



LEHRIEDER

begeistert

LIEBE:R BIOFACH AUSSTELLER:IN!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Cateringangebot entschieden haben und möchten dazu beitragen, dass Ihr Messeauftritt auch in kulinarischer Hinsicht ein voller Erfolg wird. Als ServicePartner der NürnbergMesse bieten wir Ihnen stets gleichbleibend hohe Qualität und Service.

Die Angebote auf den folgenden Seiten stammen vollständig aus kontrolliertem biologischen Anbau (Bio-Kontrollnummer DE-ÖKO-006).

Gerne können Sie uns für eine persönliche Beratung und bei Fragen rund um unser Serviceangebot unter der Telefonnummer **+49 911 9358 0800** oder per E-Mail unter konferenz@lehrieder.de erreichen.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und wünschen Ihnen einen erfolgreichen Messeauftritt und einen schönen Aufenthalt in Nürnberg!

Ihr LEHRIEDER-Team

Veranstaltungsdaten: BIOFACH

.....2026 -2026 Raum _____

Firma _____

straße _____

PLZ _____ Ort _____

Land _____

Telefon _____

Fax _____

E-Mail _____

Ansprechpartner:In _____

Umsatzsteuer-ID _____

Telefon _____

Fax _____

Rechnungsadresse
(falls abweichend) _____

Bestellungen müssen schriftlich
bis spätestens 14 Tage vor Messebeginn erfolgen!

Bestellungen, die nach diesem Termin eingehen, werden mit einem
Express-Zuschlag von 25% des Gesamtbestellbetrags berechnet!



SPEISEN.

3

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer reichhaltigen Auswahl an Brötchen, Canapés, Fingerfood, Obst, Salaten, Feinkost, Suppen, Snacks und Knabberereien!



GETRÄNKE.

4

Erfrischende und belebende Getränke, ob warm oder kalt, sind an einem langen Messestag unerlässlich.



EQUIPMENT.

4

Wir bieten Ihnen zusätzliche optionale Erweiterungen, wie z.B. Stehtische für das reibungslose Gelingen Ihrer Veranstaltung.



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE.

5

Gerne haben wir für Sie unsere Speisen und Getränke mit den entsprechenden Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnet.



LIEFER-/SERVICEBEDINGUNGEN & AGB.

6

Die AGB sowie weitere Konditionen, Lieferzeiten und Servicebedingungen der Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG.



Firma

Raum

Ort und Datum

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift

BELEGTE BIO PAUSENBROTE

Verschieden belegte Pausenbrote belegt mit:	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> 4x Brie // Salat // Gurke	12 Stück	€ 81,90	_____
4x Rindersaftschinken // Coleslaw			
4x Geflügelschinken // Salat // Tomate			

KNUSPRIGE, BELEGTE BIO BRÖTCHEN*

garniert mit Ei, Gurke, Tomate und Belag nach Wahl	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Ganze Kaiserbrötchen gemischt (Putenschinken // Emmentaler // Brie)	9 Stück	€ 51,90	_____
<input type="checkbox"/> Ganze Vollkornbrötchen gemischt (Putenschinken // Emmentaler // Brie)	9 Stück	€ 60,40	_____
<input type="checkbox"/> Ganze Vollkornbrötchen vegetarisch (Emmentaler // Brie // Paprikaquark)	9 Stück	€ 53,90	_____
<input type="checkbox"/> Halbe Kaiserbrötchen gemischt (Putenschinken // Emmentaler // Salami)	9 Stück	€ 50,40	_____
<input type="checkbox"/> Halbe Vollkornbrötchen gemischt (roher Schinken // Emmentaler // Salami)	9 Stück	€ 54,40	_____
<input type="checkbox"/> Halbe Vollkornbrötchen vegan (Hummus // Rote Bete Aufstrich // Gelbe Linsen Curry Creme)	9 Stück	€ 47,90	_____

HERZHAFT GEFÜLLTE BIO KNUSPERTASCHEN

<input type="checkbox"/> Knuspertaschen-Box (20 Teile)	Preis	Menge
• Tomaten-Tasche	€ 61,40	_____
• Brokkoli-Sesam-Tasche		

