

Catering

DUU

Der Gastronomie und Eventcateringservice

DUU - Ihr Ansprechpartner bei Tagungen,
Besprechungen oder Großveranstaltungen

Wir bieten Ihnen ein umfassendes Angebot, individuell auf Ihr Event angepasst.

Anfragen und Terminvereinbarungen

T: 0731 500 -66 289

E-Mail: catering@duu-mbh.de



Catering

Der Gastronomie und Eventcateringservice



Unser Angebot im Überblick:

1. Frühstück – Snacks – Frischobst
2. Vorspeisen – Finger Food – Antipasti
3. Dressing – kalte Saucen – Dips
4. Suppen – Eintöpfe
5. Hauptgerichte
 - Fleisch
 - Geflügel
 - Fisch
 - Vegetarische Spezialitäten
6. Warme Saucen
7. Pasta – Teigwaren
8. Beilagen
 - Sättigungsbeilagen
 - Gemüse
9. Feinkostsalate
10. Pâtisserie
11. Getränke alkoholfrei
12. Getränke warm
13. Wein – Schaumwein – Bier – Spirituosen
14. Equipment
15. Personalservice – Transportkosten
16. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preis- und Sortimentskatalog gültig ab dem 01. Mai 2019

Frühstück – Snacks – Frischobst

Business Frühstück (ab 10 Personen): Tee oder Kaffee Orangensaft (0,2 l) Wurst, Käse, Butter, Frischkäse Brötchen (2 Teile)	Preis pro Person 8,00 €
Weißwurstfrühstück: Ein Paar Weißwürste Süßer Senf eine Brezel mit Hefeweißbier (ab 20 Personen)	Preis pro Person 6,50 € 9,00 €
Vital Frühstück: Pumpernickel mit zweierlei Frischkäse Gemüsesticks Frischer Obstsalat Ausgarniert mit reichlich Gemüse & Kresse	Preis pro Person 6,50 €
Vesperplatte: Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten reich garniert Brot & Brötchen gemischt Butter & Frischkäse	Preis pro Person/Platte 9,00 €
Gourmet Vesperplatte (ab 10 Personen): Auswahl an verschiedenen Wurst-, Käse-, Schinkensorten, Räucherfischauswahl Butter, Frischkäse Brot & Brötchen gemischt	Preis pro Person/Platte 12,50 €
Das leichte Frühstück: Naturjoghurt (200 ml) Oder Fruchtjoghurt (200 ml) Bircher Müsli (ca. 50 g) Rotes Beerenmüsli (ca. 50 g)	Preis pro Person 4,50 €
Paar Wienerle mit Senf & Ketchup Brötchen	Preis pro Person 2,90 €

Backwaren

Buttercroissant	1,90 €
Laugenbrezel	1,30 €
Laugenstange	1,30 €
Butterbrezel	2,15 €
Laugenbrezel mit Frischkäse	2,15 €
½ belegtes Brötchen „Pause“ Salatblatt, einfache Wurst- und Käseauswahl, Garnitur	2,50 €

Catering



Der Gastronomie und Eventcateringservice

½ belegtes Brötchen „Gourmet“ Salatblatt, hochwertige Wurst- und Käseauswahl, Garnitur	2,95 €
½ belegtes Brötchen „Veggie“ mit vegetarischem Aufstrich	2,95 €
Ciabatta „Tomate-Mozzarella“	4,50 €
Kuchenschnitte	2,25 €
Plundergebäck	2,20 €
Mini-Plunder süß	2,15 €
Mini Plunder herzhaft	2,15 €
Baguette am Stück oder geschnitten	6,45 €

Optional erhalten Sie Butterbrezeln und Kuchenschnitten auch halbiert gegen eine Mehraufwandsgebühr je Stück (0,15 €)

Frischobst

Frischobst am Stück (je kg)	12,50 €
Frischer Obstsalat (je kg)	20,99 €
Obstsalat im Glas (je ca. 125 g)	2,50 €
Obstspieß	1,50 €
Obstteller	14,90 €

Vorspeisen

Käsespieß garniert mit Trauben	1,50 €
Mini-Guglhupf „Walnuss-Speck-Zwiebel“	2,00 €
Mini-Guglhupf „Caprese“	1,30 €
Antipasti Mix „Italiano“ (á 50 g)	2,70 €
Melone mit Schinken (á 80 g)	2,20 €
Mediterraner Garnelensalat auf Basilikumousse (á 55 g)	3,45 €
Grillgemüse mit Honig und Ziegenfrischkäse (á 80 g)	3,45 €
Törtchen von der Räucherforelle (á 70 g)	4,20 €

