

# Allgemeine Geschäftsbedingungen von Gastro Profi GmbH

## 1. Präambel

Gastro Profi GmbH (kurz Gastro Profi) misst den Themen „Nachhaltigkeit“ sowie „Ethik“ große Bedeutung bei und richtet seine Geschäftsleistung an „nachhaltigen Sortimentsleistungen“, Ressourceneffizienz und Klimaschutz“ sowie „den Mitarbeitenden und der Gesellschaft“ aus. Gastro Profi erwartet daher von seinen Geschäftspartnern einen aktiven Beitrag zur Verbesserung der Nachhaltigkeit in der Sortimentsleistung bei Gastro Profi, einen schonenden Umgang mit den Ressourcen, ein generelles nachhaltiges Wirtschaften sowie einen sozialverträglichen Umgang mit Mitarbeitern und Vorlieferanten. Der Geschäftspartner stellt durch geeignete Maßnahmen sicher, dass länderspezifische rechtliche Bestimmungen sowie die relevanten Konventionen und Leitsätze der International Labour Organization eingehalten werden. Insbesondere einzuhalten sind die geltenden Bestimmungen und Industriestandards zu Arbeitszeit, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, gesetzlichen Mindestlöhnen, Versammlungsfreiheit, Recht auf Kollektivverhandlungen, Verbot von Diskriminierung, Kinderarbeit und Zwangsarbeit. Dies umfasst die eigenen Unternehmen des Geschäftspartners sowie auch alle fremden Betriebsstätten oder ausgelagerten Teile der Produktion. Der Geschäftspartner muss die Einhaltung glaubwürdig nachweisen können. Gastro Profi will seine unternehmerischen Ziele durch eine optimale Ausschöpfung von Marktpotenzialen in Zusammenarbeit mit qualifizierten Partnern erreichen.

Diese AGB gelten als allgemeine Basis für die Zusammenarbeit. Die AGB begründen für Gastro Profi noch keine Bezugsverpflichtung und für den Partner noch keine Liefervereinbarung. Sie ergänzen die zwischen den Parteien abzuschließende Kauf- respektive Liefervereinbarung oder eine schriftliche Bestellung, in der für das einzelne Produkt die wesentlichen Vertragsbestandteile (Liefermenge, Preis, Qualitätsanforderungen etc.) festgehalten werden. Detaillierte Regelungen sind separat zu vereinbaren. Bei widersprüchlichen Regelungen gehen die entsprechenden, individuellen Bestimmungen in den einzelnen Verträgen diesen AGB vor. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Geschäftspartners gelangen nicht zur Anwendung, sondern es gelten ausschließlich die AGB von Gastro Profi.

TOP-TEAM Zentraleinkauf GmbH (kurz TOP-TEAM) ist die exklusive Einkaufsgesellschaft von Gastro Profi. Alle Agenden des Einkaufs, Eigenmarkenmanagements, der Qualitätssicherung sowie der Artikel- und Lieferanten-Datenbereitstellung werden von TOP-TEAM für Gastro Profi abgewickelt.

## 2. Lieferantenportal

Gastro Profi nutzt die Daten (v.a. Artikel- und Lieferantendaten) aus dem Lieferantenportal auf [www.topteam.co.at](http://www.topteam.co.at), welches von TOP-TEAM zur Verfügung gestellt und betrieben wird. Die Artikelofferte und EK Preisänderungsanträge werden über dieses Lieferantenportal abgewickelt. Des Weiteren erfolgt auch die artikel- und lieferantenspezifische Zertifikatsverwaltung, Pflege von Auszeichnungen (z.B. AMA Gütesiegel, EU-Bio-Logo) und Wartung der Logistik-, Artikel- und Lieferantendaten über dieses Portal. Diese Daten werden vom Geschäftspartner vereinbarungsgemäß zeitgerecht bereitgestellt, laufend insbesondere auf ihre Richtigkeit, Rechtmäßigkeit und Vollständigkeit überprüft und stets aktuell gehalten. Der Geschäftspartner haftet für sämtliche Schäden, die Gastro Profi durch falsche, unvollständige oder nicht rechtzeitig übermittelte Daten entstehen. Sämtliche Angaben des Geschäftspartners am Lieferantenportal als auch dessen ergänzend übermittelte Informationen werden von Seiten des Geschäftspartners als rechtsverbindlich erklärt.

