

## AGB Törtlifee

### Service / Garantie / Haftung

- Törtlifee setzt alles daran, seiner Kundschaft Qualitätsprodukte zu liefern. Unsere Priorität ist die Zufriedenheit unserer Kundinnen und Kunden, und unser Ziel ist es, einen hervorragenden Service zu bieten.
- Gestalterische Abweichungen der Produkte von Beschreibungen, Vorlagen und Angaben in Prospekten, Katalogen etc. bleiben vorbehalten.
- Abweichungen von Farben, Aromen und Geschmack, aufgrund von Einflüssen verwendeter Lebensmittel, bleiben vorbehalten.
- Bei der Übergabe / Auslieferung, werden dem Kunden oder dem zuständigen Restaurant, Catering, Abholer, etc., unserer Produkte in der geöffneten Verpackung zur Kontrolle gezeigt. Beanstandungen sind zu diesem Zeitpunkt, sofort anzubringen.
- Es wird bei Abholung und Lieferung von Torten, ein Beschrieb oder ein Flyer mit Empfehlungen zu Transport, Lagerung und Service abgeben. Beim nicht einhalten dieser Empfehlungen, kann Törtlifee keine Garantie und Haftung für Geschmack, Aroma und Dekoration übernehmen.
  - Transport -> transportieren Sie die Torte auf einer Ebenen rutschsicheren Fläche z.B. im Koffer- /oder Fussraum bei abgestellter Heizung.
  - Lagerung -> die Torte sollte bis eine Stunde vor dem Servieren im Kühlschrank in der Tortenschachtel gelagert werden.
  - Servieren -> vor dem anschneiden, die Torte in der Tortenschachtel an die Raumtemperatur angleichen lassen, so absorbiert diese keine zusätzliche Feuchtigkeit. Je nach Grösse und Umgebungstemperatur dauert dies 1/2 bis zu 1 Stunde.
  - Damit die Torte Ihr Aroma entfalten kann, sollte diese nicht kalt serviert werden. Besonders Buttercreme und Praline-Füllung wird erst bei Raumtemperatur cremig und weich.

### Datenschutz

- Törtlifee behält sich vor Kundendaten für Interne Zwecke zu nutzen sofern der Kunde dies nicht schriftlich untersagt.
- Törtlifee gibt ausschliesslich persönlichen Kundendaten an Dritte weiter, die zur Ausführung oder Bezahlung der Bestellung (z. B. an die Post zur Lieferung, an ein Inkassobüro bei Nichtzahlung etc.), zur Kundeninformation oder zur Durchführung von Umfragen nötig sind. Unsere Partner löschen die Personendaten der Kunden, sobald diese nicht mehr benötigt werden und auf jeden Fall nach Ablauf der gesetzlich vorgeschriebenen maximalen Aufbewahrungsfrist. Alle persönlichen Daten werden streng vertraulich behandelt.

### Bestellungen

- Sämtliche Bestellungen werden durch Törtlifee, per E-Mail, Telefon oder Quittung bestätigt.
- Das Vertragsverhältnis kommt durch die Bestellung der Kundin oder des Kunden, per Telefon, E-Mail, Kontaktformular der Website oder persönlich im Laden zustande.
- Änderungen der Bestellungen sind bis 10 Arbeitstage vor Ausliefer-/ Abholtermin möglich. Törtlifee behält sich das Recht vor, allenfalls eine pauschale Bearbeitungsgebühr in Rechnung zu stellen. Bereits ausgeführte Arbeiten (Figuren, Zuckerblumen, etc.) werden zusätzlich in Rechnung gestellt. Sofern die Produktionskapazität für eine Änderung nicht ausreichend vorhanden ist, behält sich Törtlifee vor die Bestellung im ursprünglichen Rahmen auszuführen oder für den Kunden kostenpflichtig zu Stornieren.
- Das Aroma von Füllungen / Topping und/sowie Biskuit / Muffins können bis 10 Arbeitstage vor Ausliefer-/ Abholtermin kostenlos geändert werden.
- Bei einer Stornierung nach definitiver Bestellung, verrechnen wir eine Bearbeitungsgebühr von 40 Fr. oder 10% des Auftragswertes ab 400 Fr. Auftrag Volumen zusätzlich bereits ausgeführte Arbeiten.
- Die Mehrwertsteuer ist in sämtlichen Preisen inbegriffen.

### Lieferung / Abholung

- Für Torten welche selber abgeholt und transportiert werden, wird nur bis zur Übergabe gehaftet.
- In besonderen Fällen, z.B. wenn die Torte nicht ins Auto passt können wir eine Herausgabe der Torte verweigern. Die Torte wird dann durch Törtlifee geliefert, es wird der ordentlichen Tarif für Lieferungen zuzüglich eines Expresszuschlags von 25% in Rechnung gestellt. Wir empfehlen bei Torten mit 3 und mehr Stockwerken, vorgängig mit dem Auto vorbei zu kommen, um zu prüfen ob die Transportbox oder die Kartonbox problemlos ein und ausgeladen werden kann.
- Die Lieferungen beschränken sich auf das Gebiet der Schweiz, die Anfahrt per Auto, muss vom Kunden gewährleistet werden. Allfällige Fahrbewilligungen sind Törtlifee, vorgängig zur Verfügung zu stellen.
- Die Lieferzeiten werden durch Törtlifee, mit den Ansprechpersonen vor Ort, direkt abgesprochen.
- Törtlifee lehnt eine Haftung bei entstandenen Schäden an unseren Produkten, durch Einwirkungen Dritter oder ausserordentlicher nicht vorhersehbarer Umstände und Ereignissen sowie höherer Gewalt, ab.



