

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Auftragskonditorei „Die Kuchenschneiderei“
Stand: Juli 2026

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Aufträge zwischen der Auftragskonditorei „Die Kuchenschneiderei“ (nachfolgend „Auftragnehmerin“) und ihren Kundinnen und Kunden über die Herstellung, Lieferung oder Abholung von Torten, Hochzeitstorten, Desserts, Pralinen, Süßwaren und sonstigen individuell angefertigten Konditoreiwaren.

Mit Annahme des Angebots werden diese AGB Bestandteil des Vertrags. Die AGB müssen der Kundin oder dem Kunden vor Vertragsabschluss zugänglich gemacht werden.

2. Angebot und Vertragsabschluss

Die angebotenen Produkte werden individuell nach Kundenwunsch hergestellt. Ein Vertrag kommt durch die schriftliche Annahme des Angebots durch die Kundin oder den Kunden zustande.

Der vereinbarte Termin gilt erst nach schriftlicher Bestätigung und Eingang der vereinbarten Anzahlung als verbindlich reserviert.

Änderungen oder Ergänzungen des Auftrags bedürfen der schriftlichen Vereinbarung. Abbildungen, Skizzen und Beispiele dienen der Orientierung. Aufgrund der handwerklichen Einzelanfertigung können geringfügige Abweichungen in Farbe, Form und Ausführung auftreten; solche geringfügigen Abweichungen stellen keinen Mangel dar.

3. Herstellung und Gestaltung

Die Auftragnehmerin fertigt alle Produkte nach bestem handwerklichem Können und unter Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften.

Bei individuell gestalteten Konditoreiwaren kann es aufgrund saisonaler Zutaten, natürlicher Farbschwankungen, unterschiedlicher Materialverfügbarkeit oder handwerklicher Fertigung zu leichten Abweichungen kommen.

Vom Kunden beigestellte Dekorationen oder sonstige Materialien werden nur nach vorheriger Absprache verwendet. Für Beeinträchtigungen oder Schäden, die auf solche beigestellten Materialien zurückzuführen sind, haftet die Auftragnehmerin nur im Rahmen der zwingenden gesetzlichen Bestimmungen.

4. Blumen- und Dekorationshinweise

Für Dekorationen auf Lebensmitteln werden ausschließlich geeignete und lebensmittelechte Materialien verwendet.

Blumen aus dem Floristenbereich können mit Pflanzenschutzmitteln, Wachs, Farbstoffen oder anderen nicht für Lebensmittel geeigneten Stoffen behandelt sein und werden daher nicht ohne vorherige Prüfung verwendet.

5. Preise, Anzahlung und Zahlung

Die vereinbarten Preise ergeben sich aus dem jeweiligen Angebot.

Nach schriftlicher Bestätigung des Angebots wird eine Anzahlung in Höhe von 20 % des Gesamtbetrags fällig. Mit Eingang der Anzahlung wird der Auftrag verbindlich reserviert und der vereinbarte Termin freigehalten.

Die Anzahlung dient insbesondere der Terminreservierung sowie der Deckung bereits entstehender Aufwendungen für Planung, Beratung, Organisation, Materialbeschaffung und Vorbereitung. Im Fall einer Stornierung wird sie grundsätzlich nicht rückerstattet und auf die vereinbarten Stornokosten angerechnet.

Der offene Restbetrag ist zum im Angebot vereinbarten Zahlungszeitpunkt, spätestens jedoch bei Übergabe oder Lieferung der Ware, vollständig zu bezahlen.

Bei nicht fristgerechter Zahlung kann die Auftragnehmerin die weitere Durchführung des Auftrags nach vorheriger Verständigung zurückstellen oder ablehnen.

6. Änderungen des Auftrags

Änderungen der Gästeanzahl sind spätestens zwei Wochen vor dem vereinbarten Termin schriftlich bekanntzugeben. Nach Ablauf dieser Frist kann eine Mengenanpassung nur nach Verfügbarkeit und vorheriger Absprache erfolgen.

Änderungen der Gestaltung, Farben, Dekoration, Ausführung oder sonstiger individueller Wünsche sind spätestens einen Monat vor dem vereinbarten Termin schriftlich bekanntzugeben und zu vereinbaren.

Nach Ablauf dieser Fristen kann die Umsetzung von Änderungswünschen nicht garantiert werden. Bereits bestellte Materialien, angefertigte Dekorationen oder sonstige entstandene Aufwendungen können zusätzlich verrechnet werden.

Die endgültige Ausführung richtet sich nach der zuletzt schriftlich bestätigten Vereinbarung.

7. Vorlagen und Inspirationsbilder

Vom Kunden übermittelte Bilder, Fotos, Skizzen oder Beispiele dienen als Inspiration und Orientierung für die Gestaltung.

Da sämtliche Produkte individuell handgefertigt werden und unterschiedliche Materialien, saisonale Gegebenheiten sowie handwerkliche Techniken das Endergebnis beeinflussen, kann keine exakte Kopie einer Vorlage garantiert werden. Die Auftragnehmerin bemüht sich, die vereinbarten Farben, Formen und Stilrichtungen bestmöglich umzusetzen.

