

GUTFOODBERLIN  Full catering service
for healthy eating
www.gutfoodberlin.de
ivan.kivago@gutfoodberlin.de
0179 9663 152

GUTFOODBERLIN FULL CATERING SERVICES FOR HEALTHY EATING

GutFoodBerlin ist ein "Rundum-Catering-Service" sowie eine Plattform für selbstständige Köche, Gastronomen und innovative Gastronomiekonzepte. Wir sind spezialisiert auf die stets frische Belieferung von Speisen für Büros, Firmen und Events aller Art.

UNSERE PROFILE

MITTAGSSERVICES

Mobile Kantine für tägliches Mittagessen / Mittagslieferservice / Lieferservice für Bio-Obst, - Gemüse und Brot

FIRMENCATERING

Frühstücksbuffet / Warme Buffets / Fingerfood / Canapes / Salate / Suppen / Patisserie und Konditorei-Angebote / Bio- und Vegan-Catering

EVENT-CATERING

Cooking Show-Präsentationen / Kochkurse / Weinverkostigungen / Messe- & Festivalcatering

9 GUTE GRÜNDE FÜR DEN GUTFOODBERLIN CATERING- und MITTAGSSERVICE

- + Täglich frisch gekocht
- + Verzicht auf industrielle Zubereitung
- + Authentische Rezepte / Vielfältige Küchenrichtungen
- + Familiäres, mehrsprachiges Küchen- und Service-Team
- + Umweltschonendes Servicespektrum
- + Essen für Allergiker / sowie vegane und Bio-Vollkost-Menüs
- + Faire Preise / Persönlich zugeschnittene Firmenrabatte
- + Flexible Liefer- bzw. Bestellkonditionen
- + Breiter Netzwerk von ausgewählte Servicepartners und Gastronomen

MITTAGSSERVICE BUFFET - CATERING

Wir beliefern Sie individuell nach Ihren Wünschen einmalig, täglich oder an unterschiedlichen Tagen Ihrer Wahl von morgens bis abends.

- + Vorbereitung / Lieferung / Buffetaufbau nach HACCP-Standards ausgestattet
- + Fusionsküche mit internationalen Akzenten / neugestalteten Mittagsmenü-Klassikern
- + Tagesangebot: Täglich wechselnde Gerichte, dabei immer vegetarische bzw. vegane Alternativen. Täglich stehen mindestens 5 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl
- + Extra kaltes Buffetangebot mit Salate, Desserts, Sandwiches und Co.
- + Jedes Hauptgericht inkl. kleiner Saison-Salat
- + Individuelle Firmenrabatte und Lösungen
- + Bestellung ohne Mindestbestellung bzw. Mindestbestellwert
- + Preis-Niveau: Mittagsmenüs schon ab 3,50 / Liefer- bzw. evtl. Servicegebühr exklusive
- + Service vor Ort: Mit oder ohne Personal
- + Veröffentlichung der Wochenkarte: Donnerstags der Vorwoche
- + Für Vertagspartners: Bestellung bzw. Änderung am Liefertag jeweils bis 10.30 Uhr
- + Die zugelieferten Gerichte können auch einzeln verpackt werden und bis zum Verzehr im Thermo-Box frisch und warm behalten. Die Verpackung ist biologisch abbaubar und Mikrowellengeeignet.

REFERENZEN

MITTAGSSERVICE / FIRMEN- UND EVENTCATERING / LIEFERSERVICE (AUSGESUCHT)

- + Aimaq von Lobenstein (Aimaq & Stolle)
- + Bank of Scotland
- + BigFish Filmproduktion GmbH
- + CFX Berlin Software GmbH
- + Corning Optical Communications GmbH & Co. KG
- + DailyDeal GmbH
- + Edenspiekermann AG
- + EBSCO International
- + eq models GmbH
- + FGS Kommunikation
- + Game-Duell GmbH
- + gebrueder beetz filmproduktion
- + German Marshall Found of the United States
- + Groupon AG
- + G-Star GmbH
- + Hoferichter & Jacobs GmbH
- + k 2011
- + K-MB Agentur für Markenkommunikation GmbH
- + LFS Financial Systems GmbH
- + Lunik GmbH
- + LTS Language & Testing Service GmbH
- + IxDS GmbH
- + Magnet Musik GmbH
- + Marketing Research & Consultancy GmbH
- + NEMETSCHEK Deutschland GmbH
- + Nerd Communications
- + Neue Road Movies DRITTE Produktionen GmbH
- + OVID e.V.
- + PIRATES `N PARADISE GMBH
- + Point-Blank International
- + Rostneft Deutschland GmbH
- + Seniorplace GmbH
- + soundcloud
- + Studio Funk GmbH & Co. KG
- + Team Europe Management GmbH
- + The Boston Consulting Group GmbH
- + think global
- + txtr GmbH
- + unit-berlin GmbH
- + Wenders Images
- + wingenbach-berlin
- + Zahnarztpraxis L14
- + 6minutes media

1. Geltungsbereich der Geschäftsbedingungen

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Aufträge die die Erbringung von Cateringleistungen (Herstellung und Lieferung von Speisen und Getränken, Bereitstellung von Personal und Cateringszubehöre aller Art) sowie von Veranstaltungsequipment durch die GutFoodBerlin Catering (im Folgenden: „GFB-Catering“) zum Gegenstand haben.

