BONNEVIT

für dich kreiert

Ein magischer Moment:
Wenn sich handverlesene Zutaten
– gekonnt miteinander verbunden –
im Backofen zu etwas Neuem verwandeln.
Knusprig, luftig, aromatisch.

für dich kreiert

Grund zum Feiern! Fast vier Jahrzehnte Premium-Convenience

Wer hätte das 1985 gedacht, als wir die ersten Backwaren formten. Sie fragen, wo es die besten Rohstoffe, die besten Zutaten gibt? Wie es Bonnevit gelingt, Liebhaber raffinierter Backwaren immer neu zu überraschen? Ganz einfach – es ist unser Geheimnis, das Geheimnis traditioneller Tiroler Rezepturen. Als Feinbäckerei treibt uns der Ehrgeiz, Küchenchefs in die Lage zu versetzen, Gästen stets neue Kreationen von Top-Niveau zu präsentieren. Wie unsere erste vegane Bonnevit Produktlinie zum Beispiel, die Gäste mit spannenden Geschmacksalternativen überrascht.

Unser Credo: Für den Gast nur das Beste!

Jedes tiefgekühlte Bonnevit-Produkt entsteht aus ausgewählten natürlichen Zutaten, nachhaltig produziert. Backhandwerk ist unsere Leidenschaft – und das soll man spüren und schmecken: Convenience-Gebäck und manuelle Herstellung sind für uns kein Widerspruch, sondern gelebter Produktionsalltag – von Bäcker über Koch bis Konditor.

Aber Convenience steht auch für Komfort in der Weiterverarbeitung. Weshalb Sie bei Bonnevit aus unterschiedlichsten Fertigungsstufen wählen können – von küchen- bis verzehrfertig. Das macht Sie flexibel – und auch die Kalkulation von Wareneinsätzen wird viel einfacher!

Doch genug geplaudert: Kommen Sie mit, auf eine genüssliche Reise, durch die Welt von Bonnevit 2022 ...

Viel Freude!

Ihr Mag. Josef Erler
Geschäftsführer

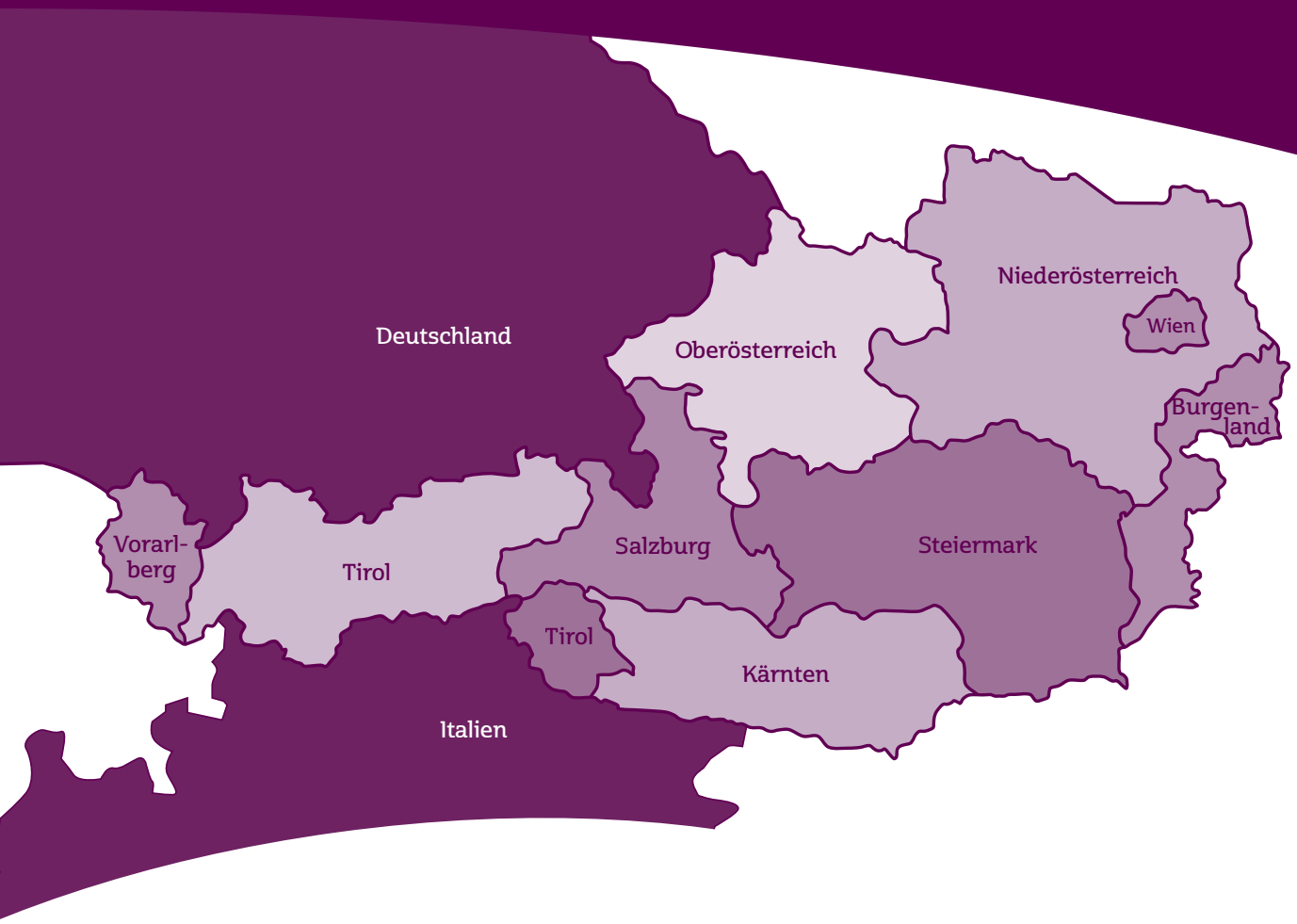
Bonnevit schreibt Tiroler Backgeschichte(n) – seit 1985

