

PANKALLA'S KITCHEN

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

für Catering-, Liefer-, Veranstaltungs- und ergänzende Serviceleistungen

Stand: 28. September 2026

Pankalla's Kitchen
Inhaber: Martin Pankalla
Provinzstr. 39 · 13409 Berlin
Tel. +49 30 263 28 711 · Catering@pankallas.com · Pankallas.com

Hinweis: Diese AGB regeln den vertraglichen Rahmen. Individuelle Vereinbarungen im Angebot oder in der Auftragsbestätigung gehen vor.

§ 1 Geltungsbereich

- (1) Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge über Catering-, Liefer-, Veranstaltungs- und ergänzende Serviceleistungen zwischen Pankalla's Kitchen, Inhaber Martin Pankalla, Provinzstr. 39, 13409 Berlin (nachfolgend „Caterer“) und seinen Kunden (nachfolgend „Kunde“), soweit nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wird.
- (2) Die Leistungen des Caterers umfassen insbesondere die Herstellung und Lieferung warmer und kalter Speisen, Buffets, Fingerfood und Getränke sowie – soweit vereinbart – Servicepersonal, Buffetbetreuung, Live-Cooking, Vor-Ort-Zubereitung, Auf- und Abbau und die Bereitstellung oder Vermietung von Equipment.
- (3) Diese AGB gelten gegenüber Verbrauchern im Sinne des § 13 BGB und Unternehmern im Sinne des § 14 BGB. Soweit einzelne Regelungen nur für eine Kundengruppe gelten, wird hierauf ausdrücklich hingewiesen.
- (4) Entgegenstehende oder abweichende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden werden gegenüber Unternehmern nur Vertragsbestandteil, wenn der Caterer ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt hat.
- (5) Für die Vermietung oder leihweise Überlassung von Geschirr, Besteck, Gläsern, Warmhaltegeräten und sonstigem Equipment können ergänzende Miet- oder Überlassungsbedingungen vereinbart werden.

§ 2 Vertragsschluss

- (1) Die Darstellung von Speisen, Getränken, Buffets, Catering-Paketen, Dienstleistungen, Miet- und Leihartikeln sowie sonstigen Leistungen auf der Internetseite von Pankalla's Kitchen, in Katalogen, Preislisten oder sonstigen Werbemitteln stellt, soweit nicht ausdrücklich anders bezeichnet, kein rechtlich bindendes Angebot zum Abschluss eines Vertrages dar.
- (2) Kunden können auf der Internetseite unter „Anfrage“ gewünschte Speisen, Getränke, Dienstleistungen und sonstige Leistungen individuell auswählen und zu einer Anfrage zusammenstellen. Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Vorbereitung und Übermittlung einer unverbindlichen Angebotsanfrage.
- (3) Mit dem Absenden der Anfrage gibt der Kunde keine kostenpflichtige Bestellung und kein verbindliches Vertragsangebot ab. Die Übermittlung stellt ausschließlich eine unverbindliche Anfrage an Pankalla's Kitchen zur Erstellung eines individuellen Angebots dar.
- (4) Nach Eingang der Anfrage prüft Pankalla's Kitchen insbesondere Verfügbarkeit, Leistungsumfang, Personaleinsatz, Liefer- bzw. Veranstaltungsort, Termin, Mengen sowie gegebenenfalls erforderliches Equipment und erstellt auf dieser Grundlage ein individuelles Angebot.
- (5) Das von Pankalla's Kitchen erstellte Angebot ist, soweit im Angebot nichts anderes angegeben ist, bis zum Ablauf der darin genannten Gültigkeitsfrist verbindlich. Ein Vertrag kommt – soweit im jeweiligen Angebot kein abweichender Vertragsschluss geregelt ist – zustande, wenn der Kunde das Angebot innerhalb dieser Frist in Textform (z. B. per E-Mail) annimmt. Pankalla's Kitchen bestätigt den Auftrag in Textform (Auftragsbestätigung). Im Angebot wird auf diese AGB hingewiesen; die AGB werden dem Kunden mit dem Angebot in Textform übermittelt und sind jederzeit auf Pankallas.com abrufbar.
- (6) Änderungen oder Ergänzungen der ursprünglichen Anfrage können zu einer Änderung des Angebots und des Gesamtpreises führen. Maßgeblich für Art, Umfang und Preis der geschuldeten Leistungen ist das von Pankalla's Kitchen erstellte und vom Kunden angenommene Angebot einschließlich etwaiger ausdrücklich vereinbarter Änderungen.
- (7) Vertragssprache ist Deutsch. Angebot und Auftragsbestätigung werden dem Kunden in Textform übermittelt; der Kunde kann sie sowie diese AGB speichern und ausdrucken.