BIO SALATE *

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Quinoa-Edamame-Salat (140 g)	12 Stück	€ 62,40	_____
<input type="checkbox"/> Emmer Tabouleh (140 g)	12 Stück	€ 62,40	_____
<input type="checkbox"/> Kirschtomaten-Mozzarella-Salat (140 g)	12 Stück	€ 80,90	_____

BIO LAUGENGEBÄCK *

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Laugenbreze mit Salz	9 Stück	€ 23,90	_____
<input type="checkbox"/> Laugenbreze gebuttert	9 Stück	€ 32,40	_____
<input type="checkbox"/> Mini Laugengebäck gemischt belegt	9 Stück	€ 164,90	_____
<input type="checkbox"/> Mini Laugengebäck vegetarisch belegt	9 Stück	€ 104,90	_____

BIO GEBÄCK*, KEKSE *

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Mini-Plunderauswahl	16 Stück	€ 60,90	_____
<input type="checkbox"/> Kuchensortiment	16 Stück	€ 50,40	_____
<input type="checkbox"/> Schokokekse, 250 g	1 Packung	€ 11,90	_____
<input type="checkbox"/> Zitronenkekse, 250 g	1 Packung	€ 11,90	_____
<input type="checkbox"/> Mini Donuts	20 Stück	€ 59,90	_____

* Alle gekennzeichneten Speisen sind noch bis 13:00 Uhr für den Folgetag bestellbar.



Firma

Raum

Ort und Datum

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift

BIO OBST *

		Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Obstsalat mit Früchten der Saison (170 g)	12 Port.	€ 82,40		
<input type="checkbox"/> Bunter Obstkorb à 3 kg (Handobst der Saison)	Stück	€ 59,90		

SOFTDRINKS

· Es werden ausreichend Softgetränke im Raum bereitgestellt und nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Flaschenöffner werden mitgeliefert.

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> BioKristall Still	0,33 l	€ 3,40	
<input type="checkbox"/> BioKristall Medium	0,33 l	€ 3,40	
<input type="checkbox"/> NOW Fresh Lemon	0,33 l	€ 4,10	
<input type="checkbox"/> NOW Sunny Orange	0,33 l	€ 4,10	
<input type="checkbox"/> NOW Black Cola	0,33 l	€ 4,10	
<input type="checkbox"/> NOW Red Berry	0,33 l	€ 4,10	
<input type="checkbox"/> Bio Apfelsaft	0,20 l	€ 3,60	
<input type="checkbox"/> Bio Orangensaft	0,20 l	€ 3,60	
<input type="checkbox"/> BioKristall Apfelschorle	0,33 l	€ 4,10	

BIO SUPPEN & HEISSE SNACKS *

Suppen

Angeliefert im Thermosuppentopf mit Kelle. Jede Portion wird mit Brot gereicht.	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> KokosTomaten-Suppe	20 Port.	€ 120,90	
<input type="checkbox"/> Chili Con Carne	20 Port.	€ 209,40	
<input type="checkbox"/> Gulaschsuppe	20 Port.	€ 380,90	
<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe (vegan)	20 Port.	€ 130,90	
<input type="checkbox"/> Einlage: 1x Wiener Würstchen	20 Port.	€ 51,90	

Heiße Snacks

Angeliefert mit Wärmebehälter und einem Wasserkanister à 2,5 l sowie Vorlegebesteck.	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Putenwürstchen mit Senf und Semmel	10 Paar	€ 62,40	
<input type="checkbox"/> Käsespätzle mit Röstzwiebeln	20 Port.	€ 184,90	
<input type="checkbox"/> Rotes-Linsen-Curry (vegan)	20 Port.	€ 83,40	
<input type="checkbox"/> 6 Nürnberger Bratwürste // Sauerkraut //	10 Port.	€ 162,40	
Kartoffelsalat			
<input type="checkbox"/> Currywurstragout //Brötchen	15 Port.	€ 149,90	
<input type="checkbox"/> Ofenfrischer Leberkäse// Senf // Brötchen	20 Port.	€ 170,40	
<input type="checkbox"/> Weißwürste // süßem Senf //Brezel	10 Port.	€ 85,40	

BIER

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Neumarkter Lammsbräu Bio Edelpils	0,33 l	€ 4,40	
<input type="checkbox"/> Neumarkter Lammsbräu Alkoholfrei	0,33 l	€ 4,40	
<input type="checkbox"/> Neumarkter Lammsbräu Weiße	0,50 l	€ 5,40	

Buchungen über das Konferenzformular sind
bis maximal 200 Personen möglich.

Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles
Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen!



PRODUKT ÜBERSICHT FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Speisen	Allergene	Zusatzstoffe	Speisen	Allergene	Zusatzstoffe
Belegte Pausenbrote			Suppen mit Brot (A)		
Brie//Salat//Gurke	A1/A2/A3/G	8	Kokos-Tomaten-Suppe	I/N	
Rindersaftschinken//Coleslaw	A1/A2/A3/C/G/I	2,3,7,8	Gulaschsuppe	I/N	
Geflügelschinken // Salat // Tomate	A1/A2/A3/C/G/I	2,3,7,8,14	Kartoffelsuppe	A/F/I/N	
Belegte Brötchen			Wiener	C	1/3/7
Kaiserbrötchen (Putenschinken // Emmentaler // Brie)	A1/A3/C/G/I/K	2/3/7/8/14	Chili con Carne	F/I/N	
Vollkornbrötchen (Putenschinken // Emmentaler // Brie)	A1/A3/A4/A5/C/G/I/K	2/3/7/8/14	Heiße Snacks		
Vollkornbrötchen (Emmentaler // Brie // Paprikaquark)	A/A1/A3/A4/A5/C/G/I/J/K	2/3/8/11/12	Putenwürstchen mit Senf und Semmel	A1/J/N	1/3/7
Kaiserbrötchen (Putenschinken // Emmentaler // Salami)	A1/A3/C/G/I/J/K	1/2/3/7/8/11/14	Käsespätzle mit Röstiwaiblingen	A/C/G	8
Vollkornbrötchen (roher Schinken // Emmentaler // Salami)	A1/A3/A4/A5/C/G/I/J/K	1/2/3/8	Rotes-Linsen-Curry	F/I	
Vollkornbrötchen (Hummus // Rote Bete Aufstrich // Gelbe Linsen Curry Creme)	A/A1/A3/A4/A5/F/G/I/J/K	2/3/8/11/12	Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelsalat	A/I/J/N	3, 4, 8, 11, 15
Knuspertaschen Box			Currywurst	A/F/I/N	
Tomaten-Tasche	A/I/N]		Leberkäse	I/J/N	
Brokkoli-Sesam	A/K		Weißwurst	I/J/N	
Salate					
Couscous-Salat	A/N				
Zartweizen-Gemüse-Kräutersalat	A/I/I/N				
Linsen-Gemüse-Salat	I/N	II			
Laugengebäck					
Laugenbreze mit Hagelsalz	A1				
Laugenbreze gebuttert	A1/G	8			
Laugengebäck gemischt	A1/C/G/I/J	1/2/8			
Laugengebäck vegetarisch	A1/C/G/J/K	8			
Süßes					
Mini-Plunderauswahl	A1-A6/G/H1-H8	8			
Kuchensorient	A1-A6/C/G/H1-H8	1,2,3,8			
Zitronenkekse	A1/G/H1-H8	8			
Schokokekse	A1/G/H1-H8	8			
Mini Donut	A1-A6/C/G/H1-H8	8			
Obst					
Obstsalat mit Früchten der Saison					
Bunter Obstkorb					

Allergene:

A: Gluten, A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel, A6: Khorasan-Weizen (Kamut), B: Krebstiere und Krebserezeugnisse (Krebs, Shrimps, Hummer, Scampi), C: Ei (alle Ei-Sorten), D: Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten), E: Erdnüsse, F: Soja (Tofu, Yuba), G: Milch, H: Schalenfrüchte und Nüsse, H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Cashew-Nüsse, H5: Pekannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamia (Queenslandnusse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Lupine, M: Weichtiere (Schnecken, Muscheln), N: Schwefeldioxid und Sulfit (E220-E228 mit Schwefel behandelt: Trockenobst, Pilze, Gemüse).

Zusatzstoffe:

1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Schwefeldioxid, 6: Schwärzungsmittel, 7: Phosphat, 8: Milcheiweiß, 9: Koffein, 10: chininhaltig, 11: Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: Nitrit-Pökelsalz, 15: geschwefelt, 16: Säuerungsmittel, 17: Stabilisatoren.



