

Anlage 3

Cateriing-Konzessionsvertrag für die eventfabrik33

§ 1 Vertragsparteien

Zwischen

event trend GmbH  
Steffen Walden  
Reutackerstrasse 44  
79591 Eimeldingen

nachfolgend Vermieter genannt und

(Name, Adresse, Telefon, E-Mail)

.....  
.....  
.....  
.....

nachfolgend Gastronom genannt

ist folgender Vertrag vereinbart:

§ 0 Präambel

Wesentlichen Anteil am hohen Leistungsniveau des Vermieters, damit auch am einzigartigen Renommee der Marke „eventfabrik33“, tragen dessen langjährige Caterer Partner mit der beeindruckenden Qualität ihrer Produkte. Der Vermieter kennt dieselben und arbeitet nicht zuletzt im Servicebereich professionell und vertrauensvoll mit seinen Partnern zusammen. Auf Grund aktueller Datenschutzbestimmungen ersetzt der vorliegende Vertrag alle zuvor abgeschlossenen Caterer – Konzessionsverträge.

§ 1 Bewirtschaftungsgegenstand

1.1 Gegenstand dieses Caterer-Konzessionsvertrages ist die jeweils zwischen Vermieter und Veranstalter / Kunden, im Folgenden kurz Mieter genannt, geschlossene Nutzungsvereinbarung, die einen Mietvertrag mit eingeschlossenem Dienstleistungsvertrag begründet.

1.2 Der Vermieter überträgt dem Gastronomen das Recht zur gastronomischen Bewirtung in der eventfabrik33. Die dafür erforderlichen Räume, Flächen und Gerätschaften (Küche, Kühlraum, Flächen für den Aufbau eines Buffets, Mobiliar), soweit vom Mieter gewünscht auch im Außenbereich, werden dem Gastronomen zur Bewirtschaftung überlassen.

1.3 Das Recht zur gastronomischen Bewirtung gilt nur soweit, wie für die jeweilige Veranstaltung eine Bewirtung durch den Mieter nachgefragt wird. Für den Mieter besteht kein Bewirtschaftungszwang. Ebenso ist der Gastronom in seiner Entscheidung frei, ob und inwieweit er auf eine Kundenanfrage hin, Bewirtungsleistungen zu erbringen, bereit ist. Die Vergabe und Belegung der Räume ist ausschließlich Sache des Vermieters.

## § 5 Bewirtschaftung

5.1 Zur Abstimmung über den Verlauf der Veranstaltung ist ein Vertreter des Vermieters mit einzubeziehen, um organisatorische Fragen (Aufbau, Dekoration, Bestuhlung, zeitlicher Ablauf, Abbau usw.) zu koordinieren. In aller Regel ist dies die Fachkraft VVO („verantwortlich vor Ort“) des Vermieters, die Kontakt mit dem Mieter unterhält und mit dem Gastronomen in Kontakt tritt.

5.2 Sämtliche behördlichen Auflagen und Genehmigungen, insbesondere die gaststättenrechtliche Gestattung, sind Sache des Gastronomen. Er ist verpflichtet, alle einschlägigen Vorschriften und behördliche Auflagen zur Führung eines Gastronomiebetriebes zu beachten. Der Gastronom ist besonders dazu verpflichtet, die Vorschriften und Gesetze der Hygiene und des Lebensmittelrechts zu befolgen, insbesondere die Kennzeichnung für Zusatzstoffe zu beachten, der auf dem Buffet z.B. mit kleinen Tafeln zum Beschriften Genüge getan werden kann.

5.3 Eine Ausstattung mit eigenem Equipment wie Teller, Gläser, Besteck, Mobiliar (Tische, Stühle, Lounge Mobiliar), Tischwäsche, Stuhlhussen, Pflanzen sowie Cateringtechnik ist nicht zulässig. Diese können ausschließlich über den Vermieter bezogen werden. Die Verwendung von Einweggeschirr ist untersagt.

5.4. Softgetränke, Bier und Kaffee müssen vom Cateringbetrieb oder vom Mieter über den Vermieter bezogen werden. Sekt, Wein und andere Alkoholika können auf Wunsch angeboten oder auch selbst mitgebracht werden.

5.5 Für die Reinigung vorhandener Behältnisse oder sonstigen Equipments des Gastronomen ist allein der Gastronom verantwortlich. Eine Reinigung vor Ort ist ausgeschlossen. Sondervereinbarungen mit der Fachkraft VVO nach Abschnitt 5.1 sind möglich.

5.6 Bleibt Equipment des Gastronomen nach Ablauf der Bewirtung zurück, wird mit der Fachkraft VVO nach Abschnitt 5.1 ein Termin zur Abholung vereinbart.

5.7 Anfallende Speisereste und Küchenabfälle sind unter Beachtung der jeweils gültigen Abfallwirtschaftssatzung vom Gastronomen zu entsorgen.

5.8 Der Gastronom ist verpflichtet, alle Betriebsvorrichtungen bzw. Anlagen der Küche sowie das Groß- und Kleininventar mit besonderer Sorgfalt unter Beachtung aller Forderungen der Hygieneverordnung zu reinigen und in gebrauchsfertigem Zustand zurückzugeben. Dies gilt nicht für gesondert vom Vermieter bestellte Mietgeräte etc. in welchen die Reinigung inbegriffen ist. Schäden durch unsachgemäße Handhabung der Betriebsvorrichtungen bzw. Anlagen und des Groß- und Kleininventars sind in gleicher Art und Güte zu ersetzen oder auf Verlangen des Vermieters mit dem Wert zu begleichen, der den Wiederbeschaffungskosten entspricht. Entsprechendes gilt für den Verlust von Groß- und Kleininventar. Die Haftung entfällt, wenn der Gastronom nachweist, dass diese nicht von ihm, seinen Mitarbeitern oder von ihm beauftragten sonstigen Dritten verursacht worden sind.