Fingerfood kalt

Hackfleischbällchen auf Tomatensalsa	2,05 €
Mini-Schnitzel vom Schweinerücken	1,50 €
Canapéé belegt mit Käse	2,40 €
Canapéé belegt mit Wurst	2,40 €
Canapéé belegt mit Schwarzwälder Schinken	2,70 €
Canapéé belegt mit Lachs	2,70 €
Saté Spieß vom Hähnchen	2,70 €
Garnelenspieß	3,30 €

Catering



Der Gastronomie und Eventcateringservice

Krabbencocktail	3,90 €
Räucherfischpralinen	2,25 €
Wrap Tortilla „Tomato“	2,80 €
Tomato Cheese Bites	1,00 €
Mini-Wrap Asia „veggie“	3,00 €
Mini-Wrap BBQ Chick'n	3,00 €
Mini Börek mit Frischkäse (á 50 g)	1,20 €
Mini-Frikadelle (50 g)	0,90 €
Mini-Cordon Bleu (á 50 g)	1,20 €

Fingerfood warm

Backpflaume im Speckmantel (á 30g)	1,70 €
Mini Piccata (á 30 g)	1,50 €
Blätterteig Dreiecke „Veggie“	1,50 €
Wan-Tan Baskets (á 25 g)	1,30 €

Fingerfood süß

Portugiesischer Mandelkuchen (á 35 g)	2,80 €
Beerentarte (á 62 g)	3,60 €
Moelleux au Chocolat (á 80 g)	3,60 €
Mini Muffin Zitrone (á 25 g)	1,20 €
Mini Muffin Schokolade (á 25 g)	1,20 €
Latte Macchiato Schnitte (á 35 g)	2,20 €
Schokoladenküchlein (á 65 g)	3,00 €

Dressing – Aufstrich - kalte Saucen – Dips

Dill-Senf-Sauce (1,5 kg)	20,50 €
French Dressing (3,0 kg)	28,00 €
Tomaten Dip mit Quark (1,0 kg)	27,95 €
Radieserl-Frischkäsezubereitung (1,0 kg)	30,70 €
Obatzter (1,0 kg)	30,50 €
Rote Fruchtsauce (á 100 ml)	1,80 €
Gelbe Fruchtsauce (á 100 ml)	1,80 €

Eintöpfe – Suppen

Vegetarischer Kartoffel-Eintopf (á 450 ml)	5,90 €
Gulaschsuppe (á 450 ml)	6,50 €
Gaisburger Marsch (á 450 ml)	6,90 €
Linseneintopf (á 450 ml)	5,50 €
Chili con Carne (á 450 ml)	6,50 €

Catering



Der Gastronomie und Eventcateringservice

Tomatensuppe „Rustikal“ (á 200 ml)	2,60 €
Krabbenrahmsuppe (á 200 ml)	4,80 €
Kürbiscremesuppe (á 200 ml)	3,50 €
Kartoffelrahmsuppe (á 200 ml)	3,50 €
Karotten-Ingwersuppe (á 250 ml)	3,50 €
Steinpilzcremesuppe (á 200 ml)	4,50 €
Erbsenrahmsuppe (á 200 ml)	3,50 €
Rote-Bete-Suppe (á 200 ml)	4,50 €

Hauptgerichte

Rind	
Zarter Rinderbraten (á 120 g)	4,20 €
Zarter Tafelspitz (á 120 g)	4,90 €
Schwein	
Schweinerückenbraten (á 120 g)	2,75 €
Medaillons vom Schwein (á 150 g)	4,50 €
Geflügel	
Gefülltes Poulardenbrüstchen (á 150 g)	4,65 €
Coq au vin (á 180 g)	4,30 €
Fisch	
Lachsfilet (á 160 g)	7,50 €
Dorade (á 150 g)	6,35 €
Vegetarische Spezialitäten	
Gefüllte Zucchini mit Couscous & Gemüse (á 150 g)	5,50 €
Veganes Auberginencurry (á 250 g)	5,50 €