Diese Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftraggebers werden nur dann und nur insoweit Vertragsbestandteil, als GFB-Catering ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt hat.

Der Auftrag ist gültig, sobald ein Catering oder sonstige Lieferungen und Leistungen bestellt und zugesagt sind. Dies kann auch mündlich, per Email, per Fax, telefonisch oder persönlich sein.

Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen haben grundsätzlich Vorrang vor diesen AGB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist ein schriftlicher Vertrag oder eine schriftliche Bestätigung von GFB-Catering maßgebend. Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach vereinbartem Auftragsabschluss vom Auftraggeber gegenüber GFB-Catering abzugeben sind (z. B. Fristsetzungen, Mängelanzeigen, Erklärung von Rücktritt oder Minderung) bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie nicht durch diese Geschäftsbedingungen unmittelbar abgeändert oder ausgeschlossen werden.

2. Leistungsumfang

Die Leistungen von GFB-Catering umfassen alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung bzw. Catering-Events aller Art erforderlich sind. Hiervon ausgenommen sind sämtliche Leistungen im Zusammenhang mit einer ausreichenden Strom- und Wasserversorgung. Der Auftraggeber ist verpflichtet, auf seine Kosten Strom- und Wasseranschlüsse (Zu- und Ableitungen, inkl. Abwasser) bis zum Stromverteiler bzw. Wasserhydranten bereit zu stellen. Das GFB-Catering ist lediglich für die Unterverteilung der Strom- und Wasseranschlüsse bis zu den Endgeräten zuständig. Die Verbrauchskosten, d.h. die Kosten für den anfallenden Strom- und Wasserverbrauch im Rahmen der Veranstaltung, trägt der Auftraggeber. GFB-Catering ist es gestattet, die Ausführung des Auftrags an Subunternehmer zu übertragen.

Sofern einzelne Artikel des Leistungssortiments, auch aufgrund von saisonalen Veränderungen, vorübergehend nicht lieferbar sind, behält sich GFB-Catering einen Austausch gegen mindestens gleichwertige Ware vor, die der vereinbarten Leistung in ihrem Qualitätsniveau und Beschaffenheit entspricht.

Der Auftraggeber ist verpflichtet, gewünschte Veränderungen hinsichtlich des Leistungsumfangs spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

3. Preise und Zahlungsmodalitäten

3.1. Soweit im Einzelfall keine Preise vereinbart wurden, gilt die aktuell zugesendete Preisliste von GFB-Catering. Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

3.2. GFB-Catering ist berechtigt eine Anzahlung in Höhe von 80 % des vertraglich vereinbarten Entgeltes zu verlangen. Diese ist 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu entrichten.

3.3. Der Rechnungszugang kann auch per Fax oder Email erfolgen.

3.4. Forderungen sind fällig und zu zahlen 10 Tage ab Rechnungsstellung und Lieferung bzw. Abnahme der Ware.

3.5. Die Forderungen von GFB-Catering gegen Auftraggeber, die Verbraucher im Sinne von § 13 BGB sind, sind während des Verzugs mit fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen.

3.6. Eine Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Auftraggebers ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

3.7. Dem Auftraggeber ist es untersagt, seine bestehenden oder künftigen Forderungen gegen GFB-Catering an Dritte abzutreten.

3.8. GFB-Catering kann vom Auftraggeber angemessene Sicherheiten in Form von Bürgschaften, Kautionen oder Versicherungen verlangen.

4. Lieferung und Transport

4.1. Die Liefer- und Leistungstermine werden schriftlich festgelegt.

4.2. Kommt der Auftraggeber in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich die Leistung aus anderen von ihm zu vertretenden Gründen, so ist GFB-Catering berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Ersatz der Mehraufwendungen (z. B. für Transport- und Lagerkosten) zu verlangen.

4.3. GFB-Catering wird von der Lieferverpflichtung frei, soweit er an der Erfüllung durch den Eintritt unvorhergesehener, außergewöhnlicher Umstände (in Folge höherer Gewalt, Betriebsstörungen durch Streik oder Aussperrung, behördliche Eingriffe, Verzögerung in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe) gehindert wird, die er trotz der nach den Umständen des Einzelfalls zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte.

5. Gefahrtragung (bei der Lieferung von Speisen und Getränken)

5.1. Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der gelieferten Speisen und Getränke geht mit der Übergabe auf den Auftraggeber über.

5.2. Versendet GFB-Catering Speisen oder Getränke oder Veranstaltungsequipment mittels eigener Fahrzeuge an den Auftraggeber, so geht die Gefahr mit dem Zeitpunkt der Ankunft am Bestimmungsort des Auftraggebers auf diesen über.

