

**CATERINGVEREINBARUNG  
ZUR BEWIRTSCHAFTUNG VON FREMDERANSTALTUNGEN  
IM KURHAUS BAD SALZUFLEN**

zwischen der Stadt Bad Salzuflen  
Kulturelle Bildung, Event und Stadtmarketing  
Rudolf-Brandes-Allee 19  
32105 Bad Salzuflen

nachfolgend „**Stadt**“ genannt und

**XXX**

nachfolgend „**Caterer**“ genannt

**PRÄAMBEL**

Die gastronomische Betreuung und Versorgung der Veranstaltungsteilnehmer spielt eine wichtige Rolle für die Zufriedenheit der Kunden und Gäste des Kurhauses Bad Salzuflen (nachfolgend **Kurhaus** genannt). Die Qualität und Zuverlässigkeit der Leistungen des Caterers tragen daher maßgeblich zum Erfolg von Veranstaltungen im Kurhaus bei. Die Vertragspartner wollen mit Abschluss dieses Vertrages eine ordnungsgemäße und qualitativ überzeugende gastronomische Bewirtschaftung des Kurhauses sicherstellen.

## 1. GEGENSTAND DER VEREINBARUNG

- 1.1. Gegenstand dieses Vertrags ist die Bestimmung von Rahmenbedingungen für die Versorgung oder Bewirtschaftung von einzelnen Veranstaltungen im Bereich der Speisen- und Getränkebereitung (zukünftig „Catering“ benannt) im Kurhaus Bad Salzuflen und die im Einzelfall zu vereinbarenden zeitweise Überlassung von Küchenbereichen, Nebenräumen, Nutzflächen sowie Inventar im erforderlichen Umfang für jeweils einen Cateringauftrag. Diese Vereinbarung bezieht sich ausschließlich auf die Erbringung gastronomischer Leistungen im Zusammenhang mit **Fremdveranstaltungen**. Hierunter fallen alle Veranstaltungen, die von Dritten (z. B. Unternehmen, Verbänden, Vereinen oder sonstigen Veranstaltern) im Kurhaus Bad Salzuflen durchgeführt werden.
- 1.2. Der Caterer wird für den Bereich des Caterings für geschlossene Veranstaltungen (Tagung, Kongress, Seminar, Messeausstellungen, Firmen- und Bankettveranstaltungen) sowie offene Veranstaltungen (d. s. alle Veranstaltungen, bei denen die Gäste „Selbstzahler“ sind z. B. Konzert- und Karnevalsveranstaltungen) in einen Caterer-Pool der Stadt aufgenommen, in welchem weitere Caterer ihre Leistungen anbieten werden. Ein Anspruch des Caterers auf die Durchführung der gastronomischen Bewirtschaftung von Veranstaltungen besteht nicht.
- 1.3. Die Stadt stellt dem Caterer neben den überlassenen Gastronomieflächen die notwendigen Cateringflächen zur Aufstellung von Speisen im jeweiligen Veranstaltungsbereich nach Absprache für die Dauer der jeweiligen Veranstaltung unentgeltlich zur Verfügung. Die im Kurhaus vorhandenen Küchenflächen sind ausschließlich als Regenerierküchen konzipiert und genehmigt. Eine frische Zubereitung oder Produktion von Speisen vor Ort ist nicht vorgesehen.

## 2. ERBRINGUNG VON CATERINGLEISTUNGEN

- 2.1. Unter „Catering“ ist die gastronomische Versorgung von Veranstaltungen im Kurhaus, also die Herstellung, Anlieferung oder die Bereitstellung von Speisen und von Getränken sowie deren Ausgabe (Service vor Ort) für Veranstaltungsbesucher, Teilnehmer, Gäste und Mitarbeiter des Veranstalters einschließlich aller Nebenleistungen zu verstehen. Hierzu zählt auch die Bereitstellung des benötigten Equipments und des Servicepersonals und die Betreuung der Veranstaltung während der vereinbarten Laufzeit.
- 2.2. Die Parteien sind sich darüber einig, dass zur reibungslosen Abwicklung von Veranstaltungen im Kurhaus das gastronomische Angebot des Caterers auf die konkrete Veranstaltung und die Auslastung des Kurhauses abgestimmt sein muss.
- 2.3. Das Angebot des Caterers muss auch „fair“ gehandelte Produkte (Fairtrade) umfassen. Dies kann z.B. im Bereich Kaffee/Tee erfolgen oder auch bei Gewürzen, Obst oder Gemüse. Bei Freiverkaufsveranstaltungen muss es immer auch ein vegetarisches und bei vorher kommuniziertem Bedarf (je nach Veranstaltungscharakter und zu erwartender Besucherstruktur) auch ein veganes Speisenangebot geben. Alle Speisen sollen weitgehend frisch zubereitet werden, mit möglichst geringen Convenience-Graden oder Convenience auf hohem Niveau. Von Natur aus als fertig produziert bzw. vorproduziert eingebrachte Waren (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Kaffegebäck, bestimmte Kartoffelprodukte etc.) sollten aus regionalem Bezug bzw. von qualitativ hochwertigen Produzenten stammen. Bei Bedarf muss nach Vorankündigung Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten

