

INSTRUKCJA

Torty na zamówienie

Robimy w tym dniu na który jest zamówiony tort. Nie robimy nic na zapas i nie mrozimy tortów. Używamy wyłącznie świeżych, naturalnych produktów takich jak śmietana, mleko, masło, jaja, belgijskie czekolady, mąka, cukier i owoce dostępne sezonowo bądź mrożone

Zamówienia można składać osobiście (ul. Dworcowa 25), telefonicznie (**tel. 89/533 76 58**) lub drogą e-mail: cukierniatortex@gmail.com.pl, odpisujemy od poniedziałku do piątku od 8⁰⁰ do 15⁰⁰

(Uwaga! czas odpowiedzi na zapytania w terminach ze zwiększoną ilością zamówień może się wydłużyć nawet do 4 dni).

Pamiętaj aby organizować słodkości na Twoje przyjęcie z odpowiednim wyprzedzeniem!

Podczas składania zamówienia należy podać takie informacje jak:

- ⑩ data i przybliżona godzina odbioru
- ⑩ Waga/Liczba porcji [Torty okrągłe standard (wysokość 7-8cm; +/-0,20kg); średnica ok. 15 cm 1,20-1,50kg (6-8 porcji); średnica ok. 20 cm +/-0,20kg 1,70-2,00kg (12-14 porcji); średnica ok. 25 cm 2,20-2,50kg (16-18 porcji); Pozostałe wielkości i kształty ustalane są indywidualnie]. Podane wagi są orientacyjne, zależą od smaków, ilości dodatków i dekoracji.
- ⑩ smak (zazwyczaj są to dwa przełożenia i trzy warstwy biszkoptu)
- ⑩ kształt
- ⑩ dokładny opis dekoracji (kolorystyka, wzór, dodatki) bądź link do inspiracji z naszej galerii/facebook'a lub innych źródeł
- ⑩ nazwisko Pan/Pani i nr telefonu do kontaktu
- ⑩ zaliczka

Zaliczka na tort

Państwa zamówienie zostanie przyjęte po opłaceniu zaliczki.

Zaliczkę w wysokości równowartości 1 kg tortu podanej w wycenie, można wpłacić w cukierni ul. Dworcowa 25, lub na podane konto bankowe - najpóźniej na 24h przed odbiorem zamówienia (dotyczy dni roboczych).

Cukiernia TORTEX Olsztyn ul. Dworcowa 25

Bank Santander numer konta: 33 1500 1562 1215 6000 0504 0000

W tytule przelewu należy wpisać "Zaliczka na tort"; swoje nazwisko oraz datę odbioru tortu.

Uwaga: przelew bankowy w naszym systemie zazwyczaj pojawia się na drugi dzień roboczy po jego wysłaniu, dlatego jeżeli czas jest krótki, prosimy dodatkowo o przesłanie do nas potwierdzenie przelewu na adres: cukierniatortex@gmail.com

TORTY

⑩ Przechowywanie tortów

Tort należy trzymać w lodówce 4-6 °C. Musi być sucho i chłodno,

⑩ Przenoszenie przenosimy w kartonie trzymając od dołu

⑩ Transport

karton z tortem kładziemy na płaskiej powierzchni np. bagażnik lub podłoga, następnie zabezpieczamy przed przesuwaniem, w samochodzie wyłączamy ogrzewanie. Cukiernia nie odpowiada za wady powstałe w wyniku złego przechowywania tortu oraz nieostrożnego transportu

⑩ Krojenie

tort kroimy długim, gorącym i ostrym nożem (zanurzaj w gorącej wodzie następnie wytrzyj ręcznikiem

⑩ Uwagi tort może zawierać elementy niejadalne, wykałaczki w figurkach, drociki, wsporniki, kwiaty lub inne dopuszczone do kontaktu z żywnością elementy.

Odbiór zamówionych tortów

W trakcie przyjmowania zamówienia prosimy o podanie godziny odbioru np. 12:00. Przed ustaloną, godziną odbioru zazwyczaj się nie wyrabiamy, zdarzają się nam raczej spóźnienia czasami wynikające z jakiegoś błędu, awarii bądź innych przyczyn których nie da się przewidzieć np. choroba cukiernika

Ceny:

Każdego dnia dostajemy maile z zamówieniami/zapytaniem o cenę. Spora część to torty z naszego katalogu i one są wycenione. Wzory własne bądź zapożyczone z internetu wyceniamy indywidualnie. Wbrew powszechnej opinii figurki, kwiatki motylki itp nie są to jakieś gotowce, a dekoracja na każdy tort jest przygotowywana indywidualnie pod konkretne zamówienie dobierana wielkość. Każda figurka powstaje od zera, jest zrobiona ręcznie w naszej cukierni. Cenę tortu dyktuje dekoracja i ilość porcji-waga.