Saucen

Gemüserahmsauce (á 125 ml)	1,55 €
Meerrettichsauce (á 125 ml)	1,65 €
Bratensauce (á 125 ml)	1,85 €
Geflügelsauce (á 125 ml)	1,50 €
Dillsauce (á 125 ml)	1,30 €
Pfefferrahmsauce (á 125 ml)	1,85 €
Champignonrahmsauce (á 125 ml)	2,20 €

Pasta - Teigwaren

Catering



Der Gastronomie und Eventcateringservice

Spaghetti (á 250 g)	2,50 €
Penne (á 250 g)	2,65 €
Farfalle tricolore (á 250 g)	2,80 €
Tortelloni (á 300 g)	4,50 €
Fusilli (á 250 g)	2,65 €

Pastasaucen

Bolognesauce von der Pute (á 150 ml)	2,25 €
Gemüsebolognese (á 150 ml)	2,00 €
Pastasauce „Toskana“ (á 150 ml)	1,80 €
Carbonarasauce (á 150 ml)	3,30 €
All'Arrabbiata (á 150 ml)	1,95 €
Pastasauce „Salmone“ (á 150 ml)	4,30 €
Pastasauce „Gorgonzola“ (á 150 ml)	3,30 €

Beilagen

Salzkartoffeln (á 150 g)	1,20 €
Knöpfe (á 150 g)	3,00 €
Spätzle (á 150 g)	3,00 €
Kartoffelgratin (á 80 g)	1,95 €
Würzkartoffeln (á 150 g)	2,25 €
Schupfnudeln (á 150 g)	3,00 €
Semmelknödel (á 150 g)	3,00 €
Tomatenreis (á 150 g)	2,20 €

Gemüse

Wurzelgemüse „Rustiko“ (á 150 g)	2,40 €
Mediterranes Grillgemüse (á 150 g)	3,70 €
Bohnenbündchen (á 100 g)	4,50 €

Feinkostsalate

Schweizer Wurstsalat (á 125 g)	2,75 €
Schweizer Wurstsalat (á 1,3 kg)	26,75 €
Kartoffelsalat (á 125 g)	1,55 €
Kartoffelsalat (á 5,0 kg)	53,65 €
Karottensalat (á 125 g)	1,80 €
Karottensalat (á 1,3 kg)	18,60 €
Farmersalat (á 125 g)	1,80 €
Bunter Nudelsalat veggie (á 125 g)	1,80 €
Gurkensalat in Dillrahm (á 125 g)	1,80 €
Hirtensalat (á 125 g)	2,70 €

Catering



Der Gastronomie und Eventcateringservice

Grüner Salat (á 1,0 kg)	25,00 €
Tomate-Mozzarella an Basilikumpesto (125 g)	2,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,80 €

Pâtisserie

Schwarzwälder Kirsch (á 60 g)	3,80 €
Crème Brûlée (á 75 g)	4,00 €
Rote Johannisbeere auf Mandelnougatmousse (á 80 g)	3,75 €
Pina Colada Törtchen (á 80 g)	3,75 €
Marmoriertes Mousse au Chocolat (á 120 g)	3,75 €
Mascarponecreme mit Aprikosenragout (á 60 ml)	3,75 €
Joghurtschaum mit Erdbeerragout (á 60 g)	3,75 €
Kokos-Chia Milchreis vegan (á 80 g)	2,50 €
Tiramisu (á 110 g)	4,50 €
Viola Delizia Cassismousse mit Ricottakern und Streuseln	3,75 €

Getränke antialkoholisch

Bucher	
Mineralwasser spritzig 0,5 l PET	0,85 €
Mineralwasser medium 0,5 l PET	0,85 €
Mineralwasser naturell 0,5 l PET	0,85 €
Mineralwasser PET Kasten	17,00 €
Apfelsaftschorle 0,5 l PET	1,90 €
Johannisbeerschorle 0,5 l PET	1,90 €
ACE-Saft 0,5 l PET	1,90 €
Fruchtfisch Zitrone 0,5 l PET	1,90 €
Cola-Mix 0,5 l PET	1,90 €
Orangenlimonade 0,5 l PET	1,90 €
Süßgetränke PET Kasten	38,10 €
Mineralwasser sanft 0,25 l Glasflasche	1,20 €
Mineralwasser naturell 0,25 l Glasflasche	1,20 €
Mineralwasser Gourmet Kasten	23,80 €
Apfelsaft 0,25 l Glasflasche	1,90 €
Roter Früchtekorb 0,25 l Glasflasche	1,90 €
Orangensaft 0,25 l Glasflasche	1,90 €
Luis Cola 0,25 l Glasflasche	1,90 €
Süßgetränke Gourmet Kasten	39,10 €
KEG Fass Quelle 30 l	25,50 €
Teinacher	

