

CATERINGVEREINBARUNG
ZUR BEWIRTSCHAFTUNG VON VERANSTALTUNGEN BEI RHEIN-LAHN-KONGRESS
IN DER STADTHALLE LAHNSTEIN

zwischen der
Stadtverwaltung Lahnstein
Kirchstraße 1
56112 Lahnstein

nachfolgend „**RLK**“ 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 von Rhein-Lahn-Kongress (kurz **RLK**) in der Stadthalle Lahnstein.

Die Qualität und Zuverlässigkeit der Leistungen des Caterers tragen daher maßgeblich zum Erfolg von Veranstaltungen in den Liegenschaften von Rhein-Lahn-Kongress bei. Die Vertragspartner wollen mit Abschluss dieses Vertrages eine ordnungsgemäße und qualitativ überzeugende gastronomische Bewirtschaftung sicherstellen.

INHALT

1. Gegenstand der Vereinbarung	3
2. Erbringung von Cateringleistungen.....	3
3. Vermittlung von Aufträgen.....	4
4. Leistungen und Pflichten des Caterers.....	5
5. Reinigung, Umgang mit Inventar und Equipment.....	7
6. Überlassung von Inventar durch <i>RLK</i>	7
7. Betriebsmittel des Caterers.....	8
8. Leistungen, Pflichten, Gewährleistung und Haftung von <i>RLK</i>	8
9. Bezug von Getränken	8
10. Entgelt und Rechnungsstellung.....	9
11. Stornierung, Ausfall der Veranstaltung.....	9
12. Laufzeit der Cateringvereinbarung, Kündigung.....	10
13. Versicherungen.....	11
14. Vertraulichkeit.....	11
15. Schlussbestimmungen.....	12

1. GEGENSTAND DER VEREINBARUNG

- 1.1. Gegenstand dieses Vertrags ist die Versorgung oder Bewirtschaftung von einzelnen Veranstaltungen im Bereich der Speisen- und Getränkebereitung (zukünftig „Catering“ benannt) in der *Stadthalle-Lahnstein* und die im Einzelfall zu vereinbarende zeitweise Überlassung von Küchenbereichen, Nebenräumen, Nutzflächen sowie Inventar im erforderlichen Umfang für jeweils einen Cateringauftrag.
- 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) u. a. in einen Caterer-Pool der Stadthalle Lahnstein 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. *RLK* 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.

2. ERBRINGUNG VON CATERINGLEISTUNGEN

- 2.1. Unter „Catering“ ist die gastronomische Versorgung von Veranstaltungen bei *RLK*, 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 das gastronomische Angebot des Caterers auf die konkrete Veranstaltung und die Auslastung von *RLK* 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 nicht mehr als 30% Convenience-Graden. Des Weiteren muss Convenience auf hohem Niveau erbracht werden. Von Natur aus als fertig produziert bzw. vorproduziert eingebrachte Waren (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Kaffeegebäck, 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.

- 2.5. Die Leistungen des Caterers sind so auszuführen, dass sie alle behördlichen und gesetzlichen Anforderungen erfüllen und insbesondere dem Stand der Lebensmittel- und Hygienetechnik zum Zeitpunkt der Leistungserbringung vollumfänglich entsprechen.
- 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 *RLK* abgesprochen. Entsprechend angefordertes Mobiliar wird bereitgestellt, der Aufbau erfolgt in Eigenleistung. Das komplette Mobiliar für den Gästeverkehr wird von *RLK* auf- und abgebaut. Eine Unterstützung bei der Verlegung der Stromverkabelung wird seitens *RLK* 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 von *RLK*.

