Algemene voorwaarden De Reiger Horeca B.V. voor catering bedrijven.

De Reiger Horeca B.V. (hierna: “De Reiger Catering”) verzorgt cateringdiensten voor zakelijke bijeenkomsten en evenementen, zoals bedrijfslunches, vergaderingen, personeelsbijeenkomsten, bedrijfsfeesten en andere zakelijke gelegenheden.

Om voor beide partijen duidelijke afspraken te waarborgen, zijn op alle offertes, overeenkomsten, leveringen en diensten van De Reiger Catering deze algemene voorwaarden van toepassing.

Door het plaatsen van een opdracht verklaart de opdrachtgever kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met deze voorwaarden.

1. Toepasselijkheid

Deze algemene voorwaarden zijn van toepassing op alle offertes, overeenkomsten, leveringen en diensten van De Reiger Horeca B.V.
Afwijkingen van deze voorwaarden zijn uitsluitend geldig indien deze schriftelijk door De Reiger Catering zijn bevestigd.
Eventuele inkoop- of algemene voorwaarden van opdrachtgever worden uitdrukkelijk van de hand gewezen, tenzij De Reiger Catering deze schriftelijk heeft aanvaard.

2. Offertes en totstandkoming overeenkomst

Alle offertes van De Reiger Catering zijn vrijblijvend, tenzij schriftelijk anders vermeld.
Een overeenkomst komt tot stand op het moment dat De Reiger Catering de opdracht schriftelijk bevestigt, of zodra De Reiger Catering is gestart met de uitvoering van de opdracht.
Offertes zijn geldig gedurende 14 dagen na dagtekening, tenzij anders aangegeven.
Kennelijke fouten of vergissingen in offertes, prijsopgaven of andere communicatie binden De Reiger Catering niet.

3. Aantal personen en wijzigingen

Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 7 werkdagen vóór de geplande leverdatum schriftelijk of telefonisch aan De Reiger Catering te worden doorgegeven.
Indien wijzigingen niet tijdig worden doorgegeven, wordt het laatst doorgegeven aantal personen volledig in rekening gebracht.
Bij grotere evenementen of maatwerkopdrachten kan een afwijkende termijn worden afgesproken.

4. Prijzen

Alle prijzen zijn per persoon, per stuk of per arrangement, tenzij anders vermeld.
Alle prijzen zijn exclusief btw, tenzij uitdrukkelijk anders aangegeven.
Prijzen zijn gebaseerd op de op het moment van offreren geldende kostprijzen.
De Reiger Catering behoudt zich het recht voor prijzen aan te passen indien wettelijke regelingen, belastingen of aantoonbare kostprijsstijgingen daartoe aanleiding geven vóór uitvoering van de overeenkomst.
Eventuele extra kosten (zoals transport, personeel, huurmaterialen) worden apart vermeld.

5. Betaling

Facturen dienen binnen 14 dagen na factuurdatum te worden voldaan, tenzij schriftelijk anders overeengekomen.
Bij overschrijding van de betalingstermijn is de opdrachtgever zonder nadere ingebrekestelling wettelijke handelsrente conform artikel 6:119a BW verschuldigd.
Alle gerechtelijke en buitengerechtelijke incassokosten die voortvloeien uit niet-tijdige betaling komen voor rekening van opdrachtgever.

6. Factuurgegevens en administratiekosten

Opdrachtgever is verantwoordelijk voor het correct en volledig aanleveren van de juiste factuurgegevens vóór het opstellen van de factuur.
Hieronder vallen onder andere:

- Correcte bedrijfsnaam
- Factuuradres
- Btw-nummer
- Eventueel inkoopordernummer (PO-nummer)

Indien een factuur na verzending moet worden aangepast vanwege onjuist of onvolledig aangeleverde gegevens, is De Reiger Catering gerechtigd administratiekosten van €17,50 per aangepaste factuur in rekening te brengen.

7. Annulering

Annulering van een opdracht dient schriftelijk te gebeuren.
Bij annulering gelden de volgende kosten:

- Tot 7 dagen vóór de leverdatum: kosteloos
- Binnen 7 dagen vóór de leverdatum: 75% van het totale overeengekomen bedrag
  Indien reeds speciaal ingekochte producten, maatwerk of gereserveerde diensten niet kosteloos kunnen worden geannuleerd, worden deze volledig in rekening gebracht.