Catering



Der Gastronomie und Eventcateringservice

Mineralwasser medium 0,75 l Glasflasche	3,80 €
Mineralwasser naturell 0,75 l Glasflasche	3,80 €
Teinacher 0,75 l Kasten (6 Flaschen)	29,75 €
Burkhardt	
Orangensaft 1 l Glasflasche	4,50 €
Apfelsaft 1 l Glasflasche	4,50 €
Burkhardt Saft 1 l Kasten (6 Flaschen)	27,00 €
Afri Cola 0,33 l Glasflasche	1,50 €
Afri Cola ohne Zucker 0,33 l Glasflasche	1,50 €
Afri Cola 0,33 l Kasten (24 Flaschen)	36,00 €
Bluna 0,33 l Glasflasche	1,50 €
Bluna 0,33 l Kasten (24 Flaschen)	36,00 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen unsere Getränke nur Kistenweise ausgeben.

Getränke warm

Kaffee - Tee	
Kaffee (Thermoskanne 1,8 l)	16,50 €
Kaffee (Thermoskanne 3,6 l)	35,00 €
Tee (Thermoskanne 1,8 l)	14,50 €
Tee (Thermoskanne 3,6 l)	28,00 €
Inklusive Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff, Zitronensaft, Teebeutelauswahl	

Weine – Schaumweine – Bier - Spirituosen

Schaumweine	
Prosecco Treviso DOC Spumante Le Contesse, 0,75 l	18,50 €
Riesling Sekt brut (Weingut Scherr, Hainfeld, Pfalz) 0,75 l	19,50 €
Weißweine	
Tapps Weißweincuvée (Weingut Zeter, Neustadt, Pfalz) 0,75 l	16,15 €
Riesling Qualitätswein trocken (Weingut Janus, Herxheim, Pfalz) 0,75 l	19,75 €
Inzolia, Terre Siciliane I.G.T. von Roceno	19,75 €
Rotweine	
Tapps Rotweincuvée trocken (Weingut Zeter, Neustadt, Pfalz) 0,75 l	16,15 €
Rotweincuvée trocken (Weingut Janus, Herxheim, Pfalz) 0,75 l	22,25 €
Nero d'Avola, Terre Siciliane I.G.T. von Roceno 0,75 l	19,75 €

Catering



Der Gastronomie und Eventcateringservice

Bier (Ulmer Gold Ochsen)	
Hefeweizen 0,5 l Kasten	49,99 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l Kasten	49,99 €
Hefeweizen Dunkel 0,5 l Kasten	49,99 €
Radler 0,5 l Kasten	40,00 €
Pils 0,33 l Kasten	44,99 €

Equipment

Kostenlos erhalten Sie von uns Geschirr und Besteck in der Menge der bestellten Speisen.

Stielglas 0,2 l	0,50 €
Zusätzliches Geschirr pro Stück	0,50 €
Zusätzliches Besteckteil pro Stück	0,30 €
Stehtisch Hussen (schwarz) inkl. Reinigung	16,65 €
Stehtisch Leihgebühr	7,15 €
Buffettisch Leihgebühr	7,15 €
Papier Tischdecke weiß pro Meter	4,15 €
Papierdeckservietten pro Stück (weiß / kiwigrün)	2,50 €
Papierservietten	
23 cm x 23 cm kiwi	0,30 €
23 cm x 23 cm weiß	0,30 €
33 cm x 33 cm kiwi	0,60 €
33 cm x 33 cm weiß	0,60 €
Suppentopf, Chafingdish, Schöpfbesteck	kostenlos
Brennpaste für Chafingdish	1,70 €