von Gästen genommen werden. Zudem besteht die Verpflichtung, bei der Verarbeitung von Zusatzstoffen und Allergenen diese sichtbar für den Konsumenten im Speisenbereich auszuweisen.

- 2.4. Die Parteien vereinbaren weiterhin, dass die betriebliche Konzeption der gastronomischen Versorgung aller Veranstaltungen und des Caterings während der gesamten Laufzeit dieses Vertrages den Vorgaben der Service Level Agreements (Anlage 1) entsprechen muss und deren vereinbarte Qualitätsstandards und Nebenpflichten wesentlicher Bestandteil dieses Vertrages sind. Die Parteien werden von Zeit zu Zeit eine Anpassung des Konzeptes und der Service Level Agreements an aktuelle Entwicklungen vornehmen. Als qualitätssichernde Maßnahme verpflichten sich beide Parteien zur halbjährlichen Abstimmung über die wesentlichen Rahmenbedingungen dieser Cateringvereinbarung.
- 2.5. Die Leistungen des Caterers umfassen neben der Speisen- und Getränkebereitstellung auch die Bereitstellung des benötigten Equipments und Servicepersonals sowie die Betreuung der Veranstaltung während der vereinbarten Laufzeit. Alle Leistungen müssen den behördlichen und gesetzlichen Anforderungen entsprechen und den aktuellen Standards der Lebensmittel- und Hygienetechnik genügen.
- 2.6. Die Anzahl der Tische für den Cateringbereich zum Selbstaufbau in vorher festgelegten Bereichen, die Position der Buffetstrecken sowie weitere logistische Aufbauten und Anforderungen werden vorab grundsätzlich mit der Stadt abgesprochen. Einvernehmlich angefordertes Mobiliar wird bereitgestellt, der Aufbau erfolgt in Eigenleistung des Caterers. Eine Unterstützung bei der Verlegung der Stromverkabelung wird seitens der Stadt nach vorheriger Absprache geleistet. Die Bedeckung, die Verkleidung und das Bestücken der Buffetstrecken mit Speisen, Geräten und Dekoration etc. obliegt dem Caterer in Abstimmung mit dem für die jeweilige Veranstaltung zuständigen Projektleiter der Stadt.
- 2.7. Grundsätzlich nicht vom Auftrag umfasst sind das Ausstellercatering, das Standcatering und die Crew- und/oder Künstlerversorgung. Diesbezüglich werden die Leistungen grundsätzlich von den Kunden selbst erbracht. Lediglich im Einzelfall können hierüber separate Catering Vereinbarungen getroffen werden.

### **3. VERMITTLUNG VON AUFTRÄGEN**

- 3.1. Die Gastronomie-Abteilung der Stadt erfragt zu jeder Veranstaltung die gewünschten Cateringleistungen beim Kunden und vermittelt dann je nach Umfang den direkten Kontakt zu den passenden Mitgliedern des Cateringpools an den Kunden. Eine direkte Erstkontakteaufnahme des Caterers zu den Veranstaltungskunden der Stadt zur Abstimmung von Cateringleistungen im Kurhaus ist untersagt. Bei Kontakteaufnahme seitens des Kunden ist der Caterer verpflichtet, den Kunden zur weiteren Abstimmung an die Stadt zu vermitteln. Es werden jeweils alle Caterer weitervermittelt, die den Vorstellungen und Anforderungen des Veranstalters oder Kunden entsprechen. Ab dem Zeitpunkt der Vermittlung ist die direkte Verhandlung zwischen Kunden und Caterern absolut gewünscht. Der Kunde oder Caterer informiert die Stadt schnellstmöglich nach erfolgter Zusage über die jeweilige Zusammenarbeit.
- 3.2. Die folgenden Veranstaltungsformate, sogenannte gastronomische Veranstaltungen, werden primär innerhalb des Catering-Pools vergeben. Der beauftragte Caterer ist verantwortlich für die gesamte gastronomische Abwicklung

von der Planung bis zur Umsetzung:

- Kongresse und Tagungen: Beispielsweise ganztägige Veranstaltungen mit Kaffeepausen, Mittagsverpflegung und optionalen Abendveranstaltungen.
- Firmenveranstaltungen: Beispielsweise Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Jubiläen oder Bankette mit Buffet- oder Menübewirtschaftung.
- Gesellschaftliche Veranstaltungen: Beispielsweise Abibälle, Vereinsfeste und Brauchtumsveranstaltungen mit entsprechendem Speisen- und Getränkeangebot.
- Konzerte: Beispielsweise bestuhlte und unbestuhlte Events mit Publikumsverpflegung an stationären und mobilen Verkaufsstellen.
- Comedy- und Kulturveranstaltungen: Beispielsweise gastronomische Versorgung mit Publikumsverpflegung an stationären und mobilen Verkaufsstellen.
- Messen: Beispielsweise Bereitstellung von Speisen- und Getränkeangeboten mit hohem Selbstbedienungsanteil.

- 3.3 Einzelne Veranstaltungen bedürfen der sogenannten Cateringfreiheit, da diese Veranstaltungen sonst im Kurhaus nicht stattfinden können. Insofern besteht für maximal fünf Veranstaltungen pro Jahr die Möglichkeit, dass die gastronomische Bewirtschaftung abweichend von Ziffer 3.2 auch durch den Kunden selbst oder durch Dienstleister des Kunden durchgeführt werden kann.
- 3.4 Die Gestaltung und Ausstattung der Buffetstrecken, einschließlich Speisen, Geräten und Dekoration, liegt in der Verantwortung des Caterers und erfolgt in Abstimmung mit dem zuständigen Projektleiter der Stadt. Die Stadt stellt dem Kunden die Räumlichkeiten im Kurhaus sowie bei Bedarf technisches Equipment, Bankettbestuhlung und (Steh-)Tische zur Verfügung. Die Platzierung und der Aufbau des Gästebetriels liegen in der Verantwortung der Stadt. Der Caterer übernimmt die Verantwortung für die Bedeckung und Ausstattung der Tische sowie für alle weiteren cateringspezifischen Anforderungen, einschließlich Eindeckservice und Dekoration. Diese Leistungen werden vom Caterer in seinen Angeboten gegenüber dem Kunden entsprechend berücksichtigt und aufgeführt.
- 3.5 Das Entgelt für die zu erbringenden Cateringleistungen erhält der Caterer vom Kunden. Eine Einstandspflicht der Stadt für nicht geleistete Zahlungen eines Kunden besteht nicht.
- 3.6 Der Caterer verpflichtet sich, das Catering im Kurhaus grundsätzlich selbst durchzuführen. Die Überlassung oder Abtretung von Aufträgen an Dritte sowie die Unterbeauftragung von Drittunternehmen zur Erbringung von Cateringleistungen darf nur im begründeten Einzelfall mit schriftlicher Zustimmung der Stadt erfolgen. Auch die Überlassung von einzelnen Cateringleistungen innerhalb eines Gesamtcaterings seitens des Caterers an Dritte bedarf immer der schriftlichen Zustimmung der Stadt (z.B. bei herausgehobenen oder spezialisierten Kompetenzen der Anbieter wie ergänzende Angebote einer Cocktailbar, Eisverkauf, Wein-/Sektbar oder andere Partnerstände, Delikatessen oder Gourmetspeisen etc.). Die jeweilige Zustimmung darf nur aus wichtigem Grund verweigert werden. Ausgenommen von der Zustimmung sind die Personalgestellung im Rahmen von AÜG-Verträgen und die Beauftragung von Non-Food-Caterern.
- 3.7 Eine Untervermietung oder Gebrauchsüberlassung der dem Caterer zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, Gastronomieflächen und des Inventars an Dritte ist dem Caterer untersagt; ebenso eine Nutzung selbiger für andere Zwecke als dem jeweils vereinbarten Cateringauftrag. Bei Caterern, die zu einem Verbund aus zwei

oder mehreren Unternehmen oder Gesellschaften gehören, müssen der Stadt diese vollständig aufgeführt und mit den jeweiligen Geschäftsführern namentlich mitgeteilt werden. In allen Fällen bleibt der Ansprechpartner für Ausführung und Haftung der oben als „Caterer“ genannte Ansprechpartner unverändert fest.