Metody płatności

Warunkiem realizacji zamówienia jest wpłata zaliczki.

Określoną kwotę, można wpłacić w cukierni ul. Dworcowa 25, lub na podane konto bankowe - najpóźniej na 24h przed odbiorem zamówienia dotyczy dni roboczych pn-pt. Pozostałą kwotę gotówką, kartą lub BLIKIEM przy odbiorze.

Terminy składania zamówień

Tydzień, a w niektórych okresach nawet dwa, trzy tygodnie przed terminem realizacji. Torty weselne nawet pół roku wcześniej. Gdy nasz kalendarz się wypełni nie jesteśmy w stanie przyjąć więcej zamówień. W ciągu doby lub w tym samym dniu robimy torty okrągłe śmietanowe o wadze ok. 1,2kg lub 1,7 kg (+/-0,20kg) dekorowane owocami, czekoladkami

Termin spożycia

Tort najlepiej spożyć w ciągu 36h od momentu odbioru. Koniecznie należy przechowywać go w lodówce.

Pakowanie tortów

90% tortów wydajemy w kartonikach. Zdarzają się torty zbyt duże lub zbyt wysokie i możemy nie mieć kartonu odpowiednich rozmiarów

Ceny tortu nie obejmuje kosztów ewentualnego transportu i kaucji za elementy wielorazowego użytku (deski, stelaże, stojaki).

Informacje inne

1. podczas składanie zamówienia należy poinformować o uczuleniu na konkretne produkty,
w takim przypadku możemy zmienić smak, formę lub odmówić przyjęcia zamówienia
2. torty bezglutenowe (w Cukierni jest używana mąka pszenna, nie posiadamy osobnego miejsca do wykonania takiego zamówienia więc torty te w składzie mogą mieć śladowe ilości mąki pszennej)
3. niektóre z używanych barwników mogą mieć wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci
4. kolory tortów mogą się różnić od tych na zdjęciach ponieważ nasycenie barw zmienia się w czasie pod wpływem czynników zewnętrznych
5. podane przez klienta dane osobowe będą wykorzystane jedynie do realizacji składanych zamówień
6. klient wysyłając cukierni materiały (loga, znaki zastrzeżone i inne) do wykorzystania w pracy nad tortem oświadcza, że posiada do nich wszelkie

prawa i zgadza się na ich wykorzystanie przez cukiernię, podczas wysyłania tych materiałów należy podać nazwisko (oraz datę) na jakie było złożone zamówienie

7. wszystkie produkty/surowce są należycie przechowywane, posiadają atesty i są legalnie wprowadzone do obrotu w Polsce
8. w zakładzie używamy czekolad, kakao, orzechów oraz mąk (gluten) i produktów mlecznych (laktoza)
9. w przypadku złożonej reklamacji konieczne jest okazanie towaru, reklamacje telefonicznie nie będą rozpatrywane
10. klient składający zamówienie jednoznacznie wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby realizacji zamówienia, zgodnie z art.23 ust.1 Ustawy o Ochronie Danych Osobowych z dnia 29 sierpnia 1997r. (DZ. U. Nr 133 z dnia 29.10.1997r.)
11. zamówienie niemożliwe do realizacji przez wykonawcę z powodu siły wyższej (np. pandemia, epidemia, stany wyjątkowe, wypadki, katastrofy, zdarzenia losowe i inne) będą realizowane w terminie uzgodnionym z klientem po ustaniu przeszkód z uwzględnieniem możliwości produkcyjnych cukierni
12. klient na zamówiony towar otrzymuje przy odbiorze paragon fiskalny lub fakturę VAT
13. administratorem danych osobowych jest Cukiernia Tortex SZG-C w Olsztynie, ul. Dworcowa 25, NIP 7390203995
14. dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji zamówień, przyjmowania reklamacji, obsługi zgłoszeń itp.
15. Dane osobowe nie będą przekazywane do innych podmiotów