3. VERMITTLUNG VON AUFTRÄGEN

- 3.1 *RLK* erfragt zu jeder Veranstaltung die gewünschten Cateringleistungen beim Kunden und vermittelt den direkten Kontakt zu den Mitgliedern des Cateringpools an den Kunden. Es werden jeweils alle Caterer weitervermittelt. Ab dem Zeitpunkt der Vermittlung ist die direkte Verhandlung zwischen Kunden und Caterern absolut gewünscht. Der Kunde oder Caterer informiert *RLK* schnellstmöglich nach erfolgter Zusage über die jeweilige Zusammenarbeit. Das Auswahlverfahren der jeweils anzufragenden Caterer erfolgt durch eine intern erstellte Kriterienliste, die auf den initial abgefragten Leistungsumfängen der Caterer beruht.
- 3.2 Cateringaufträge bei *RLK* bestehen generell immer nur „ab Tischplatte aufwärts“. Dabei stellt *RLK* dem Kunden die Räumlichkeiten in der *RLK*, bei Bedarf technisches Equipment sowie die Bankettbestuhlung und (Steh-)Tische zur Verfügung. Für den Aufbau und die Positionierung des Gästemobiliars ist *RLK* verantwortlich. Für die Bedeckung sämtlicher Tische und weiterer cateringspezifischer Anforderungen (Eindeckservice, Dekoration etc.) ist der Caterer verantwortlich und führt diese Leistungen in seinen Angeboten gegenüber dem Kunden auf.
- 3.3 Das Entgelt für die zu erbringenden Cateringleistungen erhält der Caterer vom Kunden. Eine Einstandspflicht der *RLK* für nicht geleistete Zahlungen eines Kunden besteht nicht. Der Caterer verpflichtet sich, im Angebot an den Kunden eine Provision von 15 % auf sämtliche F & B - Leistungen einzuberechnen.
Hiervon ausgenommen sind Personal, Equipment, Material, Logistik und weitere Kosten, die keine direkten Speise- und Getränkekosten sind.
Unübersichtliche Pauschalen in den zuletzt genannten Bereichen sind nicht zulässig und werden beim Verdacht der missbräuchlichen Anwendung ebenfalls mit 15% Provision berechnet. Die Provisionsberechnung wird vom Caterer auf der Schlussrechnung gesamt ausgewiesen und setzt sich zusammen aus:
 - 5% Gastrofee
 - 5% Investitionsausgleich
 - 5% Facility PauschaleDie Stillschweigevereinbarung gilt uneingeschränkt.

- 3.7 Der Caterer verpflichtet sich, das Catering bei *RLK* ausschließlich selbst durchzuführen. Die Überlassung oder Abtretung von Aufträgen an Dritte sowie die Unterbeauftragung von Drittunternehmen zur Erbringung von Leistungen ist grundsätzlich ausgeschlossen und darf nur im begründeten Einzelfall mit schriftlicher Zustimmung von *RLK* durch Dritte erfolgen.
- 3.8 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, muss *RLK* 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.
- 3.9 SONDERVEREINBARUNGEN:
- a) Kunden und Veranstalter der Tarifgruppen I – III der jeweils gültigen Mietpreisordnung, die fernab des Catererpools eigene Gastronomische Leistungen einbringen möchten, müssen auf sämtliche gastronomische Leistungen wie Personal, Equipment, Material, Logistik und weitere Kosten, sowie F&B Leistungen 20% Gastrofee an *RLK* abführen. Hierzu ist der Kunde/Veranstalter verpflichtet die Leistungen wahrheitsgetreu *RLK* gegenüber offenzulegen. Bei Unklarheiten und unzureichender Angaben wird die gastronomische Leistung von *RLK* geschätzt und pauschal abgerechnet. Diese Regelung geschieht zum Schutz des Gastropools und der hiermit verbundenen, beiderseitigen Anstrengungen
 - b) Die Tarifgruppe IV (u.a. Events gefördert durch den Kulturetat der Stadt Lahnstein, Lahnsteiner Vereine & Privatbürger mit Wohnsitz in Lahnstein) ist es gestattet die Besucherbewirtschaftung zur Refinanzierung Ihrer Events in **Eigenleistung** vorzunehmen. Sie sind somit von der 20% Abgabe an Gastrofee befreit. Es ist darüber hinaus nicht gestattet ein gastropoolfremdes Gastronomieunternehmen mit den Leistungen der Besucherbewirtschaftung zu beauftragen. Die 15% Abgabe an Gastrofee auf F&B Leistungen für Poolteilnehmer bleibt von der Regelung unberührt.
 - c) Für sämtliche Karnevalsveranstaltungen in der Stadthalle, das jeweilige Jahr betreffend, wird aufgrund der logistischen Herausforderung neben etwaiger Eigenleistungen ein fester Gastropoolteilnehmer von den jeweiligen Vereinen verbindlich ausgewählt und mit den gastronomischen Leistungen beauftragt.
 - d) Das Tourcatering für Künstler, Techniker und Helfer, welches vom Veranstalter oder der Produktion in **Eigenregie** durchgeführt wird, ist gänzlich von den Verpflichtungen der Gastrofee und dem Buchen der Leistungen im Gastropool befreit. Diese Befreiung gilt nicht für gebuchte Leistungen im Gastropool.