## 4. SONSTIGE PFLICHTEN DES CATERERS

- 4.1. Von der Betriebsbereitschaft/Funktionsfähigkeit etwaiger von der Stadt zur Verfügung gestellten Geräte in der Aufbereitungsküche hat sich der Caterer jeweils rechtzeitig vor Nutzung zu überzeugen; zur Dokumentation kann ein Übergabeprotokoll angefertigt werden.
- 4.2. Der Caterer ist verpflichtet, der Stadt spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung über den erforderlichen Aufbau der Veranstaltungsinfrastruktur zu informieren. Diese Meldung hat in Textform zu erfolgen. Änderungen außerhalb dieser Fristen oder wiederholte Anpassungen können dazu führen, dass der gewünschte Aufbau durch die Stadt nicht mehr sichergestellt werden kann. Sollte der Caterer durch verspätete oder nachträgliche Änderungswünsche einen Mehraufwand verursachen (z. B. den Umbau bereits aufgebauter Veranstaltungsinfrastruktur), ist der Auftraggeber berechtigt, den entstandenen zusätzlichen Aufwand in Rechnung zu stellen.
- 4.3. Sollte der Caterer Aufbauten und Ausschmückungen vornehmen, sind die betriebsbezogenen Brandschutzbestimmungen der nordrhein-westfälischen Sonderbauverordnung (SBauVO) einzuhalten, insbesondere:
  - Ausschmückungen müssen aus mindestens schwerentflammablem Material (DIN 4102, B1) bestehen. Ausschmückungen in notwendigen Fluren und notwendigen Treppenräumen, die als Rettungsweg dienen müssen aus nichtbrennbarem Material (DIN 4102, A1) bestehen. Zu den Ausschmückungen zählen regelmäßig auch Hussen, Skirtings und andere Überzüge z. B. für Stehtische. Tischdecken genügen den Brandschutzanforderungen, wenn sie aus Baumwollgewebe hergestellt sind. Leicht entzündliche Materialien dürfen als Tischdecken hingegen nicht verwendet werden.
  - Frei im Raum hängende Ausschmückungen sind nur zulässig, wenn sie einen Abstand von mindestens 2,50 m zum Fußboden haben. Ausschmückungen aus natürlichem Pflanzenschmuck dürfen sich nur so lange, wie sie frisch sind, in den Räumen befinden.
  - Das Verwenden von offenem Feuer ist grundsätzlich verboten. Dies gilt auch für das Flambieren von Speisen außerhalb dafür zugelassener Küchenbereiche. Das Zubereiten oder Erwärmen von Speisen mit offener Flamme ist generell verboten. Kerzen dürfen nur als „verwahrtes Licht“ (z.B. in einem Glasgefäß, welches mit Sand oder Wasser gefüllt ist und dessen Flamme den Rand des Glases nicht übersteigt) aufgestellt werden. Brennpasten für Chafing-Dishes dürfen nur unter Aufsicht verwendet werden und müssen in Behältern mit beweglichem Deckel entzündet werden. Ausnahmen von den vorstehenden Verboten sind nur in engen Grenzen und nach vorheriger Abstimmung der erforderlichen Brandschutzmaßnahmen mit der Stadt möglich.
  - Flure, Gänge, Flächen und Türen, durch die Rettungswege führen, dürfen nicht eingeengt oder versperrt bzw. unterkelt werden.