Personalservice – Transportkosten

Aufbauhilfe	33,90 €
Servicepersonal (während der Veranstaltung)	33,90 €
Koch / Köchin	42,85 €
Für DUU/UKU Veranstaltungen verrechnen wir den internen Stundenlohn.	
Lieferungen intern des Klinikums sind ab einem Umsatz von 200,00 € kostenfrei.	
LKW pro Transport bis 15 km	50,00 €
Je weiterer Kilometer	2,00 €
Cateringauto/Sprinter pro Einsatz bis 15 km	45,00 €
Je weiterer Kilometer	1,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Caterings der DUU mbH

Geltung

1. Die Angebote, Lieferungen und Leistungen der DUU mbH (im Folgenden: DUU) erfolgen ausschließlich auf Grundlage dieser AGBs. Diese sind Bestandteil aller Cateringverträge, welche die DUU mit ihren Kunden schließt. Ein Cateringvertrag bedarf für seine Wirksamkeit der unter „Angebote und Vertragsabschluss“ vorgegebenen Form. Ein mündlicher Vertragsabschluss ist ausgeschlossen. Abweichende Bedingungen der Kunden gelten nicht, sofern sie nicht ausdrücklich schriftlich vereinbart werden, wobei eine Vereinbarung per E-Mail oder Fax hier gleichfalls als schriftliche Form gilt.

Angebote und Vertragsabschluss

1. Die Angebote der DUU sind nur bindend, wenn der Kunde sie innerhalb von 14 Werktagen annimmt.
Angebote kann die DUU zum einen in schriftlicher Form, per E-Mail oder per Fax abgeben.
2. Der Vertragsabschluss kommt mit Zugang der schriftlichen Annahme des Angebots durch den Kunden zustande. Die Annahme des Angebots per Email oder Fax steht der schriftlichen Annahmen gleich.
Nach Vertragsabschluss sind Änderungen der Leistungs- und der Liefertermine nur möglich, wenn diese ausdrücklich vereinbart und seitens der DUU schriftlich, per Email oder per Fax bestätigt werden.

Preise und Zahlungen

1. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.
2. Preis- und Leistungsangaben sowie sonstige Erklärungen oder Zusicherungen sind nur verbindlich, wenn sie von der DUU schriftlich, per E-Mail oder per Fax abgegeben und bestätigt worden sind.
3. Die DUU ist berechtigt, die Leistung unmittelbar nach der jeweiligen Erbringung in Rechnung zu stellen. Rechnungsbeträge sind, soweit nicht anders vereinbart, 14 Tage nach der Rechnungsstellung zur Zahlung fällig.
4. Mehr- oder Sonderleistungen (zusätzliche Bestellungen von insbesondere Speisen, Getränken, Personal und Equipment, die kurz vor oder während der Veranstaltung vor Ort vom Kunden geordert werden) rechnet die DUU gesondert und nach der jeweils gültigen Preisliste bzw. auf Basis des Angebots ab.
5. Kommt der Kunde mit seiner Zahlungspflicht in Verzug, so hat er – unbeschadet der anderen Rechte der DUU – ab diesem Zeitpunkt Verzugszinsen gemäß § 288 BGB zu zahlen. Die Geltendmachung eines darüberhinausgehenden, nachgewiesenen Schadensersatzes durch die DUU bleibt hiervon unberührt.
6. Die Aufrechnung mit Gegenansprüchen oder Zurückbehaltung von Zahlungen wegen solcher Ansprüche ist nur zulässig, soweit die jeweiligen Gegenansprüche unbestritten oder rechtskräftig sind.

Der Gastronomie und Eventcateringservice

Lieferung und Lieferzeit

1. Die Lieferung erfolgt zum vereinbarten Termin.
2. Sollte sich der Liefertermin auf Wunsch des Kunden verschieben, ist die DUU berechtigt, dem Kunden die hierdurch entstehenden Mehrkosten in Rechnung zu stellen.
3. Die DUU haftet nicht für Unmöglichkeit der Lieferung oder Lieferverzögerungen, soweit diese durch höhere Gewalt, Anlieferhemmnisse auf Seiten des Kunden oder sonstige, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbare Ereignisse verursacht worden sind, welche die DUU nicht zu vertreten hat. Sofern solche Ereignisse die Lieferung oder Leistung für die DUU unmöglich machen und soweit die Behinderung nicht nur von vorübergehender Dauer ist, kann die DUU vom Vertrag zurücktreten. Bei Hindernissen von vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich Liefer- oder Leistungstermine um den Zeitraum der Behinderung zzgl. einer angemessenen Anlaufzeit.
4. Die Gefahr des zufälligen Untergangs der gelieferten Waren geht auf den Kunden über, sobald die DUU die Ware am vereinbarten Ort zur Verfügung gestellt und dies dem Kunden angezeigt hat.