Alles begann in Fritzens: Hand in Hand mit Eckart Witzigmann und Gaston Albert Celestin Lenôtre durften wir viele bewährte Rezepte für verwöhnte Gaumen der Top-Gastronomie entwickeln. Bonnevit ist eine Idee der Familien Rochelt, Brennerei Rochelt und KR Leopold Wedl, Handelshaus Wedl – die Affinität zu Hotellerie, Gastronomie und Catering kommt also nicht von ungefähr!

Als Bonnevit wuchs, zogen wir 2003 nach Reith im Alpbachtal um – und pflegen zahlreiche Kundenbeziehungen, von Österreich über Deutschland bis Italien. Ob à la carte im Restaurant oder fürs Catering: Unkompliziert aufgebacken und arrangiert, wird jeder Strudel, jedes Croissant ein knusprig-leckerer Erfolg – im Handumdrehen servierfertig. Inzwischen haben auch Kunden außerhalb der EU den Charme köstlich-frischer Backkreationen für sich entdeckt.

Zufriedene Kunden sind unser Kapital. Langfristige Partnerschaften, gleichbleibend hohe Qualität sind der Garant einer guten Zusammenarbeit.

Wir streben nach exzellenten Produkten und wollen uns so von unseren Mitbewerbern abheben.



Vertriebsleiter

Mag. Karl Winkler
Vertriebsleiter Österreich
k.winkler@bonnevit.at
+43 664 889 82 729

Oliver F. Wogou
Vertriebsleiter Deutschland
o.wogou@bonnevit.at
+49 160 949 33 032

Regionale Verkaufsleiter

Manfred Ungerböck
Verkaufsleitung Wien, Niederösterreich, Steiermark und Burgenland
m.ungerboeck@bonnevit.at
+43 660 601 60 23

Andreas Strasser
Verkaufsleitung Tirol, Vorarlberg, Salzburg
a.strasser@bonnevit.at
+43 664 382 43 61