- Weitere veranstaltungsbezogene behördliche Anordnungen und Auflagen im Einzelfall werden dem Caterer seitens der Stadt unverzüglich mitgeteilt und sind durch den Caterer zu beachten.
- 4.4. Sofern ein „Live Cooking“ erfolgt, müssen aufgrund der Brandschutzanforderungen die Positionen im Vorfeld der Veranstaltung mit der Stadt abgestimmt werden. Dabei darf ausschließlich mit Induktionstechnik gearbeitet werden.
- 4.5. Die Rückgabe der Gastronomieflächen einschließlich überlassener Küche und Inventar erfolgt unmittelbar nach Beendigung der Veranstaltung bzw. des Cateringauftrages zum vereinbarten Nutzungsende.
- 4.6. Durch den Caterer verursachte Beschädigungen am Inventar und an Kücheneinrichtungen sowie der Verlust von Inventar ist der Stadt unverzüglich anzuzeigen und vom Caterer zu ersetzen. Für verspätete Anzeigen und hieraus entstehende Schäden haftet der Caterer gegenüber der Stadt. Bei Verlust oder irreparabler Beschädigung von Inventar, die nachweislich durch den Caterer entstanden sind, bestimmt sich die Ersatzpflicht nach dem jeweiligen Zeitwert.
- 4.7. Der Caterer ist verpflichtet, seine Beschäftigten vor Beginn des Caterings auf die bestehenden Brandschutzanforderungen im Kurhaus ausdrücklich hinzuweisen.
- 4.8. Der Caterer verpflichtet sich, seinen Arbeitgeberpflichten nachzukommen, d.h. sämtliche tarif-, arbeits-, sozial- und lohnsteuerrechtliche Bestimmungen einzuhalten sowie entsprechende Zahlungen sach- und fristgerecht zu leisten sowie den gesetzlichen Mindestlohn zu zahlen. Die Stadt ist berechtigt, im Streit- oder Zweifelsfall entsprechende Nachweise einzufordern.
- 4.9. Der Caterer sichert zu, dass alle von ihm eingesetzten Arbeitnehmer über die erforderlichen behördlichen Genehmigungen verfügen, z.B. Gesundheitszeugnis, Arbeitserlaubnis. Aus fehlenden Genehmigungen resultierender Schadensersatz oder Ordnungsstrafen gehen stets zu Lasten des Caterers.
- 4.10. Der Caterer untersteht der Hausordnung des Kurhauses. Die Mitarbeiter der Stadt oder die der Stadt beauftragten Personen üben das Hausrecht aus. Insofern untersteht der Caterer bezüglich der Hausordnung den Anweisungen der hierfür ausdrücklich befugten und benannten Mitarbeiter der Stadt. Der Caterer verpflichtet sich, ihren Anweisungen diesbezüglich unverzüglich Folge zu leisten. Dies gilt insbesondere in Fällen, in denen Gefahren für Personen und Sachwerte bestehen oder durch mögliches Fehlverhalten (z.B. durch die Versperrung von Rettungswegen) entstehen können.

## **5. REINIGUNG, UMGANG MIT INVENTAR UND EQUIPMENT**

- 5.1. Der Caterer ist zum pfleglichen Umgang mit Räumen und Equipment verpflichtet und hat während der Dauer des Vertrags die Gastronomieflächen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns zu behandeln. Er steht für die ordnungsgemäße Handhabung der Haustechnik und der Einrichtungen der Gastronomieflächen ein.
- 5.2. Der Caterer ist umgehend nach Veranstaltungsende zur Reinigung der genutzten Küchen- und Verpflegungsbereiche verpflichtet. Die Reinigungspflicht umfasst insbesondere: Entfernen aller Lebensmittelreste (auch in den genutzten Kühl- und Tiefkühlräumen) und sonstigen Utensilien (Hilfs- und Betriebsstoffe, Deko etc.),

Reinigung aller Arbeitsflächen mit geeigneten Desinfektionsmitteln, Entsorgung sämtlicher Abfälle in die vorgesehenen Behältnisse sowie besenreines Hinterlassen der genutzten Flächen. Eine nicht ordnungsgemäße Reinigung wird nachträglich durch die Stadt auf Kosten des Caterers durchgeführt. Essensreste, Lebensmittelreste und Fette müssen vom Caterer kurzfristig nach Veranstaltungsende vom Gelände entfernt und auf eigene Kosten extern entsorgt werden.

- 5.3. Abfall, der speziell seitens des Veranstalters angefallen ist (z.B. Messesteppich, Firmen-Dekoration, bühnentechnische Einmal-Aufbauten, Give-Aways etc.) wird von der Stadt entsorgt.
- 5.4. Während der Veranstaltungen hat der Caterer auch für die hygienische Sauberkeit der von ihm betreuten im Gastbereich befindlichen Ausgabestationen und Buffetflächen zu sorgen.