4. LEISTUNGEN UND PFLICHTEN DES CATERERS

- 4.1. Die Rückgabe der Gastronomieflächen einschließlich überlassener Küche und Inventar erfolgt unmittelbar nach Beendigung der Veranstaltung bzw. des Cateringauftrages zum vereinbarten Nutzungsende. Der Caterer übergibt die Gastronomieflächen vollständig und ordnungsgemäß gereinigt (die Arbeitsräume besenrein, Kühlhäuser und Arbeitsflächen sauber gewischt und desinfiziert, die genutzten Küchenbereiche und -geräte ebenfalls

besenrein bzw. feucht gereinigt) an *RLK*. Die Kosten für zusätzliche Reinigungen infolge unvollständiger oder nicht ordnungsgemäßer Reinigung gehen zu Lasten des Caterers.

- 4.2. Durch den Caterer verursachte Beschädigungen am Inventar und an Kucheneinrichtungen sowie der Verlust von Inventar ist *RLK* unverzüglich anzuzeigen und vom Caterer zu ersetzen. Für verspätete Anzeigen und hieraus entstehende Schäden haftet der Caterer gegenüber *RLK*. Bei Verlust oder irreparabler Beschädigung von Inventar, die nachweislich durch den Caterer entstanden sind, bestimmt sich die Ersatzpflicht nach dem jeweiligen Zeitwert.
- 4.3. Von der Betriebsbereitschaft/Funktionsfähigkeit der von *RLK* zur Verfügung gestellten Geräte und des Kücheninventars hat sich der Caterer jeweils rechtzeitig vor Nutzung zu überzeugen; zur Dokumentation wird ein Übergabeprotokoll angefertigt.
- 4.4. Der veranstaltungsbezogene Aufbau des Caterings, die Positionierung/Anordnung von Tischen und sonstigen Aufbauten sowie die mögliche Ausschmückung sind (soweit diese vom Caterer vorgenommen werden) für jede Veranstaltung zwingend vorab mit *RLK* unter Beachtung der VStättVO RLP sowie genehmigten Rettungswege- und Bestuhlungspläne und bestehender Brandschutzanforderungen abzustimmen.
- 4.5. Sollte der Caterer Aufbauten und Ausschmückungen vornehmen, sind die betriebsbezogenen Brandschutzbestimmungen der geltenden Versammlungsstättenverordnung (VStättVO) Rheinland-Pfalz (Landesverordnung über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten) einzuhalten, insbesondere:
 - Ausschmückungen müssen aus mindestens schwerentflammbarem Material (DIN 4102, B1) bestehen. Ausschmückungen in notwendigen Fluren und notwendigen Treppenträumen, 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 verwandt 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 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 *RLK* möglich.
 - Flure, Gänge, Flächen und Türen, durch die Rettungswege führen, dürfen nicht eingeeengt oder versperrt bzw. unterteilt werden.
 - Weitere veranstaltungsbezogene behördliche Anordnungen und Auflagen im Einzelfall werden dem Caterer seitens *RLK* unverzüglich mitgeteilt und sind durch den Caterer zu beachten.