## 3. Entpflichtung lt. Abfallwirtschaftsgesetz und Verpackungsverordnung jeweils in der gültigen Fassung

Sämtliche gelieferten Verpackungen werden zur Gänze über die Entpflichtungs-Lizenznummer des Geschäftspartners bzw. über die Entpflichtungs-Lizenznummer eines Vorlieferanten entpflichtet. Des Weiteren sind sämtliche gelieferten Artikel - sofern entpflichtungspflichtig - bis auf Widerruf zur Gänze über die Entpflichtungs-Service-Lizenznummer bzw. über die Entpflichtungs-Service-Lizenznummer eines Vorlieferanten entpflichtet.

## 4. Verkehrsfähigkeit und Konformität der Ware inkl. Verpackung, Deklaration, Gebrauchsanleitung

Der Geschäftspartner garantiert, nur Ware zu liefern, die nach europäischen und österreichischen Gesetzen (bzw. Kodex) verkehrsfähig ist. Des Weiteren garantiert der Geschäftspartner, dass die gelieferte Ware sämtlichen gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - (LMSVG) sowie der Lebensmittelinformationsverordnung LMIV - VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 inkl. AllergeninformationsVO, sowie ggf. dem Chemikaliengesetz (ChemG 1996), den Vermarktungsnormen sowie der Verpackungsverordnung 2014 in der jeweils gültigen Fassung entspricht. **Der Geschäftspartner garantiert, dass gelieferte Bio-Ware der Verordnung (EU) 2018/848 und diesbezüglichen Durchführungsverordnungen über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen in der jeweils gültigen Fassung entspricht.** Der Geschäftspartner garantiert, nur Ware zu liefern, auf denen sämtliche Auslobungen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Werden seitens Gastro Profi Produktspezifikationen beim Geschäftspartner angefordert, so müssen diese innerhalb von 2 Werktagen verlässlich an Gastro Profi übermittelt werden. Die Produktspezifikationen müssen aktuell, eindeutig formuliert und getroffenen Vereinbarungen sowie den gültigen rechtlichen Bestimmungen entsprechen.

## 5. Food Fraud

Der Geschäftspartner verpflichtet sich entsprechend der Verordnung (EU) 1169/2011 Artikel 7 und § 2 des Bundesgesetzes gegen unlauteren Wettbewerb 1984 (UWG) die korrekte Kennzeichnung der Produkte ausnahmslos einzuhalten und sicherzustellen, dass keine irreführenden, zweideutigen oder falschen Angaben gemacht werden.

## 6. Qualitätssicherung

Der Geschäftspartner übernimmt für sich, seine Subunternehmer und Vorverkäufer die volle, echte und unbefristete Garantie, dass die Ware in ihrer Zusammensetzung, Qualität, Verpackung, Deklaration und Warenspezifikation sämtlichen am Bestimmungsort und für die von Gastro Profi bekannt gegebenen Absatzmärkte geltenden einschlägigen Qualitäts-, Lebensmittel- und Kennzeichnungsnormen einschließlich aller Nebengesetze und Verordnungen sowie aller in diesem Zusammenhang erlassenen, insbesondere dem Verbraucherschutz dienenden Regeln in ihrer jeweils gültigen Fassung, entspricht.