Geschäftsführer

Mag. Josef Erler
j.erler@bonnevit.at
+43 (0)5337 673 75-0

Vertrieb Innendienst Zentrale

Petra Schachner-Ziepl
p.schachner-ziepl@bonnevit.at
+43 (0)5337 673 75-12

Sabine Mühlbacher
s.muehlbacher@bonnevit.at
+43 (0)5337 673 75-11

Controlling

Klaus Böckle
k.boeckle@bonnevit.at
+43 (0)5337 673 75-13

Vertrieb Innendienst Büro Ost

Christine Radl
officewien@bonnevit.at
+43 (0)664 860 13 47

Qualitätsmanagement

Thomas Haslwanter MSc
qm@bonnevit.at
+43 (0) 5337 67375-18

Roland Harr
qm@bonnevit.at
+43 (0) 5337 67375-18

Zentrale

office@bonnevit.at
+43 (0)5337 673 75-0
www.bonnevit.at

Social Media

Bonnevit Feinbäckerei
bonnevit_handmadeintirol

„Bonnevit? Lieben wir einfach!“ Weil Qualität und Auswahl stimmen

Und das behaupten wir nicht nur, wir können es beweisen: Bonnevit ist IFS und HACCP zertifiziert. Neues lernen, noch besser werden? Da packt uns der Ehrgeiz: Unsere Mitarbeiter bilden sich fortlaufend weiter.

Außerdem wissen wir, dass ein guter Ruf verpflichtet – damit jede Backkreation stets die vertraute Geschmackserwartung erfüllt. Dies gelingt u.a., weil wir bei allen Rezepturen mit einem computergesteuerten Rezept- und Wiegesystem arbeiten.

Klingt nach Schema F? Ist es aber nicht, sondern zaubert Gebäck, das wie hausgemacht aussieht und auch so schmeckt. Das Geheimnis? Ausnahmslos frische, natürliche Rohstoffe, von bewährten Anbietern aus der Region – und eine Fertigung von Hand mit viel Respekt vor den Zutaten. So können wir auf Ihre Wünsche als Kunde stets flexibel und mit individuell konzipierten Produkten reagieren.

Apropos: Was gibt es wieder Neues?
Einfach selbst blättern, entdecken und probieren!

SGS

Zertifikat AT21/3715

Das Unternehmen

Bonnevit Feinbäckerei GmbH

St. Gertraud 75, 6230 Reith im Alpbachtal, Österreich

GLN Nummer: 9002905000004

IFS Registrierungsnummer (CIID): 56173

hat den Nachweis erbracht, dass die Anforderungen

IFS Food

Version 7, Oktober 2020

Bestanden auf Basis Niveau mit einer Bewertung von 87,94%

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente für den Zertifizierungsbereich des Assessments erfüllt werden:

Herstellung von teilgebackenen Backwaren, Feinbackwaren, Konditoriewaren, Snacks und herzhafte Snacks. Verpackt in beschichtete Kartonschachteln oder Trays und Folien. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse. Das Unternehmen führt andere Broker Aktivitäten durch, die nicht nach IFS Brokerlevel, anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind. Production of frozen bakery products, pastry products, confectionaries, snacks and savoury snacks. Packed in coated cardboard boxes or trays and foils. Beside own production, the company has partly outsourced processes. The company has own broker activities which are not IFS Brokerlether GFSI recognized standard certified.

Produkt-Scope(s): 6. Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäcke, Süßwaren, Snacks, 7. Kombinierte Produkte: Technologie-Scopes: D, F

Datum des Assessments: 16/07/2021

Datum des letzten unangekündigten Assessments: N/A

Nächstes Assessment ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: Rezertifizierungsassessment zwischen dem 21.06.2022 und dem 30.07.2022 im Falle eines angekündigten Assessments und zwischen dem 26.03.2022 und dem 30.07.2022 im Falle eines unangekündigten Assessments.

Zertifikat ausgestellt am: 30/09/2021

Zertifikat gültig bis: 09/09/2022

Freigegeben durch

DI Martin Inwind
Beauftragung IFS

SGS Austria Controll-Co GmbH, Quellenstrasse 10, A-1100 Wien, Austria
t +43 (0)1/12 25 67-0 f +43 (0)1 5/3 25 67-8 e sgs.austria@sgs.com
www.at.sgs.com

Mag. Harald Wilfersig
Business Manager
Wien, 30/09/2021

Seite 1 von 1

IFS Food

A

BGBl. II Nr. 116/2013
PSID: 710

KLIMANEUTRALES
UNTERNEHMEN
certified by Fokus Zukunft

Bonnevit ist 100 % klimaneutral – nach UN CER Standard

Bei uns backt die Kraft der Sonne! Seit 2020 ist unser ökologischer Fußabdruck noch kleiner: Ganze 588 Solarpanele mit 1.020 qm² Fläche versorgen unsere Produktionsanlagen.