- 4.6. Die Leistungen des Caterers sind so auszuführen, dass sie alle behördlichen und gesetzlichen Anforderungen erfüllen und insbesondere dem Stand der Lebensmittel- und Hygienetechnik zum Zeitpunkt der Leistungserbringung vollumfänglich entsprechen.
- 4.7. Sofern ein „Live Cooking“ erfolgt, müssen aufgrund der Brandschutzanforderungen die Positionen im Vorfeld der Veranstaltung mit *RLK* abgestimmt werden. Dabei darf ausschließlich mit Induktionstechnik gearbeitet werden.
- 4.8. Der Caterer ist verpflichtet, seine Beschäftigten vor Beginn des Caterings auf die bestehenden Brandschutzanforderungen in *RLK* ausdrücklich hinzuweisen.
- 4.9. 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. *RLK* ist berechtigt, im Streit- oder Zweifelsfall entsprechende Nachweise einzufordern.
- 4.10. 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.
- 4.11. Der Caterer untersteht der Hausordnung von *RLK*. Die Mitarbeiter von *RLK* oder die von *RLK* beauftragten Personen üben das Hausrecht aus. Insofern untersteht der Caterer bezüglich der Hausordnung den Anweisungen der hierfür ausdrücklich befugten und benannten Mitarbeiter der *RLK*. 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. Er verpflichtet sich, die Gastronomieflächen schonend und pfleglich zu behandeln.
- 5.2. Müll, Fette und Essensreste dürfen vom Caterer in den jeweiligen Behältern der Halle entsorgt werden. Abfall, der speziell seitens des Veranstalters angefallen ist (z.B. Messeteppich, Firmen-Dekoration, bühnentechnische Einmal-Aufbauten, Give-Aways etc) wird von *RLK* entsorgt.
- 5.3. Während der Veranstaltungen hat der Caterer auch für die hygienische Sauberkeit der von ihm betreuten im Gastbereich befindlichen Ausgabestationen und Buffetflächen zu sorgen.

6. ÜBERLASSUNG VON INVENTAR DURCH *RLK*

- 6.1. Für die Benutzung der Küche als Vollküche ist eine durch *RLK* festgelegte Nutzungspauschale zu entrichten. Die Parteien sind sich einig, dass überlassenes Inventar im Eigentum von *RLK* steht und nicht aus der *RLK* verbracht oder Dritten überlassen werden darf.
- 6.2. Die Nutzungspauschalen gestalten sich wie folgt:
Alle Preise sind Tagespreise und verstehen sich zzgl. Mwst.
 - Hauptküche zum Kochen inkl. Gerätenutzung, Spülmaschine, Kühlhäuser 250,- €
- 6.3. Inklusivleistungen seitens Gastronomie-Abteilung In der 15%igen Marge sind ab Vertragsbeginn folgende Materialien und Nutzungsgewerke des Hallenbestandes enthalten:
 - Spülmaschinen inklusive Spülmittelverbrauch während der Veranstaltungsdauer
 - Großer Kaffee-Zubereiter exklusive des Verbrauchsmaterials
 - Ein großer Konvektomat in Hauptküche
 - Stromkosten, Wasserverbrauch
 - Entsorgungsbehälter für Speisereste, Fette sowie Restmüll
 - Logistische Betreuung von Auf- bis Abbau durch eine eingewiesene Person seitens *RLK*
 - Zugewiesene Abstellflächen im Küchenbereich je nach Bedarf

7. BETRIEBSMITTEL DES CATERERS

- 7.1. Der Caterer wird das ihm von *RLK* je Veranstaltung überlassene Equipment mit für die Erfüllung des Vertragszwecks zusätzlich benötigten Betriebsmitteln ergänzen. Das genannte Equipment sind hier die küchentechnischen Gerätschaften (laut Begehung im Vorfeld), entsprechend zugehörige Kühlräume und Schankanlagen. Betriebsmittel seitens Caterer sind sämtliche Geschirr- und Besteckteile, Skirtings, Hussen und Decken, Buffet- und Vorlegebestecke sowie z.B. Getränkewärmer; ebenso spezifisches Verbrauchsmaterial wie Kaffee, Zucker-/Milchportionen, Servietten etc.