## **6. ENTGELT UND RECHNUNGSSTELLUNG**

- 6.1. Die Stadt erhält für Veranstaltungen nach Ziffer 3.2 vom Caterer eine Nettoumsatzprovision in Höhe von 10% des umsatzsteuerberichtigten Gesamtumsatzes (Nettoumsatz) zuzüglich der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- 6.2. Als Berechnungsgrundlage der Nettoumsatzprovision gelten alle Umsätze, die der Caterer durch die gastronomische Versorgung/Catering von Veranstaltungen, sonstige veranstaltungsbezogene Dienst- und Werkleistungen gleich welcher Art, sowie an Dritte vermittelte Dienstleistungen innerhalb des Kurhauses erzielt. Davon darf der Caterer keinerlei Kosten in Abzug bringen
- 6.3. Die Stadt erhält vom Caterer unaufgefordert innerhalb von vierzehn Kalendertagen nach Durchführung des Caterings eine tabellarische Übersicht über den tatsächlichen Umsatz bei der Veranstaltung sowie zusätzlich eine Kopie der auf den Kunden ausgestellten Originalrechnung/en. Sofern der Caterer die Fristen ohne legitimen Grund nicht einhält, kann die Stadt nach Ziffer 13 dieser Vereinbarung angemessene Vertragsstrafen festsetzen.
- 6.4. Die Stadt stellt dem Caterer je Veranstaltung die Nettoumsatzprovision gemäß Ziff. 6.1 in Rechnung. Bei Zahlungsverzug ist die Stadt berechtigt, die Verzugszinsen in Höhe von 9 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der EZB zu fordern.
- 6.5. Abzüge wegen mangelhafter Leistung seitens des Kunden gehen zu Lasten des Caterers und vermindern nicht die Höhe des Provisionsanspruchs auf den ursprünglich vereinbarten Umsatz mit dem Kunden.
- 6.6. Der Caterer ist nicht berechtigt, dem Kunden Auskunft über die mit der Stadt getroffene Vergütungsregelung zu geben.

## **7. ÜBERLASSUNG VON INVENTAR DURCH DIE STADT**

Im Rahmen der vertraglich Nettoumsatzprovision nach Ziffer 6.1 sind für den Caterer bereits die folgenden Leistungen (veranstaltungsspezifisch und nach Bedarf) durch die Stadt inkludiert, soweit nicht nachfolgend abweichend definiert:

- Stromkosten und Wasserverbrauch während der Veranstaltung

- Ansprechpartner Seitens der Stadt für alle Absprachen, Rückfragen und Koordination
- Nutzung der Aufbereitungsküche. Die Nutzung muss spätestens zwei Woche vor der Veranstaltung angemeldet werden. Die Reinigungskosten werden dem Caterer in Rechnung gestellt.
- Entsorgungsbehälter für Restmüll, Plastik und Papier in den Küchenbereichen
- Gläserspülmaschinen einschließlich Spülmittelverbrauch während der Veranstaltungsdauer

## **8. BETRIEBSMITTEL DES CATERERS**

Der Caterer wird das ihm der Stadt je Veranstaltung überlassene Equipment mit für die Erfüllung des Vertragszwecks zusätzlich benötigten Betriebsmitteln ergänzen. Betriebsmittel seitens Caterer sind sämtliche Geschirr- und Besteckteile, Skirtings und Decken, Buffet- und Vorlegebestecke sowie z.B. Getränkewärmer; ebenso spezifisches Verbrauchsmaterial wie Zucker-/Milchportionen, Servietten etc.

## **9. PFlichtEN, GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG DER STADT**

- 9.1. Die Stadt stellt sicher, dass alle behördlichen Auflagen sowie alle bau- und brandschutztechnischen Anforderungen, die das Catering im Kurhaus betreffen, dem Caterer bekanntgegeben werden.
- 9.2. Die Stadt übernimmt keinerlei Zusicherungen oder Garantien für eine bestimmte Anzahl von Cateringaufträgen, stattfindenden Veranstaltungen, ein bestimmtes Gästeaufkommen oder das Erreichen bestimmter Umsatz- oder Ertragszahlen beim Caterer.
- 9.3. Die Stadt übernimmt keine Obhutspflichten für die vom Caterer eingebrachten Einrichtungen, Gerätschaften, eingebrachtes Kleininventar oder ähnlichem. Eine Haftung der Stadt bei Verlust von Einrichtungen und Kleininventar des Caterers ist ausgeschlossen.
- 9.4. Die Stadt haftet auf Schadensersatz bei Verschulden für einfache Fahrlässigkeit, soweit wesentliche Vertragspflichten verletzt sind oder die Stadt im Rahmen bestehender Haftpflicht- und Gebäudeversicherungen Deckungsschutz für den beim Caterer entstanden Schaden erhält. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Schadensersatzpflicht der Stadt für Fälle einfacher Fahrlässigkeit auf den nach Art der Vereinbarung vorhersehbaren, vertragstypischen, unmittelbaren Schaden begrenzt. Eine darüber hinaus gehende Haftung der Stadt für Fälle einfacher Fahrlässigkeit ist ausgeschlossen.

## **10. BEZUG VON GETRÄNKEN**

Der Caterer ist in der Auswahl seiner Produkte grundsätzlich frei. Er verpflichtet sich jedoch, bei der Auswahl von Getränken verstärkt auf Regionalität zu achten und lokale Marken sowie Anbieter bevorzugt in sein Angebot aufzunehmen.