Stornierungen

1. Bei Stornierungen von bereits erteilten Aufträgen ist die DUU berechtigt,

ab 15 bis 10 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	20 %
ab 9 bis 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	40 %
ab 6 bis 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	60 %
ab 3 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	90 %

ab 24 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin	100 %
---	-------

des vereinbarten Preises zu erheben und in Rechnung zu stellen.
2. Die unter Ziffer 1 festgelegten Stornosätze gelten entsprechend gleichermaßen bei Teilstornierungen von bereits erteilten Aufträgen (z.B. bei Reduzierung der Personen- bzw. Teilnehmerzahl).

Gewährleistung

1. Die DUU trägt dafür Sorge, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig produziert und transportiert werden. Der Kunde hat die Ware mit der ihm zumutbaren Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z. B. Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung telefonisch oder per Mail geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Die DUU ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit evtl. fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung nachgeliefert werden können. Werden der DUU offensichtliche Mängel der Leistung vom Kunden nicht unverzüglich angezeigt, gilt die Leistung als vertragsmäßig erbracht.
2. Bei nachweisbaren Mängeln kann die DUU nach Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern.

Der Gastronomie und Eventcateringservice

Haftung

1. Für mangelnde Lieferung bzw. Leistungen von Fremdfirmen, welche die DUU im Auftrag des Kunden vermittelt, übernimmt die DUU keine Haftung, sofern nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdfirmen nachgewiesen wird. Im Übrigen erfolgt die vertragliche Abwicklung (inkl. Abrechnung, Zahlung usw.) direkt zwischen dem Kunden und der Fremdfirma. Die DUU tritt hierbei nur als Vermittler auf.
2. Schadens- und Aufwendungsersatzansprüche des Kunden, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind (soweit gesetzlich erlaubt) ausgeschlossen.
3. Der Haftungsausschluss nach Ziffer 2 gilt nicht in Fällen der Anwendbarkeit des Produkthaftungsgesetzes, des Vorsatzes, des arglistigen Verschweigens eines Mangels sowie bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Vertragspflichten sind wesentlich, soweit ihre Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertrauen darf. Bei fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die DUU begrenzt auf den bei Vertragsabschluss vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden, es sei denn, es liegt ein sonstiger, in Ziffer 3 Satz 1 geregelter zwingender Haftungsgrund vor. Verletzen Erfüllungsgehilfen der DUU fahrlässig nicht wesentliche Vertragspflichten und liegt keiner der in Ziffer 3 Satz 1 geregelten Haftungsbestände vor, ist die Haftung ausgeschlossen. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Kunden ist mit diesen Regelungen nicht verbunden.
4. Die Haftung ist - soweit gesetzlich erlaubt und unbeschadet der vorhergehenden Regelungen - begrenzt auf den vereinbarten Preis der Lieferung.
5. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Haftungsbestimmungen.

Räumlichkeiten/ Equipment/ Genehmigungen

1. Soweit die DUU auf Veranlassung des Kunden technisches oder sonstiges Equipment bzw. Räumlichkeiten von Dritten anmietet, handelt sie im Namen und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Der Kunde stellt die DUU von allen Ansprüchen Dritter aus der Beschaffung und Überlassung des Equipments bzw. der Räumlichkeiten frei. Weiterhin obliegt dem Kunden von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht für das angemietete Equipment bzw. die Räumlichkeiten. Die Kosten für die Wiederbeschaffung bzw. Reparatur nach Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Kunden, seiner Gäste, Angestellten oder Erfüllungsgehilfen werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Diese Regelung findet ebenfalls Anwendung auf das Equipment, das sich in im Eigentum der DUU befindet und während der Veranstaltung eingesetzt wird. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Schäden oder Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden.
2. Der Kunde ist für die Einholung und Einhaltung aller notwendigen behördlichen Erlaubnisse auf eigene Kosten verantwortlich. Zu zahlende Abgaben an Dritte, insbesondere Gemeindegabühren, etc. hat der Kunde unmittelbar an den jeweiligen Gläubiger zu entrichten und auch die Versicherung für eingebrachte Sachen obliegt dem Kunden selbst.
3. Bei Veranstaltungen in Räumen des Universitätsklinikums Ulm, welche von der DUU im Rahmen des Cateringangebots bewirtschaftet werden, behält sich die DUU jeweils vor, vom

Der Gastronomie und Eventcateringservice

Kunden die Vorlage einer Veranstaltungshaftpflichtversicherung zu verlangen. Der Abschluss einer solchen Versicherung wird ab 200 Teilnehmern und bei besonderen Risiken empfohlen.

