

Gastronomievertrag

Zwischen der

Stiftung Oper in Berlin,

vertreten durch die Deutsche Oper Berlin

Richard-Wagner-Straße 10

10585 Berlin

diese vertreten durch

den Intendanten, Herrn Aviel Cahn

und dem geschäftsführenden Direktor, Herrn Thomas Fehrle,

- nachfolgend als „**Auftraggeber zu 1)**“ bezeichnet -

und

der

Deutschen Oper Berlin Vermarktungs GmbH,

Richard-Wagner-Straße 10

10585 Berlin

vertreten durch

die Geschäftsführer, Dr. Philipp Semmer und Herrn Thomas Fehrle,

- nachfolgend als „**Auftraggeber zu 2)**“ bezeichnet -

und

<Firma>

<Straße>

<PLZ><Ort>

vertreten durch

<Name>

- nachfolgend als „**Gastronom**“ bezeichnet -

Inhaltverzeichnis

Präambel	3
§ 1 Vertragsgegenstand	3
§ 2 Geschirr, Flaschen, Investitionen, Tresen	4
§ 3 Angebote Speisen und Getränke, Reservierungsmöglichkeiten, Bezahlung	5
§ 4 Öffnungszeiten	6
§ 5 Genehmigungen, Auflagen	7
§ 6 Personal	8
§ 7 Instandhaltung, Wartung, Reparatur, Bauliche Veränderungen, Schönheitsreparaturen, Schwund Geschirr	8
§ 8 Reinigung	9
§ 9 Haftung, Versicherung	10
§ 10 Unterverpachtung	10
§ 11 Dauer, Kündigung	10
§ 12 Finanzen, Kautions	11
§ 13 Werbung	13
§ 14 Kommunikation	13
§ 15 Hygiene, Gesundheitsvorschriften	13
§ 16 Nachhaltigkeit, Lebensmittelqualität	14
§ 17 Transparenz, Kontrolle	14
§ 18 Datenschutz	14
§ 19 Antikorruption	14
§ 20 Nebenabreden	15
§ 21 Weitere Vertragsgrundlagen	15
§ 22 Gerichtsstand	15
§ 23 Anwendbares Recht	15
§ 24 Salvatorische Klausel	16
Anlagen	16

Präambel

Die Parteien kommen überein, dass den Kunden der Deutschen Oper Berlin und den Kunden des Gastronomen hochwertige Produkte angeboten werden. Sollten Reklamationen von Kundenseite erfolgen, werden die Parteien gemeinsam umgehend die Gründe hierfür beseitigen. Es ist das Ziel der Parteien, gemeinsam und erfolgreich für die Kunden der Deutschen Oper Berlin zu arbeiten.

§ 1 Vertragsgegenstand

(1) Verpachtung durch den Auftraggeber zu 1): Der **Auftraggeber zu 1)** verpachtet dem Gastronomen folgende Räume zur gastronomischen Betreuung der Besucher der Deutschen Oper Berlin (Oper und Staatsballett und sonstige Veranstaltungen):

- Foyers und Buffets im Vorderhaus (Erdgeschoss Kassenhalle, Buffet Parketts links und Parkett rechts, Buffet Rang links) der Deutschen Oper Berlin inkl. zweier Kellerräume und einem Speiseaufzug sowie einem Lagerraum im Keller (nachfolgend auch „*Pachtbereich 1*“);
- Foyer der Tischlerei (1. Obergeschoss rechts) („nachfolgend auch „*Pachtbereich 2*“).

(2) Verpachtung durch den Auftraggeber zu 2): **Der Auftraggeber zu 2)** verpachtet dem Gastronomen folgende Räume zur gastronomischen Betreuung der Kunden der Deutschen Oper Berlin (Oper, Staatsballett sowie sonstige Veranstaltungen): Kantine und Restaurant Deutsche Oper Berlin (inkl. Nebenräume und Außenbereich auf dem Götz-Friedrich-Platz) (nachfolgend auch „*Pachtbereich 3*“).

(3) Dem Gastronomen wird grundsätzlich das exklusive Recht eingeräumt, die gastronomische Bewirtung bei Veranstaltungen in den Publikumsbereichen der Deutschen Oper Berlin durchzuführen.

Abweichend hiervon ist eine Bewirtung durch Dritte in folgenden Fällen zulässig:

- bei Benefizveranstaltungen;
- bei Veranstaltungen, bei denen das Catering ganz oder teilweise durch Sponsoren gestellt wird;
- bei Fremdveranstaltungen oder Vermietungen, bei denen der jeweilige Veranstalter eigenes oder fremdes Catering einsetzt.