## **11. STORNIERUNG, AUSFALL DER VERANSTALTUNG**

- 11.1. Hinsichtlich etwaiger Stornierungen ist dem jeweiligen Kunden eine

Stornierungsmöglichkeit nach Maßgabe folgender Stornierungspauschalen zu gewähren:

- 11.2. Im Fall der Stornierung ist der Caterer berechtigt
- bis 90 Tage vor der Veranstaltung 20%
  - bis 30 Tage vor der Veranstaltung 30%
  - bis 10 Tage vor der Veranstaltung 50%
  - bis 3 Tage vor der Veranstaltung 75%
  - weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung 100 %

der vereinbarten Entgelte vom Kunden als Schadenspauschale zu verlangen. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten, nachzuweisen, dass ein Schaden nicht oder nicht in dieser Höhe entstanden ist.

- 11.3. Kann die Veranstaltung in Folge von „Höherer Gewalt“ nicht stattfinden, werden die Vertragsparteien insgesamt von ihren Leistungspflichten frei. Der Caterer ist in diesem Fall berechtigt, Ersatz für bereits erbrachte Leistungen und Aufwendungen vom Kunden zu verlangen.
- 11.4. Der Caterer ist nicht berechtigt, in seinen Vertragsbedingungen den Kunden abweichend den vorstehenden Stornierungsbedingungen Ziffer 11.1 bis 11.3. schlechter zu stellen.

## **12. LAUFZEIT DER CATERINGVEREINBARUNG, KÜNDIGUNG**

- 12.1. Die Vertragslaufzeit beginnt am **XX.XX.2026** und beträgt zunächst 12 Monate. Sie verlängert sich jeweils um weitere 12 Monate, sofern nicht eine der Vertragsparteien den Vertrag spätestens einen Monat vor Ablauf der aktuellen Vertragsperiode schriftlich kündigt. Die maximale Vertragslaufzeit endet am **XX.XX.2030**, ohne dass es einer gesonderten Kündigung bedarf. Eine darüberhinausgehende Verlängerung ist ausgeschlossen.
- 12.2. Die Kündigung muss in Schriftform erfolgen und fristgerecht bei der anderen Vertragspartei eingegangen sein.
- 12.3. Im Fall der ordentlichen Kündigung können beide Vertragspartner verlangen, dass die während der Vertragslaufzeit bereits beauftragten Cateringleistungen auch dann noch zu erbringen sind, wenn die entsprechende Veranstaltung in den Zeitraum nach der Beendigung des vorliegenden Vertragsverhältnisses fällt.
- 12.4. Bei Beendigung des Vertragsverhältnisses trifft die Stadt keine Aufbewahrungspflicht für die vom Caterer im Kurhaus zurückgelassenen Gegenstände. Die Stadt kann diese Gegenstände ggf. jedoch auf Kosten des Caterers einlagern lassen.
- 12.5. Eine außerordentliche Kündigung von Seiten der Stadt ist jederzeit möglich, wenn:
- a) der Caterer nach schriftlicher Abmahnung gegen wesentliche Bestimmungen dieses Vertrages und des Service Level Agreements verstößt.
  - b) Lebensmittelkontrollen der Ordnungsbehörden im Kurhaus zu einer schwerwiegenden Beanstandung führen, die der Caterer zu vertreten hat und er die beanstandeten Umstände nicht tagesgleich nach der Beanstandung

behebt oder die schwerwiegenden Beanstandungen wiederholt (mehr als zweimal binnen eines Zeitraumes von 12 Monaten)

- c) der Caterer die zur vertragsgemäßen Durchführung von Gastronomiedienstleistungen erforderliche behördliche Erlaubnis / gaststättenrechtliche oder gewerberechtliche Konzession nicht besitzt, sie nicht erteilt, zurückgenommen oder widerrufen wird und dies vom Caterer zu vertreten ist;
- d) der Caterer mit der Zahlung vertraglich geschuldeter Entgelte länger als vier Wochen in Verzug gerät;
- e) der Caterer eine eidesstattliche Versicherung nach § 807 ZPO abgegeben, ein der Schuldenregulierung dienendes Verfahren eingeleitet, seine Zahlungen eingestellt hat oder die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Caterers mangels Masse abgelehnt wird;
- f) der Caterer auf Nachfrage keinen, einen unvollständigen oder nicht zeitgerechten Nachweis erbringt, dass gegen ihn und eventuelle andere Unternehmen, die der Caterer kontrolliert oder besitzt, in den letzten fünf Jahren keine straf- oder steuerrechtlichen Verurteilungen ergangen sind; ebenso wenn der Caterer nicht zeitnah auf Nachfrage eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes, der Krankenkasse oder je nach Fall eine Bestätigung über die korrekte Bezahlung des Mindestlohnes beim zuständigen Amt für Arbeit einholen und vorlegen kann oder wenn der Caterer die je nach Veranstaltung zwingend vorgeschriebenen elektronischen Registrierkassensysteme nicht benutzt, manipuliert oder auf eine fremde Art und Weise benutzt werden.
- g) der Caterer die Nutzung der zur Verfügung gestellten Gastronomieflächen ohne schriftliche Zustimmung der Stadt wesentlich (ver)ändert.

