Allgemeine Geschäftsbedingungen

AMC Koch- & Genussatelier
Für Kochkurse, Firmenfeiern und geschlossene Gruppenveranstaltungen
Stand: 15.11.2026

1. Anbieter und Geltungsbereich

Anbieter ist Ron Tschörtner, AMC Koch- & Genussatelier, Altscherbitzer Straße 8c, 04435 Schkeuditz. Kontakt: info@amc-kochundgenussatelier.de, Telefon: 0172 7971922. Ansprechpartnerin für die Organisation: Nadine Tschörtner, Telefon: 0172 522 0331.

Diese AGB gelten für private und gewerbliche Kunden. Unterschieden wird zwischen Einzelbuchungen von Plätzen in offenen Kochkursen und der Buchung einer geschlossenen Gruppenveranstaltung, etwa einer privaten Feier oder Firmenfeier. Die Eigenschaft als AMC-Kunde ist unerheblich. Individuelle Vereinbarungen haben Vorrang.

2. Buchung und Vertragsabschluss

Ein Vertrag kommt durch Annahme eines verbindlichen Angebots oder durch die Buchungsbestätigung zustande. Eine unverbindliche Anfrage ist noch keine Buchung. Für Onlinebuchungen gilt der dort beschriebene Vertragsschluss. Individuelle, auch mündliche Vereinbarungen bleiben wirksam; eine Bestätigung per E-Mail oder WhatsApp empfiehlt sich.

Die AGB sind auf unserer Homepage einsehbar. Vor Vertragsschluss wird auf ihre Geltung hingewiesen und die Möglichkeit zur Kenntnisnahme gegeben. Sie werden bei Einverständnis des Kunden Vertragsbestandteil.

Bei Gruppenbuchungen wird festgehalten, wer Vertragspartner ist. Die bloße Organisation begründet keine persönliche Haftung der Kontaktperson. Einzelzahlungen ändern die vereinbarte Stellung als Vertragspartner nicht.

3. Leistungsumfang

Termin, Beginn, Veranstaltungsort, Teilnehmerzahl, Menü bzw. Kursthema, Preis und enthaltene Leistungen ergeben sich aus dem Angebot und der Buchungsbestätigung. Speisen, Getränke, Raumnutzung oder weitere Leistungen sind nur im vereinbarten Umfang enthalten. Eine Getränkeflatrate umfasst ausschließlich die ausdrücklich genannten Getränke.

Die Veranstaltungen finden im Koch- & Genussatelier statt, sofern kein anderer Ort vereinbart wurde. Eine Lieferung von Speisen oder eine Catering-Leistung ist nicht Gegenstand dieser AGB. Der Erwerb von AMC-Produkten ist keine Voraussetzung für die Teilnahme und erfolgt gegebenenfalls durch einen gesonderten Vertrag.

4. Veranstaltungsdauer und Verlängerung

Vereinbarte Beginn- und Endzeiten sind verbindlich. Verspätete Ankunft verlängert den Kurs nicht.

Offene Kochkurse / Einzelbuchungen: Die nachstehende Verlängerungspauschale gilt nicht für Einzelbuchungen in offenen Kochkursen. Kostenpflichtige Zusatzzeiten werden mit dem jeweiligen Vertragspartner vorab gesondert vereinbart.

Geschlossene Gruppenveranstaltungen: Verlängerungen sind nur nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber und bei entsprechender Verfügbarkeit möglich. Je angefangener Verlängerungsstunde werden 15 € pro teilnehmender Person berechnet, mindestens jedoch 199 € für die gesamte Gruppe. Alle Preise enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer. Die Berechnung beginnt nach der vereinbarten Dauer einschließlich vereinbarter Toleranzzeit. Teilnehmerzahl und enthaltene Leistungen werden vorab mit dem Auftraggeber festgehalten. Eine allgemeine Buffet- oder Abbaupauschale wird nicht erhoben.