8. Stornierung durch den Kunden

Da es sich um individuell angefertigte Produkte handelt, entstehen bereits vor dem vereinbarten Termin Kosten für Planung, Terminreservierung, Materialbeschaffung und Vorbereitung.

- Bei einer Stornierung bis spätestens zwei Wochen vor dem vereinbarten Termin werden 50 % des Gesamtbetrags zur Deckung der bereits entstandenen Kosten einbehalten beziehungsweise in Rechnung gestellt.
- Bei einer Stornierung innerhalb von zwei Wochen vor dem vereinbarten Termin ist der gesamte Rechnungsbetrag fällig.

Die bereits geleistete Anzahlung wird auf die jeweiligen Stornokosten angerechnet. Der Kundin oder dem Kunden bleibt der Nachweis vorbehalten, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden beziehungsweise Aufwand entstanden ist.

9. Lieferung und Abholung

Bei Abholung durch die Kundin oder den Kunden geht die Verantwortung für einen sicheren und geeigneten Transport mit ordnungsgemäßer Übergabe der Ware auf die Kundin oder den Kunden über.

Bei Lieferung erfolgt die Übergabe am vereinbarten Ort und zur vereinbarten Zeit. Verzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder sonstiger unvorhersehbarer, von der Auftragnehmerin nicht zu vertretender Ereignisse werden der Kundin oder dem Kunden unverzüglich mitgeteilt.

10. Kühlung, Transport und Lagerung

Da es sich um empfindliche Konditoreiwaren handelt, ist eine durchgehende, produktspezifisch geeignete Kühlung und Lagerung sicherzustellen.

Bei Lieferung: Die Kundin oder der Kunde hat vorab selbst abzuklären, ob am Veranstaltungsort eine geeignete Kühlmöglichkeit vorhanden ist und zu welchen Zeiten die Ware angeliefert werden darf. Nach ordnungsgemäßer Übergabe übernimmt die Auftragnehmerin keine Verantwortung für die weitere Lagerung und Kühlung.

Bei Selbstabholung: Die Kundin oder der Kunde hat vorab anzugeben, wie lange beziehungsweise wie weit die Torte von der Übergabe bis zur nächsten geeigneten Kühlmöglichkeit transportiert wird. Für den geeigneten Transport und die anschließende fachgerechte Lagerung ist die Kundin oder der Kunde verantwortlich.

Nach Möglichkeit und Verfügbarkeit können Kühltaschen oder geeignete Transportboxen kostenlos verliehen werden. Diese sind spätestens innerhalb von drei Werktagen nach dem vereinbarten Termin vollständig, gereinigt und unbeschädigt zurückzugeben. Bei verspäteter Rückgabe, Verlust oder Beschädigung können die tatsächlich entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

11. Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrags bleibt die gelieferte Ware Eigentum der Auftragnehmerin.

12. Allergene und Unverträglichkeiten

Die Kundin oder der Kunde ist verpflichtet, relevante Allergien oder Unverträglichkeiten vor Auftragserteilung vollständig bekanntzugeben.

In der Betriebsstätte werden verschiedene allergene Zutaten verarbeitet, insbesondere glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch und Schalenfrüchte. Trotz sorgfältiger Arbeitsweise kann eine vollständige Spurenfreiheit nicht garantiert werden.

13. Gewährleistung und Mängelanzeige

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen. Natürliche Unterschiede aufgrund handwerklicher Fertigung sowie geringfügige, zumutbare Abweichungen in Farbe, Form oder Gestaltung stellen keinen Mangel dar.

Offensichtliche Mängel sollen möglichst unmittelbar bei Übergabe oder unverzüglich nach Erkennen bekanntgegeben und dokumentiert werden. Gesetzliche Rechte der Kundin oder des Kunden werden dadurch nicht eingeschränkt.

14. Datenschutz

Personenbezogene Daten werden ausschließlich im erforderlichen Umfang zur Anbahnung, Abwicklung und Dokumentation des Auftrags sowie entsprechend den geltenden Datenschutzbestimmungen verarbeitet.

15. Schlussbestimmungen

Es gilt österreichisches Recht unter Ausschluss seiner Verweisungsnormen, soweit dadurch keine zwingenden Verbraucherschutzbestimmungen eingeschränkt werden.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Gegenüber Verbraucherinnen und Verbrauchern tritt an die Stelle der unwirksamen Bestimmung die gesetzliche Regelung.

Name der Inhaberin: Barbara Perl-Ortiz
Anschrift: Gemeindestrasse 1, 8076 Vasoldsberg
E-Mail: barbara@die-kuchenschneiderei.at
UID-Nummer: ATU73325948

Hinweis: Diese Vorlage ist eine allgemeine Arbeitsgrundlage und ersetzt keine individuelle rechtliche Prüfung.
Insbesondere Storno-, Anzahlungs- und Verbraucherklauseln sollten vor Verwendung durch eine österreichische
Rechtsberatung oder die Wirtschaftskammer geprüft werden.