## 7. Qualitäts- und Krisenmanagement

Der Geschäftspartner verpflichtet sich, durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass die Anforderungen bezüglich Qualität der Produkte systematisch umgesetzt werden und die Einhaltung nachweislich belegt werden kann. Die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen, Gastro Profi Vorgaben und Spezifikationen ist durch den Geschäftspartner auf Basis von Risiko-Analysen zu regeln und zu überwachen. Dazu hat der Geschäftspartner ein angemessenes, systematisches Management von Qualitätsaspekten sicherzustellen und diesbezügliche Risikobewertungen durchzuführen.

Der Geschäftspartner informiert Gastro Profi auf Verlangen über den Umsetzungsstandard des Qualitätsmanagement- und Krisenmanagementsystems und stellt die erforderlichen Angaben im Rahmen einer Selbstauskunft zur Verfügung. Der Geschäftspartner garantiert, dass alle betriebsrelevanten und deklarationsrelevanten Zertifikate in gültiger Version aufliegen. Sämtliche Zertifikate müssen auf Basis anerkannter Standards durch unabhängige, akkreditierte Kontrollstellen jeweils unaufgefordert am Lieferantenportal [www.topteam.co.at](http://www.topteam.co.at) hochgeladen und vor Ablauf der Zertifikate aktualisiert werden. Der Geschäftspartner verpflichtet sich, Nichtkonformitäten (z.B. Zertifikatsverlust, Beanstandungen durch Behörden oder Dritte) unaufgefordert bekannt zu geben.

Der Geschäftspartner gewährt Gastro Profi das Recht jederzeit vor Ort Betriebs-, Produkt- oder Systemaudits bzw. Kombinationen davon durchzuführen oder durch Dritte durchführen zu lassen. Damit verbunden ist die uneingeschränkte Einsichtnahme in alle Qualitätsmanagement-Dokumente und der Zugriff zu allen Rückstellmustern. Dieses Recht wird im Hinblick auf die Wahrung berechtigter Produktionsgeheimnisse entsprechend eingeschränkt. Der Geschäftspartner erhält die Auditberichte zu seiner Verwendung. Wird ein Lieferantenaudit aufgrund gravierender Qualitätsabweichungen, Reklamationen oder Beanstandungen in Auftrag gegeben, so sind die Auditkosten vom Geschäftspartner zu tragen.

Der Geschäftspartner trifft geeignete Maßnahmen, um sicherzustellen, dass das Produkt jederzeit rückverfolgt werden kann.

Der Geschäftspartner garantiert, dass die gelieferte Ware und auch die Belieferungsform allen HACCP-Anforderungen entspricht. Dies gilt insbesondere für die Warenbeschaffenheit, die strenge Einhaltung der Lebensmittel VO, die Sauberkeit und die Verpackung (Primär-, Sekundär- und Tertiärverpackung). Entspricht die Ware nicht diesen Voraussetzungen, so kann diese jederzeit durch die Warenübernahme abgelehnt werden bzw. haben belieferte Standorte das Recht, die Ware auf Kosten des Geschäftspartners zu retournieren.

Der Geschäftspartner ist verpflichtet sich so zu organisieren, dass ein systematisches Management von Krisensituationen gewährleistet ist.

## 8. Qualitätsprüfungen und Nachweise

Der Geschäftspartner trifft geeignete Maßnahmen, um Gefahren, die von Waren ausgehen, während der voraussichtlichen Gebrauchsdauer der Ware zu erkennen und abzuwenden.

Bei Verpackungen und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt ist die Konformität mit gesetzlichen Vorgaben durch entsprechende Prüfungen und schriftliche Nachweise sicherzustellen. Wo relevant, gelten zur Beurteilung der mikrobiologischen Beschaffenheit die gesetzlichen Vorgaben. Bei Lebensmitteln sind zudem Ergebnisse von sensorischen Prüfungen zu berücksichtigen.