5. Preise und Zahlung

Die vereinbarten Preise werden in Euro einschließlich der gesetzlichen Umsatzsteuer angegeben. Fälligkeit, Anzahlungen und Restzahlungen richten sich nach dem Angebot bzw. der Buchungsbestätigung. Ist dort keine Frist vereinbart, ist der Rechnungsbetrag innerhalb von 14 Tagen nach Zugang der Rechnung fällig.

Sind Einzelzahlungen der Teilnehmer vereinbart, werden Zahlungsbetrag, Empfängerkonto und Verwendungszweck gesondert mitgeteilt. Eingehende Zahlungen werden auf die jeweilige Buchung angerechnet. Zusätzliche, ausdrücklich bestellte Leistungen werden gesondert abgerechnet. Gesetzliche Rechte bei Zahlungsverzug bleiben unberührt.

6. Teilnehmerzahl, Ersatzteilnehmer und Umbuchung

Die bestätigte Teilnehmerzahl bildet die Buchungsgrundlage. Der Auftraggeber übermittelt bei Gruppenveranstaltungen eine Teilnehmerliste, soweit dies zur Organisation oder Zuordnung von Einzelzahlungen erforderlich ist. Zusätzliche Teilnehmer bedürfen einer Bestätigung durch den Anbieter.

Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl gilt hinsichtlich der entfallenden Plätze als Teilstornierung; hierfür gelten die vereinbarten Stornierungsbedingungen. Eine kostenfreie Reduzierung ist nur bei entsprechender Vereinbarung möglich. Geeignete Ersatzteilnehmer können ohne zusätzliche Umbuchungsgebühr benannt werden, soweit keine personenbezogenen Teilnahmevoraussetzungen entgegenstehen. Terminumbuchungen bedürfen einer Vereinbarung; ein automatischer Anspruch auf einen Ersatztermin besteht nicht.

7. Stornierung und Nichterscheinen

Eine Stornierung soll zur eindeutigen Zuordnung per E-Mail oder WhatsApp unter Angabe von Name und Veranstaltungstermin mitgeteilt werden. Entscheidend für vereinbarte Fristen ist der Zugang beim Anbieter. Die Höhe etwaiger Stornierungskosten und die jeweiligen Fristen ergeben sich aus den vor Vertragsschluss vereinbarten Buchungs- oder Vertragsbedingungen. Diese AGB legen keine darüber hinausgehenden Stornopauschalen fest.

Soweit Stornierungskosten wirksam vereinbart sind, werden ersparte Aufwendungen und Einnahmen aus einer anderweitigen Vergabe angerechnet. Dem Kunden bleibt ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Bereits geleistete Zahlungen werden angerechnet; ein verbleibendes Guthaben wird erstattet. Fehlt eine wirksame Stornierungsvereinbarung, gelten die gesetzlichen Regelungen.

Dies gilt entsprechend für Nichterscheinen und vorzeitiges Verlassen. Eine Erkrankung führt nicht automatisch zu einem kostenfreien Rücktritt; gesetzliche Rechte bleiben unberührt.

8. Widerruf bei fest gebuchten Terminen

Bei Verbraucherverträgen über Kochkurse und Freizeitveranstaltungen mit einem fest vereinbarten Termin oder Zeitraum besteht gemäß § 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB kein gesetzliches Widerrufsrecht. Vereinbarte Stornierungsmöglichkeiten bleiben davon unberührt. Für andere Vertragsarten, insbesondere Gutscheine ohne festen Veranstaltungstermin, lässt sich daraus kein Ausschluss des Widerrufsrechts ableiten.

9. Änderungen und Absage durch den Anbieter

Sachlich erforderliche, zumutbare Anpassungen einzelner Zutaten oder Menübestandteile sind zulässig, wenn der Gesamtcharakter und die Qualität der vereinbarten Leistung erhalten bleiben. Bestätigte Ernährungsanforderungen sind dabei zu berücksichtigen. Wesentliche Leistungsänderungen werden mit dem Kunden abgestimmt.

