



DENNIS KÖNIG  
professional cooking & more

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNG (AGB)

Wichtig!

Informationen zum Infektionsschutz bezüglich COVID19

Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2

Während der Corona-Pandemie gelten für meine Tätigkeit bei Ihnen zu Hause zwecks Infektionsschutzes folgende gesundheitsamtliche Vorgaben und Maßnahmen:

- Kontakte zwischen Ihnen als Gastgeber bzw. Ihren Gästen und mir als Dienstleister sind möglichst gering zu halten. Der geltende Mindestabstand von 1,5 Metern ist möglichst einzuhalten. Wo dieser Mindestabstand nicht zu gewährleisten ist, trage ich eine Maske.
- Das heißt auch, dass ein Bestandteil meines Service, nämlich die intensivere Information über die Herkunft und Verwendung von Zutaten der Speisen und Getränke sowie über die Zubereitung selbst, vorübergehend entfallen muss. Details dieser Art können zurzeit nur per Mail oder Telefon im Vorfeld des Auftrags kommuniziert werden.
- Vor allem der Tischservice muss dahingehend etwas eingeschränkt erfolgen, dass ich Ihnen Ihr Menü nur serviere und den Wein ausschenke. Zu den üblichen Handschuhen werde ich hier eine Maske tragen.
- Der zeitgleiche Aufenthalt in der Küche während der Vorbereitungen Ihres Menüs sollte zurzeit ebenfalls auf ein Minimum reduziert werden. Normalerweise ist es bei mir üblich, dass mir interessierte Gastgeber oder Gäste während der Zubereitung über die Schulter schauen und wir auch miteinander über die Zubereitung sprechen. Dies ist zurzeit leider nur eingeschränkt möglich.
- Eine gute Durchlüftung der Räumlichkeiten ist grundsätzlich hilfreich.
- Die Verantwortung für die Einhaltung des Infektionsschutzes bezüglich der erlaubten Kontakte liegt bei Ihnen als Veranstalter.

Als Ihr Privatkoch freue ich mich sehr, wenn Sie auch unter diesen eingeschränkten Möglichkeiten weiterhin Interesse an meiner Dienstleistung hätten und ich das ein oder andere Feinschmeckermenü zu Ihrer Freude in Ihren Räumlichkeiten für Sie zubereiten könnte.

#### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für alle Aufträge gelten die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen von „Dennis König – professional cooking & more“. Im nachfolgenden „Dennis König“ genannt.

- Preise

Ab Januar 2021 gelten wieder die üblichen 19 % MwsT (§ 12 Absatz 2 Nr. 1 UStG).

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einem Zeitraum von mehr als einem Jahr zwischen Auftragsannahme und dem Tag der Leistungserbringung behält sich „Dennis König“ das Recht vor, aufgrund veränderter wirtschaftlicher und steuerlicher Rahmenbedingungen eine adäquate Preisanpassung vorzunehmen. Der Preis setzt sich aus dem Basispreis und dem pro Person Preis zusammen, je nach gebuchtem Kulinarikpack und beinhaltet die Beratung, den Einkauf und die Zubereitung vor Ort. Er wird im Vorfeld festgelegt und richtet sich nach Ihren individuellen Menüwünschen, dieses haben Sie mir durch Ihre Unterschrift auf dem Beratungsgespräch Formular bestätigt. Ein Stundenlohn entfällt. Die zu berechnende Fahrtkostenpauschale richtet sich nach dem Veranstaltungsort. Im Umkreis von 25 km (Luftlinie) entfällt die Fahrtkostenpauschale. Es besteht zusätzlich die Möglichkeit, eine Weinbegleitung dazu zu buchen, diese richtet sich, nach Absprache mit Ihnen, an das Menü. Das Geschirr ist im Preis mit inkludiert. Alle Bestellungen im Anschluss an die eingegangene Auftragsbestätigung werden extra berechnet. Ausgehend von Ihren Budgetvorstellungen berate und unterstütze ich Sie bei Ihrer Menüauswahl mit einer sorgfältig ausgewählten Palette von frischen & saisonalen Produkten. Der endgültige Menüpreis richtet sich nach der Anzahl der Gänge und Ihrer Produktauswahl.