In allen vorgenannten Fällen sind die betrieblichen Abläufe sowie die Anforderungen der Deutschen Oper Berlin zu wahren und mit dem Gastronomen abzustimmen.

(4) Im Falle von Veranstaltungen gemäß Absatz (3), bei denen der Veranstalter beabsichtigt, nicht mit dem Gastronomen zusammenzuarbeiten, ist der Gastronom berechtigt, ein Angebot zu marktüblichen Konditionen abzugeben. Der Veranstalter ist verpflichtet, dieses Angebot zu prüfen.

Der Einsatz eines Fremdcaterers bedarf der vorherigen Abstimmung mit den Auftraggebern sowie dem Gastronomen.

(5) Sofern bei Fremdveranstaltungen oder Vermietungen gemäß Absatz (3) ein Fremdcatering durchgeführt wird, ist vom Veranstalter an den Gastronomen ein angemessenes Nutzungsentgelt („Korkgeld“) für die Nutzung der gastronomischen Infrastruktur sowie für den entgangenen Umsatz zu zahlen.

Das Korkgeld beträgt:

- 500 € bei Veranstaltungen bis 100 Personen;
- 1000 € bei Veranstaltungen bis 250 Personen;
- 1500 € bei Veranstaltungen bis 500 Personen;
- 2500 € bei Veranstaltungen bis 1.000 Personen;
- 3000 € bei Veranstaltungen mit über 1.000 Personen.

Bei Benefizveranstaltungen sowie bei Veranstaltungen mit ganz oder teilweise gesponsertem Catering fällt kein Korkgeld an.

Unabhängig davon ist der Veranstalter verpflichtet, zur Sicherstellung der Abläufe und zum Schutz der Einrichtungen mindestens eine vom Gastronomen benannte Aufsichtsperson auf eigene Kosten einzusetzen.

Abweichende Vereinbarungen zwischen Gastronom und Veranstalter bleiben im Einzelfall zulässig, bedürfen jedoch der Zustimmung der Auftraggeber.

§ 2 Geschirr, Flaschen, Investitionen, Tresen

(1) Der Gastronom ist berechtigt, zur Sicherung der Rückgabe des Porzellans und der Flaschen ein angemessenes Pfand auf diese von den Mitarbeitern des Auftraggebers zu 1) und des Auftraggebers zu 2) zu verlangen.

(2) Vom Gastronomen wird eine kreative Neugestaltung der Räumlichkeiten Kantine und Restaurant erwartet. Das Konzept ist mit dem Auftraggeber abzustimmen. Die hierfür notwendigen Kosten trägt der Gastronom.

(3) Seitens des Auftraggebers wird Inventar mitverpachtet. Hierbei handelt es sich vorwiegend um feste Kücheneinbauten (Herd, Kühlschrank etc.) sowie um hochwertige Kaffeemaschinen in den Foyers und die drei festeingebauten Tresenanlagen in den Seitenfoyers. Die Foyer-Tresen sind im Rahmen dieses Gastronomievertrages mitverpachtet.

(4) Nach Betriebsende hat der Gastronom sicherzustellen, dass alle Geräte ordnungsgemäß abgeschaltet werden. Dies ist täglich durch eine verantwortliche Person des Gastronomen zu kontrollieren und zu dokumentieren.

(5) Die Parteien sind sich darüber einig, dass das zum Zeitpunkt der Übergabe vorhandene Inventar des Gastronomiebetriebs in einer gesonderten Inventarliste aufgeführt wird. Diese Inventarliste wird nachträglich, spätestens jedoch zwei Wochen nach dem Zeitpunkt der Übergabe, erstellt, von beiden Parteien unterzeichnet und sodann als Anlage 6 wesentlicher Bestandteil dieses Vertrages. Sie konkretisiert den Umfang des überlassenen Inventars und ist für beide Parteien verbindlich.

(6) Ergänzend und so weit nicht im Widerspruch zu den vorrangigen Regelungen stehend, sollen auch die Inhalte des Investitionskonzepts (Anlage 4) des Gastronomen umgesetzt werden.