§ 3 Leistungsgegenstand

- (1) Art und Umfang der geschuldeten Leistungen ergeben sich aus dem jeweiligen Angebot, der Auftragsbestätigung und den darin ausdrücklich einbezogenen Leistungsbeschreibungen.

(2) Soweit nicht ausdrücklich vereinbart, gehören insbesondere Dekoration und Raumgestaltung, Reinigung von Veranstaltungsräumen, Mobiliar, Geschirr, Besteck, Gläser, Servicepersonal sowie Auf- und Abbauleistungen nicht automatisch zum geschuldeten Leistungsumfang.

(3) Produktabbildungen und Präsentationsbeispiele auf der Website oder in Katalogen dienen der Veranschaulichung. Geringfügige, für den Kunden zumutbare Abweichungen in Anrichtung, Dekoration oder Zusammenstellung können sich insbesondere aufgrund saisonaler Warenverfügbarkeit ergeben, sofern Charakter und Wert der vereinbarten Leistung nicht wesentlich verändert werden.

§ 4 Preise und Zahlungsbedingungen

(1) Soweit auf der Internetseite von Pankalla's Kitchen gegenüber Verbrauchern Preise für Speisen, Getränke, Dienstleistungen oder sonstige Leistungen angegeben werden, werden diese als Gesamtpreise in Euro einschließlich der jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer ausgewiesen, soweit aufgrund der Art der angebotenen Leistung bereits ein konkreter Gesamtpreis angegeben werden kann.

(2) Soweit zusätzlich Nettopreise ausgewiesen werden, insbesondere zur Information von Geschäftskunden, wird der gegenüber Verbrauchern maßgebliche Gesamtpreis einschließlich Umsatzsteuer entsprechend kenntlich gemacht. Bei einer Aufgliederung von Preisbestandteilen bleibt der Gesamtpreis maßgeblich.

(3) Die auf der Internetseite dargestellten Preise dienen der Zusammenstellung einer unverbindlichen Angebotsanfrage. Sie stellen, soweit nicht ausdrücklich anders angegeben, noch kein verbindliches Angebot von Pankalla's Kitchen dar. Der endgültige Preis ergibt sich aus dem individuell erstellten Angebot unter Berücksichtigung des vom Kunden angefragten Leistungsumfangs.

(4) Soweit bei einer individuellen Anfrage zusätzliche Leistungen oder Kosten entstehen, insbesondere für Lieferung und Anfahrt, Personal, Auf- und Abbau, Vor-Ort-Zubereitung, Equipment, Miet- oder Leihartikel sowie Nacht-, Sonn- oder Feiertagsleistungen, werden diese im individuellen Angebot gesondert ausgewiesen bzw. bei der Ermittlung des Gesamtpreises berücksichtigt.

(5) Für die umsatzsteuerliche Behandlung gelten die zum Zeitpunkt der Leistungserbringung maßgeblichen gesetzlichen Vorschriften. Soweit einzelne Bestandteile eines Auftrags unterschiedlichen Umsatzsteuersätzen unterliegen, werden diese entsprechend der gesetzlichen Vorgaben behandelt und im Angebot bzw. in der Rechnung ausgewiesen.

(6) Maßgeblich für die vom Kunden zu zahlende Vergütung ist der im angenommenen individuellen Angebot vereinbarte Gesamtpreis einschließlich der jeweils anfallenden gesetzlichen Umsatzsteuer.

(7) Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Kalendertagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zur Zahlung fällig, sofern im individuellen Angebot, in der Auftragsbestätigung oder auf der Rechnung keine abweichende Zahlungsfrist vereinbart oder angegeben wurde.

(8) Nachträglich vom Kunden beauftragte Zusatzleistungen, Mehrmengen oder sonstige Leistungen, die nicht Bestandteil des ursprünglichen Angebots waren, werden zusätzlich berechnet.

(9) Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Vorschriften, insbesondere §§ 286 ff. und § 288 BGB.