## **Zahlungsmethoden**

- Die Kunden haben die Wahl zwischen Barzahlung, Bezahlung mit Kreditkarte oder EC / Maestro Karte bei Abholung im Laden oder Vorauszahlung durch Rechnung mit Einzahlungsschein (per Post oder online).
- Bei nicht fristgerechter Bezahlung behält sich Törtlifée das Recht vor, die nachfolgenden oder noch nicht ausgeführten Bestellungen der Kundin/des Kunden zu suspendieren und die Unkosten für Mahnungen der Kundin/dem Kunden zu belasten. Eine Mahnung zieht automatisch die vorübergehende Sperrung der Zahlungsmethode per Einzahlungsschein nach sich. Im Falle eines Inkassoverfahrens wird die Zahlungsmethode per Einzahlungsschein definitiv gesperrt.

## **Retouren / Beanstandungen**

- Sofern die Beanstandungen nicht direkt bei der Übernahme / Übergabe der Produkte geltend gemacht werden, lehnt Törtlifée jegliche Ansprüche auf Schadenersatz oder Rabatten in irgendeiner Form ab.
- Falls die Kundin oder der Kunde Anrecht auf Rückerstattungen oder sonstige Gutschriften hat werden diese in Form von Gutscheinen von Törtlifée oder Geschäftspartnern ausbezahlt.

## **Spezielle Regelungen für Hochzeiten**

- Torte, Cupcakes oder der Candy Table sind mindestens 4 Wochen im Voraus zu bezahlen.
- Sollte die Hochzeitstorte storniert werden, wird bis 6 Monate vor Termin eine Pauschale von 300.- für bereits geleistete Arbeit in Rechnung gestellt. Alle allfälligen Material-Verluste, bereits geleistete Arbeit sowie der Arbeitsausfall, sollte der Termin nicht erneut belegt werden können, werden in Rechnung gestellt.
- Auf Tortenständer wird zusätzlich zur Miete ein Depot erhoben von 100.-. Dieses wird vollumfänglich zurückerstattet, wenn der Tortenständer innerhalb von 6 Tagen, intakt retourniert wird. Bei späterer Rückgabe werden max. 50% des Depots zurückerstattet. Der Tortenständer bleibt zu jeder Zeit im Besitz von Törtlifée. Wird der Tortenständer beschädigt oder nicht retourniert wird der Wiederbeschaffungswert verrechnet.
- Gebühren und Forderungen welche durch Catering-Firmen, Restaurants oder Veranstaltungsorte für Tellerservice, Umsatzgebühren etc. an uns verrechnet werden. Sind nicht Teil dieses Vertrages und werden dem Kunden zu Bezahlung weitergeleitet oder müssen direkt von diesem übernommen werden.

## **Kurse / Workshops / Tasting / Besprechung /Reservationsgebühr**

- Die Anmeldung zum Kurs / Workshop / Tasting ist verbindlich.
- Für Hochzeitstorten verlangen wir eine Reservationsgebühr von sfr. 100.-, die bei Vertragsabschluss vollumfänglich angerechnet wird.
- Bei nicht erscheinen oder Krankheit ist der gesamte Betrag geschuldet. Falls der Kunde für einen Kurs / Workshop verhindert ist, darf ein Ersatz geschickt werden.
- In besonderen Situationen werden Abmeldungen bis 2 Wochen vor Kursdatum akzeptiert, jedoch behalten wir uns vor eine Bearbeitungsgebühr von 50.- zu verrechnen.
- Bei nicht Erscheinung zu einem Tasting oder einer Besprechung wird dem Kunden eine Pauschale von 120.- in Rechnung gestellt.
- Bei Hochzeitstorten und Cupcake Tower unter str. 300.- verlangen wir für die persönliche Besprechung und das Tasting sfr. 50.-.
- Sofern die Mindestteilnehmeranzahl für Kurse / Workshops nicht erreicht werden kann, findet der Kurs nicht statt. Dies wird den Angemeldeten Teilnehmern frühzeitig bekannt geben und bereits bezahltes Kursgeld wird vollumfänglich zurückerstattet oder mit einem anderen Kurs verrechnet.
- Kann der Kurs / Workshop aus Gründen höherer Gewalt (Hochwasser, Feuer, Krankheit unsererseits, etc..) nicht durchgeführt werden, wird bereits vorausgezahltes Kursgeld zurückerstattet oder das Kursgeld wird mit einem anderen von Ihnen gebuchten Kurs verrechnet.

## **Schlussbestimmungen**

- Törtlifée behält sich das Recht vor, diese AGB jederzeit zu ändern. Änderungen werden auf der Website von Törtlifée zugänglich gemacht und treten mit ihrer Aufschaltung in Kraft
- Auf diese AGB und allfällige aus oder im Zusammenhang mit dem Verhältnis zwischen Törtlifée und dem Kunden entstehende Streitigkeiten ist ausschliesslich Schweizer Recht anwendbar.
- Ausschliesslicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten zwischen Törtlifée und Kunde ist der Sitz von Törtlifée. Törtlifée ist allerdings berechtigt, den Kunden an seinem Domizil zu belangen.
- Törtlifée behält sich das Recht vor Bilder der Hochzeitstorten, Cupcakes, Sweet Table usw., die von Törtlifée gemacht wurden für Webezwecke (homepage, Social Media etc.) zu verwenden und/oder zu veröffentlichen.