§ 3 Angebote Speisen und Getränke, Reservierungsmöglichkeiten, Bezahlung

(1) Foyerbetrieb: An allen Buffets müssen jeweils folgende Getränke angeboten werden: Wasser, Softgetränke, Bier, Rotwein, Weißwein, Sekt bzw. Prosecco. An den Buffets ist ein einem Opernhaus angemessenes Speiseangebot vorzuhalten. Zwischen Auftraggeber und Gastronom wird das inhaltliche Angebot besprochen sowie preislich abgestimmt.

(2) Kantine: Der Gastronom verpflichtet sich, täglich drei warme Mittagessen (davon eines vegetarisch) zu einem günstigen Preis bereitzuhalten. Für die Gerichte ist am Donnerstag ein Speiseplan für die folgende Woche auszuhängen. Der Ausschank von Bier und Wein wird widerruflich gestattet; Spirituosen dürfen erst nach 22 Uhr ausgeschenkt werden. Eine Preisliste ist in der Kantine auszuhängen. Eine nachträgliche Preisanpassung ist nur mit Zustimmung durch die Auftraggeber zulässig.

(3) Die vereinbarten Preise sind für einen Zeitraum von 12 Monaten ab Vertragsbeginn bindend. Eine Anpassung der Preise ist erstmals nach Ablauf dieser Frist und sodann

frühestens nach weiteren 12 Monaten zulässig. Voraussetzung für eine Preisanpassung ist eine nachweisliche Veränderung des Verbraucherpreisindex (VPI) des Statistischen Bundesamts. Der Gastronom hat die beabsichtigte Preisanpassung mindestens 12 Wochen vor Inkrafttreten schriftlich anzuzeigen und zu begründen. Eine Preisanpassung bedarf der Zustimmung der Auftraggeber, die nicht unbillig verweigert werden darf.

(4) Restaurant: Der Gastronom bietet Speisen und Getränke in guter Qualität passend zum Image und den Ansprüchen der Deutschen Oper Berlin an. Dem Opernbesucher soll es möglich sein, vor, während und nach der Vorstellung zu essen und zu trinken. Das bedeutet zügige Abwicklung (Service und Küche) und eine entsprechende Auswahl „leichter“ Kost. Prinzipiell soll das Restaurant das positive Image der Deutschen Oper Berlin fördern.

(5) Der Gastronom sorgt dafür, dass für die Kunden aller Vertragsparteien eine Reservierungsmöglichkeit beim Gastronom für die Foyers und für das Restaurant besteht.

(6) Die Preisgestaltung im Foyerbetrieb obliegt dem Gastronom, wobei die Belange der Deutschen Oper Berlin berücksichtigt werden sollten. Dies gilt insbesondere für Kindervorstellungen oder Vorstellungen in der Tischlerei.

(7) Die Mitarbeiter der Auftraggeber zu 1) und 2) können zu Mitarbeiterpreisen in der Kantine Speisen und Getränke erwerben (vgl. Gastronomisches Konzept Anlage 2). Auf Wunsch beider Auftraggeber bietet der Gastronom eine vereinfachte Bezahlungsmöglichkeit für die Mitarbeiter an.

(8) Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung: Der Gastronom ist verpflichtet, alle angebotenen Speisen und Getränke in sämtlichen Betriebsbereichen (Foyer, Kantine, Restaurant) nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie der Lebensmittelzusatzstoff-Verordnung zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung hat gut sichtbar und lesbar zu erfolgen.

(9) Ergänzend und so weit nicht im Widerspruch zu den vorrangigen Regelungen stehend, sollen auch die Inhalte des gastronomischen Konzepts (Anlage 2) sowie des Betriebskonzepts (Anlage 3) des Gastronom bei den Speisen, Getränken, Reservierungsmöglichkeiten und bei der Bezahlung umgesetzt werden.

§ 4 Öffnungszeiten

(1) Folgende Öffnungszeiten sind einzuhalten:

- Foyers Gebäude Deutsche Oper Berlin: 1 Stunde vor der Vorstellung bis mindestens zum Ende der letzten Pause.
- Tischlerei der Deutschen Oper Berlin: In der Regel ½ Stunde vor der Vorstellung bis zum Ende der letzten Pause.
- Sonderveranstaltungen und Premieren können die Öffnungszeiten auf Wunsch des Auftraggebers zu 1) verlängert werden.

