

Allgemeine Geschäftsbedingungen Genuss-Events

§ 1 Geltungsbereich der AGB

1. Die Buchung und Durchführung von Kochkursen 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 einem Kochkurs bzw. Buchung bietet der Kunde dem Veranstalter den Abschluss eines Vertrages auf der Grundlage der jeweiligen Beschreibung des Kochkurses 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.

(5) Alle Kochkurse beinhalten: Kochschürze, Kochkursunterlagen mit entsprechenden Rezepten, Menü/Gerichte, gemeinsames Essen im Restaurant.

– Getränke werden teilweise extra berechnet.

§ 3 Bezahlung und Auftragsbestätigung

Bei Verfügbarkeit schuldet der Kunde dem Veranstalter den vollen Betrag für alle von ihm reservierten Plätze und verpflichtet sich, zur unverzüglichen Bezahlung des kompletten Rechnungsbetrages ohne Abzüge.

Bankverbindung: Sparkasse Mittelholstein AG

IBAN: DE31 2145 0000 0105 2731 22

BIC NOLADE21RDB

UST. ID

§ 4 Rücktritt durch Kunden und Umbuchung

(1) Der Kunde kann bis Beginn des Kochkurses jederzeit durch schriftliche Erklärung gegenüber dem Veranstalter den Vertrag umbuchen.

(2) Eine Umbuchung ist jedoch nur möglich, wenn im gewünschten Neutermine noch Plätze für Kunden zur Verfügung stehen.

§ 5 Gutscheine

Es werden Gutscheine für bestimmte oder beliebige Kurse ausgestellt und verkauft. Die Gutscheine können persönlich abgeholt werden, telefonisch oder per E-Mail bestellt werden. Für die Zustellung der Gutscheine per Post erheben wir eine Versandkostenpauschale in Höhe von zur Zeit 0,70 EUR innerhalb Deutschlands. Teileinlösung und Auszahlung des Gutscheinbetrags sind ausgeschlossen. Geben Sie bitte direkt bei der Buchung Ihre Gutscheinnummer an und bringen Sie den Gutschein zum Kurs mit.

Erst mit Aushändigung des Gutscheins gilt der Kurs als bezahlt. Sollte der Gutscheinwert für den gewählten Kurs nicht ausreichen, bezahlen Sie den Restbetrag am Kochkursstag gemäß unserer Rechnung.

Sollte ein Gutscheinbetrag über die Teilnahmegebühr Ihres Kurses hinausgehen, steht Ihnen der Restbetrag zur Verrechnung mit einer weiteren Veranstaltung oder Getränke im Café Genussküste zur Verfügung.

§ 6 Individuelle Gruppenveranstaltungen

1. Abweichend gilt bei individuellen Gruppenveranstaltungen (geschlossenen Gesellschaften) Folgendes: Für Privat- oder Firmen-Veranstaltungen beträgt die Mindestteilnehmerzahl 6 Pax. (Berechnungsbasis)

2. Eine Stornierung der Veranstaltung seitens des Kunden ist bis spätestens 20 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Bei kurzfristigeren Absagen wird der Veranstaltungspreis gemäß Angebot wie folgt in Rechnung gestellt:
Stornierung bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50 % vom Bruttobetrag
Stornierung bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100 % vom Bruttobetrag

§ 7 Rücktritt durch den Veranstalter

(1) Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen bleibt es dem Veranstalter vorbehalten, bis zu 5 Tagen vor Kursbeginn Kurse zeitlich zu verschieben oder Kurse nach eigenem Ermessen, unter vollständiger Rückzahlung des bereits gezahlten Kursentgeltes, zu stornieren. Sonstige Ansprüche der Kursteilnehmer sind ausgeschlossen.

(2) Der Veranstalter ist in diesem Fall verpflichtet, dem Kunden gegenüber die Absage des Kochkurses unverzüglich zu erklären, sobald feststeht, dass der Kochkurs wegen Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl nicht durchgeführt wird.

(3) Im Falle des Rücktritts durch den Veranstalter infolge Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl oder Krankheit, 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.

§ 8 Haftung

(1) Der Kunde nimmt am jeweiligen Kochkurs 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.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Küchen- & Servicemitarbeitern.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten, Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

(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 am jeweiligen Kochkurs teilnehmender Personen.

Hinweis Herzschrittmacher:

Bei aktivierter Induktions-Kochstelle wird in nächster Umgebung ein elektromagnetisches Feld aufgebaut. Unter Umständen kann es zu Beeinträchtigungen des Herzschrittmachers kommen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Schrittmachers oder an Ihren Arzt.

§ 9 Ausschluss von Veranstaltungen

Der Veranstalter behält es sich vor, Kunden vom Kochkurs 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 oder möglicherweise ansteckenden Krankheiten.

Jeder Kunde ist verpflichtet, alle Hinweise der Kursleitung zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und zur allgemeinen Hygiene zu befolgen.

§ 10 Datenschutz

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogene Daten im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

Die Kundendaten werden nur innerhalb der Genusssküste verwendet und werden nicht an Dritte weitergegeben.

§ 11 Schlussbestimmungen

1. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

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 nahe kommende Ersatzbestimmung, wie sie die Unwirksamkeit der Bestimmung gekannt hätten. Gleiches gilt für Lücken.

3. Das Unternehmen Genussküste nimmt nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil.

Genussküste GmbH
Scharnhornstr. 2
24105 Kiel

Stand Dez. 2017