Seit 2022 sind wir auch komplett CO_2-neutral. Denn es ist offiziell: Bonnevit wurde nach UN CER Standard als klimaneutrales Unternehmen zertifiziert.

Hätten Sie gewusst, dass Uganda einer der weltweit saubersten Stromerzeuger ist? Bonnevit macht mit – und fördert das Bugajali Wasserkraftprojekt am Victoria-Nil. Fünf 52,7 MW Turbinen sei Dank stellt Strom aus Wasserkraft dort inzwischen 90 Prozent der erneuerbaren Energien. So profitieren alle, Wirtschaft und Menschen – von bezahlbarem Strom, sauberem Wasser und besserem Lebensstandard. In Zahlen ausgedrückt: Bujagali Hydropower spart ganze 478.272 Emissionen CO_2 EQ pro Jahr.

Genau wie in Chile: Das Horcones Biomass Power Plant Expansion Project zapft natürliche Ressourcen wie Biomasse-Rückstände aus der Forstwirtschaft an – und verwandelt sie in Strom. Das spart jährlich 51.956 Tonnen CO_2 EQ ein – und Bonnevit unterstützt das UN CER Projekt Biomasse Chile dabei!

KLIMANEUTRALES
UNTERNEHMEN
certified by Fokus Zukunft

Bonnevit Feinbäckerei GmbH

hat die Treibhausgasemissionen des Unternehmens für 2022 durch den Erwerb von 296 Zertifikaten aus dem Projekt „UN CER Biomasse Chile" ausgeglichen.

27.01.2022
DATUM

PETER FRIEB
GESCHÄFTSFÜHRER FOKUS ZUKUNFT

FOKUS ZUKUNFT

FOKUS-ZUKUNFT GMBH & CO. KG
www.fokus-zukunft.com

Unsere Kreationen

Brotkreationen
Seite 10

Plunderkreationen
Seite 14

Strudelkreationen
Seite 18

Unsere Kreationen

Süße Kreationen
Seite 22

Snacks und Pikantes
Seite 26

Saisonale Kreationen
Seite 30

Teige
Seite 31

Brotkreationen

Außen knusprig, innen fein, frisch aus Tirol!

Wo Begeisterung backt, entstehen handgemachte Brotkreationen von verlässlich hoher Qualität. Ansonsten gleicht kein Weckerl, kein Kornstangerl dem anderen: Bei Bonnevit geben wir uns nicht mit langweiligen Teiglingen zufrieden, sondern kreieren Unikate! Exquisite Tiefkühlbackwaren aus besten Rohstoffen, die sich in ein kontinentales Frühstück vom Feinsten verwandeln – gern auch ohne Gluten. Greifen Sie zu: Knuspriges Tiroler Bauernbrot, Ciabatta und ein bunter Strauß Weckerl, lecker veredelt mit Mohn und Sesam warten auf Sie.

Die Herkunft und Qualität der Rohstoffe sind uns sehr wichtig. Das schmeckt man auch in unseren Kreationen.

Nicht schnell-schnell hochgepusht, sondern nach bewährter Tiroler Backtradition: Zuerst schließen wir die Roggenstärke – z. B für unser kräftiges Roggenkorn – durch Natursauerteig auf. Dann gönnen wir dem Ganzen intensive Teigruhe – und jedem Brot seine ideale Teigtemperatur, z. B. 26°C für Roggen. Auch das Schüttwasser hilft, die Temperatur zu regulieren: Im Sommer geben wir Eiswürfel bei, im Winter spülen wir den Mischkübel mit kochend heißem Wasser. Die dritte Säule? Unsere Brüh- und Quellstücke, ohne chemische Säuerungsmittel oder Bandfertigung (wo die Möglichkeit fehlt, in die Teigentwicklung einzugreifen). Ob Mischung, Fertigung, Gärraum, Stikkenofen: Gute Teigentwicklung braucht ihre Zeit! Bonnevit hat davon im Überfluss. Unter den Augen erfahrener Fachkräfte, die genau beobachten und, wo nötig, eingreifen. Schließlich entfalten sich gute Lebensmittel jeden Tag ein bisschen anders – bei Sommerhitze schneller, bei Winterfrost langsamer.