8. LEISTUNGEN, PFLICHTEN, GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG VON *RLK*

- 8.1. *RLK* stellt sicher, dass alle behördlichen Auflagen sowie alle bau- und brandschutztechnischen Anforderungen, die das Catering in *RLK* betreffen, dem Caterer bekanntgegeben werden.
- 8.2. *RLK* 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.
- 8.3. Den beiden Parteien ist bekannt, dass für vom Caterer eingebrachte Einrichtungen, Gerätschaften, Kleininventar oder Ähnliches keine vollständigen Verschlussmöglichkeiten oder Zutrittsbeschränkungen vorhanden sind. Bei Verlust von Einrichtungen oder Kleininventar ist der Caterer verantwortlich.

9. BEZUG VON GETRÄNKEN

- 9.1. Der Caterer ist hinsichtlich der Auswahl von Getränkemarken und des seitens *RLK* benannten Großhändlers der Getränke, mit Ausnahme von Wein, Spirituosen und Energy/Alcopop-Drinks, an die Vorgabe seitens *RLK* gebunden. Alle neuen Getränkearten unterliegen dieser Vorgabe nicht; die Umsatzprovisionsvereinbarung für den gesamten Getränkeumsatz gilt weiterhin.
- 9.2. Es gelten die Bezugspreise für Getränke aus Anlage 2 als vereinbart. Diese können jederzeit mit einer Vorankündigung von vier Wochen von *RLK* geändert werden.
- 9.3. Der Caterer darf und soll eigene Weine anbieten. Die Flaschengröße darf hierbei 0,75 L nicht überschreiten. Es ist zu beachten, dass stets ein Wein (Rot-, Weiss u./o. Roséwein – je nach Kundenwunsch) aus Lahnstein oder unmittelbarer Umgebung von Lahnstein (Rhein-Lahn-Kreis) anzubieten ist.
Ein Hauswein jeder Farbe soll hierbei im Preisbereich von:
18 - 22,-€ - 0,7l Flasche
3 - 4,-€ - 0,1l Glas
6 - 7,-€ - 0,2l Glas
liegen.

10. ENTGELT UND RECHNUNGSSTELLUNG

- 10.1. *RLK* erhält vom Caterer innerhalb von sieben Werktagen nach einem geleisteten Catering die an den Kunden versendete Rechnung in digitaler Form (PDF).
- 10.2. Vermittelt der Caterer nachweislich eine Veranstaltung eines Neukunden nach *RLK*, fällt für den Caterer dennoch die volle Provisionszahlung auf sämtliche Gastroleistungen gegenüber *RLK* an. Im Gegenzug erhält der Caterer eine einmalige Provisionszahlung in Höhe von 15 % auf die Saal-Kaltmieten von *RLK* für die Vermittlung. Weitere Leistungen, die im Zusammenhang mit der Veranstaltung stehen, sind nicht provisionsberechtigt.
- 10.3. Abzüge wegen mangelhafter Leistung seitens des Caterers gehen zu Lasten des Caterers.
- 10.4. *RLK* erhält vom Caterer eine Nettoumsatzprovision in Höhe von 15 % des umsatzsteuerberechtigten Gesamtumsatzes (Nettoumsatz) aus den Bereichen Food & Beverage der gastronomischen Dienstleistung zuzüglich der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer.
- 10.5. *RLK* schickt dem Caterer je Veranstaltung die Provisionsabrechnung auf Basis der nach Ziff. 10.1 zugesandten Kunden-Rechnungen.