(10) Der Kunde kann gegenüber Forderungen des Caterers nur mit Gegenforderungen aufrechnen, die unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind. Ein Zurückbehaltungsrecht kann der Kunde nur wegen Ansprüchen aus demselben Vertragsverhältnis geltend machen.

§ 5 Teilnehmerzahl und Änderungen des Auftrags

(1) Die zuletzt verbindlich bestätigte Personenzahl ist Grundlage für Einkauf, Produktionsplanung, Personalbedarf und Abrechnung.

(2) Änderungen der Personenzahl können bis spätestens fünf Werktage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin mitgeteilt werden, soweit im Angebot keine abweichende Frist vereinbart wurde.

(3) Eine Erhöhung der Personenzahl nach Ablauf dieser Frist bedarf der Bestätigung des Caterers und kann nur berücksichtigt werden, soweit Waren, Personal und betriebliche Kapazitäten verfügbar sind. Hierdurch entstehende Mehrkosten trägt der Kunde.

(4) Bei einer Reduzierung der Personenzahl nach Ablauf der Änderungsfrist bleibt grundsätzlich die zuletzt fristgerecht bestätigte Personenzahl Abrechnungsgrundlage, soweit der Caterer die hierfür vorgesehenen Waren, Personal- oder sonstigen Leistungen nicht mehr anderweitig einsetzen oder entsprechende Aufwendungen nicht mehr vermeiden kann. Ersparte Aufwendungen werden angerechnet; dem Kunden bleibt der Nachweis gestattet, dass dem Caterer geringere Kosten entstanden sind als abgerechnet.

(5) Sonstige nach Vertragsschluss gewünschte Änderungen des Leistungsumfangs bedürfen der Zustimmung des Caterers. Etwaige Mehrkosten werden dem Kunden vor Durchführung der Änderung mitgeteilt.

§ 6 Stornierung durch den Kunden

(1) Der Kunde kann den Auftrag vor dem vereinbarten Leistungstermin in Textform (z. B. per E-Mail) stornieren. Für die Berechnung der nachstehenden Fristen ist der Zugang der Stornierung beim Caterer maßgeblich.

(2) Im Falle einer Stornierung kann der Caterer unter Berücksichtigung der bis zur Stornierung bereits erbrachten Leistungen, getätigten Aufwendungen sowie anderweitig ersparter Aufwendungen eine angemessene Stornoentschädigung verlangen.

(3) Soweit keine abweichende individuelle Vereinbarung getroffen wurde, gelten folgende Pauschalen:

- mehr als 14 Kalendertage vor dem Leistungstermin: keine Stornoentschädigung,
- ab 14 bis 8 Kalendertage vor dem Leistungstermin: 20 % des vereinbarten Auftragswertes,
- ab 7 bis 3 Kalendertage vor dem Leistungstermin: 50 % des vereinbarten Auftragswertes,
- 2 Kalendertage oder weniger vor dem Leistungstermin sowie bei Nichtabnahme der Leistung: 80 % des vereinbarten Auftragswertes.

(4) Dem Kunden bleibt ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass dem Caterer kein Schaden oder ein wesentlich geringerer Schaden als die jeweilige Pauschale entstanden ist.

(5) Dem Caterer bleibt es unbenommen, anstelle der Pauschale einen im Einzelfall höheren, tatsächlich entstandenen Schaden geltend zu machen und nachzuweisen.

§ 7 Absage oder Leistungsausfall auf Seiten des Caterers

(1) Kann der Caterer die vereinbarte Leistung aufgrund eines nach Vertragsschluss eintretenden, nicht vorhersehbaren Umstands aus seiner betrieblichen oder persönlichen Sphäre nicht oder nicht vollständig erbringen, insbesondere aufgrund einer plötzlich eintretenden Erkrankung, eines kurzfristigen erheblichen Personalausfalls, eines erheblichen technischen Defekts oder eines sonstigen nicht rechtzeitig behebbaren Betriebsausfalls, wird der Caterer den Kunden unverzüglich hierüber informieren.

(2) Soweit dies unter Berücksichtigung des konkreten Auftrags organisatorisch und wirtschaftlich zumutbar ist, wird sich der Caterer um eine geeignete Ersatz- oder Alternativlösung bemühen. Ein Anspruch des Kunden auf die Beauftragung eines bestimmten Ersatzunternehmens besteht nicht; Ansprüche auf Ersatz der Kosten eines vom Kunden selbst beauftragten Drittunternehmens bestimmen sich nach Absatz 5.

