

# **Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)**

## **die süße Sophie**

### 1. Geltung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Lieferungen und Leistungen von „die süße Sophie e.U.“, Brunner Straße 36, 2700 Wiener Neustadt. Mit Annahme des Angebotes anerkennt der Käufer die Geltung der AGB von „die süße Sophie e.U.“.

#### 1.1. Vertragsgegenstand

Vertragsgegenstand sind ausschließlich die im Angebot genannten Leistungen.

#### 1.2. Vertragsschluss

Nach schriftlicher oder telefonischer Anfrage bzw. nach Besprechung vor Ort wird von „die süße Sophie e.U.“ ein individuelles Angebot erstellt. Mit der schriftlichen oder mündlichen Annahme des Angebotes durch den Käufer (= Beauftragung) kommt das Vertragsverhältnis aufgrund der zum Zeitpunkt der Bestellung aktuellen Preise von „die süße Sophie e.U.“ zustande.

„die süße Sophie e.U.“ behält sich vor, sich bei Vertragserfüllung Dritter zu bedienen.

#### 1.3. Zahlungsbedingungen

Mit Ihrer Buchung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung mit detaillierter Aufstellung, der von Ihnen bestellten Produkten.

Anzahlungen werden individuell je nach Bestellung nach Vereinbarung des Käufers getätigt. Bezahlung erfolgt durch Barzahlung oder Überweisung.

Stornierung bei Hochzeiten oder größeren Veranstaltungen, die vor 4-3 Monaten in Auftrag gegeben wurden, sind bis drei Wochen vor dem Termin möglich.

Stornierungen bei kleineren Bestellungen unter anderem Torten, Schnitten, CupCakes, Brötchen, usw. sind bis zu zwei Tage vor dem Termin möglich.

Stornierungen bei Thementorten, Torten mit speziellem Dekor oder Torten in spezieller Form (Herz, Tropfen, Blumen, usw.) sind bis zu zwei Tage vor dem Termin möglich.

In diesem Fall kann die Bestellung an dem letzten Stornierungstag bis 9 Uhr kostenlos storniert werden.

Nach diesem Zeitpunkt wird von „die süße Sophie e.U.“ für bereits getätigte Aufwendungen, ein Teil des Gesamtpreises in Rechnung gestellt. Dieser wird individuell bekannt gegeben.

Bei einer Stornierung des Auftrages zwei Tage vor dem vereinbarten Termin wird von „die süße Sophie e.U.“ der gesamte Rechnungsbetrag fällig gestellt.

Bei extra angefragten und nach Kundenwunsch angefertigten Zusatzprodukten, die „die süße Sophie e.U.“ auswärts anfertigen lassen muss, wie CakeTopper, Holzplatten, uvm., die schon mind. 3 Wochen vor dem Termin angefertigt werden müssen, verpflichtet sich der Käufer zu Gänze das Dekormaterial zu bezahlen, ob bei Änderungen oder Stornierung der Bestellung.

Kurzfristige Bestellungen (2 Tage vor dem Termin) können am nächsten Tag nicht mehr storniert werden.

Änderungswünsche sind bis zu 1 Woche vor dem Termin möglich – von ev. dadurch entstehenden Preisänderungen werden die Käufer umgehend informiert.

Unsere Torten werden frisch für Sie zubereitet und sind zum sofortigen Verzehr gedacht. Spätere Reklamationen von bereits verzehrten, nach Ablauf der Haltbarkeit reklamierten oder nicht ordnungsgemäß verwahrten Produkten werden nicht anerkannt. Da es sich um ein handwerkliches Produkt handelt, kann das fertige Produkt geringfügig von eventuellen Vorgaben in Form, Farbe, Aussehen und Geschmack abweichen. Dies stellt daher keinen Reklamationsgrund dar. Die künstlerische und geschmackliche Gestaltung obliegt der Konditorin. Eine Abweichung von Vorgaben führt daher in keinem Fall zu einem Anspruch von Schadenersatz.

#### 1.4. Preise

Es gelten die Preise nach den jeweils zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preisen „die süße Sophie e.U.“. Die Berechnung erfolgt in Euro, jeweils inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und etwaiger Verpackungskosten. Bei Lieferung zuzüglich Lieferkosten.

#### 1.5. Lieferung

Auf Wunsch des Käufers werden die Mehlspeisen auch zugestellt.

Bis zu 10 km (Wiener Neustadt und Umgebung) liefern wir kostenlos.

Lieferungen ab 10 km werden Lieferkosten verrechnet. Pro gefahrenen Kilometer (Hin- und Rückfahrt) wird ein Betrag von EUR 0,55 verrechnet.

Für spätere Schäden übernimmt „die süße Sophie e. U.“ keine Haftung.

#### 1.6. Kühlung der gelieferten Ware

Es ist vom Käufer dafür zu sorgen, dass es für die Backwaren vor Ort eine passende Kühlmöglichkeit gibt. Die Kühlung der Mehlspeisen muss bei 4-7°C erfolgen. Je nach Wetter und Temperatur ca. 30-60 Minuten vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen.

