

Dem Veranstaltungs- oder Übernachtungsvertrag zwischen der Betreiberin Riemhofer Alter Schlachthof GmbH & Co. KG und dem Veranstalter/ Hotelgast liegen folgende Geschäftsbedingungen zugrunde:

§ 1 Vertragsgegenstand

Die nachfolgenden Geschäftsbedingungen gelten für die Durchführung von Veranstaltungen in den Räumlichkeiten des vom Veranstalter gebuchten Räumlichkeiten nebst Bewirtung & die Übernachtung im Hotel.

§ 2 Vertragsabschluss

Zur Wirksamkeit des Vertragsabschlusses bedarf es der schriftlichen Bestätigung der Buchung durch die Geschäftsleitung der Betreiberin. Ohne diese kann der Veranstalter keine Rechte und Ansprüche gegen die Betreiberin geltend machen.

An den Buchungsauftrag ist der Veranstalter für die Dauer von vier Wochen gebunden.

§ 3 Pflichten der Betreiberin

Die Betreiberin verpflichtet sich, die vertragsgegenständlichen Räumlichkeiten einzurichten, für einen ungestörten Veranstaltungsablauf zu sorgen, sowie die vereinbarte Verköstigung zu gewährleisten. Etwaige Änderungen des Bewirtungsumfanges oder der Leistungserbringung aufgrund des Veranstaltungsablaufes, oder aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse behält sich die Betreiberin vor. Sie ist berechtigt, in einem solchen Falle mit einem der Art und Güte entsprechenden Produkt zu erfüllen. Die Betreiberin verpflichtet sich, im Falle eventueller Reklamation von Hotelzimmern oder Speisen, Nachbesserung zu erbringen. Diese sind während des Aufenthaltes/ der Veranstaltung der Betreiberin oder deren Bediensteten unverzüglich anzuzeigen. Spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden. Der Veranstalter ist berechtigt, bei unmöglicher oder fehlgeschlagener Nachbesserung Minderung zu verlangen.

Weitergehende Gewährleistungsansprüche sowie Schadensersatz gegenüber der Betreiberin sind ausgeschlossen, soweit ein Schaden von ihr oder ihren Bediensteten nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht worden ist.

§ 4 Personal

Im Honorar sind folgende Leistungen enthalten: gesetzliche Sozialabgaben (Arbeitgeberanteile zur Kranken-, Pflege-, Renten- und Arbeitslosenversicherung, Berufsgenossenschaftsbeiträge) Verwaltung und Disposition (Personalplanung, Gehaltsabrechnung und -abwicklung), zusätzliche Haftpflichtversicherung für alle Mitarbeiter.

§ 5 Rechnungsstellung

Restaurant

Die Bezahlung erfolgt direkt im Anschluss an den Restaurantbesuch in Bar, Master-Card, Visa-Card oder EC-Card.

Es wird die fünf Tage vor Veranstaltungstermin bekannt gegeben Personenzahl verrechnet. Zusätzliche Personen werden nachberechnet.

Hotel

Die Bezahlung erfolgt bei Check-In in Bar, Master-Card, Visa-Card oder EC-Card. Kostenübernahmen werden nur schriftlich mit hinterlegter Kreditkarte akzeptiert.

§ 6 Rücktritt

Der Veranstalter ist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Die Rücktrittserklärung hat schriftlich zu erfolgen. Maßgeblicher Zeitpunkt hierfür ist der Zugang bei der Betreiberin.

Die Betreiberin ist berechtigt, eine Aufwandsentschädigung zu berechnen.

Folgende Stornierungsfristen für eine Stornierung des gebuchten Arrangements finden Anwendung:

5 Wochen vor der Anreise Ihrer Gäste/

Veranstaltungstermin im Restaurant ist die letzte kostenfreie Stornierung (Tagesgenau) möglich.

Ab diesem Zeitpunkt berechnen wir im Wochenturnus +20% des gebuchten Arrangements als Stornierungskosten.

In der 1. Woche 20%, in der 2. Woche 40% in der 3. Woche 60%. Sollte die Gruppenbuchung weniger als 5 Wochen im Voraus vereinbart worden sein ist eine Kostenfreie Stornierung nicht mehr möglich und die Stornierungskosten werden mit dem entsprechenden Prozentsatz der jeweiligen Woche angesetzt. Bei fehlendem Arrangement werden 30 € pro Person verrechnet.

§ 7 Salvatorische Klausel

Die Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Wirksamkeit des Klauselwerkes als solches nicht. Die unwirksame Klausel ist durch eine wirksame zu ersetzen, die dem Inhalt der unwirksam vereinbarten möglichst nahekommt.

Stand: 1.8.20