

Algemene voorwaarden Karit Patisserie

1) Proefsessie

- 1.1 Bij het maken van een afspraak voor een proefsessie gaat de klant akkoord met de volgende voorwaarden.
- 1.2 Een proefsessie bij Karit Patisserie kost €25,- (dit bedrag wordt verrekend indien er een bestelling plaatsvindt)

2) Bestelling en betaling

- 2.1 Bestellingen worden officieel gereserveerd na betaling van 50% van het totaalbedrag. Bij een aanbetaling dient de restbetaling uiterlijk 7 dagen voor levering van product te worden betaald.
- 2.2 De offerte wordt na het gesprek bevestigd door de klant.
- 2.3 Voor alle bestellingen geldt dat het overeengekomen bedrag uiterlijk 7 dagen van tevoren moet worden voldaan.
- 2.4 Bij annulering door de klant, na schriftelijke bevestiging, wordt er €50,- in rekening gebracht van het overeengekomen totaalbedrag, vanwege gemaakte kosten. Bij annulering 10 tot 14 dagen voor de levering wordt er 50% van het overeengekomen bedrag in rekening gebracht. Bij annulering 4 dagen voor de levering is de klant het totaalbedrag verschuldigd.
- 2.5 Wijzigingen aan het ontwerp, na akkoord op overeenkomst, is afhankelijk van beschikbaarheid en mogelijkheid van Karit Patisserie, en kan leiden tot extra kosten

3) Levering

- 3.1 Karit Patisserie doet er alles aan een product van hoge kwaliteit te leveren, maar kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor onvoorziene omstandigheden, zoals transportproblemen, ongelukken, arbeidsonenigheden of –stakingen, extreem weer en andere oorzaken buiten de invloed van Karit Patisserie.
- 3.2 Een vertraging van levering zal geen grond zijn voor korting of terugbetaling.
- 3.3 Karit Patisserie is niet verantwoordelijk voor schade aan het geleverde product veroorzaakt door een gast, cateraar of personen anders dan het team van Karit Patisserie
- 3.4 De klant is verantwoordelijk om zorg te dragen voor een veilige plaats waar geleverde producten bewaard kunnen worden.
- 3.5 Eigendom van het product gaat over van Karit Patisserie naar de klant zodra het product geleverd is op locatie.

4) Producten

- 4.1 De klant wordt schriftelijk op de hoogte gebracht van niet-eetbare decoraties en is na ontvangen van product verantwoordelijk om alle niet eetbare decoraties van de taart te verwijderen, voordat het product wordt aangesneden en/of genuttigd.
- 4.2 Suikerbloemen zijn gemaakt van eetbare ingrediënten (fondant)
- 4.3 Karit Patisserie adviseert de klant over de beste zorg voor de producten, gebaseerd op bepaalde weersomstandigheden. Indien de klant ervoor kiest dit advies niet te volgen, kan Karit Patisserie niet verantwoordelijk worden gehouden voor de eventuele gevolgen. Zie: adviezen, onderaan deze pagina
- 4.4 Producten van Karit Patisserie kunnen (sporen van) zuivel, noten, granen, cacao en/of andere allergenen bevatten. Karit Patisserie is niet verantwoordelijk voor mogelijke allergische reacties
- 4.5 Producten van Karit Patisserie kunnen gelatine bevatten. (halal gecertificeerd).

5) Gehuurd materiaal

- 5.1 De klant is verantwoordelijk voor het retourneren van het gehuurde materiaal aan Karit Patisserie binnen 7 dagen na ontvangst van het product. Indien dit niet binnen aangegeven periode gebeurt, wordt de vooraf betaalde borg ingehouden.
- 5.2 De hoogte van de borg hangt af van het type standaard of materiaal.
- 5.3 Een vergoeding wordt ingehouden door Karit Patisserie voor alle gehuurde materialen.
- 5.4 De klant is gedurende de huurperiode te allen tijde verantwoordelijk voor de gehuurde materialen.
- 5.5 Wanneer de geleende materialen in goede staat zijn ontvangen (na controle door Karit Patisserie), wordt de borg cash terug betaald in de winkel..
- 5.6 Bij schade aan de geleende materialen, veroorzaakt tijdens de huurperiode, zal de borg worden verrekend.
- 5.7 De geleende materialen blijven in alle gevallen eigendom van Karit Patisserie. Ook wanneer er schade is aan de geleende materialen (en de borg moet worden verrekend), dienen de gehuurde materialen geretourneerd te worden aan Karit Patisserie.

6) Klacht

- 6.1 Indien er een klacht is over het geleverde product dient dit binnen 5 werkdagen bekend te zijn bij Karit Patisserie. Karit Patisserie kijkt per klacht hoe deze wordt opgelost.

7) Rechten product

- 7.1 Karit Patisserie behoudt het recht foto's van het product te gebruiken voor promotionele doeleinden zonder vergoeding.

8) Overige

- 8.1 Karit Patisserie behoudt het recht last minute beslissingen te nemen over het ontwerp met als doel de kwaliteitsstandaard te waarborgen. De klant zal hier (indien mogelijk) altijd van op de hoogte worden gebracht, maar zal niet altijd invloed uit kunnen oefenen op de gemaakte beslissing door Karit Patisserie.

Adviezen namens Karit Patisserie:

- * Het is belangrijk dat de producten na ontvangst op locatie in de koelkast worden bewaard tot het moment van aansnijden of nuttigen, tenzij anders aangegeven door Karit Patisserie.
- * Bij normale weersomstandigheden kunnen de producten 30 minuten voor het aansnijdmoment worden gepresenteerd buiten de koelkast.
- * Bij extreem warm weer wordt geadviseerd de producten niet langer dan 15 minuten buiten de koelkast te houden.
- * De producten dienen niet gepresenteerd te worden in de volle zon.
- * De taart is het makkelijkst aan te snijden met een daarvoor bestemd mes.
- * Het mes kan worden verwarmd in warm water (en dient te worden gedroogd), waardoor het makkelijk door de taart beweegt en er geen grote druk wordt uitgeoefend op de taart.

Datum:

Naam Klant. _____

Handtekening.

Handtekening Karit.