Der Geschäftspartner hat auf Anforderung von Gastro Profi Nachweisdokumente für die an Gastro Profi gelieferten Waren zu Verfügung zu stellen. Nachweise, die die Produktsicherheit betreffen (wie z.B. Konformitätserklärungen, Prüfnachweise und Zertifikate) sind innerhalb von 2 Arbeitstagen nach Anforderung in rechtsgültiger, aktueller Form zur Verfügung zu stellen.

## 9. Vorgehen bei Qualitätsabweichungen und Leistungsstörungen

Der Geschäftspartner und Gastro Profi pflegen eine gegenseitige offene Information bei Qualitätsabweichungen, Beanstandungen und Reklamationen.

Falls der Geschäftspartner vereinbarte Anforderungen und/oder die Lebensmittelverehrtauglichkeit bzw. gesetzliche Anforderungen nicht einhalten kann, Abweichungen auftreten oder mögliche Produktmängel oder -risiken bekannt werden, ist Gastro Profi unverzüglich zu informieren.

Gastro Profi ist berechtigt, Produktproben von akkreditierten Institutionen untersuchen zu lassen. Sollten Abweichungen von vereinbarten Anforderungen festgestellt werden, so stellt Gastro Profi dem Geschäftspartner die dafür anfallenden Untersuchungskosten in Rechnung.

Eine Abweichung ist gegeben, wenn durch eine Prüfung eine oder mehrere Abweichungen von den vereinbarten Anforderungen festgestellt werden. Erkennt der Geschäftspartner das Ergebnis dieser Prüfungen nicht an, so kann er auf eigene Kosten eine Nachkontrolle in einem akkreditierten Labor veranlassen. Bestätigt die Nachkontrolle die Abweichung oder kann auf keine Rückstellmuster zurückgegriffen werden, so gelten die Anforderungen endgültig als nicht eingehalten. Bei Abweichungen von den vereinbarten Anforderungen werden zwischen Gastro Profi und dem Geschäftspartner entsprechende Korrekturmaßnahmen vereinbart. Die Kosten für deren Umsetzung und für den Bearbeitungsaufwand sind vom Geschäftspartner zu tragen. Der Geschäftspartner ist verpflichtet, konstruktiv, zeitnah und lösungsorientiert an der Behebung der festgestellten Mängel zu arbeiten.

Unbeschadet der sonstigen Ansprüche (u.a. Ansprüche aus den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen), die Gastro Profi aufgrund mangelhafter Lieferung erwachsen, verpflichtet sich der Geschäftspartner, im Falle behördlicher Beanstandung und soweit die Beanstandung auf einem Herstellungs-, Deklarationsmangel oder einem sonstigen vom Geschäftspartner zu verantwortenden Umstand beruht, die durch die behördlichen Probenahmen und Untersuchungen sowie aufgrund strafrechtlicher Verfolgung von Gastro Profi und/oder ihrer Mitarbeiter entstehenden Kosten zu tragen.

Alle Warenrückrufe (=Lebensmittelwarnungen) sind verpflichtend über das Lieferantenportal auf [www.topteam.co.at](http://www.topteam.co.at) zu melden. Diese Meldung hat sofort nach Bekanntwerden deren Notwendigkeit und selbstständig zu erfolgen. Der Geschäftspartner haftet für sämtliche Kosten, die bei einem Warenrückruf entstehen.

## 10. Gewährleistung, Mängelrüge, Schadenersatz

Der Geschäftspartner hat Gastro Profi nachweislich auf alle Risiken aufmerksam zu machen, mit denen beim Gebrauch des Produktes billigerweise gerechnet werden kann. Die Verpflichtung zur Untersuchung und zur Mängelrüge beginnt erst dann, wenn die Ware am vereinbarten Bestimmungsort eingetroffen ist. Eine Mängelrüge ist jedenfalls dann rechtzeitig erhoben, wenn sie einen Monat nach dem oben erwähnten Zeitpunkt von Gastro Profi schriftlich an die zuletzt bekannte Adresse des Geschäftspartners abgesendet worden ist. Im Falle der Inanspruchnahme aus dem Titel der Gewährleistung trifft dem Geschäftspartner während der gesamten Gewährleistungsfrist die Beweislast, dass der Mangel bei Übergabe nicht vorhanden gewesen ist. Soweit Gastro Profi schadenersatzberechtigt ist, erstreckt sich der Anspruch unabhängig vom Grad des Verschuldens des Geschäftspartners auch auf Ersatz des entgangenen Gewinns und auf Ersatz aller Schäden, die Gastro Profi dem Kunden ersetzen muss.

