

Gastronomie-Geschäftsbedingungen der Stadthalle Bad Blankenburg BGmbH

Gegenstand dieser Gastronomie-Geschäftsbedingungen ist die Überlassung von Räumlichkeiten und technischen Einrichtungen zur gastronomischen Bewirtschaftung der Stadthalle Bad Blankenburg durch die Stadthalle Bad Blankenburg BGmbH (im folgenden *BGmbH*) an die, im zugrundeliegenden Veranstaltungsmietvertrag als Veranstalter bezeichnete Partei (im folgenden *Veranstalter*) und dessen gastronomischen Dienstleister (im folgenden *Dienstleister*).

Die Bewirtschaftung der Stadthalle erfolgt exklusiv durch die *BGmbH*, kann jedoch auf Wunsch des Veranstalters an ein oder mehrere Gastronomieunternehmen (*Dienstleister*) seiner Wahl gegen Entrichtung einer Abstandsanzahlung des *Dienstleisters* an die *BGmbH* an diesen weitergereicht werden. Die Höhe der Abstandsanzahlung ist abhängig von der Veranstaltungsdauer und der Gesamtbesucherzahl (s. Anlage 1). Die *BGmbH* ist berechtigt eine Kautionszahlung zu verlangen, die vor Veranstaltungsbeginn zu hinterlegen ist und als Anzahlung in der Schlussrechnung gegenüber dem *Dienstleister* Berücksichtigung findet. Ein Anspruch auf Vergabe der Bewirtschaftung besteht nicht.

§ 1

Geschäftsbeziehung

Der *Veranstalter* beauftragt nach seiner Wahl ein oder mehrere Unternehmen mit der gastronomischen Versorgung während seiner Veranstaltung. Die *BGmbH* schließt mit dem *Dienstleister* einen Bewirtschaftungsvertrag und vermietet die vom *Dienstleister* benötigten Räumlichkeiten und gastronomischen Einrichtungen. Nach der Veranstaltung erhält der/*die Dienstleister* von der *BGmbH* eine Rechnung über die Abstandsanzahlung, Raummieten, Anmietung von gastronomischen Einrichtungen und Energieverbrauch. Er haftet gegenüber der *BGmbH* für alle Schäden, die in Verbindung mit der Nutzung der Mietgegenstände stehen.

§ 2

Nutzung der Räumlichkeiten und gastronomischen Einrichtungen

Die anzumietenden Räumlichkeiten und gastronomischen Einrichtungen werden durch den beauftragten Mitarbeiter der *BGmbH* vor Veranstaltungsbeginn in einem gereinigten und technisch einwandfreien Zustand übergeben, evtl. Mängel sind durch den *Dienstleister* anzuzeigen und durch den beauftragten Mitarbeiter der *BGmbH* zu protokollieren. Spätere Reklamationen finden bei einer eventuellen Schadensersatzforderung des *Veranstalters/ Dienstleisters* keine Berücksichtigung. Die Nutzung der überlassenen Räumlichkeiten und technischen Einrichtungen hat mit großer Sorgfalt zu erfolgen. Hochleistungsspülmaschine und Konvektomaten können nur unter Aufsicht des beauftragten Mitarbeiters der *BGmbH* genutzt werden. Der Verbrauch an Elektroenergie wird pro Theke/ Raum separat erfasst, deshalb dürfen nur die dafür zugewiesenen Steckdosen verwendet werden. Der Wasserverbrauch ist mit der Abstandsanzahlung abgegolten. Nach Veranstaltungsende hat durch den *Dienstleister* eine Grobreinigung des genutzten Inventars zu erfolgen. Zum Rückgabezeitpunkt, der im Einzelfall im Veranstaltungsmietvertrag geregelt wird, werden die Räumlichkeiten und technischen Einrichtungen ebenfalls in einem gereinigten und technisch einwandfreien Zustand an den beauftragten Mitarbeiter der *BGmbH* übergeben. Das Reinigen der Zapfhähne und Bierleitungen obliegt dem beauftragten Mitarbeiter der *BGmbH*, der auch für das Führen der Schankbücher verantwortlich ist.