Irgendwann versinkt die Sonne als roter Ball hinter den Gipfeln: Zeit, den Abend bei einem kühlen Blonden, herzhaften Laugenweckerln und Kornkronen ausklingen zu lassen. Oder bei Kastenbrot mit Speck, Lauch, Walnüssen, Zwiebeln, Rosmarin .... eigentlich zum Bestreichen fast zu schade, weil schon pur ein Genuss! Kurz: So schmeckt nur Bonnevit!

Topseller

Tiroler Bauernbrot

◑ 15300 | 6 | ca. 960g

Ciabatta

◑ 13300 | 8 | ca. 300g

Roggen Ciabatta

◑ 13800 | 10 | ca. 230g

○ Roh | ◔ Vorgegart | ◑ Halbgebacken | ● Verzehrfertig | Art-Nr. | Menge | ca. Gewicht | S Saisonartikel

Roggenkorn Ciabatta

13850 9 ca. 330g

Tiroler

10900 90 ca. 25g
11900 50 ca. 35g
12900 82 ca. 70g

Semmel

10300 90 ca. 19g
11200 50 ca. 28g
12800 90 ca. 65g

Laugenweckerl

11600 50 ca. 35g
12500 70 ca. 64g

Sesamweckerl

10700 90 ca. 22g
11800 50 ca. 35g

Sportbrötchen

10800 90 ca. 22g
11850 50 ca. 35g

Kornkrone mit Salz

11250 50 ca. 35g

Mohnweckerl

11700 50 ca. 35g

Kornstangerl

10500 90 ca. 22g
11560 50 ca. 35g

Kornspitz

11300 45 ca. 38g
12450 56 ca. 70g

Jourgebäck gemischt

◑ 16300 4*50* ca. 33g
* Joursemmel, Tiroler, Kornstangerl, Sportbrötchen

Mini Jourgebäck gemischt 1

◑ 16500 3*90* ca. 22g
* Sportbrötchen, Kornstangerln, Tiroler

Mini Jourgebäck gemischt 2

◑ 16600 230* ca. 20g
* 90 Joursemmeln, 70 Kürbiskernbrötchen und 70 Leinsamenweckerl

Glutenfreie Brötchen

Glutenfreie Kürbiskernbrötchen*
● 65500 24 ca. 60g
Glutenfreie Sesambrötchen*
● 65700 24 ca. 60g
Glutenfreie Sonnenblumenbrötchen*
● 65800 24 ca. 60g
Glutenfreie Sportbrötchen*
● 65900 24 ca. 60g
*einzeln verpackt in Ofenfolie

Baguette

◑ 13100 11 ca. 220g
◑ 13200 14 ca. 300g

Kornbaguette

◑ 13400 11 ca. 220g

Knoblauchbaguette

◑ 12400 30 ca. 70g

Nussbrot

◑ 13500 11 ca. 220g

Vollkornkastenbrot

◑ 14800 8 ca. 750g

Kastenbrot

Olivenkastenbrot	◑ 14700	8	ca. 370g
Tomaten-Basilikumkastenbrot	◑ 14780	8	ca. 380g
Walnusskastenbrot	◑ 14850	8	ca. 300g
Zwiebel-Rosmarinkastenbrot	◑ 14950	8	ca. 370g

Plunderkreationen

Da steckt was drin!

Bei Bonnevit ist alles in Butter, ganz bewusst. So stecken in unseren Croissants über 30 Prozent dieses leckeren Geschmacksträgers. Schließlich machen es die Franzosen nicht anders! Aber d'accord, weil Sie es sind: Unser beliebtes Buttercroissant gibt es auch butterfrei – gebacken mit palmölfreier Margarine.

Natürlich ist Plunder mehr als nur Hörnchen, sondern eröffnet unseren Bäckern viele kreative Fülloptionen. Für unwiderstehliche Kipferl mit Mohn, handverlesenen Nüssen oder Tiroler Sauerkirschen. Oder Topfenjalousien, die Sneak-Peeks auf den köstlichen Inhalt erlauben. Welches Plunderteilchen sollen Sie zuerst probieren? Bonnevit hat einen bunten Mix erlesener Mini-Plunder für Sie zusammengestellt. Kosten Sie einfach alle!