(2) Für die Kantine sind folgende Öffnungszeiten einzuhalten:

- Wochentags von 9 Uhr morgens bis eine Stunde nach dem Ende der Vorstellung bzw. der Abendprobe.
- Sonn- und feiertags von 10 Uhr bis eine Stunde nach dem Ende der Vorstellung; bei Vormittagsveranstaltungen an Sonn- und Feiertagen ist die Kantine in Betrieb zu halten, wenn der Umfang der Veranstaltung es erfordert.
- Im Fall von Vormittagsproben bietet der Gastronom ein Mittagessen an, wenn mehr als 50 Mitarbeiter der Deutschen Oper Berlin vormittags zum Dienst eingeteilt sind.
- Warme Speisen werden in der Kantine zwischen 11:30 Uhr und 15:00 Uhr sowie zwischen 17:30 Uhr und 23 Uhr angeboten. Ferner bietet der Gastronom ein warmes Mittagsgericht zwischen 15 Uhr und 17:30 Uhr an. Zwischen den Vertragsparteien besteht ein Einvernehmen darüber, dass wenn weniger als 50 Mitarbeitende im Hause tätig sind, die Kantine in Absprache nicht geöffnet werden muss.

(3) Für das Restaurant sind folgende Öffnungszeiten einzuhalten:

- Wochentags von 9 Uhr vormittags bis mindestens 24 Uhr oder 90 Minuten nach dem Ende der Vorstellung.
- Sonn- und feiertags von 10 Uhr bis mindestens 90 Minuten nach dem Ende der Vorstellung.

§ 5 Genehmigungen, Auflagen

Der Gastronom hat sich die für den Foyer-, Kantinen- und Restaurantbetrieb notwendigen behördlichen Genehmigungen selbst zu beschaffen. Die Erlangung dieser Genehmigungen ist Voraussetzung für die Rechtskraft dieses Vertrages. Der Gastronom führt gegenüber dem Auftraggeber zu 1) und 2) den Nachweis, dass die behördlichen Genehmigungen vorliegen.

§ 6 Personal

(1) Der Gastronom verpflichtet sich ausreichend Personal einzustellen, um den Betrieb der Foyers, des Restaurants und der Kantine zur Zufriedenheit der Kunden sicherzustellen und Wartezeiten zu vermeiden.

(2) Der Gastronom setzt geschultes Personal ein und trägt Sorge dafür, dass den Belangen der Auftraggeber zu 1) und 2) jederzeit Rechnung getragen wird. Dies betrifft insbesondere den höflichen und serviceorientierten Umgang mit den Besuchern der Deutschen Oper Berlin sowie die geräuscharme, den Vorstellungs- und Veranstaltungsbetrieb nicht störende Umsetzung der Foyer-Gastronomie. Weiterhin trägt der Gastronom Sorge dafür, dass Transporte für die Foyer-Gastronomie vor oder nach dem Vorstellungsbetrieb (inkl. Ein- und Auslass der Besucher) erfolgen.

(3) Während des Vorstellungsbetriebes hat das Personal des Gastronomen in den Foyers den Anordnungen des Aufsichtspersonals der Deutschen Oper Berlin (erster Ansprechpartner Leitung Vorderhaus) Folge zu leisten.

(4) Der Gastronom ist verpflichtet, dem Auftraggeber auf Verlangen eine aktuelle Liste des eingesetzten Personals sowie monatliche Dienstpläne vorzulegen.

(5) Der Gastronom verpflichtet sein Personal, über alle dienstlichen Angelegenheiten der Auftraggeber, die ihm im Rahmen der Tätigkeit bekannt werden, gegenüber Dritten Verschwiegenheit zu wahren. Diese Verpflichtung besteht über das Ende des Vertragsverhältnisses fort.

(6) Der Gastronom verpflichtet sich zur Einhaltung der Vorschriften des Mindestlohngesetzes (MiLoG) und des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes (AEntG). Diese Verpflichtung gilt auch für etwaige Nachunternehmer, die der Gastronom im Rahmen dieses Vertrages einsetzt.

(7) Ein Wechsel in der Küchenleitung ist den Auftraggebern unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

§ 7 Instandhaltung, Wartung, Reparatur, Bauliche Veränderungen, Schönheitsreparaturen, Schwund Geschirr

(1) Der Gastronom hat während der Vertragsdauer auf seine Kosten die eingebrachten Gegenstände nebst Zubehör in einem ordnungsgemäßen Zustand zu erhalten.

(2) Notwendige Wartungs- und Reparaturarbeiten werden auf seine Kosten fachgerecht ausgeführt.