Firma

Raum

Ort und Datum

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift

IHRE VERANSTALTUNG

Name der Veranstaltung: _____

Konferenzraum: _____

Bereitstellung	Konferenzdatum	Uhrzeit von _____	: _____ Uhr bis	_____ : _____ Uhr.	Personenanzahl: _____
	Konferenzdatum	Uhrzeit von _____	: _____ Uhr bis	_____ : _____ Uhr.	Personenanzahl: _____
	Konferenzdatum	Uhrzeit von _____	: _____ Uhr bis	_____ : _____ Uhr.	Personenanzahl: _____
	Konferenzdatum	Uhrzeit von _____	: _____ Uhr bis	_____ : _____ Uhr.	Personenanzahl: _____

- Bei Rückfragen, weiteren Bestellungen oder Beanstandungen können Sie uns jederzeit unter Tel. **+49 (0) 911 9358 0800** erreichen. Wir sind bemüht, Ihre Wünsche umgehend zu erfüllen!
- Für Konferenzbewirtungen mit bis zu 60 Personen fällt eine Servicepauschale von € 80,00 (pro Tag/Raum) für das Anliefern, Auf- und Abdecken, Bereitstellen von Geschirr (Gläsern, Tassen, Besteck), Servietten sowie Milch und Zucker an.
- Für das Aufrischen der Räumlichkeiten fällt jeweils ein Pauschalpreis von € 35,00 an.
- Bruch und Schwund wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.
- Die Bereitstellung im Raum erfolgt 30 Minuten vor Konferenzbeginn.
- Für Veranstaltungen ab 61 Personen berechnen wir das Servicematerial pro Person je nach benötigtem Equipment (lt. vorab zugesendetem individuellen Angebot); und die Servicekräfte je nach tatsächlich geleisteten Stunden gemäß folgender Preisliste:

Serviceleiter/in	pro Stunde	€ 48,00
Servicekraft	pro Stunde	€ 45,00
Koch/Köchin	pro Stunde	€ 55,00

- Bei Kunden mit Firmensitz außerhalb Deutschlands, sendet die Firma Lehrieder Ihnen bis spätestens eine Woche vor Veranstaltung einen Paymentlink für die Reservierung von 150 % der Gesamtbestellmenge zu. Die zusätzlich auf den Rechnungsbetrag erhöhten 50 % werden für eventuelle Nachbestellungen reserviert. Nach Veranstaltungsende wird der tatsächliche Rechnungsbetrag von der über den Paymentlink reservierten Kreditkarte abgebucht. Sollte der Rechnungsbetrag außerhalb des reservierten Betrages liegen, erhalten Sie von uns einen neuen Paymentlink für die Abbuchung des Gesamtbetrags. Die vorhergehende Reservierung wird automatisch nach erfolgreicher Zahlung hinfällig. Sollte eine Reservierung im Voraus nicht erfolgen oder nicht möglich sein, wird die Bestellung storniert.
- Wir akzeptieren Eurocard, MasterCard, American Express und VISA.
- Wir ermächtigen die Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG, den Rechnungsbetrag über einen Payment Link abzurechnen.
- Mit unserer rechtsverbindlichen Unterschrift erkennen wir die AGB der NürnbergMesse sowie die AGB und gesonderten Servicebedingungen der Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG voll und umfassend an.

Unterschrift: _____

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER LEHRIEDER CATERING-PARTY-SERVICE GMBH & CO. KG

§ 1 Allgemeines – Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Angebote, Lieferungen und Leistungen der Firma Lehrieder-Catering-Party-Service GmbH & Co. KG, Messezentrum 1, 90471 Nürnberg. Kunden im Sinne dieser AGB sind Verbraucher und Unternehmer. Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Unternehmer ist eine natürliche oder juristische Person oder rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss des Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Von den nachstehenden AGB abweichende Bedingungen oder entgegenstehende Bedingungen des Kunden werden von der Firma Lehrieder nicht anerkannt, es sei denn die Firma Lehrieder hätte ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zugestimmt. Die AGB der Firma Lehrieder gelten auch dann, wenn diese in Kenntnis entgegenstehender Bedingungen oder von ihren AGB abweichenden Bedingungen des Kunden Leistungen erbringt. Die AGB der Firma Lehrieder gelten auch bei allen künftigen Geschäften mit Unternehmern. Einer ausdrücklichen Nennung bedarf es dann nicht.