Die Herkunft und Qualität der Rohstoffe ist uns sehr wichtig. Das schmeckt man auch in unseren Kreationen.

Topseller

*mit hohem Buttergehalt

Buttercroissant

◑ 20100 40 ca. 35g
◔ 20250* 200 ca. 35g
◔ 20300* 84 ca. 70g
◔ 20350 84 ca. 70g

gerades Buttercroissant

◔ 20200 200 ca. 30g

Nusskipferl

◔ 23450 80 ca. 45g

Mohnkipferl

◔ 23400 80 ca. 45g

Frühstückskipferl

aus Germteig
● 18000 48 ca. 35g

○ Roh | ◔ Vorgegart | ◑ Halbgebacken | ● Verzehrfertig | Art-Nr. | Menge | ca. Gewicht | S Saisonartikel

Topfengolatsche

22800 35 ca. 42g
23700 80 ca. 45g
24900 80 ca. 120g
27900 100 ca. 90g

*mit hohem Buttergehalt

Schokorolle

23600 80 ca. 45g

Nussschnecke

22650 35 ca. 42g
23500 80 ca. 45g
24700 80 ca. 120g
27500 150 ca. 90g
25400 100 ca. 25g

Apfelplunder

22150 35 ca. 42g
23100 80 ca. 45g
25100 100 ca. 25g

Vanille-Mandelschnecke

23800 80 ca. 45g

Mini-Topfenjalousie

25800 100 ca. 25g

Mini-Sauerkirschplunder

25700 100 ca. 25g

Mini-Schokovanillerolle

25750 100 ca. 25g

Mini-Plunder gemischt 1

21300 3x100* ca. 25g
*Topfenjalousie, Nussschnecke, Sauerkirschplunder

Mini-Plunder gemischt 2

21350 3x100* ca. 25g
*Powidl-, Sauerkirsch-, Marillenplunder

Mini-Plunder gemischt 3

21400 3x100* ca. 25g
*Nussschnecke, Schokovanillerolle, Croissant

Mini-Plunder gemischt 4

21450 3x100* ca. 25g
*Topfenjalousie, Mandelschnecke, Nussschnecke

Mini-Plunder gemischt 5

21500 3x100* ca. 25g
*Apfelplunder, Schokovanillerolle, Mohnschnecke

Handgewickelt in Konditorqualität – das zeichnet unsere Strudelkreationen aus!

Strudelkreationen

Außen knackig, innen saftig

Was ist der beste Gästemagnet, weil ein Füllhorn voller kulinarischer Versuchungen? Ein verlockendes Premium-Buffet ist Ausweis gelungenen Fine Dinings.

Konditorqualität sorgt dafür, dass jeder Bonnevit Strudel ein saftig-leckerer Gaumenschmeichler wird: Schicht um Schicht, sorgfältig mit Butter bestrichen und einzeln gewickelt, entsteht jeder Strudel in Handarbeit nach österreichischer Originalrezeptur – mit konkurrenzlos hohem Fülleanteil.

Die Herkunft und Qualität der Rohstoffe sind uns sehr wichtig. Das schmeckt man auch in unseren Kreationen.

Dabei gibt Bonnevit nur den besten heimischen Äpfeln, Marillen und Zwetschken die Chance auf einen Platz im feinen Butterblätterteig, gezogenen Strudelteig oder Hefeteig. Oder, je nach Saison, süßen Erdbeeren und Waldfrüchten, so lange der Vorrat reicht, in unseren beliebten Mini-Strudel-Varianten. Sie lieben es herzhaft? Gern füllen wir auch Lauch, Speck, Kartoffeln oder edle Pfifferlinge für Sie hinein. Jeder Strudel ist im Handumdrehen servierbereit. Guten Appetit!