(3) Ist die Durchführung des Auftrags trotz zumutbarer Maßnahmen nicht möglich, ist der Caterer nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften berechtigt, vom Vertrag ganz oder hinsichtlich des betroffenen Leistungsteils zurückzutreten.

(4) Für Leistungen, die aufgrund einer solchen Absage nicht erbracht werden, entfällt der Vergütungsanspruch des Caterers. Soweit der Kunde für diese Leistungen bereits Zahlungen erbracht hat, werden diese unverzüglich zurückerstattet.

(5) Weitergehende Schadensersatz- und Aufwendungsersatzansprüche des Kunden bestimmen sich nach den gesetzlichen Vorschriften unter Berücksichtigung der Haftungsregelungen in § 15 dieser AGB.

§ 8 Lieferung, Lieferzeit und Anlieferung

(1) Lieferung und Leistung erfolgen zu dem im Angebot oder in der Auftragsbestätigung vereinbarten Ort und Termin.

(2) Vereinbarte Lieferzeiten sind unter Berücksichtigung der Besonderheiten des Cateringbetriebs zu verstehen. Geringfügige Verzögerungen aufgrund der gewöhnlichen Verkehrs- und Anliefersituation begründen keine Ansprüche des Kunden, soweit hierdurch der Vertragszweck nicht wesentlich beeinträchtigt wird und der Caterer die Verzögerung nicht zu vertreten hat. Die Haftung nach § 15 bleibt unberührt.

(3) Der Kunde hat sicherzustellen, dass der Liefer- oder Veranstaltungsort zum vereinbarten Zeitpunkt zugänglich ist und geeignete Anlieferungsmöglichkeiten bestehen. Er hat den Caterer rechtzeitig über Zufahrtsbeschränkungen, Treppen, fehlende Aufzüge, längere Transportwege oder sonstige Besonderheiten zu informieren.

(4) Entstehen durch vom Kunden nicht oder nicht rechtzeitig mitgeteilte örtliche Besonderheiten zusätzliche, erforderliche und angemessene Aufwendungen, können diese dem Kunden nach vorheriger Information berechnet werden.

(5) Soweit keine weitergehende Leistung des Caterers vereinbart wurde, geht die Verantwortung für sachgerechte Lagerung, Kühlung und Warmhaltung der Speisen nach ordnungsgemäßer Übergabe auf den Kunden über.

§ 9 Vor-Ort-Leistungen und Mitwirkungspflichten

(1) Werden Live-Cooking, Buffetbetreuung, Ausgabe oder andere Leistungen am Veranstaltungsort vereinbart, stellt der Kunde die im Angebot bezeichneten notwendigen örtlichen Voraussetzungen rechtzeitig zur Verfügung.

(2) Hierzu können insbesondere geeignete Stromanschlüsse, Wasseranschlüsse, Arbeitsflächen, Zufahrtsmöglichkeiten und gegebenenfalls zulässige Kochstellen gehören.

(3) Der Kunde hat den Caterer vor Vertragsschluss über ihm bekannte besondere Sicherheits-, Brandschutz-, Hausordnungs- oder Veranstaltungsaufgaben zu informieren.

(4) Kann eine vereinbarte Leistung aufgrund fehlender oder ungeeigneter Voraussetzungen am Veranstaltungsort nicht oder nur eingeschränkt erbracht werden und hat der Kunde dies zu vertreten, bleiben die gesetzlichen Ansprüche des Caterers unberührt.

§ 10 Allergene, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungsformen

(1) Der Caterer stellt die gesetzlich vorgeschriebenen Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene entsprechend den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Verfügung.

(2) Kunden werden gebeten, bekannte Allergien und Unverträglichkeiten, die für die Durchführung des Auftrags relevant sind, möglichst bereits bei der Anfrage, spätestens aber vor Vertragsschluss mitzuteilen.

(3) Aufgrund der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel und Zutaten innerhalb eines Küchenbetriebs können unbeabsichtigte Kreuzkontakte mit Allergenen trotz sorgfältiger Arbeits- und Hygieneverfahren nicht in jedem Fall vollständig ausgeschlossen werden.

