

VERTRAGSBEDINGUNGEN / PRIVATE OMAKASE

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für private Omakase-Erlebnisse, Sushi-Events und Catering-Leistungen von MASU. Stand: 24. Oktober 2026.

01 Anbieter & Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für Verträge mit Mario Francisco Zacaes Horrillo, handelnd unter „MASU – Exklusive Sushi-Erlebnisse“, Franz-Ofner-Straße 18, 5020 Salzburg, Österreich (nachfolgend „MASU“). Sie gelten gegenüber privaten und gewerblichen Auftraggebern, soweit sie vor Vertragsschluss zur Verfügung gestellt und wirksam vereinbart wurden. Individuelle schriftliche Vereinbarungen gehen vor.

Kontakt: chefmarioat@gmail.com • Tel. +43 664 599 8130 • www.chefmario.at

02 Anfrage, Angebot & Vertragsschluss

Anfragen per Website, E-Mail, Telefon oder WhatsApp sind unverbindlich. Ein Vertrag entsteht erst mit Annahme eines konkreten Angebots durch den Auftraggeber und der entsprechenden Buchungsbestätigung von MASU in Textform (z. B. E-Mail oder WhatsApp). Maßgeblich sind insbesondere Leistungsdatum, Veranstaltungsort, Beginn, Gästezahl, Menü, Preis und vereinbarte Zusatzleistungen. Eine bloße Terminanfrage begründet keine Reservierung.

03 Leistungen & Menügestaltung

Der konkrete Leistungsumfang ergibt sich aus dem bestätigten Angebot. Das reguläre MASU-Omakase ist auf Anfrage als privates Erlebnis für etwa 8 bis 12 Gäste und eine Veranstaltungsdauer von rund drei Stunden vorgesehen. Soweit im Angebot enthalten, umfasst es Menü und Dessert, persönliche Planung, Zubereitung durch den Chef vor Ort, benötigte Zutaten und Küchenutensilien, vereinbartes Geschirr sowie Auf- und Abbau des eigenen Arbeitsbereichs.

Getränke, Getränkebegleitung, besondere Dekoration und Upgrades wie Wagyu, Kaviar, Uni oder Trüffel sind nur enthalten, wenn dies ausdrücklich vereinbart ist. Zutaten und Gänge können aufgrund der saisonalen Verfügbarkeit in gleichwertiger Weise angepasst werden. Wesentliche Änderungen werden zuvor mit dem Auftraggeber abgestimmt.

04 Preise, Extras & Zahlungsbedingungen

Es gelten die im individuellen Angebot bestätigten Preise in Euro einschließlich aller vereinbarten Leistungen. Die auf der Website genannten „ab“-Preise sind unverbindliche Ausgangspreise und ersetzen kein individuelles Angebot. MASU wendet nach eigener Angabe die Kleinunternehmerregelung gemäß § 6 Abs. 1 Z 27 UStG an; auf Rechnungen wird insoweit keine Umsatzsteuer ausgewiesen.

Anfahrtskosten außerhalb des vereinbarten Leistungsgebiets, zusätzliche Servicekräfte, Mietmaterial oder weitere Sonderwünsche werden nur berechnet, wenn sie vorher mit dem Auftraggeber vereinbart wurden. Eine Anzahlung und deren Fälligkeit gelten nur, wenn sie im Angebot genannt sind. Andernfalls ist der vereinbarte Preis nach der Veranstaltung binnen sieben Kalendertagen ab Rechnungserhalt zu zahlen. Geleistete Anzahlungen werden auf die Schlussrechnung angerechnet.

05 Veranstaltungsort & Mitwirkung

Der Auftraggeber ermöglicht zum vereinbarten Zeitpunkt einen sicheren Zugang zum Veranstaltungsort und stellt die im Angebot abgestimmten Voraussetzungen bereit, insbesondere einen geeigneten, hygienisch nutzbaren Arbeitsplatz, Strom und Wasser sowie erforderliche Kühlmöglichkeiten. Die Gestaltung des Gästetisches und die Dekoration übernimmt der Auftraggeber, soweit nichts anderes vereinbart ist.

Sollten vor Ort erhebliche Hygiene- oder Sicherheitsrisiken bestehen, stimmen sich die Parteien zunächst über eine zumutbare Lösung ab. Eine Leistung darf nur verweigert werden, soweit eine sichere und gesetzeskonforme Durchführung sonst nicht möglich ist. Gesetzliche Ansprüche bleiben unberührt.

06 Gästezahl & nachträgliche Änderungen

Die bei der Buchung vereinbarte Gästezahl ist Kalkulationsgrundlage. Änderungen sollen möglichst früh und spätestens sieben Kalendertage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Zusätzliche Gäste können nur nach Verfügbarkeit und ausdrücklicher Bestätigung berücksichtigt werden. Reduzierungen der Gästezahl führen nicht automatisch zu einer Preisanpassung; dies richtet sich nach dem vereinbarten Mindestumfang, bereits entstandenen Kosten und den nachfolgenden Stornoregeln. Änderungen bedürfen einer Bestätigung in Textform.