## 11. Gefahrgut

Der Geschäftspartner hat Gastro Profi a) im Falle der Lieferung von Artikeln, die nicht unter das Gefahrgutbeförderungsgesetz (GGBG) fallen, eine Unbedenklichkeitserklärung zu übermitteln b) im Falle der Lieferung von Artikeln, die unter das Gefahrgutbeförderungsgesetz fallen, die volle, dem Gesetz entsprechende Kennzeichnung zu übermitteln. c) die Verpackung von Artikeln, die unter das Gefahrgutbeförderungsgesetz fallen, entsprechend zu kennzeichnen (UN Nummer). d) Artikel, die gemäß dem GGBG über die „begrenzte Menge“ hinausgehen, aus den Zustellortimenten zu streichen. e) Sicherheitsdatenblätter gemäß (EG Richtlinie 1272/2008 und Richtlinie RL2014/27/EU) im Lieferantenportal hochzuladen, zeitgerecht bereit zu stellen, laufend, insbesondere auf Richtigkeit, Rechtmäßigkeit und Vollständigkeit zu überprüfen und stets aktuell zu halten, sowie per Mail zu übermitteln.

## 12. Restlaufzeit (RLZ)

Der Geschäftspartner beliefert Gastro Profi nur mit optimal frischer Ware, d.h. die RLZ ist produktgerecht, branchengerecht sowie vereinbarungsgemäß und Gastro Profi hat das Recht, Ware, die diesen Anforderungen nicht entspricht, auf Kosten des Geschäftspartners zu retournieren.

## 13. EAN

Die EAN Auszeichnung ist im Logistikhandbuch festgehalten und steht als Download unter [www.topteam.co.at](http://www.topteam.co.at) zur Verfügung.

## 14. Artikeldaten

Der Geschäftspartner garantiert, dass alle Artikeldaten über GS1, den zentralen Artikelstamm (ZAS) der Markant oder mittels Online-Formular im Lieferantenportal unter [www.topteam.co.at](http://www.topteam.co.at) vereinbarungsgemäß, zeitgerecht bereitgestellt, laufend insbesondere auf Ihre Richtigkeit, Rechtmäßigkeit und Vollständigkeit überprüft und stets aktuell gehalten werden. Artikelaufassungen sind schriftlich mit 6 Wochen Vorlauf an den zuständigen Einkäufer von TOP-TEAM zu melden.

## 15. Liefertage, Lieferzeiten, Lieferqualität, Tauschgebilde-Gutscheinabwicklung

Auf Bestellungen angeführte Liefertage sind verbindlich einzuhalten. Wenn zusätzliche Lieferzeifenster vereinbart wurden, sind diese einzuhalten, wobei die Warenannahme nur bei Eintreffen innerhalb des vereinbarten Lieferzeifensters garantiert wird. Die gültigen Warenübernahmezeiten sind dem Logistikhandbuch zu entnehmen.

Sämtliche Vorschriften in Dokumenten, welche auf der TOP-TEAM Homepage [www.topteam.co.at](http://www.topteam.co.at) und am B2B Portal zum Download bereitstehen (z.B. Logistikhandbuch, Notfallkontakt, Liefer- und Fakturenverzeichnis) sind verpflichtend einzuhalten. Das Lieferantenhandbuch ist integrierender Bestandteil der AGB. Der Geschäftspartner haftet für sämtliche Schäden, die durch Nichteinhaltung dieser Vorschriften entstehen.