(4) Angaben wie „vegan“, „vegetarisch“, „glutenfrei“ oder vergleichbare Bezeichnungen beziehen sich auf die nach Rezeptur vorgesehenen Zutaten. Soweit für einen Kunden eine medizinisch relevante Allergie oder Unverträglichkeit besteht, ist dies dem Caterer ausdrücklich mitzuteilen, damit geprüft werden kann, ob und unter welchen Voraussetzungen die gewünschte Leistung angeboten werden kann.

§ 11 Lebensmittelhygiene, Übergabe, Umgang mit Speisen und Beanstandungen

- (1) Der Caterer stellt die Speisen unter Beachtung der für ihn geltenden lebensmittel- und hygienerechtlichen Anforderungen her und transportiert sie entsprechend den für das jeweilige Produkt erforderlichen Bedingungen.
- (2) Nach ordnungsgemäßer Übergabe der Speisen ist der Kunde für deren sachgerechte Lagerung, Kühlung, Warmhaltung und gegebenenfalls Wiedererwärmung verantwortlich, soweit nicht ausdrücklich eine weitere Betreuung durch den Caterer vereinbart wurde.
- (3) Vom Caterer mitgeteilte Lagerungs-, Temperatur-, Aufwärm- und Verzehrhinweise sind zu beachten.
- (4) Für Schäden oder Qualitätsbeeinträchtigungen, die nach Übergabe ausschließlich aufgrund unsachgemäßer Lagerung, Kühlung, Warmhaltung, Wiedererwärmung oder sonstiger Behandlung durch den Kunden oder von ihm eingeschaltete Dritte entstehen, haftet der Caterer nicht.
- (5) Verbraucher werden gebeten, Mängel oder sonstige Beanstandungen unverzüglich, möglichst noch am Tag der Leistung, telefonisch oder in Textform mitzuteilen, damit der Caterer Abhilfe schaffen kann; ihre gesetzlichen Rechte bleiben davon unberührt. Für Unternehmer, die Kaufleute sind, gelten die Untersuchungs- und Rügepflichten nach § 377 HGB.

§ 12 Geschirr, Mehrwegartikel und Equipment

- (1) Soweit Geschirr, Besteck, Gläser, Warmhaltegeräte, Mobiliar oder sonstiges Equipment vermietet oder leihweise überlassen werden, gelten die hierfür im Angebot bzw. in einem gesonderten Mietvertrag vereinbarten Bedingungen.
- (2) Der Kunde hat überlassenes Equipment pfleglich zu behandeln und zum vereinbarten Zeitpunkt und in dem vereinbarten Zustand zurückzugeben.
- (3) Für Verlust oder vom Kunden zu vertretende Beschädigungen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

§ 13 Personal und Einsatzzeiten

- (1) Umfang, Anzahl und Einsatzdauer von Service-, Küchen- oder sonstigem Veranstaltungspersonal ergeben sich aus der Auftragsbestätigung.
- (2) Verlängert sich die vereinbarte Einsatzdauer auf Wunsch des Kunden oder aufgrund von Umständen aus dessen Verantwortungsbereich, können die zusätzlich erforderlichen Arbeitszeiten nach den vereinbarten Stundensätzen berechnet werden.
- (3) Bei kurzfristigem krankheits- oder unfallbedingtem Ausfall eingesetzten Personals wird sich der Caterer im Rahmen seiner betrieblichen Möglichkeiten um geeigneten Ersatz bemühen. Ein Anspruch auf den Einsatz einer bestimmten Person besteht nicht.

§ 14 Höhere Gewalt und außergewöhnliche Ereignisse

- (1) Kann eine Vertragspartei ihre vertraglichen Pflichten aufgrund eines nach Vertragsschluss eintretenden, von ihr nicht zu vertretenden und auch bei Anwendung der erforderlichen Sorgfalt nicht vermeidbaren außergewöhnlichen Ereignisses nicht oder nicht rechtzeitig erfüllen, gelten die gesetzlichen Vorschriften.
- (2) Hierzu können insbesondere Naturereignisse, behördliche Verbote oder Anordnungen, erhebliche Energie- oder Versorgungsausfälle, nicht vorhersehbare Verkehrs- oder Transportbeschränkungen sowie vergleichbare Ereignisse gehören, sofern diese die Durchführung des konkreten Auftrags tatsächlich verhindern oder wesentlich beeinträchtigen.
- (3) Die betroffene Vertragspartei informiert die andere Vertragspartei unverzüglich über das Leistungshindernis und dessen voraussichtliche Auswirkungen.