(3) Bauliche Veränderungen bedürfen der Einwilligung durch den Auftraggeber zu 1) und, soweit Flächen des Auftraggebers zu 2) betroffen sind, der Einwilligung durch den Auftraggeber zu 2).

(4) Der Gastronom hat die Anordnungen für die Wasserleitungs-, Heizungs- und Beleuchtungsanlagen zu beachten und haftet für alle infolge unsachgemäßer Behandlung dieser Anlagen auftretenden Schäden, die durch ihn oder sein Personal entstehen.

(5) Schönheitsreparaturen übernimmt der Gastronom für die

- Pachtbereiche 1 und 2: bis zur Höhe von 2.000, - € zzgl. MwSt. jährlich, sowie
- Pachtbereich 3: bis zur Höhe von 2.000, - € zzgl. MwSt.

(6) Sollte es trotz der Pfandregelung einen Schwund des Porzellans und des Bestecks des Gastronomen in der Kantine geben, wird der Auftraggeber dem Gastronomen den Gegenwert auf Nachweis bis max. 3000,- € zzgl. MwSt. pro Jahr erstatten.

§ 8 Reinigung

(1) Der Gastronom reinigt auf eigene Kosten die Küche, die Barbereiche in der Kantine, im Restaurant und in den Foyers sowie die vom Gastronomen genutzten Außenflächen auf dem Götz-Friedrich-Platz. Insbesondere die vom Gastronomen genutzten Terrazzoflächen auf dem Platz sind nach dem gastronomischen Gebrauch (z.B. Außenbars) unverzüglich nass zu säubern und Speise-/Getränkereste zu entfernen.

(2) Dem Gastronomen obliegt die Reinigung insbesondere folgender Bereiche und Gegenstände: Küchengeräte, Spülmaschinen, Ausgabewagen sowie sämtliche von ihm genutzten Arbeits- und Lagerflächen. Die Reinigung des Speisesaalbodens, der Fenster sowie sonstiger allgemeiner Gebäudebereiche obliegt den Auftraggebern, soweit nichts anderes vereinbart ist.

(3) Der Gastronom ist verpflichtet, Küchen- und Kantinenabfälle gesetzeskonform zu trennen und zu entsorgen. Eine Zwischenlagerung von Abfällen in den Pacht- und Betriebsräumen ist untersagt.

(4) Der Gastronom führt eine Nassmülldokumentation zur kontinuierlichen Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Diese ist erstmals nach Ablauf von 12 Monaten nach Vertragsbeginn den Auftraggebern vorzulegen.

(5) Werden Schädlinge in den vom Gastronomen genutzten Bereichen festgestellt, hat der Gastronom unverzüglich geeignete Bekämpfungsmaßnahmen zu veranlassen und die Kosten hierfür zu tragen, soweit der Befall auf seinen Verantwortungsbereich zurückzuführen ist. Ist der Befall auf Umstände zurückzuführen, die außerhalb des Verantwortungsbereichs des Gastronomen liegen, tragen die Auftraggeber die Kosten.

(6) Der Gastronom ist für die regelmäßige Wartung und rechtzeitige Entleerung des Fettabseiders verantwortlich und trägt die hierfür anfallenden Kosten.

§ 9 Haftung, Versicherung

(1) Der Gastronom haftet den Auftraggebern zu 1) und 2) für alle Schäden, die Dritte durch die Benutzung der Pachtgegenstände (z.B. Tische, Stühle, küchentechnische Geräte) erleiden.

(2) Hiervon ausgenommen sind alle Schäden auf dem Götz-Friedrich-Platz im Zusammenhang mit den Stufen, dem Wasserbecken und der Empore (s. markierte Flächen in der Anlage 7).

(3) Der Gastronom ist verpflichtet, für die gesamte Dauer dieses Vertrages eine Betriebshaftpflichtversicherung mit mindestens folgenden Deckungssummen abzuschließen und aufrechtzuerhalten:

- Personenschäden: 2.000.000 €
- Sach- und Vermögensschäden: 5.000.000 €

Der Gastronom hat den Auftraggebern den Abschluss und die Aufrechterhaltung der Versicherung auf Verlangen jederzeit durch Vorlage der Versicherungspolice nachzuweisen.

(4) Der Gastronom stellt die Auftraggeber von sämtlichen Ansprüchen Dritter frei, die aus schuldhaften Pflichtverletzungen des Gastronomen oder seines Personals entstehen.

§ 10 Unterverpachtung

Eine Unterverpachtung ist nicht zulässig.