§ 3

Auf- und Abbau

Die Zeiten für den Auf- und Abbau werden im Veranstaltungsmietvertrag geregelt. Sie sind möglichst so zu vereinbaren, dass sie in der Kernarbeitszeit (Mo-Fr 8-15 Uhr) liegen. Abweichungen, insbesondere für Warenanlieferung, müssen mit dem beauftragten Mitarbeiter der *BGmbH* rechtzeitig abgestimmt werden. Treten erhöhte Arbeitszeitaufwände gegenüber dem im Veranstaltungsmietvertrag geregelten Zeiten auf, so werden diese dem *Dienstleister* direkt in Rechnung gestellt. Das Herstellen/ Beseitigen von Medien-Anschlüssen zum Hausnetz (Strom, Wasser, Abwasser) erfolgt ausschließlich durch den beauftragten Mitarbeiter der *BGmbH*, auch beim Einsatz betriebsfremder Thekenanlagen. Hierbei gelten folgende Anschlussbedingungen: 240 V/ 16 A (für die gesamte Thekenanlage), max. 2 m Wasserschlauch-Anschlusslänge, Wasser: 1/2", Abwasser: 1" Bajonette. Werden die Anschlussbedingungen nicht eingehalten, so kann der beauftragte Mitarbeiter den Anschluss der betreffenden Thekenanlage verweigern, bis der *Dienstleister* auf seine Kosten die geforderten Anschlussbedingungen hergestellt hat.

§ 4

Ahndung von Verstößen

Verstößt ein *Dienstleister* gegen die Gastronomie-Geschäftsbedingungen bzw. gegen die entsprechenden Festlegungen im Veranstaltungsmietvertrag, so wird der betreffende *Dienstleister* verwarnet und zur Abstellung der Mängel durch die Geschäftsleitung der *BGmbH* oder deren Beauftragten aufgefordert. Widersetzt er sich bzw. treten mehrfach oder grobe Verstöße auf, so obliegt es der Geschäftsleitung, den betreffenden *Dienstleister* von der Bewirtschaftung auszuschließen.

§ 5

Sonstiges

Sollten Teile dieser Geschäftsbedingungen nichtig sein oder rechtsunwirksam werden, so gelten die restlichen Bedingungen weiter. Die nichtigen oder rechtsunwirksamen Teile dieser Geschäftsbedingungen sollen dann so ausgelegt werden, dass im Ganzen der Sinn der Geschäftsbedingungen erhalten bleiben. Diese Geschäftsbedingungen ersetzen nicht die gesetzlichen Bestimmungen zum Führen einer Gaststätte (Gestattung, Gesundheitspass aller betroffenen Mitarbeiter und Hilfskräfte, etc.). Es wird vorausgesetzt, dass alle *Dienstleister* ausreichend Kenntnisse über die gesetzlichen Rahmenbedingungen haben und diese erfüllen. Erhält die Geschäftsleitung Kenntnis von offensichtlichen Verstößen gegen diese gesetzlichen Bestimmungen, so werden diese als grober Verstoß lt. § 4 geahndet.

Diese Gastronomie-Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen ab dem 01.01.2007 in der Stadthalle Bad Blankenburg bzw. dem Geltungsbereich des Betrieb- und Gebäudeüberlassungsvertrages in der jeweiligen aktuellen Fassung.

Preisliste für Abstandszahlungen und Weiterberechnung von Energiekosten bei Fremdbewirtschaftung der Stadthalle Bad Blankenburg

1. Getränke

Ausschankdauer → Besucherzahl	bis 30 min (Pausenversorgung)	bis 3 Stunden	ab 3 Stunden
50-200	0,10 €/Besucher	0,15 €/Besucher	0,20 €/Besucher
201-500	0,20 €/Besucher	0,25 €/Besucher	0,30 €/Besucher
501-1.000	0,20 €/Besucher	0,30 €/Besucher	0,40 €/Besucher
1.001-1.500	0,20 €/Besucher	0,35 €/Besucher	0,50 €/Besucher
ab 1.501	0,20 €/Besucher	0,40 €/Besucher	0,55 €/Besucher

2. Speisen:

Pausenversorgung bis 3 Stunden	Pausenversorgung ab 3 Stunden	Büffet/Menü bis 10 €/Pers.	Büffet/Menü ab 10,01 €/Pers.
0,05 €/Besucher	0,10 €/Besucher	0,15 €/Besucher	0,18 €/Besucher

3. Energie

0,22 € pro kWh

Bemerkungen

Alle Preise gelten zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Übernehmen mehrere gastronomische Dienstleister oder ein Dienstleister zusätzlich zur BGmbH die Bewirtschaftung zu 1. oder 2., so wird die Abstandszahlung anteilig in Rechnung gestellt.

Gültig ab: 01.01.2007