Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Futur Zwei Gastro GmbH für Catering und Veranstaltungen
Vier Ecken · Pizza-Catering.Berlin · PizzaParty.Berlin · Stand 10/2026

1. Geltungsbereich

(1) Diese AGB gelten für alle Catering- und Veranstaltungsleistungen der Futur Zwei Gastro GmbH, Böhmische Str. 14, 12055 Berlin (im Folgenden „Caterer“), gegenüber Verbrauchern und Unternehmern, unabhängig davon, über welchen Kanal angefragt oder gebucht wird, insbesondere über vier-ecken.de, pizza-catering.berlin, pizzaparty.berlin sowie alle weiteren Domains und Websites der Futur Zwei Gastro GmbH. Sie werden Vertragsbestandteil, wenn das Angebot auf sie hinweist und der Kunde sie vor Vertragsschluss abrufen kann. Regelungen, die nur für Unternehmer gelten, sind als solche gekennzeichnet.

(2) Abweichende Bedingungen des Kunden sind dem Caterer gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich vereinbart worden sind.

(3) Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein, bleiben die übrigen wirksam.

2. Vertragsschluss, Angebotsgültigkeit

(1) Der Vertrag kommt zustande, wenn der Kunde das Angebot des Caterers innerhalb der Gültigkeitsdauer in Textform (z. B. per E-Mail) annimmt. Eine spätere Annahme gilt als neue Anfrage; der Vertrag kommt dann erst mit Bestätigung des Caterers in Textform zustande.

(2) Falls im Angebot kein anderes Datum genannt ist, gilt ein Angebot 7 Tage.

(3) Ein Widerrufsrecht besteht nicht, da der Vertrag Speisen und Dienstleistungen für einen festen Termin betrifft (§ 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB).

3. Lieferung, Aufbau, Mitwirkung des Kunden

(1) Die Anlieferung erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften an die vom Kunden angegebene Adresse zum vereinbarten Termin. Der Caterer plant die Fahrtzeit mit aktueller Routenplanung inklusive erwartetem Verkehrsaufkommen und einem zusätzlichen Sicherheitspuffer.

(2) Abweichungen vom vereinbarten Zeitpunkt bis 30 Minuten gelten als vertragsgemäß. Bei größeren Verspätungen stehen dem Kunden die gesetzlichen Rechte zu, es sei denn, der Caterer hat die Verspätung nicht zu vertreten (z. B. Unfall, Straßensperrung, höhere Gewalt).

(3) Der Kunde stellt die im Angebot genannten Voraussetzungen am Veranstaltungsort sicher, insbesondere Stellfläche, Stromanschluss, Zufahrt und bei Veranstaltungen im Freien einen Wetterschutz. Fehlen sie und kann der Caterer deshalb nicht oder nur eingeschränkt leisten, behält er den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung abzüglich ersparter Aufwendungen.

4. Preise, Preisanpassung, Zahlung, Verzug

(1) Die Preise verstehen sich inklusive oder exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer wie im Angebot angegeben.

(2) Wünscht der Kunde zusätzliche Leistungen, etwa längere Servicezeiten oder mehr Gäste, werden diese nach Bestätigung durch den Caterer zu den vereinbarten Einzelpreisen zusätzlich berechnet.

(3) **Preisanpassung.** Liegen zwischen Vertragsschluss und Veranstaltung mehr als vier Monate, passt der Caterer die Preise an, wenn sich der Verbraucherpreisindex des Statistischen Bundesamts, Teilindex Verpflegungsdienstleistungen (COICOP 11.1), verändert hat. Verglichen wird der Indexwert des Monats des Vertragsschlusses mit dem des dritten Monats vor der Veranstaltung. Senkungen gibt der Caterer im gleichen Verhältnis weiter. Die Anpassung wird spätestens 8 Wochen vor der Veranstaltung in Textform mitgeteilt; die Mitteilung nennt die verwendeten Indexwerte und die Berechnung. Übersteigt die Erhöhung das Dreifache der durchschnittlichen jährlichen Veränderungsrate dieses Teilindex in den 24 Monaten vor Vertragsschluss, mindestens jedoch 6 % und höchstens 10 %, kann der Kunde binnen 14 Tagen nach Zugang der Mitteilung kostenfrei zurücktreten und erhält geleistete Zahlungen vollständig zurück.