§ 2 Angebot und Vertragsschluss

Anfragen jeder Art des Kunden stellen kein rechtlich bindendes Angebot dar. Die Firma Lehrieder unterbreitet dem Kunden ein Angebot, das seine Wirksamkeit verliert, wenn es vor Annahme des Kunden von der Firma Lehrieder widerrufen wird. Der Kunde kann das Angebot bis 14 Tage ab Angebotsdatum annehmen. Eine verspätete oder von dem Angebot abweichende Bestätigung des Kunden gilt als neues Angebot und bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Annahme durch die Firma Lehrieder. Mindermengen haben auf den vereinbarten Preis keinen Einfluss.

Bei Mehrungen, insbesondere Veränderung der Personenzahl und/oder der benötigten Speisen und/oder Getränke hat die Firma Lehrieder Anspruch auf Vertragsanpassung dahingehend, dass die Vergütung entsprechend der Mehrung angepasst wird. Das Schweigen der Firma Lehrieder auf eine Anfrage des Kunden hin stellt auch dann keine Annahme dar, wenn es sich bei dem Kunden um einen Unternehmer handelt, der mit der Firma Lehrieder bereits in Geschäftsverbindung stand oder steht.

Angebote von der Firma Lehrieder zur Erbringung gastronomischer Leistungen sind freibleibend und unverbindlich, auch wenn sie unterschrieben werden. Erfolgt durch den Kunden eine Auftragserteilung auf ein freibleibendes Angebot, ist dies erst im Rechtssinn ein Angebot zum Abschluss des Vertrages. Die Annahme eines Angebotes zum Vertragsabschluss durch die Firma Lehrieder ist binnen 21 Tagen – und auch ohne Einhaltung der Schriftform konkludent durch Erbringung der Leistung möglich.

Der Kunde hat seinen Auftrag für Bestellungen gegenüber der Firma Lehrieder wie folgt abzugeben:

- Bei einer Veranstaltung bis 100 Personen spätestens 17 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag.
- Bei einer Veranstaltung ab 101 Personen spätestens 21 Tag vor dem ersten Veranstaltungstag.
- Bei einer Veranstaltung ab 500 Personen spätestens 28 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag.

§ 3 Vergütung, Rücknahme, Zahlungswege sowie Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsrechte

Die in dem Angebot der Firma Lehrieder enthaltenen Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Zahlung ist bei Kunden mit deutschem Firmensitz per Überweisung zu leisten. Bei Kunden mit einem Firmensitz außerhalb Deutschlands ist ausschließlich Kreditkartenzahlung möglich. Die Firma Lehrieder ist berechtigt, mit Angebotsannahme einen Betrag in Höhe von 150 % der Auftragssumme zu reservieren und sendet dem Kunden einen Payment Link für die Zahlung vorab zu.

Sämtliche Zahlungen haben ohne Abzug von Skonto zu erfolgen.

Der Kunde hat die notwendigen Strom- und Wasseranschlusskosten sowie Verbrauchskosten zu tragen. Ferner hat er die Kosten zu übernehmen, die der Firma Lehrieder für die Bebeschaffung und Organisation der Anschlüsse entstehen. Die Firma Lehrieder wird dem Kunden hierüber eine gesonderte Abrechnung erteilen. Die Firma Lehrieder ist bei Firmen mit Firmensitz außerhalb Deutschlands zur Lieferung erst nach Eingang der vollständigen Vergütung verpflichtet. Hiervon Abweichendes kann schriftlich zwischen den Parteien vereinbart werden.

Standcatering:

Pro Lieferung berechnet die Firma Lehrieder dem Kunden € 30,00. Gelieferte Speisen, Wein und Sekt werden nicht zurückgenommen. Gelieferte Getränke werden nur in vollen Kästen zurückgenommen. Unvollständige Kästen, einzelne Flaschen oder Fässer werden nicht retour geschrieben. Pro Originalkästen wird eine Rücknahmgebühr von € 20,00 berechnet. Nicht zurückgegebenes Leergut wird in Rechnung gestellt.

