

Podstawowe informacje, które powinny być zawarte w zamówieniu. Nie bój się pytać!

1. Data wesela
2. Dowóz (płatny czy nie)
3. O której godzinie tort ma być dostarczony
4. Cena tortu za kilogram (nie na sztukę)

Zdarza się, że cukiernie informują klienta np. iż tort dla 100 osób kosztuje 700 zł, ale nie informują, ile tort będzie ważył. Klient jest przekonany, że to niska cena, ale gdy zobaczy, że tort ważny np. 10 kilogramów to zmieni zdanie...

5. Waga porcji
6. Waga tortu (liczba osób x waga porcji = waga tortu)
7. Wygląd tortu (czy ma być wykończony bitą śmietaną, masą cukrową lub marcepanem)
8. Określenie wysokości poszczególnych pięter tortu
9. Ustalenie, czy mają być dodatkowe elementy dekoracji (np. kwiatki żywe lub cukrowe, bądź nietypowe wykończenia). Wymienione elementy są dodatkowo płatne.