8. Levering en logistiek

De Reiger Catering zal de diensten naar beste inzicht en vermogen uitvoeren.
Levering vindt plaats op het door opdrachtgever opgegeven adres en tijdstip.
Opdrachtgever dient zorg te dragen voor:

- Goede bereikbaarheid van de locatie
- Adequate laad- en losmogelijkheden
- Tijdige toegang tot het gebouw of terrein

Levering geschiedt standaard op de begane grond, tenzij anders overeengekomen.
Indien extra werkzaamheden ontstaan door beperkte bereikbaarheid, wachttijd of andere omstandigheden op locatie, kunnen aanvullende kosten in rekening worden gebracht.
De Reiger Catering is gerechtigd derden in te schakelen bij de uitvoering.

9. Allergieën en dieetwensen

Allergieën en dieetwensen dienen vooraf schriftelijk aan De Reiger Catering te worden doorgegeven.
De Reiger Catering zal zich inspannen hiermee rekening te houden.
Ondanks zorgvuldige bereiding kan kruisbesmetting niet volledig worden uitgesloten.
De Reiger Catering is niet aansprakelijk voor allergische reacties, tenzij sprake is van opzet of grove nalatigheid.

10. Verhuurmaterialen en eigendom

Alle geleverde materialen, waaronder servies, bestek, schalen, apparatuur en overige verhuurartikelen, blijven eigendom van De Reiger Catering.
Opdrachtgever is verantwoordelijk voor zorgvuldig gebruik van deze materialen.
Beschadigde, verloren of ontbrekende materialen worden tegen vervangingswaarde in rekening gebracht.
Levering of afhalen van gehuurde materialen geschiedt op het overeengekomen tijdstip en locatie.
Bij bezorging is de opdrachtgever verantwoordelijk voor correcte ontvangst van de goederen. De huur vangt aan op het moment van levering.
Bij afhalen door de opdrachtgever vangt de huur aan op het moment dat de materialen het pand of terrein van De Reiger Catering verlaten.
Het risico voor de gehuurde materialen gaat over op de opdrachtgever vanaf het moment dat de huur aanvangt.

11. Klachten

Klachten over geleverde producten of diensten dienen zo spoedig mogelijk, doch uiterlijk binnen 24 uur na levering, schriftelijk te worden gemeld.
Hierdoor krijgt De Reiger Catering de mogelijkheid de klacht te onderzoeken en indien mogelijk een passende oplossing te bieden.

Indien een klacht niet tijdig wordt gemeld, vervalt het recht op reclamering.

12. Hygiëne en voedselveiligheid

Na levering is opdrachtgever verantwoordelijk voor correcte opslag, koeling en behandeling van de geleverde producten.
De Reiger Catering is niet aansprakelijk voor schade of kwaliteitsverlies als gevolg van onjuiste opslag of onvoldoende koeling na levering.

13. Vergunningen en locatieverantwoordelijkheid

Opdrachtgever is verantwoordelijk voor het verkrijgen van eventuele benodigde vergunningen voor het evenement.
Opdrachtgever dient zorg te dragen voor een geschikte en veilige locatie met voldoende voorzieningen, zoals stroom, water en bereikbaarheid.
De Reiger Catering behoudt zich het recht voor werkzaamheden te staken indien sprake is van een onveilige werksituatie.

14. Aansprakelijkheid

De aansprakelijkheid van De Reiger Catering is beperkt tot directe schade en maximaal het factuurbedrag van de betreffende opdracht.
Aansprakelijkheid voor indirecte schade, gevolgschade, bedrijfsstagnatie of gederfde winst wordt uitgesloten.
Deze beperking geldt niet in gevallen van opzet of grove nalatigheid.

15. Overmacht

In geval van overmacht, waaronder maar niet beperkt tot extreme weersomstandigheden, overheidsmaatregelen, ziekte, brand, transportproblemen of andere onvoorziene omstandigheden, behoudt De Reiger Catering zich het recht voor de overeenkomst aan te passen of te annuleren.
In dergelijke situaties zal De Reiger Catering in overleg met opdrachtgever zoeken naar een passende oplossing.

16. Privacy

De Reiger Catering verwerkt persoonsgegevens conform de geldende privacywetgeving (AVG).
Persoonsgegevens worden uitsluitend gebruikt voor de uitvoering van de overeenkomst.

17. Toepasselijk recht en geschillen

Op alle overeenkomsten tussen De Reiger Catering en opdrachtgever is Nederlands recht van toepassing.
Geschillen worden voorgelegd aan de bevoegde rechter volgens de wettelijke regels.