§ 11 Dauer, Kündigung

(1) Der Vertrag beginnt am 01.08.2027 und läuft bis zum 31.07.2032, sämtliche Vorbereitungsmaßnahmen, inklusive Anlaufabstimmungen und Umsetzung der jeweiligen Konzepte beginnen zum Zeitpunkt der Zuschlagserteilung. Dieser Vertrag kann von den Vertragspartnern um jeweils weitere 5 Jahre verlängert werden, sofern von allen Vertragsparteien Einigkeit über einzelne ggf. anzupassende Vertragsinhalte erzielt wird.

Verhandlungen darüber müssen bis spätestens 2 Jahre vor Ablauf aufgenommen und bis zu einem Jahr vor Ablauf abgeschlossen werden. Sollten die Vertragsparteien keine Einigung erzielen, endet der jeweilige Vertragsteil automatisch mit Ablauf der vereinbarten Laufzeit, frühestens zum 31.07.2032.

(2) Die Auftraggeber zu 1) und 2) können diesen Vertrag fristlos kündigen, wenn

- gegen den Gastronomen das Insolvenzverfahren eröffnet wird;
- der Gastronom vertragswidrige erhebliche Mängel trotz schriftlicher Aufforderung nicht abstellt oder die mit diesem Vertrag übernommenen Pflichten gröblich verletzt; erhebliche Mängel liegen insbesondere vor, wenn sich der qualitative Anspruch in Bezug auf die vereinbarte Bewirtschaftung (Speisen, Getränke und Personal) sowie die Darstellung zu den eigenen Konzepten (Anlagen 2 – 5) schwerwiegend und anhaltend verschlechtert bzw. abweicht;
- Gründe vorliegen, die zur Untersagung des Gewerbebetriebes des Gastronomen führen.

(3) Bei einer fristlosen Auflösung des Vertrages stehen dem Gastronomen Ansprüche gegen die Auftraggeber zu 1) und 2), gleich welcher Art, nicht zu.

(4) Wird der Vertrag vorzeitig einvernehmlich aufgelöst, werden die vorhandenen Einbauten und das Inventar zum Buchwert abgelöst. Dies gilt auch für den Fall der Vertragsbeendigung nach § 11 Abs. 1.

(5) Bei Beendigung des Vertrages, gleich aus welchem Grund, hat der Gastronom sämtliche Pacht- und Betriebsräume vollständig geräumt und in hygienisch einwandfreiem sowie ordnungsgemäßigem Zustand an die Auftraggeber zurückzugeben. Fehlendes oder beschädigtes Inventar ist vom Gastronomen zum Wiederbeschaffungswert zu ersetzen (Wertersatz). Die Auftraggeber sind berechtigt, die Rückgabe durch eine unabhängige Fachkraft zu dokumentieren; die Kosten hierfür tragen die Auftraggeber.

§ 12 Finanzen, Kaution

A. Foyerbetrieb – Pachtbereiche 1 & 2 (Auftraggeber zu 1))

(1) Der Gastronom zahlt an den Auftraggeber zu 1) eine umsatzabhängige Pacht auf Grundlage der im Foyerbetrieb erzielten Nettoumsätze (ohne Mehrwertsteuer).

Die Pacht beträgt:

- 10 % des jährlichen Nettoumsatzes bis zu einem Betrag von 600.000 €;
- 15 % des den Betrag von 600.000 € übersteigenden jährlichen Nettoumsatzes.

Sonderveranstaltungen und Vermietungen, bei denen ein Catering erfolgt, werden in den Foyerumsatz einbezogen.

(2) Unabhängig von der tatsächlichen Umsatzentwicklung wird eine jährliche Mindestpacht in Höhe von 50.000 € vereinbart. Die Mindestpacht wird auf die gemäß Absatz (1) zu zahlende Umsatzpacht angerechnet.

(3) Der Gastronom ist verpflichtet, dem Auftraggeber zu 1) die im Foyerbetrieb erzielten Umsätze monatlich, spätestens bis zum 10. Kalendertag des Folgemonats, vollständig und nachvollziehbar mitzuteilen.

(4) Die Abrechnung der Umsatzpacht erfolgt monatlich auf Basis der gemeldeten Umsätze. Der Auftraggeber zu 1) stellt dem Gastronomen hierüber eine Rechnung.

(5) Die Zahlung der Umsatzpacht ist innerhalb von 30 Tagen nach Zugang der Rechnung fällig.