(4) **Extreme Teuerung.** Steigt der Verbraucherpreisindex, Teilindex Nahrungsmittel (COICOP 01.1), zwischen dem Monat des Vertragsschlusses und dem dritten Monat vor der Veranstaltung um mehr als 20 %, können beide Seiten binnen 14 Tagen nach Veröffentlichung dieses Indexwerts in Textform vom Vertrag zurücktreten. Geleistete Zahlungen werden vollständig erstattet; weitere Ansprüche bestehen nicht.

(5) **Zahlung.** Sofern im Angebot nichts anderes vereinbart ist, gilt:

1. 20 % des Auftragswerts sind mit Vertragsschluss fällig, zahlbar binnen 7 Tagen nach Rechnung.

2. Weitere 30 % sind 28 Tage vor der Veranstaltung fällig. Wird der Vertrag später geschlossen, sind beide Raten zusammen (50 %) mit Vertragsschluss fällig.
3. Der Rest ist binnen 7 Tagen nach der Veranstaltung und Rechnung fällig.

Zahlt der Kunde eine Rate nicht fristgerecht, kann der Caterer ihm in Textform eine Nachfrist von 7 Tagen setzen und nach deren Ablauf vom Vertrag zurücktreten; es gelten dann die Stornogebühren nach Ziffer 7.

(6) Rechnungsbeträge sind ohne Abzug binnen 7 Tagen nach Zugang der Rechnung zahlbar. Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen (§ 288 BGB).

(7) Nach Vertragsschluss kann der Kunde Menü und Ablauf bis 14 Tage vor der Veranstaltung anpassen lassen. Zwei Anpassungen sind inklusive; ab der dritten berechnet der Caterer 45,00 € je Änderung mit der Schlussrechnung. Für die Gästezahl gilt Ziffer 9.

5. Personenpauschalen, Mindestpersonenzahl

(1) Personenpauschalen dienen der budgetsicheren Abrechnung. Der Caterer stellt so viele Speisen bereit, dass die gebuchte Personenzahl bei normalem und erwartbarem Verzehr gut gesättigt wird.

(2) Bei Angeboten mit Personenpauschalen beträgt die Mindestpersonenzahl 40 Gäste. Liegt die gebuchte oder nach Ziffer 9 final gemeldete Gästezahl darunter, berechnet der Caterer für jeden fehlenden Gast einen Mindermengenaufschlag von 50 % der Personenpauschale.

6. Mängel

Bitte melden Sie erkennbare Mängel möglichst sofort vor Ort, damit der Caterer noch während der Veranstaltung nachbessern kann. Für Unternehmer gilt die Rügepflicht nach § 377 HGB.

7. Equipment, Stornierung

(1) Der Kunde trägt die Verantwortung für bereitgestelltes Equipment (Geschirr, Öfen, Bartechnik usw.) bis zum Abbau oder zur Abholung. Die Haftung des Kunden entfällt, soweit Servicepersonal des Caterers mit dem Equipment betraut ist. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet, sofern der Kunde die Beschädigung zu vertreten hat.

(2) Der Kunde kann den Vertrag bis zum Beginn der Veranstaltung in Textform kündigen. Bei Gesamt- oder Teilstornierung berechnet der Caterer folgende Pauschalen vom Auftragswert:

Eingang der Kündigung	Pauschale
mehr als 90 Tage vor der Veranstaltung	10 %
90 bis 31 Tage vorher	20 %
30 bis 15 Tage vorher	30 %
14 bis 4 Tage vorher	70 %
weniger als 4 Tage vorher	90 %

(3) **Pizzabestellungen.** Für Pizzabestellungen ohne Personenpauschale (z. B. über PizzaParty.Berlin oder Vorbestellungen im Restaurant) mit bis zu 10 Pizzen gilt abweichend von Absatz 2: Bei Kündigung bis 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefer- oder Abholzeitpunkt 10 %, danach 50 % des Auftragswerts der Speisen. Miete und Kaution für SB-Öfen werden vollständig erstattet. Ab 11 Pizzen gilt Absatz 2.

(4) Dem Kunden bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Caterer kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

(5) Geht der Caterer für den Kunden ein Miet- oder Pachtverhältnis für die Veranstaltung ein, sind ihm die daraus entstehenden Kosten zu ersetzen.

8. Austauschrecht

Der Caterer darf einzelne Speisen durch gleichwertige ersetzen, falls Zutaten unter Beachtung von Saisonalität und Regionalität wider Erwarten nicht zu beschaffen sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

9. Termine, Gästezahl

(1) Der Caterer benötigt spätestens 4 Werktage vor der Veranstaltung die finale Gästezahl.