07 Stornierung durch den Auftraggeber

Der Auftraggeber kann die Veranstaltung vor Leistungsbeginn in Textform stornieren. Für eine vom Auftraggeber erklärte Stornierung gelten, soweit gesetzlich zulässig, folgende pauschalisierte Stornokosten bezogen auf den vereinbarten Veranstaltungspreis:

Zeitpunkt vor dem Veranstaltungstermin	Vorgesehene Stornopauschale
14 Kalendertage oder früher	kostenfrei
13 bis 7 Kalendertage	20 %
6 bis 3 Kalendertage	40 %
weniger als 72 Stunden / Nichtanreise	60 %

Die Pauschalen berücksichtigen gewöhnlich ersparte Aufwendungen und die Möglichkeit einer anderweitigen Buchung. Weitergehende tatsächlich ersparte Kosten und Erlöse aus einer Ersatzbuchung sind anzurechnen. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis offen, dass MASU kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Zwingende gesetzliche Rechte, insbesondere kostenlose gesetzliche Rücktrittsrechte, bleiben unberührt. Bereits geleistete Anzahlungen werden verrechnet; ein Überschuss wird zurückerstattet.

Individuelle Sonderbestellungen werden nur dann zusätzlich berücksichtigt, wenn sie zuvor ausdrücklich beauftragt und ihre nicht mehr vermeidbaren Kosten offengelegt wurden; eine doppelte Berechnung derselben Kosten findet nicht statt. Änderungen oder Verschiebungen können jederzeit einvernehmlich vereinbart werden.

08 Gesetzliches Rücktrittsrecht bei Fixterminen

Bei Verträgen mit Verbrauchern über die Lieferung von Speisen und Getränken bzw. Freizeitdienstleistungen zu einem vertraglich festgelegten Termin besteht nach § 18 Abs. 1 Z 10 FAGG grundsätzlich kein 14-tägiges Rücktrittsrecht nach § 11 FAGG, soweit die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt sind. Dies gilt insbesondere für verbindlich gebuchte, termingebundene Omakase-Veranstaltungen. Andere zwingende gesetzliche Rücktritts- und Gewährleistungsrechte werden dadurch nicht eingeschränkt.

09 Ausfall, Krankheit & außergewöhnliche Ereignisse

Falls MASU aus einem schwerwiegenden, unvorhersehbaren Grund (etwa plötzliche Erkrankung, behördliche Untersagung oder höhere Gewalt) nicht leisten kann, informiert MASU den Auftraggeber unverzüglich. Die Parteien können einen Ersatztermin oder eine andere geeignete Lösung vereinbaren. Kommt eine solche Einigung nicht zustande und findet die Veranstaltung nicht statt, werden für die nicht erbrachte Leistung erhaltene Zahlungen zurückerstattet. Darüber hinaus gelten die gesetzlichen Regelungen; eine pauschale Haftungsfreistellung ist damit nicht verbunden.

10 Lebensmittel, Allergene & besondere Ernährungsformen

Allergien, Unverträglichkeiten, Schwangerschaft, besondere Ernährungsformen oder sonstige für die Lebensmittelsicherheit relevante Hinweise sollen möglichst bei der Anfrage, jedenfalls rechtzeitig vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. MASU informiert entsprechend den gesetzlichen Vorgaben über allergene Zutaten und stimmt mögliche Anpassungen ab. Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Kreuzkontakte in gemeinsam genutzten Küchen und bei Zutaten nicht in jedem Fall ausgeschlossen werden; eine verbindliche Zusage „allergenfrei“ bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Gesetzliche Informations- und Sorgfaltspflichten bleiben unberührt.

11 Verantwortung, Schäden & Haftung

MASU erbringt die vereinbarten Leistungen mit der gebotenen fachlichen Sorgfalt unter Einhaltung der einschlägigen lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorgaben. Für Leistungsstörungen, Schäden und die gesetzliche Gewährleistung gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Insbesondere werden keine Ansprüche für vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachte Schäden und keine Ansprüche aus Personenschäden ausgeschlossen. Der Auftraggeber haftet nach den gesetzlichen Vorschriften für von ihm schuldhaft verursachte Schäden am bereitgestellten Equipment.

12 Foto- und Videoaufnahmen

Fotos oder Videos, auf denen Gäste erkennbar sind oder private Räumlichkeiten identifizierbar werden, werden nicht ohne eine erforderliche Rechtsgrundlage bzw. Einwilligung zu Werbezwecken veröffentlicht. Davon unberührt bleiben die gesetzlichen Regelungen zu Bildnisschutz und Datenschutz. Einzelheiten zur Verarbeitung personenbezogener Daten finden sich in der Datenschutzerklärung auf www.chefmario.at.

13 Schlussbestimmungen

Es gilt österreichisches Recht, soweit dem keine zwingenden Verbraucherschutzvorschriften entgegenstehen. Für Verbraucher gelten die gesetzlichen Gerichtsstände; eine ausschließliche Gerichtsstandvereinbarung wird nicht getroffen. Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein, bleibt der übrige Vertrag im gesetzlich zulässigen Umfang bestehen. Änderungen der konkreten Buchung können auch in Textform vereinbart werden.