## 16. BIO Zertifikate

Nach den Bestimmungen der Bio Basisverordnung (EU) 2018/848 sind Unternehmer, die biologische Erzeugnisse oder Umstellungserzeugnisse produzieren, aufbereiten, vertreiben oder lagern, solche Erzeugnisse aus einem Drittland einführen oder in ein Drittland ausführen oder solche Erzeugnisse in Verkehr bringen, verpflichtet, vor dem Inverkehrbringen von Erzeugnissen als biologische Erzeugnisse oder als Umstellungserzeugnisse oder vor dem Umstellungszeitraum ihre Tätigkeit den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats, in dem die Tätigkeit ausgeübt wird und in dem ihr Unternehmen dem Kontrollsystem unterstellt ist, zu melden. Gemäß Artikel 35 Absatz 6 der genannten Verordnung muss jeder Unternehmer die Bescheinigung (Zertifikat) seiner Lieferanten prüfen.

Um den gesetzlich auferlegten, oben angeführten Anforderungen nachzukommen, verpflichtet sich der Geschäftspartner, im Zuge der Vermarktung von Bio Produkten, zur Übermittlung eines aktuellen Bio Zertifikats. Auf diesem Zertifikat müssen alle Produkte bzw. Produktgruppen angeführt sein, die der Geschäftspartner führt. Die Übermittlung des jeweiligen gültigen Bio Zertifikats ist eine Bringschuld des Geschäftspartners. Der Geschäftspartner ist dafür verantwortlich, dass TOP-TEAM stets ein gültiges Bio Zertifikat vorliegt. Die Übermittlung erfolgt über das TOP-TEAM Lieferantenportal. Sollte dies, aus welchen Gründen auch immer, nicht möglich sein, so ist der Geschäftspartner dazu verpflichtet, mit seiner zuständigen Ansprechperson von TOP-TEAM in Kontakt zu treten und den Sachverhalt zu klären. Sollte es zur Aberkennung des Bio-Zertifikats bzw. zur Aberkennung des Bio Status von einzelnen Produkten kommen, so ist dies TOP-TEAM umgehend schriftlich mitzuteilen. Zuwiderhandlungen werden mit einer Pönale in Höhe von bis zu € 10.000,- geahndet.

## 17. Schutzrechte Dritter

Der Geschäftspartner garantiert, dass durch die Lieferung und Bestellung der gelieferten Waren weder Eigentums-, Patent- oder sonstige (Schutz)rechte Dritter, gleich welcher Art verletzt werden. Gastro Profi ist nicht verpflichtet, zu überprüfen, ob an der Ware immaterielle oder sonstige Rechte Dritter bestehen bzw. ob solche verletzt werden, sondern ist zur Annahme berechtigt, dass dem Geschäftspartner alle jene Rechte zustehen, die für die ordnungsgemäße Auftragsbefüllung Dritten gegenüber erforderlich sind. Der Geschäftspartner hat Gastro Profi von diesbezüglichen Ansprüchen Dritter zur Gänze freizustellen und klag- und schadlos zu halten. Unbeschadet weitergehender Rechte ist Gastro Profi in einem solchen Fall berechtigt, bis zur Klärung der Berechtigung der geltend gemachten Ansprüche die Abnahme der Ware zu verweigern, bereits angenommene Ware dem Geschäftspartner auf dessen Kosten wieder zur Verfügung zu stellen und die Zahlung des gesamten Kaufpreises zurückzuhalten.

## 18. Gegenseitige Information, Vermeidung unstatthafter Beeinflussungen

Gastro Profi und der Geschäftspartner sind verpflichtet, sich gegenseitig und umgehend über alle Schwierigkeiten, die der Erfüllung des Vertrages im Wege stehen, zu

informieren und im Geiste der Partnerschaft Lösungen zu suchen.