(2) Eine Erhöhung von Gästezahl und Leistungen kann der Kunde bis 48 Stunden vor der Veranstaltung anfragen. Sie wird verbindlich, wenn der Caterer sie nach Prüfung seiner Kapazitäten (Personal, Öfen, Ware) in Textform bestätigt.

(3) Eine Reduktion gilt als Teilstornierung nach Ziffer 7. Fällt die Gästezahl dadurch unter die Mindestpersonenzahl, gilt zusätzlich Ziffer 5.

10. Haftung

(1) Der Caterer haftet unbeschränkt bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit, bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit sowie nach dem Produkthaftungsgesetz.

(2) Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, also solcher, deren Erfüllung die Durchführung des Vertrags erst ermöglicht und auf die der Kunde vertrauen darf, ist die Haftung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Im Übrigen ist die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ausgeschlossen.

(3) Bei behördlichen Auflagen und höherer Gewalt gilt Ziffer 14.

11. Gebäudesicherheit und Brandschutz

In Gewerbeobjekten gelten unterschiedliche Sicherheits- und Brandschutzregeln, die der Caterer nicht kennen kann. Der Kunde klärt die maßgeblichen Vorgaben, etwa zum Betrieb der Öfen, vorab mit dem Facility-Management oder vergleichbaren Stellen und versichert mit Vertragsschluss, dass sie beachtet werden. Der Caterer stellt dazu Informationen zu Gebäudesicherheit und Brandschutz bei Indoor-Veranstaltungen bereit.

12. Erfüllungsort, Gerichtsstand, Streitbeilegung

Erfüllungsort für die Leistungen ist der Veranstaltungsort, für Zahlungen Berlin. Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist Gerichtsstand Berlin. Der Caterer ist zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle weder bereit noch verpflichtet.

13. Leistungshindernisse beim Caterer, Betriebsübergang

(1) Kann der Caterer die Leistung aus Gründen in seinem Bereich nicht erbringen, etwa wegen Betriebsaufgabe, Ausfall der Öfen oder Krankheit, informiert er den Kunden unverzüglich und erstattet alle geleisteten Zahlungen vollständig. Auf Wunsch vermittelt er einen geeigneten Ersatzanbieter; ein Anspruch darauf besteht nicht.

(2) Eine Übertragung des Vertrags auf einen anderen Betreiber erfolgt nur mit Zustimmung des Kunden. Stimmt der Kunde nicht zu, erstattet der Caterer geleistete Zahlungen vollständig, sofern er die Leistung nicht selbst erbringt. Ein Wechsel der Gesellschafter der Futur Zwei Gastro GmbH ändert den Vertragspartner nicht.

14. Höhere Gewalt, behördliche Anordnungen

Wird die Veranstaltung durch höhere Gewalt oder eine behördliche Anordnung unmöglich (etwa Veranstaltungsverbot, amtliche Unwetterwarnung mit Verbot), werden beide Seiten von ihren Leistungspflichten frei. Der Caterer erstattet geleistete Zahlungen vollständig. Weitere Ansprüche, insbesondere auf Schadensersatz, bestehen auf beiden Seiten nicht.

15. Allergene, Unverträglichkeiten

Der Caterer kennzeichnet die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene. Unverträglichkeiten und besondere Ernährungsformen teilt der Kunde spätestens mit der finalen Gästezahl mit. Glutenfreie Pizza ist auf Vorbestellung möglich; da in derselben Küche und demselben Ofen mit Weizen- und Dinkelmehl gearbeitet wird, ist sie nicht für Menschen mit Zöliakie geeignet.

16. Ergänzende Regelungen für Unternehmer

(1) Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden gelten auch dann nicht, wenn der Caterer ihnen nicht ausdrücklich widerspricht oder die Leistung in Kenntnis erbringt.

(2) Bestellt ein Unternehmen, eine Agentur oder eine Location für einen Dritten, ist der Besteller Vertragspartner und schuldet die Vergütung, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart ist.

(3) Der Kunde kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen aufrechnen.

(4) Ansprüche wegen Mängeln verjähren in 12 Monaten ab der Veranstaltung. Das gilt nicht für die unbeschränkte Haftung nach Ziffer 10 Absatz 1.

(5) Bestellnummern, abweichende Rechnungsanschriften und Kostenstellen teilt der Kunde vor der Veranstaltung mit. Für eine nachträgliche Rechnungskorrektur aus diesem Grund berechnet der Caterer 25 €.