### **13. VERTRAGSSTRAFE**

Verstößt der Caterer schulhaft gegen wesentliche Vertragspflichten, insbesondere jene nach Ziffer 2 bis 6 dieses Vertrages, kann die Stadt für jeden Fall der Zu widerhandlung eine der Stadt billigem Ermessen festzusetzende und im Streitfall gerichtlich zu überprüfende Vertragsstrafe in Höhe von bis zu 5.000 Euro pro Verstoß festsetzen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens unter Anrechnung der gezahlten Vertragsstrafe und das Recht zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.

### **14. VERSICHERUNGEN**

Der Caterer schließt auf seine Kosten eine auf die Cateringleistungen im Kurhaus bezogene Betriebshaftpflichtversicherung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden mit einer Mindestdeckungssumme in Höhe von fünf Millionen Euro je Schadensfall ab. Der Caterer hat der Stadt den Abschluss der Versicherungen auf Anfrage und bei begründeten Zweifeln oder auch konkret im Schadensfall nachzuweisen.

### **15. VERTRAULICHKEIT**

- 15.1. Der Caterer verpflichtet sich, alle ihm direkt oder indirekt zur Kenntnis gekommenen Informationen im Zusammenhang mit der Durchführung dieses Vertrags strikt vertraulich zu behandeln und nicht ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Stadt an Dritte weiterzugeben, zu verwerten oder zu verwenden. Diese Vertraulichkeitsverpflichtung erstreckt sich grundsätzlich auch auf solche Informationen, die der Caterer während einer geschlossenen Veranstaltung (z.B. Firmenveranstaltung) zur Kenntnis nimmt.
- 15.2. Die Stadt und der jeweilige Kunde können bei geschlossenen Veranstaltungen verlangen, dass die von Seiten des Caterers eingesetzten Mitarbeiter eine individuelle Vertraulichkeitserklärung abgeben.
- 15.3. Für Veranstaltungen mit besonderer Sicherheitsstufe kann eine polizeiliche Überprüfung der während der Veranstaltung eingesetzten Mitarbeiter verlangt und durchgeführt werden. In diesem Fall sind die eingesetzten Mitarbeiter rechtzeitig vor der Veranstaltung vom Caterer namentlich zu benennen.
- 15.4. Dem Caterer ist bekannt, dass die Liegenschaft des Kurhauses über eine Videoüberwachungsanlage in öffentlich und nichtöffentlichen zugänglichen Bereichen verfügt. Die Überwachung erfolgt gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO und § 4 BDSG, dient der Wahrung des Hausrechts, der Sicherheit sowie dem Schutz vor Vandalismus und der Aufklärung von Straftaten. Die Aufzeichnungen erfolgen ohne Ton und werden maximal 7 Tage gespeichert, sofern keine längere Speicherung zur Beweissicherung erforderlich ist. Auf die Videoüberwachung wird gemäß Art. 13 DSGVO durch ein Kamerasymbol hingewiesen.

## **16. SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

- 16.1. Mündliche Nebenabreden und Ergänzungen zum Vertrag sind nicht getroffen. Sie bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für die Abänderung der Schriftformklausel.
- 16.2. Das Vertragsverhältnis unterliegt ausschließlich deutschem Recht. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Salzuflen.
- 16.3. Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrags unwirksam sein oder werden, lässt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrages unberührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung soll in diesem Fall eine Regelung treten, die dem Inhalt der ursprünglichen Bestimmung - insbesondere auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten – möglichst nahekommt.

Die im Folgenden bezeichneten Anlagen zum Vertrag sind verbindliche Vertragsbestandteile:

Anlage 1: Service Level Agreements

Anlage 2: Exposé vom xx.xx.xxxx

Anlage 3: Erfolgreiches Bieterangebot mit Anlagen vom xx.xx.xxxx

---

Ort, Datum

Ort, Datum

---

Stadt Bad Salzuflen

**CATERER**