5.3. Soweit in den Fällen der Lieferung, der durch von GFB-Catering hergestellten Speisen, eine Abnahme vorausgesetzt ist, ist der Zeitpunkt der Abnahme für den Gefahrübergang auf den Auftraggeber maßgebend. Der Abnahme steht es gleich, wenn der Auftraggeber das Werk nicht innerhalb einer ihm vom Unternehmer bestimmten angemessenen Frist abnimmt, obwohl er dazu verpflichtet ist.

5.4. Der Übergabe steht es gleich, wenn der Auftraggeber in Verzug mit der Annahme ist. Die durch die Lagerung entstehenden Kosten sind in diesen Fällen ab dem Zeitpunkt der Versandbereitschaft vom Auftraggeber zu tragen. GFB-Catering ist berechtigt, nach Ablauf einer angemessen gesetzten Frist anderweitig über den Liefergegenstand zu verfügen.

6. Haftung, Verlust oder Beschädigung

Seitens des Auftraggebers, seiner Beauftragten und seiner Gäste eingebrachter Sachen trägt der Veranstalter selbst Sorge. Verlust oder Schäden die von GFB-Catering verursacht wurden, werden auf Nachweis im Falle von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit ausgeglichen. Darüber hinaus gehende Ansprüche bestehen gegenüber GFB-Catering nicht. Die Einbringung von Ausstattungsteilen muss zwischen den Parteien schriftlich vereinbart werden. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen hat der Veranstalter GFB-Catering bis 48 Stunden vor der Veranstaltung vorzuweisen. Falls er dies versäumt, ist GFB-Catering berechtigt, den Auftrag zu kündigen und 70 % des Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß der Speisenumsatzformel zu fordern.

7. Nichtidentität zwischen Veranstalter und Auftraggeber

Alleiniger Vertragspartner von GFB-Catering ist der Auftraggeber. GFB-Catering trifft keine weiteren vertraglichen Vereinbarungen mit Dritten, dies obliegt dem Veranstalter. GFB-Catering ist berechtigt bis zum Beginn der Veranstaltung von dem Vertrag zurückzutreten, wenn der Veranstalter nicht eine solche Erklärung abgibt. Für den Fall des Rücktritts vom Vertrag ist GFB-Catering berechtigt 70 % des Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß der Speisenumsatzformel zu fordern. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.

8. Aufwendungsersatz bei Kündigung bzw. Stornierung des Auftrages

8.1. Bei einem Ausfall der Veranstaltung aus vom Vertragspartner zu vertretenden Gründen, in Folge einer Stornierung oder bei Verringerung der Teilnehmerzahl, erhält GFB-Catering bei Bekanntgabe des Ausfalls

8.1.2. Bei Aufträgen, die die Bereitstellung von Personal; Speisen und Veranstaltungsequipment zum Gegenstand haben

a. zwischen 14 und 8 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 50 %

b. zwischen 7 und 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 80 %

c. ab 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 100 % des (bei Reduktion der Teilnehmerzahl anteilmäßig) vereinbarten Entgeltes

8.1.3. Bei Aufträgen, die die Lieferung von Getränken zum Gegenstand haben

a. zwischen 7 und 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 20 %

b. ab 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 40 % des (bei Reduktion der Teilnehmerzahl anteilmäßig) vereinbarten Entgeltes.

8.2. Bei laufenden Daueraufträgen (inkl. Mittagslieferdienst und Mittagscatering sowie besondere Veranstaltungsreihen) wobei kein Ablaufdatum vorerst ausgesetzt oder vorgemerkt ist, lassen sich die Kündigungsfristen bzw. evtl. Änderungen je nach Leistungsumfang nach vorheriger Absprache durch GFB-Catering individuell berechnen lassen, hinsichtlich der Bestellmenge und des geleisteten Leistungsumfangs.

8.2.1. Wegen der unvereinbarten Kündigung bzw. Stornierung entstehenden Kosten sollen vom Auftraggeber übernommen werden.

8.3. Dem Auftragsgeber wird der Nachweis gestattet, dass ein Schaden bei GFB-Catering überhaupt nicht oder in nur in wesentlich geringer Höhe entstanden ist. Ein weiterer Schadenersatzanspruch von GFB-Catering bleibt unberührt.

9. Eigentumsvorbehalt (bei der Lieferung von Speisen und Getränken)

Eine Verfügung über die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Speisen und Getränken, etwa durch Verkauf, Verpfändung, Sicherungsübereignung, Schenkung oder Gebrauchsüberlassung ist nicht gestattet.

10. Salvatoresche Klausel

Sofern einzelne Bestimmungen des Vertrages ganz oder teilweise unwirksam sind oder werden, wird dadurch die Gültigkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt.

11. Erfüllungsort

Erfüllungsort ist der Geschäftssitz von GFB-Catering.

12. Rechtswahl und Gerichtsstand

12.1. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

12.2. Gerichtsstand Berlin.