(6) Sofern die Summe der im laufenden Vertragsjahr gezahlten Umsatzpacht die vereinbarte Mindestpacht zum Jahresende nicht erreicht, ist die Differenz durch den Gastronomen innerhalb von 30 Tagen nach entsprechender Abrechnung auszugleichen.

(7) Der Auftraggeber zu 1) ist berechtigt, die vom Gastronomen gemeldeten Umsätze durch Einsicht in die entsprechenden Unterlagen sowie durch Stichproben zu überprüfen.

(8) Im vereinbarten Pachtzins sind die Nebenkosten wie Strom, Wasser und Heizung enthalten.

(9) Zu allen Beträgen tritt die jeweils geltende gesetzliche Mehrwertsteuer hinzu.

B. Kantine und Restaurant – Pachtbereich 3 (Auftraggeber zu 2))

(10) Die Pacht beträgt 2.800, - € zzgl. MwSt. pro Spielmonat. Darüber hinaus wird eine Nebenkostenpauschale in Höhe von 2.200, - € zzgl. MwSt. vereinbart. Eine Anpassung der Pacht sowie der Nebenkostenpauschale auf Basis des Verbraucherpreisindex für Deutschland kann erstmalig nach Ablauf von zwei Jahren erfolgen. Die Pachtzinsen und Nebenkostenpauschale werden nach Ablauf des Spielmonats bis zum 10. des Folgemonats an den Auftraggeber zu 2) überwiesen.

(11) Wenn der Spielzeitanfang (erste Vorstellung) oder das Spielzeitende (letzte Vorstellung) vor bzw. nach dem 15. eines Monats liegt, ist dieser als Spielmonat zu werten. Sollte aufgrund einer unausgewogenen Monatsspielplandisposition einer der Vertragspartner über ein zu vertretendes Maß belastet oder entlastet werden, kann einvernehmlich von dieser Regelung abgewichen werden. Eine anteilige Monatspacht ist ausdrücklich nicht vereinbart.

C. Allgemein

(12) Zu allen Beträgen tritt die für den Erhebungsmonat jeweils geltende Mehrwertsteuer in Kraft. Die Fälligkeit entsteht nach Rechnungsstellung jeweils im Folgemonat.

(13) Zur Sicherung sämtlicher Ansprüche der Auftraggeber aus diesem Vertrag leistet der Gastronom eine Kautions in Höhe von 25.000,- €. Die Kautions ist spätestens 14 Tage vor Betriebsaufnahme durch Einzahlung auf ein von den Auftraggebern benanntes Konto einzuzahlen. Die Kautions wird nach Beendigung des Vertrages und ordnungsgemäßer Rückgabe der Pacht- und Betriebsräume sowie Erfüllung aller Zahlungsverpflichtungen des Gastronomen zurückgezahlt. Die Auftraggeber sind berechtigt, sich wegen fälliger Ansprüche aus diesem Vertrag aus der Kautions zu befriedigen.

§ 13 Werbung

Die Parteien vereinbaren, dass in den jeweils anderen Publikationen regelmäßig und deutlich auf die jeweils anderen Angebote hingewiesen werden.

§ 14 Kommunikation

Die Parteien benennen folgende Personen, die für einen reibungslosen Ablauf des Miteinanders der Parteien verantwortlich sind:

- Für den Auftraggeber zu 1): Geschäftsführender Direktor Herr Thomas Fehlre;
- Für den Auftraggeber zu 2): Geschäftsführer Thomas Fehlre, Mitglied der GL Frau Agnieszka Jasinska, Leitung Besucherservice Frau Nina Birsan;
- Für den Gastronomen: Der mit dem Angebot benannte Ansprechpartner bzw. Chefkoch/Chefköchin.

§ 15 Hygiene, Gesundheitsvorschriften

(1) Vor dem erstmaligen Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Bereichen hat der Gastronom für jedes Mitglied seines Personals eine Bescheinigung des Gesundheitsamts gemäß § 43

Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorzulegen. Belehrungen sind regelmäßig, mindestens alle zwei Jahre, zu wiederholen und zu dokumentieren.

(2) Der Auftraggeber ist berechtigt, einmal jährlich auf eigene Kosten eine unabhängige Hygieneuntersuchung der vom Gastronomen bewirtschafteten Räume zu veranlassen. Vom Prüfer festgestellte Hygienemängel sind vom Gastronomen auf eigene Kosten unverzüglich zu beheben.