Gastro Profi passt materielle Anforderungen in Richtlinien und Anweisungen jeweils den neusten Entwicklungen der Technik und des Marktes an. Über diesbezügliche Neuerungen von allgemeiner Tragweite pflegen Gastro Profi und der Geschäftspartner einen offenen und rechtzeitigen Informationsaustausch und verpflichten sich, gegebenenfalls allfällige Maßnahmen zur Vertragsanpassung vorzunehmen.

Der Geschäftspartner respektiert die arbeitsvertraglich festgelegten Bestimmungen von Gastro Profi, welche den Mitarbeitern und ihren Angehörigen untersagt, Geschenke, Vergünstigungen oder andere Vorteile vom Geschäftspartner zu verlangen oder zu akzeptieren. Studienreisen und Einladungen zu Veranstaltungen, die nicht ausschließlich konkreten geschäftlichen Zwecken dienen, unterliegen einer internen Bewilligungspflicht und können nur in Absprache mit Gastro Profi erfolgen. Gastro Profi behält sich vor, im Fall nachgewiesener Verstöße gegen diese Vereinbarung die Geschäftsbeziehung abzubrechen.

## **19. Geheimhaltung**

Gastro Profi und der Geschäftspartner erklären, die kartellrechtlichen Vorschriften zu beachten und keine als Betriebs- oder Geschäftsgeheimnis erkennbaren Informationen, insbesondere keine wettbewerblich sensiblen Daten (z.B. aktuelle oder geplante Preise, Preisnachlässe z.B. Rabatte, Preiserhöhungen, Preissenkungen, sonstige Konditionen, Mengen, Umsätze, Aktionsplanungen, Produktneueinführungen, Werbeaussagen, Retouren, Kundenlisten, Kosten, Verkaufszahlen, Kapazitäten, Qualitäten, Marketingpläne, Risiken, Investitionen) des jeweilig anderen Vertragspartners, die in schriftlicher, mündlicher oder anderweitiger Form übermittelt oder zugänglich gemacht wurden, an Dritte weiterzugeben oder Dritten sonst zugänglich zu machen. Davon sind auch Vorlieferanten umfasst, es sei denn, es werden die hier genannten Verpflichtungen entsprechend und nachweislich wirksam an diese überbunden. Die Informationen dürfen ausschließlich für das Erreichen der Ziele der Jahresvereinbarung eingesetzt und nur im dafür unbedingt nötigen und erlaubten Umfang zwischen Partnern ausgetauscht und übermittelt werden.

## **20. Recht und Gerichtsstand**

Diese Vereinbarung unterliegt ausschließlich Österreichischem Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts und der Kollisionsnormen des internationalen Privatrechts. Als ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Rechtsstreitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit dieser Vereinbarung wird das für A-4050 Traun örtlich und sachlich zuständige Gericht vereinbart. Gastro Profi ist jedoch berechtigt, jeden anderen Gerichtsstand in Anspruch zu nehmen, der nach nationalem oder internationalem Recht zuständig sein kann.

## **21. Änderung der allgemeinen Geschäftsbedingungen**

Gastro Profi hat das Recht diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu ändern.

Änderungen der Allgemeinen Geschäftsbedingungen werden dem Geschäftspartner vor dem vorgeschlagenen Zeitpunkt ihres Inkrafttretens angeboten (Angebotsschreiben). Die Zustimmung zu den geänderten Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Geschäftspartners gilt als erteilt, wenn nach Ablauf der im Angebotsschreiben definierten Frist kein Widerspruch des Geschäftspartners bei Gastro Profi eingelangt ist.

Im Falle eines Widerspruches gelten

- bei befristeten Verträgen die vereinbarten AGB weiter,
- bei unbefristeten Verträgen hat Gastro Profi die Möglichkeit, den Vertrag zu kündigen. Macht Gastro Profi von dieser Kündigungsmöglichkeit nicht gebrauch, gelten die vereinbarten AGB weiter.