Topseller

Wiener Apfelstrudel

○ 30900 | 6 | ca. 1100g

Apfelstrudel

○ 30100 | 6 | ca. 1000g
○ 31100 | 8 | ca. 690g

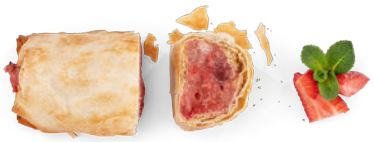
Apfelstrudel

mit Butterblätterteig
○ 35150 | 7 | ca. 1300g
mit Margarineblätterteig
○ 34150 | 7 | ca. 1300g

Topfenstrudel

mit Margarineblätterteig
○ 34850 | 8 | ca. 1300g

SAISONALE KREATION*



Mini-Erdbeerstrudel

○ 72500 | 8 | ca. 700g | S

* Bestellbar ab März, solange der Vorrat reicht. Weitere saisonale Kreationen siehe Seite 30.

○ Roh | ◔ Vorgegart | ◑ Halbgebacken | ● Verzehrfertig | Art-Nr. | Menge | ca. Gewicht | S Saisonartikel

Mini-Birnenstrudel

○ 31200 8 ca. 690g

Mini-Marillenstrudel

○ 31400 8 ca. 700g

Mini-Waldbeerstrudel

○ 31800 8 ca. 750g

Mini-Zwetschkenstrudel

○ 31900 8 ca.700g

Mini-Topfenstrudel

○ 31700 8 ca. 690g

Mini-Gemüsestrudel

○ 32200 8 ca. 650g

Mini-Kartoffel-Pfifferlingstrudel

○ 32400 8 ca. 720g

Mohnstrudel

mit Hefeteig

● 33400 4 ca. 900g

Mini-Spinatstrudel mit Hirtenkäse

○ 32700 8 ca. 700g

Nussstrudel

mit Hefeteig

● 33500 4 ca. 900g

Nachhaltigkeit leben!
Umweltgerecht, regional, mit Tradition

Gelebte Tradition nutzt den Erfahrungsschatz bewährter Rezepturen mit Respekt. Bei Bonnevit formen individuelle Herstellungsmethoden einzigartige Produkte mit Geschichte – ein echter Wettbewerbsvorteil für uns als Handwerksbäckerei! Kreativität mit stetem Fokus auf Nachhaltigkeit. Angefangen bei kurzen Transportwegen durch Einkauf bei regionalen Zulieferern bis zu einer umweltschonenden Produktion, die Energieverbräuche senkt, Abfall vermeidet und den firmeneigenen CO_2-Fußabdruck minimiert. Eng verbunden mit der Region und den Menschen, leiten uns gemeinsame Werte. Man kennt sich – und pflegt den partnerschaftilchen Dialog, mit Zulieferern, Kunden und untereinander.

Ein Beispiel für die Bonnevit-Strategie der kurzen Wege? Unsere Kooperation mit Oberinntalobst. Heimische Äpfel werden sorgsam gepflückt, zeitnah geschält und zu Spalten und Würfeln verarbeitet. Und dann? Kommen sie direkt, ohne zusätzliche Behandlung mit Schwefel oder Fruchtsäuren, zu uns. Bereit, sich in köstliche Füllungen für Strudel und Plunder zu verwandeln. Frische ohne Konservierungsstoffe, die man schmeckt!

Süße Kreationen

Auge & Zunge schmeicheln!
Patisserie & Mehlspeisen

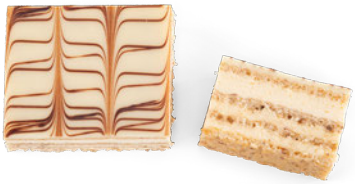
Baumkuchen mit weißer Moccamousse, Pistazien und Sauerkirschen zum Dessert, ein Marillenparfait ... allein die Melodie der Zutaten betört, verlockt zum Zugreifen! Patisserie und Mehlspeisen en miniature von Bonnevit möchten Auge und Gaumen gleichermaßen verwöhnen. Lust, unseren Patissiers über die Schulter zu schauen? Jede Creme wird liebevoll von Hand komponiert.

Die Herkunft und Qualität der Rohstoffe sind uns sehr wichtig. Das schmeckt man auch in unseren Kreationen.

Willkommen beim Bonnevit Dessert à la Carte:
Da gibt es Geeisten Kaiserschmarrn, Somloer Nockerln und feine Blechkuchen mit fruchtigen Zwetschken, Marillen und Ribiseln. Schokoladiges ist Ihr persönlicher Schwachpunkt? Sachertorte und Schokoschnitten sind mehr als eine Sünde wert – während daneben ein Vulkan aus Lavakuchen explodiert. Aber ach ... es gibt noch mehr! Bunte Miniterrinen locken, mit einer wohlkomponierten Auswahl aus Nougatmousse, Himbeer und Grand Marnier. Nur zu, alle Bonnevit Preziosen sind in Nullkommanichts bereit zum Genießen!