## § 6 Haftung

6.1 Der Gastronom stellt den Vermieter von allen Schadenersatzansprüchen frei, die von Dritten im Zusammenhang mit dessen Bewirtung gegen den Vermieter geltend gemacht werden. Der Gastronom haftet für die von ihm erbrachten Leistungen nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften.

6.2 Der Vermieter übernimmt im Rahmen dieses Vertrages keine zusätzlichen Verkehrssicherungs- und Schutzpflichten zugunsten der Betriebsangehörigen des Gastronomen oder sonstigen vom Gastronomen beauftragten Dritten.

## § 7 Versicherungen

Der Gastronom verpflichtet sich, alle im Zusammenhang mit diesem Vertrag erforderlichen Versicherungen abzuschließen, insbesondere eine allgemeine Betriebshaftpflichtversicherung. Alle Versicherungen müssen ausreichende Deckung gewähren. Der Abschluss dieser Versicherung und die Prämienzahlung sind dem Vermieter gegenüber auf Verlangen zu belegen.

## § 8 Hausordnung

Die Hausordnung der eventfabrik33 ist auch für den Gastronom verbindlich. Insbesondere verpflichtet sich der Gastronom zur Beachtung folgender ausgewählter Punkte: 1. Im gesamten Haus gilt ein absolutes Rauchverbot. 2. Für die gesamte Elektrik im Küchenbereich gelten Einschränkungen. Diese sind bei der Fachkraft VVO nach Abschnitt 5.1 zu erfragen. 3. Der Gastronom hat dafür Sorge zu tragen, dass sein Personal keine weiteren als die betrieblich notwendigen Räumlichkeiten betritt. 4. Der Vermieter wird ausdrücklich von jeder Haftung aus Unfällen im Außenbereich, insbesondere an Spielgeräten, freigestellt. 5. Beanstandet der Vermieter Hygiene und Sauberkeit des vom Gastronomen verwendeten und im Eigentum des Vermieters befindlichen Inventars oder sind sonstige vom Gastronomen verursachte Verschmutzungen in Küche und den Räumlichkeiten zu entfernen, wird dem Gastronomen eine Frist gestellt, innerhalb der er den Mangel zu beheben hat. Andernfalls übernimmt der Vermieter die Reinigung und stellt diese mit den entstandenen Kosten bzw. dem Stundensatz seines Servicepersonals dem Gastronomen in Rechnung. 6. Sämtliche für die Veranstaltung bereitgestellten Gläser, Teller, Besteckteile sowie weitere Bestandteile des Table Tops sind nach der Veranstaltung wieder ungeräumt (von groben Speiseresten befreit) in die dafür vorgesehenen Transportbehältnisse einzuräumen. Kommt der Gastronom dieser Pflicht nicht nach oder ist das Material falsch in die Behältnisse einsortiert, kann der Vermieter die Arbeitszeit für das Umsortieren in Rechnung stellen.

## § 9 Erhebung, Verarbeitung und Nutzung

Der Vermieter erhebt bei Vertragsabschluss Daten des Mieters. Zum einen sind dies dessen Name und dessen Adresse, sowie Kontaktdaten zur Einrichtung eines reibungslosen Kundenkontakts: Telefonkontakte, sowie Mailadressen des Mieters. Nach Kenntnis des vom Mieter gewählten Caterers, sowie des gewählten Weinguts bekommen diese Partner der eventfabrik33 ausschließlich solche Daten übermittelt, die zur Ausführung der vom Mieter beim Partner getätigten Bestellung unerlässlich

sind: Name und Adresse des Mieters, Zeit und Umfang des Mieterauftrags. Daten des Mieters werden automatisch bearbeitet.

#### § 10 Vertragsdauer, Kündigung

10.1 Dieser Vertrag tritt am 01. Januar 2022 in Kraft und ist auf unbestimmte Zeit abgeschlossen. Er ersetzt alle diesbezüglich evtl. bisher abgeschlossenen Vereinbarungen. Der Vertrag ist von beiden Parteien mit einer Frist von 6 Monaten zum Ende eines jeden Kalenderjahres kündbar.

10.2 Das Vertragsverhältnis kann nach erstmaliger schriftlicher Abmahnung von jedem Teil aus wichtigem Grund ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist außerordentlich gekündigt werden. Dazu zählen insbesondere die Nichteinhaltung von Verpflichtungen aus diesem Vertrag und nicht vertragsgemäße Abrechnungen von Vergütungen, sofern die jeweiligen Verstöße nicht bloß geringfügig sind.

10.3 Die Kündigung bedarf der Schriftform.

#### § 11 Schriftform, Teilunwirksamkeit, Gerichtsstand

11.1 Änderungen oder Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform, ebenso allfällige Nebenabreden zu besonderen Dienstleistungen.

11.2 Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages ganz oder teilweise unwirksam sein oder ihre Rechtswirksamkeit später verlieren, so soll hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt werden. Anstelle der unwirksamen Bestimmung gelten die gesetzlichen Vorschriften.

11.3 Der hier vorgelegte Caterer Konzessionsvertrag wird nach erfolgter Wahl des Mieters für den Gastronomen in Kopie Bestandteil der Nutzungsvereinbarung zwischen Vermieter und Mieter.

11.4 Sofern der Gastronom Kaufmann ist, ist der Geschäftssitz des Vermieters Gerichtsstand; der Vermieter ist jedoch berechtigt, den Gastronomen auch an seinem Wohnsitzgericht zu verklagen.

Ich habe den Catering-Konzessionsvertrag gelesen und erkläre mich damit einverstanden.

....., den .....

Ort

Datum

Gastronom