Der Kunde ist verpflichtet, der Firma Lehrieder schon vor Messe-/Veranstaltungsbeginn den korrekten Firmensitz und die Rechnungsanschrift mitzuteilen. Die Firma Lehrieder ist berechtigt, bei erforderlich werdender 2. Versendung der Rechnung aufgrund der falsch mitgeteilten Anschrift eine pauschale Bearbeitungsgebühr von € 25,00 abzurechnen. Der Kunde hat das Recht, der Firma Lehrieder geringere anfallende Kosten nachzuweisen.

Ein Recht zur Aufrechnung des Kunden besteht nur mit von Seiten der Firma Lehrieder anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen. Ein Verbraucher kann ein Zurückbehaltungsrecht nur ausüben, wenn ein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht. Unternehmern steht ein Zurückbehaltungsrecht nur wegen unbestrittener oder rechtskräftig festgestellter Gegenansprüche zu.

§ 4 Lösungsrecht vom Vertrag

Die Firma Lehrieder ist berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn der Rücktritt durch einen sachlichen Grund im Sinne eines überwiegenden und anerkennenswerten Interesses ihrerseits gerechtfertigt ist.

Dies ist insbesondere der Fall:

- bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, u.a. bei Schädigung des Eigentums der Firma Lehrieder und bei Verzug des Kunden,
- bei Unmöglichkeit der Erbringung der geschuldeten Leistung, etwa durch höhere Gewalt, Streik und Naturkatastrophen und

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER LEHRIEDER CATERING-PARTY-SERVICE GMBH & CO. KG

im Falle einer unterbliebenen Selbstbelieferung der Firma Lehrieder. Letzteres gilt nur, wenn die Firma Lehrieder gerade für den Auftrag eine gesonderte Bestellung getätigten hatte und dieses Deckungsgeschäft von ihren Lieferanten nicht oder nicht rechtzeitig erfüllt wurde und obwohl die Firma Lehrieder alle zumutbaren Anstrengungen unternommen hat, um die Ware zu beschaffen. Die Firma Lehrieder wird den Kunden über die Nichtverfügbarkeit unverzüglich informieren und etwaige Gegenleistungen des Kunden unverzüglich erstatten, • bei Umständen, die berechtigte Zweifel an der Bonität des Kunden aufkommen lassen, insbesondere bei der Beantragung oder Eröffnung eines Insolvenzverfahrens. Im Falle des Rücktritts ist der Kunde zur sofortigen Herausgabe der gelieferten Ware verpflichtet. Die Firma Lehrieder ist nicht zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn das Hindernis von ihr zu vertreten ist. Gleiches gilt bei nur vorübergehenden Leistungshindernissen.

Der Kunde ist in den gesetzlich bestimmten Fällen zum Rücktritt berechtigt. Der Rücktritt hat schriftlich zu erfolgen.

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, ist die Firma Lehrieder berechtigt, pauschalen Aufwendungersatz gemäß der folgenden Staffelung zu erheben, es sei denn, der Rücktritt ist von der Firma Lehrieder zu vertreten.

- 14 oder weniger Tage vor dem Veranstaltungsdatum: 100% der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- 14 bis 21 Tage vor dem Veranstaltungsdatum: 75% der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- 22 bis 28 Tage vor dem Veranstaltungsdatum: 50 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- 29 bis 60 Tage vor dem Veranstaltungsdatum: 25 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose

Der Kunde kann nachweisen, dass im konkreten Fall der angemessene Betrag niedriger als der pauschale Aufwendungersatz ist.

Speziell für die Veranstaltung zugekaufte Speisen, Getränke, Personal und Equipment werden dem Kunden zu 100% in Rechnung gestellt.

Dem Kunden bleibt der Nachweis, dass seitens der Firma Lehrieder höhere Aufwendungen erspart wurden, unbenommen. Der Firma Lehrieder bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

§ 5 Gefahrübergang

Ist der Kunde Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware mit der Übergabe, beim Versendungskauf mit der Auslieferung der Sache an den Spediteur, den Frachtführer oder den sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Gesellschaft auf den Kunden über. Ist der Kunde Verbraucher, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware auch beim Versendungskauf erst mit der Übergabe der Sache auf den Kunden über. In jedem Falle geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware auf den Kunden über, wenn dieser sich mit der Annahme der Lieferung/Leistung in Verzug befindet.

