündigungserklärung bei Genussboten Catering.

### §9 Leistungshindernisse

- 9.1 Lieferungs- oder Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund von Ereignissen, die außerhalb des Einflussbereiches von Genussboten Catering liegen und Genussboten Catering die Erbringung ihrer Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hat Genussboten Catering nicht zu vertreten.
- 9.2 Soweit sich Genussboten Catering zur Erbringung der Catering-Leistungen selbst von einem Dritten (nachfolgend „Lieferant“) mit Lebensmitteln für die Zubereitung von Speisen beliefern lassen, diese Lieferung ausbleibt und die benötigten Lebensmittel auch anderweitig nicht mit zumutbarem Aufwand beschafft werden können, behält sich Genussboten Catering vor, die vertraglich vereinbarten Speisen durch vergleichbare Leistungen zu ersetzen. Dieser Selbstbelieferungsvorbehalt gilt nur dann, wenn Genussboten Catering das Ausbleiben der Anlieferung nicht zu vertreten hat. Genussboten Catering hat das Ausbleiben der Anlieferung nicht zu vertreten, soweit rechtzeitig mit dem Lieferanten ein sog. kongruentes Deckungsgeschäft zur Erfüllung der Vertragspflichten abgeschlossen wurde.

### §10 Gewährleistung, Rügeobliegenheit

- 10.1 Soweit nachfolgend nicht abweichend geregelt, richtet sich die Sach- oder Rechtsmängelhaftung von Genussboten Catering nach den gesetzlichen Vorschriften.
- 10.2 Ist der Kunde Unternehmer, so hat er offensichtliche Mängel der Leistung unverzüglich mündlich und spätestens innerhalb von zwei Wochen schriftlich bei Genussboten Catering anzuzeigen. Eine verspätete Rüge führt zum Ausschluss der Gewährleistung und Haftung von Genussboten Catering.
- 10.3 Versteckte Mängel sind Genussboten Catering von dem Kunden, der Unternehmer ist, unverzüglich nach Entdeckung des Mangels, spätestens jedoch innerhalb von drei Tagen nach Kenntniserlangung anzuzeigen.
- 10.4 Genussboten Catering haftet nicht für eine unsachgemäße Aufbewahrung und Handhabung der gelieferten Speisen und Getränke durch den Kunden oder von ihm beauftragte Dritte.

### §11 Haftung

- 11.1 Genussboten Catering haftet für Schäden unbeschränkt, soweit die Schadensursache auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Genussboten Catering, eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht. Für fahrlässiges Verhalten haftet Genussboten Catering nur bei Verletzung einer Pflicht, deren Erfüllung für die Erreichung des Vertrages zweckwesentlich ist und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalpflicht), soweit Genussboten Catering nach den bei Vertragsschluss bekannten Umständen typischerweise mit den verursachten Schäden rechnen mussten. Im Übrigen ist die Haftung von Genussboten Catering – auch für Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen – ausgeschlossen.
- 11.2 Die in § 11.1 vorgesehene Haftungsausschlüsse und -begrenzungen gelten nicht bei der Verletzung von Leben, Gesundheit oder Körper, für einen Mangel nach Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit des Produktes sowie für arglistig verschwiegene Mängel. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

### §12 Datenschutz

Genussboten Catering erhebt und speichert Daten des Kunden, die für die Geschäftsabwicklung notwendig sind. Bei der Verarbeitung der personenbezogenen Daten beachtet Genussboten Catering die gesetzlichen Bestimmungen.

### §13 Änderungen der AGB

Genussboten Catering ist jederzeit berechtigt, Änderungen der AGB vorzunehmen, sofern nicht wesentliche Regelungen des Vertragsverhältnisses (insbesondere Art und Umfang, Laufzeit, Kündigung) umfasst sind. Die geänderten Bedingungen werden dem Kunden in Textform mindestens sechs Wochen vor Inkrafttreten bekanntgegeben. Die Änderungen gelten als genehmigt, wenn der Kunde diesen nicht innerhalb von sechs Wochen nach Zugang der Mitteilung widerspricht. Bei Ausübung des Widerspruchsrechts werden die Änderungen nicht Vertragsbestandteil und der Vertrag wird unverändert fortgesetzt. Das Kündigungsrecht bleibt hiervon unberührt.

### §14 Anwendbares Recht

Auf die AGB und die zwischen dem Kunden und Genussboten Catering bestehende Vertragsbeziehung findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Die Anwendung des deutschen-internationalen Privatrechts sowie des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

### §15 Schlussbestimmungen

- 15.1 Änderungen und Ergänzungen der AGB bedürfen der Textform.
- 15.2 Sollten einzelne Bestimmungen der AGB unwirksam sein, berührt dies die Wirksamkeit der AGB im Übrigen nicht.
- 15.3 Ist der Kunde Kaufmann, wird als Gerichtsstand für alle zwischen dem Kunden und Genussboten Catering erwachsenden Streitigkeiten Berlin vereinbart. Für den Fall, dass die Streitigkeit in die sachliche Zuständigkeit der Amtsgerichte fällt, ist das Amtsgericht Berlin-Mitte zuständig.