Sollte keine entsprechende Kühlmöglichkeit am Lieferort bestehen, ist dies umgehend bekannt zu werden.

#### 1.7. Aufbau

Ist „die süße Sophie e.U.“ vor Ort für den Aufbau der Torten/des Sweet Tables verantwortlich, wird für den Aufbau ein Aufwand verrechnet (vor allem in den Fällen, in denen vor Ort gewartet werden muss, bis der Aufbau möglich ist).

#### 1.8. Abnahme

Der Käufer oder die für die Abholung zuständige Person hat die Ware bei Übergabe durch die „die süße Sophie e.U.“ abzunehmen. Der Käufer hat die Ware nach ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel und Reklamationen können nur umgehend nach Annahme bzw. Auslieferung geltend gemacht werden und müssen vermerkt werden. Für spätere Schäden übernimmt „die süße Sophie e.U.“ keine Haftung. Für die ordnungsgemäße Aufbewahrung der Ware nach Auslieferung ist der Käufer selbst verantwortlich. Die Ware sollte kühl (bis max. 7 Grad), trocken und geruchsfrei gelagert werden.

Kann die Ware aus Gründen, die von „die süße Sophie e.U.“ nicht zu vertreten sind, nicht an der angegebenen Lieferadresse übergeben werden oder verweigert der

Käufer die Abnahme, ist „die süße Sophie e.U.“ berechtigt, dem Käufer den vollständigen Kaufpreis zu berechnen.  
Dem Käufer steht kein Widerrufs- oder Rückgaberecht zu, da es sich bei der Bestellung um schnell verderbliche Ware handelt.

#### 1.9. Verleih von Tortenständer/Teller/Etagere

„die süße Sophie e.U.“ verleiht Teller und Etagere. Die meisten Teller und Tortenständer sind sorgsam ausgesuchte Einzelstücke. Beim Verleih von kleinen Tellern und/oder Etageres wird eine Leihgebühr von EUR 10,- und ein Tagessatz von EUR 5,- verrechnet. Bei größeren Tortenständern werden eine Leihgebühr von EUR 50,- und ein Tagessatz von EUR 10,- berechnet. Die Gegenstände sollten spätestens nach dem dritten Werktag sauber und ohne Schaden retourniert werden. Sollten die Gegenstände sichtbare Spuren aufweisen, unter anderem Absplitterung des Geschirrs, Verbiegung des Metalls, usw. werden die Tortenständer/Teller/Schüssel zu Gänze in Rechnung gestellt.

#### 1.10. Haftung

„die süße Sophie e.U.“ haftet nur für von ihr vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachte Schäden. Die Beweislast, dass grobe Fahrlässigkeit gegeben ist, trifft den Käufer. Sämtliche Haftungsbeschränkungen gelten im gleichen Umfang für Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen. Für Schäden durch höhere Gewalt übernimmt „die süße Sophie e.U.“ keine Haftung.

#### 1.11. Schlussbestimmungen

Der Käufer stimmt ausdrücklich zu, dass seine personenbezogenen Daten von „die süße Sophie e.U.“ zum Zwecke der Kundenverwaltung, Kundeninformation und zu Buchhaltungszwecken automationsunterstützt verarbeitet und verwendet werden dürfen.

Insbesondere gesammelt, gespeichert, verwaltet, gelöscht und an mit der Kundenverwaltung, Kundenbetreuung und Buchhaltung beauftragte externe Personen (z.B. Steuerberater) übermittelt werden dürfen.

Es gilt ausschließlich materielles österreichisches Recht. Gerichtsstand ist der Geschäftssitz von „die süße Sophie e.U.“.

#### 1.12. Allergien

Einige Produkte enthalten Gluten, Laktose und Schalenfrüchte (Nüsse). Auf Anfrage werden gerne die Erzeugnisse nach dem Wünschen der Kunden erstellt (vegan, laktosefrei, glutenfrei oder ausschließlich Bio-Produkte).

Diese Produkte werden jedoch in demselben Umfält wie alle anderen Produkte hergestellt und können daher Zutaten enthalten, die eine allergische Reaktionen hervorrufen. Daher übernehme ich keine Haftung für eventuelle allergische Reaktionen.

Bei Anfragen von Allergenen stehe ich meinen Kunden gerne zur Verfügung und informiere sie über die Zutaten in den Produkten und allergene Zutaten im Detail.

#### 1.13. Dekoration der Produkte

Dekorationen wie Satinbänder, Caketopper und Kerzen müssen vor dem Servieren entfernt werden. Frischblumen vom Floristen sind gespritzt und daher nicht zum Verzehr geeignet. Zuckerblumen sind essbar — was auf Grund ihrer harten

Konsistenz aber nicht empfohlen wird. Für Auswahl und zur Verfügungstellen der Frischblumen ist der Auftraggeber verantwortlich.