§ 6 Gewährleistung – Rügepflichten – Verjährung

Der Kunde hat die gelieferte Ware bei deren Eingang umfassend hinsichtlich Art, Menge und Beschaffenheit unverzüglich zu untersuchen. Der Kunde hat der Firma Lehrieder offensichtliche Mängel an Waren und Lebensmitteln (Speisen und Getränken) unverzüglich nach Abholung/Lieferung/Leistung und verdeckte Mängel an Waren und Lebensmitteln unverzüglich nach Feststellung anzuseigen. Andernfalls bestehen ebenso wenig Gewährleistungsansprüche des Kunden, wie bei Mängeln, die nach Gefahrübergang durch unsachgemäße Lagerung oder Behandlung der Waren und Lebensmittel durch den Kunden aufgetreten sind. Ist der Kunde Unternehmer, leistet die Firma Lehrieder für Mängel der Ware/Lebensmittel zunächst nach ihrer Wahl Gewähr durch Nacherfüllung, d. h. Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Andere Ansprüche des Unternehmers sind ausgeschlossen. Ist der Kunde Verbraucher, so erfolgt im Falle eines Mangels nach seiner Wahl zunächst Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Die Firma Lehrieder ist jedoch berechtigt, die von dem Kunden gewählte Art der Nacherfüllung zurückzuweisen, wenn diese nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist und die andere Art der Nacherfüllung ohne erhebliche Nachteile für den Verbraucher bleibt. Schlägt die Nacherfüllung fehl, d. h. scheitern zwei Versuche der Nachbesserung oder Ersatzlieferung, kann der Kunde nach seiner Wahl eine Herabsetzung der Vergütung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten. Bei nur geringfügigen Mängeln ist der Rücktritt ausgeschlossen. Ist der Kunde Verbraucher, beträgt die Verjährungsfrist für die vorstehenden Ansprüche zwei Jahre ab Ableitung/Abholung der Ware/Lebensmittel. Ist der Kunde Unternehmer, beträgt die Verjährungsfrist ein Jahr ab Ableitung/Abholung der Ware/Lebensmittel. Die Firma Lehrieder behält sich vor, soweit dies dem Kunden zumutbar ist, einzelne Teilleistungen und Produkte durch solche vergleichbarer Art und Qualität in gleicher Menge zu ersetzen. Handelsübliche Abweichungen – insbesondere bei Form, Farbe und/oder Gewicht – sind vom Kunden hinzunehmen. Die Gewährleistungsansprüche des Kunden sind in diesem Fall ausgeschlossen.

§ 7 Haftung – Haftungsbeschränkung

Ist der Kunde Verbraucher, ist die Haftung der Firma Lehrieder, ihrer Erfüllungsgehilfen und ihrer Vertreter bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen auf den nach der Art der Ware vorhersehbaren, unmittelbaren, vertragstypischen Schaden begrenzt. Ansprüche wegen nicht rechtzeitiger Leistung durch die Firma Lehrieder sind – wenn diese nicht auf Vorsatz und grober Fahrlässigkeit beruht – auf höchstens 5 % der Angebotssumme beschränkt. Dies gilt nicht, wenn die Leistung der Firma Lehrieder durch die Verzögerung für den Kunden wertlos wurde. Ist der Kunde Unternehmer, sind Schadensersatzansprüche gegen die Firma Lehrieder ausgeschlossen, es sei denn, der Firma Lehrieder kann vorsätzliche oder grob fahrlässiges Verhalten nachgewiesen werden. Dies gilt unabhängig von der Art der Pflichtverletzung unter Einschluss unerlaubter Handlungen. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die Firma Lehrieder auch für Fahrlässigkeit. Die Höhe ist beschränkt auf den vorhersehbaren Schaden. Es besteht kein Anspruch des Kunden auf entgangenen Gewinn und Folgeschäden jeder Art. Der vorstehende Haftungsausschluss gilt auch für Erfüllungsgehilfen und Vertreter der Firma Lehrieder. Die Haftungsausschlüsse und Haftungsbeschränkungen gegenüber dem Kunden der Firma Lehrieder gelten nicht für Ansprüche, die aufgrund arglistigen Verhaltens der Firma Lehrieder, nach dem Produkthaftungsgesetz, für besonders vereinbarte garantierte Beschaffenheitsmerkmale sowie für Schäden