Kann die Veranstaltung etwa wegen Erkrankung der Kursleitung ohne verfügbare Vertretung oder wegen eines unabwendbaren Ereignisses nicht stattfinden, informiert der Anbieter unverzüglich. Für nicht erbrachte Leistungen werden bereits gezahlte Beträge erstattet. Ein Ersatztermin oder Gutschein kann angeboten werden, muss aber nicht angenommen werden. Gesetzliche Ansprüche, insbesondere bei einem vom Anbieter zu vertretenden Ausfall, bleiben bestehen. Eine Absage wegen zu geringer Teilnehmerzahl ist nur bei einer gesondert vorab vereinbarten Mindestteilnehmerzahl und Absagefrist möglich.

10. Allergien, Hygiene und Sicherheit

Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungswünsche sind möglichst bereits bei der Buchung mitzuteilen. Der Anbieter klärt, ob und in welchem Umfang sie berücksichtigt werden können. In der gemeinsam genutzten Küche können Kreuzkontakte mit Allergenen nicht sicher ausgeschlossen werden; eine allergenfreie Umgebung wird nur geschuldet, wenn dies ausdrücklich zugesagt wurde. Gesetzliche Informations- und Sorgfaltspflichten bleiben bestehen.

Teilnehmer beachten die Hygiene- und Sicherheitsanweisungen der Kursleitung und gehen sorgfältig mit Messern, heißen Oberflächen und Geräten um. Bei einer ansteckenden Erkrankung, die den sicheren Umgang mit Lebensmitteln ausschließt, ist eine Teilnahme nicht möglich. Die Abrechnung eines ausfallenden Platzes richtet sich nach Ziffer 7. Kinder und Jugendliche nehmen nur nach vorheriger Abstimmung und mit der vereinbarten Aufsicht teil. Gesetzliche Jugendschutzbestimmungen gelten auch für den Alkoholausschank.

Bei erheblichen Störungen oder konkreter Gefährdung kann der Anbieter nach angemessener Aufforderung zur Abhilfe, bei akuter Gefahr auch sofort, die weitere Teilnahme untersagen. Etwaige Zahlungs- oder Erstattungsansprüche richten sich nach den gesetzlichen Vorschriften. Das Mitnehmen von Speisen erfolgt nur nach Absprache; Hinweise zu Kühlung, Lagerung und Verzehr sind zu beachten.

11. Haftung

Der Anbieter haftet nach den gesetzlichen Vorschriften. Dies gilt insbesondere für Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit sowie für vorsätzlich oder fahrlässig verursachte Schäden. Diese AGB enthalten keinen pauschalen Ausschluss für Allergien, persönliche Gegenstände oder die Nutzung der Kochgeräte. Für schuldhaft verursachte Schäden an Räumen und Ausstattung haftet der jeweilige Verantwortliche nach den gesetzlichen Vorschriften; eine automatische Haftung des Organisators für sämtliche Teilnehmer besteht nicht.

12. Datenschutz, Aufnahmen und Schlussbestimmungen

Personenbezogene Daten werden im Rahmen der geltenden Datenschutzvorschriften verarbeitet. Einzelheiten, insbesondere zu Zwecken, Rechtsgrundlagen, Speicherdauer, Empfängern und Betroffenenrechten, enthält die gesonderte Datenschutzerklärung. Diese AGB ersetzen sie nicht. Foto- und Videoaufnahmen zur Veröffentlichung erfolgen nur auf einer dafür geeigneten Rechtsgrundlage; eine Buchung gilt nicht als Einwilligung.

Es gilt deutsches Recht; zwingende Verbraucherschutzvorschriften des gewöhnlichen Aufenthaltsstaates bleiben unberührt. Die gesetzlichen Gerichtsstände gelten. Ist eine Klausel unwirksam, bleiben die übrigen Regelungen wirksam; an ihre Stelle treten die gesetzlichen Vorschriften.