(3) Der Gastronom ist verpflichtet, ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem gemäß den HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Points) einzurichten, zu pflegen und den Auftraggebern auf Verlangen vorzulegen.

(4) Der Gastronom ist verpflichtet, die Auftraggeber unverzüglich und vollständig über die Ergebnisse amtlicher Lebensmittelkontrollen in den gepachteten Betriebsbereichen zu unterrichten.

§ 16 Nachhaltigkeit, Lebensmittelqualität

Der Gastronom verpflichtet sich, einen Mindestanteil von 30 % biologisch erzeugter Lebensmittel (gemessen am monetären Wareneinsatz) in sämtlichen Betriebsbereichen einzusetzen. Der Gastronom hat diesen Anteil monatlich zu dokumentieren und den Auftraggebern auf Verlangen nachzuweisen.

§ 17 Transparenz, Kontrolle

Den Auftraggebern steht das Recht zu, in die Geschäftsbücher des Gastronomen, soweit sie den Betrieb in den gepachteten Räumen betreffen, Einsicht zu nehmen. Der Gastronom ist verpflichtet, den Auftraggebern einmal jährlich den testierten Jahresabschluss vorzulegen.

§ 18 Datenschutz

Die Parteien verpflichten sich zur Einhaltung der anwendbaren datenschutzrechtlichen Bestimmungen, insbesondere der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) sowie des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG). Personenbezogene Daten, die im Rahmen der Vertragserfüllung bekannt werden, dürfen nur für die Zwecke dieses Vertrages verarbeitet werden und sind gegen unbefugten Zugriff zu schützen.

§ 19 Antikorruption

(1) Die Parteien verpflichten sich, im Zusammenhang mit diesem Vertrag keine Handlungen vorzunehmen, die den Tatbestand der Vorteilsgewährung (§ 333 StGB), der Bestechung (§ 334 StGB) oder sonstige Korruptionstatbestände erfüllen.

(2) Den Auftraggebern steht ein außerordentliches Kündigungsrecht aus wichtigem Grund zu, wenn der Gastronom oder eine ihm zuzurechnende Person im Zusammenhang mit der Anbahnung oder Durchführung dieses Vertrages Korruptionshandlungen im Sinne von §§ 333, 334 StGB oder §§ 123, 124 GWB begeht oder hieran mitwirkt.

§ 20 Nebenabreden

Mündliche Nebenabreden sind unwirksam. Änderungen oder Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform und der Unterschriften der Unterzeichnenden.

§ 21 Weitere Vertragsgrundlagen

(1) Sind keine anderen Regelungen rechtswirksam vereinbart worden, gelten zur Abwicklung dieses Vertragsverhältnisses (nachrangig):

- dieser Vertrag,
- die Beschreibung zum Gegenstand des Verfahrens gemäß Ziffer I. Ziffer 3 des 1. Verfahrensbriefs des Vergabeverfahrens,
- sämtliche Konzepte des Gastronomen (nur soweit diese nicht im Widerspruch zu den Vorgaben dieses Vertrags stehen) bestehend aus:
 - o Gastronomisches Konzept
 - o Betriebskonzept
 - o Investitionskonzept
 - o Nachhaltigkeits- und Sozialkonzept

(2) Die Anlagen gelten ergänzend zu den Regelungen dieses Vertrages. Bei Widersprüchen richtet sich die Rangfolge nach der Reihenfolge der Aufzählung. Ein Widerspruch liegt jedoch nicht vor, soweit die höherrangige Bestimmung lediglich allgemeine Vorgaben für die zu erbringende Leistung enthält, die durch eine nachrangige Regelung konkretisiert werden.

§ 22 Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Berlin.

§ 23 Anwendbares Recht

Dieser Vertrag unterliegt ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Anwendung des UN-Kaufrechts (CISG – United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods) wird ausdrücklich ausgeschlossen.

§ 24 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung gilt eine wirksame Regelung als vereinbart, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Bestimmung am nächsten kommt. Entsprechendes gilt für etwaige Vertragslücken.

Anlagen

Anlagennummer	Anlagenbezeichnung
1.	Verfahrensbrief
2.	Gastronomisches Konzept
3.	Betriebskonzept
4.	Investitionskonzept
5.	Nachhaltigkeits- und Sozialkonzept
6.	Inventarliste
7.	Grundriss Götz-Friedrich-Platz / Gastronomie-Fläche

- Vertrag Ende -