(4) Die Parteien werden zunächst prüfen, ob eine zumutbare Verschiebung oder Anpassung der Leistung möglich ist. Ist dies nicht möglich oder nicht zumutbar, bestimmen sich Rücktritt, Befreiung von Leistungspflichten und etwaige Zahlungs- oder Erstattungsansprüche nach den gesetzlichen Vorschriften.

§ 15 Haftung

(1) Der Caterer haftet unbeschränkt für Schäden, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, sowie für Schäden aus der schuldhaften Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

(2) Bei leicht fahrlässiger Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht haftet der Caterer nur auf den vertragstypischen, bei Vertragsschluss vorhersehbaren Schaden. Wesentliche Vertragspflichten sind solche Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf.

(3) Im Übrigen ist die Haftung für leicht fahrlässig verursachte Schäden ausgeschlossen, soweit gesetzlich zulässig.

(4) Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter, Beschäftigten und Erfüllungsgehilfen des Caterers.

(5) Zwingende gesetzliche Haftung, insbesondere nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie eine Haftung aufgrund ausdrücklich übernommener Garantien bleiben unberührt.

§ 16 Widerrufsrecht für Verbraucher

(1) Bei Fernabsatzverträgen und außerhalb von Geschäftsräumen geschlossenen Verträgen steht Verbrauchern grundsätzlich ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit keine gesetzliche Ausnahme eingreift.

(2) Ein Widerrufsrecht besteht nach § 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB nicht bei Verträgen zur Lieferung von Speisen und Getränken sowie zur Erbringung weiterer Dienstleistungen im Zusammenhang mit Freizeitbetätigungen, wenn der Vertrag für die Erbringung einen spezifischen Termin oder Zeitraum vorsieht. Dies betrifft insbesondere Catering-Leistungen zu einem im Angebot vereinbarten Liefer- oder Veranstaltungstermin. Auf das Nichtbestehen eines Widerrufsrechts wird der Caterer den Verbraucher vor Abgabe von dessen Vertragserklärung im Angebot hinweisen.

(3) Ein Widerrufsrecht kann darüber hinaus insbesondere bei Waren ausgeschlossen sein, die nach Kundenspezifikation hergestellt bzw. eindeutig auf persönliche Bedürfnisse zugeschnitten werden oder schnell verderben können, soweit die gesetzlichen Voraussetzungen des § 312g Abs. 2 BGB vorliegen.

(4) Besteht im Einzelfall ein Widerrufsrecht, belehrt der Caterer den Verbraucher vor Abgabe von dessen Vertragserklärung in Textform über die Bedingungen, Fristen und das Verfahren für die Ausübung des Widerrufsrechts und stellt ihm das Muster-Widerrufsformular zur Verfügung.

§ 17 Datenschutz

Personenbezogene Daten werden zur Durchführung und Abwicklung des Vertrags sowie im Übrigen nach Maßgabe der geltenden Datenschutzbestimmungen verarbeitet. Einzelheiten ergeben sich aus der jeweils aktuellen Datenschutzerklärung auf Pankallas.com.

§ 18 Verbraucherstreitbeilegung

Der Caterer ist nicht bereit und nicht verpflichtet, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

§ 19 Schlussbestimmungen

- (1) Individuelle Vereinbarungen zwischen Caterer und Kunde haben Vorrang vor diesen AGB.
- (2) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG). Gegenüber Verbrauchern gilt diese Rechtswahl nur insoweit, als dadurch zwingende Verbraucherschutzvorschriften des Staates, in dem der Verbraucher seinen gewöhnlichen Aufenthalt hat, nicht entzogen werden.
- (3) Ist der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen, wird – soweit gesetzlich zulässig – Berlin als Gerichtsstand vereinbart.
- (4) Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. An die Stelle unwirksamer Bestimmungen treten die gesetzlichen Vorschriften.

Kontakt

Pankalla's Kitchen · Inhaber Martin Pankalla · Provinzstr. 39 · 13409 Berlin
Telefon: +49 30 263 28 711 · E-Mail: Catering@pankallas.com · Internet: Pankallas.com