Personal

1. Soweit das Angebot der DUU auch die Übernahme des Service vor Ort beinhaltet, trägt allein die DUU die Verantwortung für die erforderliche Anzahl des Servicepersonals. Diese wird durch die DUU in Abhängigkeit von Umfang und Art der angefragten Leistungen ermittelt und festgelegt. Der Kunde kann insbesondere keine Reduzierung des Servicepersonals verlangen. Erfolgt der Auf- und/oder Abbau einer Veranstaltung durch die DUU, so wird hierfür ebenfalls der Personalaufwand nach Arbeitsstunden in Rechnung gestellt. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlicher geleisteter Einsatzzeit und gemäß den Kosten der jeweils aktuellen Preisliste.

Datenspeicherung/ Datenschutz

1. Die für die Auftragsabwicklung und Rechnungsstellung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Alle personenbezogenen Daten sind entsprechend der datenschutzrechtlichen Vorschriften vertraulich zu behandeln.
2. Die Speicherung der Kundendaten über den Auftrag hinaus erfolgt nur mit schriftlicher Einwilligung und ist jederzeit widerrufbar.

Schlussbestimmungen

1. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus der Geschäftsbeziehung zwischen den Parteien ist Ulm (Donau). Zwingende gesetzliche Bestimmungen über ausschließliche Gerichtsstände bleiben von dieser Regelung unberührt.
2. Die vertraglichen Beziehungen unterliegen ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.
3. Soweit der Vertrag oder diese AGBs Regelungslücken enthalten, gelten zur Ausfüllung dieser Lücken diejenigen rechtlich wirksamen Regelungen als vereinbart, welche die Vertragspartner nach den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Vertrages und dem Zweck dieser AGBs vereinbart hätten, wenn sie die Regelungslücke gekannt hätten.

Ulm, den 01. Mai 2019

Information

für unsere internen Kunden des Universitätsklinikums Ulm:

- Die DUU mbH ist ein 100 %iges Tochterunternehmen des **Universitätsklinikum Ulms**, somit fällt bei internen Kostenstellen **keine Mehrwertsteuer** an. Darüber hinaus erhält das Universitätsklinikum Ulm einen Rabatt von 30% auf den Listenpreis. Für die korrekte Rechnungstellung ist die Angabe einer Kostenstelle im Rahmen der Auftragserteilung zwingend erforderlich.
- **Drittmittelkostenstellen** und die **medizinische Fakultät** erhalten, im Rahmen der Auftragsverwaltung durch das Universitätsklinikum Ulm, ebenfalls einen Rabatt von 30%. Hier wird jedoch die gesetzliche Umsatzsteuer von 19 % fällig, für reine Lebensmittellieferungen 7%. Für die korrekte Rechnungstellung ist die Angabe einer Kostenstelle im Rahmen der Auftragserteilung zwingend erforderlich.
- Es werden keine automatischen Umbuchungen mehr vorgenommen, die Rechnungstellung wird direkt von der Catering Abteilung vorgenommen, die diese in schriftlicher Form zur Freigabe an Sie sendet.
- **Mitarbeiter der DUU** und der **UKU** erhalten für interne private Zwecke wie Geburtstage, Jubiläen, Verabschiedungen, aber auch andere private Anlässe ebenfalls 30 % Rabatt, auch hier wird die gesetzliche Umsatzsteuer von 19 % fällig, für reine Lebensmittellieferungen 7%.
- Angebote für den **Cateringservice** sind spätestens drei Wochen vor dem Veranstaltungstermin zu erfragen. Bestellungen für den **Cateringservice** sind mindestens zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin verbindlich zu erfolgen. Reine **Lebensmittel- und Getränkelieferungen** haben eine Lieferzeit von 2-4 Werktagen und sollten somit frühzeitig bestellt werden.