11. STORNIERUNG, AUSFALL DER VERANSTALTUNG

- 11.1. *RLK* und der jeweilige Kunde sind berechtigt, einen bereits erteilten Cateringauftrag jederzeit zu stornieren.
- 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 als Schadenspauschale zu verlangen. *RLK* und 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. Sollten zukünftige Pandemien zum Zeitpunkt des geplanten Veranstaltungstermins Auswirkungen auf die Durchführbarkeit der Veranstaltung haben, gilt Ziffer 11.3 entsprechend.
- 11.5. Der Caterer ist nicht berechtigt, in seinen Vertragsbedingungen den Kunden abweichend den vorstehenden Stornierungsbedingungen Ziffer 11.1 bis 11.4. schlechter zu stellen.

12. LAUFZEIT DER CATERINGVEREINBARUNG, KÜNDIGUNG

- 12.1. Die Vertragslaufzeit beginnt zum 01.01.2025 und beträgt 12 Monate. Sie verlängert sich jeweils um weitere 12 Monate, wenn der Vertrag nicht bis spätestens einen Monat vor Ablauf von einer der beiden Seiten gekündigt wird.
- 12.2. Die Kündigung muss in Schriftform erfolgen.
- 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 *RLK* keine Aufbewahrungspflicht für die vom Caterer in *RLK* zurückgelassenen Gegenstände. *RLK* kann diese Gegenstände ggf. jedoch auf Kosten des Caterers einlagern lassen.
- 12.5. Eine außerordentliche Kündigung von Seiten der *RLK* ist jederzeit möglich, wenn:
 - a) der Caterer nach schriftlicher Abmahnung gegen wesentliche Bestimmungen dieses Vertrages und des Service Level Agreements, insbesondere Punkt 12 des Agreements, verstößt.
 - b) Lebensmittelkontrollen der Ordnungsbehörden in *RLK* 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 Gastronomief Flächen ohne schriftliche Zustimmung von *RLK* wesentlich (ver)ändert.
- h) An Stelle einer außerordentlichen Kündigung kann *RLK* eine Konventionalstrafe zwischen Euro 1.500.- und 5.000.- je nach Schwere der Vertragsverletzung verlangen.

13. VERSICHERUNGEN

- 13.1 Der Caterer schließt auf seine Kosten eine auf die Cateringleistungen bezogene Betriebshaftpflichtversicherung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ab. Der Caterer hat *RLK* den Abschluss der Versicherungen auf Anfrage und bei begründeten Zweifeln oder auch konkret im Schadensfall nachzuweisen.

14. VERTRAULICHKEIT

- 14.1. 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 von *RLK* 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.
- 14.2. *RLK* und der jeweilige Kunde können bei geschlossenen Veranstaltungen verlangen, dass die von Seiten des Caterers eingesetzten Mitarbeiter eine individuelle Vertraulichkeitserklärung abgeben.
- 14.3. 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.

- 14.4. Dem Caterer ist bekannt, dass die Liegenschaften von *RLK* über eine Videoüberwachungsanlage sowohl in den öffentlich zugänglichen Bereichen als auch in den nichtöffentlich zugänglichen Bereichen verfügt. Die Überwachung findet ohne Aufzeichnungen von Ton mit einem Speicherzeitraum von 7 Tagen statt. Die Überwachung dient der Wahrung des Hausrechts, dem Gewinn an Sicherheit und dem Schutz vor Vandalismus sowie der Aufklärung von Straftaten.
Auf die Videoüberwachung wird gem. § 6b Abs. 2 BDSG mit Hilfe eines eindeutigen Kamerasymbols vor Betreten der Liegenschaft aufmerksam gemacht.-→ tbd.!

15. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 15.1. Mündliche Nebenabreden und Ergänzungen zum Vertrag sind nicht getroffen. Sie bedürfen der Schriftform.
- 15.2. Das Vertragsverhältnis unterliegt ausschließlich deutschem Recht. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Lahnstein. 15.3. 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: Bezugspreise für Getränke

Anlage 3: Mindestlohn-Verpflichtungserklärung

Anlage 4: Behördliche und brandschutztechnische Auflagen

Ort, Datum

Ort, Datum

Stadthalle/Stadtverwaltung Lahnstein

Caterer