LEHRIEDER
begeistert

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER LEHRIEDER CATERING-PARTY-SERVICE GMBH & CO. KG

aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit entstehen. Schadensersatzansprüche des Kunden verjähren innerhalb eines Jahres ab Abholung/Lieferung der Ware, es sei denn der Anspruch beruht auf einem arglistigen Verhalten der Firma Lehrieder. Der Kunde haftet für Beschädigungen aller ihm überlassenen Gegenstände. Bei Beschädigung oder Verlust hat er der Firma Lehrieder die Kosten der Wiederbeschaffung des gleichen oder gleichwertigen Gegenstandes oder die Kosten einer fachgerechten Reparatur zu ersetzen.

§ 8 Eigentumsvorbehalt

Die Firma Lehrieder behält sich das Eigentum an der gelieferten Ware bis zur Erfüllung aller ihrer Forderungen, die ihr, gleich aus welchem Rechtsgrund, gegen den Kunden jetzt oder künftig zustehen, vor. Bei Zugriffen von staatlichen Vollstreckungsorganen oder Dritter auf die gelieferte Ware verpflichtet sich der Kunde, auf das Eigentum der Firma Lehrieder hinzuweisen und diese unverzüglich zu benachrichtigen. Hierdurch anfallende Kosten hat der Kunde der Firma Lehrieder zu erstatten.

§ 9 Datenschutz

Personenbezogene Daten, die im Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis anfallen, werden zum Zwecke der Datenverarbeitung gespeichert (§ 28 Bundesdatenschutzgesetz).

§ 10 Integrität; Umwelt- und soziale Standards

Der Kunde verpflichtet sich, die gesetzlichen Vorschriften zur Bekämpfung der Korruption zu beachten. Insbesondere versichert er, dass er Mitarbeitern der Firma Lehrieder oder dieser nahestehenden Personen keine unzulässigen Vorteile anbietet, verspricht oder gewährt. Dieses Verbot gilt auch für Mitarbeiter des Kunden, Erfüllungsgehilfen und sonstige Dritte, die nach Weisung des Kunden handeln.

Die Firma Lehrieder ist ein sozial verantwortlich handelndes Unternehmen und beachtet anerkannte Umweltstandards sowie grundlegende Arbeitsstandards. Dies erwartet die Firma Lehrieder auch von ihren Kunden. Sollte die Firma Lehrieder feststellen, dass der Kunde hiergegen verstößt, behält sie sich vor, den mit dem Kunden geschlossenen Vertrag, gegebenenfalls auch außerordentlich, zu kündigen.

§ 11 Anwendbares Recht – Gerichtsstand – Erfüllungsort

Für die gesamte Vertragsbeziehung zwischen der Firma Lehrieder und dem Kunden gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Ist der Kunde Unternehmer, ist der Geschäftssitz der Firma Lehrieder Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten. Dies gilt auch für die Zahlungsverpflichtung des Kunden. Die Firma Lehrieder ist jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Sitz zu verklagen. Sofern sich aus dem Vertrag nichts anderes ergibt, ist der Geschäftssitz der Firma Lehrieder Erfüllungsort.

§ 12 Teilweise Unwirksamkeit

Die rechtliche Unwirksamkeit eines Teils der vorstehenden Bedingungen (auch dieser Klausel) ist ohne Einfluss auf die Gültigkeit der anderen Bedingungen. Anstelle der nicht zum Vertragsbestandteil gewordenen oder unwirksamen Bestimmungen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

LEHRIEDER CATERING-PARTY-SERVICE GMBH & CO. KG

Tochterunternehmen & ServicePartner der NürnbergMesse
Messezentrum 1, 90471 Nürnberg
Telefon: +49 (0)911 9358 0800
Telefax: +49 (0)911 9358 0800 90
E-Mail: info@lehrieder.de, Internet: www.lehrieder.de