Die Preisstaffelung der Kulinarikpack´s finden Sie auf [www.professionalcooking.de](http://www.professionalcooking.de)

- Auftragsannahme

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

- Teilnehmerzahl / Leistungsbeschreibung

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die konkrete Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Die Angaben gelten als Vertragsinhalt und sind Grundlage der Abrechnung. „Dennis König“ verpflichtet sich zur Vorbereitung eines Essens für die vom Auftraggeber verbindlich mitgeteilte Anzahl an Personen in den Privat- oder Geschäftsräumen des Kunden und zu einem ordnungsgemäßen Hinterlassen der Küche. Zusätzlich benötigtes Servicepersonal ist vom Auftraggeber selbst bereitzustellen und gesondert zu bezahlen. Es wird für alle geladenen Gäste dasselbe Menü am Tisch serviert. Ausnahmen (z.B. bei Vegetariern, Allergikern) müssen vorab individuell abgesprochen werden. Um eine gleichbleibende Qualität und Frische der verwendeten Zutaten zu garantieren, behält sich "Dennis König" vor, aufgrund von Marktgegebenheiten Einzelelemente des Menüs zu verändern oder durch ein ähnliches Produkt zu ersetzen, das

ebenfalls dem hohen Qualitätsstandard von „Dennis König“ entspricht. Nach Absprache besteht die Möglichkeit, Sie sowohl bei der Weinauswahl zu beraten als auch die Weine zu liefern. Besteht dieser Wunsch nicht, liegt die Weinbegleitung ausschließlich in der Verantwortung des Auftraggebers. Besteck, Gläser & Tischdekorationen sind vom Auftraggeber zu stellen und sind nicht Bestandteil des Angebots.

- Reklamation

Offensichtliche Mängel werden nur berücksichtigt, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Verkostung des Menüs erfolgt. Verdeckte Mängel der servierten Ware müssen unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 48 Stunden nach der Entdeckung mitgeteilt werden. Bei verdeckten Mängeln die nachträglich angezeigt werden steht der Auftraggeber in der Beweispflicht.

- Rechnung und Zahlung

Die Leistungen von „Dennis König“ sind ohne jeden Abzug spätestens am Tag der Veranstaltung zur Zahlung fällig, soweit nichts anderes vereinbart ist. Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung. Im Falle einer Überweisung hat die Gutschrift bis spätestens 14 Tage nach Eingang der Rechnung auf dem Konto von „Dennis König“ zu erfolgen. Eine Anzahlung in Höhe von 25 bis 30 % der Gesamtsumme kann bei Großaufträgen ab ca. 10 Personen per Reservierungsbestätigung angefordert werden. Im Falle des Zahlungsverzugs werden die gesetzlichen Verzugszinsen erhoben. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens behält sich „Ihr Privatkoch“ vor.

- Gutscheine

Die Gutscheine sind sofort per Überweisung oder Bargeld zahlbar.

- Fahrtkosten

Im Umkreis von 25 km (Luftlinie) ist die Anfahrt kostenfrei. Alle darüber hinaus anfallenden km werden zusätzlich mit 0,50 € pro km berechnet. Dies gilt für das notwendige Beratungsgespräch und den Veranstaltungstag.

- Stornierung

Fixe Reservierungen müssen bis spätestens 15 Werkzeuge vor Veranstaltungsbeginn erfolgen, dies geschieht in der Regel mit der Unterschrift auf dem Beratungsgespräch Formular. Die Stornierungsfristen lauten wie folgt: bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn → kostenfrei mit einer Beratungsgebühr in Höhe von 45,00 €, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn → 50% des Gesamtpreis, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn → 75% des Gesamtpreis, ab 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn → 90% des Gesamtpreis. Die prozentuale Staffelung der Fristen gilt auch wenn eine Verschiebung der Veranstaltung notwendig ist um diese stattfinden zu lassen. Dies alles gilt für den Auftraggeber. Für „Dennis König“ gilt, bis 7 Tage vorher kann eine Stornierung ohne Angabe von Gründen durchgeführt werden. Danach bedarf es einem triftigen Grund die Veranstaltung zu stornieren, wie z.B. Krankheit bei sich oder in der Familie, familiäre Vorfälle, Geschäftsauflösung, etc.

- Haftung  
„Dennis König“ haftet für bei der Durchführung des Abends entstehende Schäden in den Räumlichkeiten des Auftraggebers, die nicht Personenschäden sind und keine Kardinalpflichten betreffen, nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit.
  
- Schriftform  
Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
  
- Gerichtsstand und anwendbares Recht  
Urheberrechte von Stéphane Suarez müssen gewahrt werden. Geistige Konzepte, selbstentwickelte Arbeitsprozesse, Logos, Fotos und Texte dürfen nicht ohne ausdrückliche Genehmigung genutzt werden. Ansonsten erfolgt ein Klageverfahren.

Freudenberg, Juni 2021

Dennis König  
professional cooking & more  
Seitenweg 7  
57258 Freudenberg  
0171.2232287  
dk@professionalcooking.de