Malakoffschnitte

● 43400 | 5 | ca. 550 g



Esterhazyschnitte

● 43300 | 5 | ca. 450g

Geeister Kaiserschmarrn

● 41510 | 24 | ca. 70g

Blechkuchen Apfel

● 44200 | 36 | ca. 140g

Blechkuchen Marille

● 44150 | 36 | ca. 80g

Blechkuchen Linzerart

● 44500 | 36 | ca. 105g

○ Roh | ◔ Vorgegart | ◑ Halbgebacken | ● Verzehrfertig | Art-Nr. | Menge | ca. Gewicht | S Saisonartikel

Blechkuchen Zwetschke

● 44800 36 ca. 110g

Blechkuchen Ribisel

● 44600 36 ca. 140g

Mini-Terrinen gemischt

● 43470 10* ca. 295g

*je 2 Stück Baumkuchen mit weißem Moccamousse, Nougatmousse, Himbeer, dunklem Mousse, Grand Marnier

Baumkuchen mit weißem Moccamousse

● 43100 4 ca. 500g

Schoko-Kirsch Dessert

● 43530 5 ca. 410g

Baumkuchen

● 61100 1 ca. 2000g ⧄ 26x32x4,5 cm

Somloer Nockerl

● 42810 1 ca. 1950g

Schokoladenmousse-Terrine

● 43500 4 ca. 640g

Sachertorte

● 46900 6 ca. 1500 g

Lavakuchen Schokolade

● 65390 24 ca. 90g

Marillenparfait

● 43410 4 ca. 800g

Petits Fours Harmonie

● 68000 4 Platten à 57 ca. 13g

Petits Fours Ouvertüre

● 40700 4 Platten à 59 ca. 14g

Snacks und Pikantes

Tadaaah ... Bonnevit goes vegan

Entdecken Sie unsere vegetarischen Überraschungen mit Brokkoli, Lauch und Spinat. Sogar dann, wenn Sie sonst ein Liebhaber fleischlicher Genüsse sind, vom Würstchen im Blätterteig bis zum Kipferl mit Lachs. Aber auch Champignons und Pastrami stecken wir für Sie ins Tascherl. Selbstverständlich ist unsere beliebte Lorraine geschmacklich immer eine solide Bank.

Trotzdem sollten Sie auch eine unserer pikanten, veganen Ratatouille Quiche probieren. Los geht's, denn hier ist alles dabei – bis zur Papierbackform, um Favoriten wie unsere herzhaften Mini-Quiches blitzschnell goldbraun zu backen. Wie hieß nochmal das Zauberwort? Natürlich Bonnevit.

Die Herkunft und Qualität der Rohstoffe sind uns sehr wichtig. Das schmeckt man auch in unseren Kreationen.

Topseller

Quiche Lorraine

○ 51400 90 ca. 40g

Quiche mit Gemüse

○ 51540 90 ca. 40g

Quiche mit Lauch

○ 51570 90 ca. 40g

Quiche mit Spinat

○ 51580 90 ca. 42g

VEGAN

Quiche pikant mit Ratatouille gelb

○ 51575 90 ca. 40g

VEGAN

Quiche pikant mit Ratatouille rot

○ 51577 90 ca. 40g

○ Roh | ◔ Vorgegart | ◑ Halbgebacken | ● Verzehrfertig | Art-Nr. | Menge | ca. Gewicht | S Saisonartikel

Würstchen im Blätterteig

52900 90 ca. 30g

Schinkenkipferl

52800 90 ca. 30g

Lachskipferl

52600 90 ca. 30g

Champignontascherl

52200 90 ca. 30g

Käse-Spinattascherl

52500 90 ca. 30g

Pastrami-Spinattascherl

52740 90 ca. 30g

Cocktailgebäck

52300 4*30 ca. 33g

*Quiche Lorraine, Pastrami-Spinattascherl, Schinkenkipferl, Würstchen im Blätterteig

Cocktailgebäck vegetarisch

52350 3*30 ca. 33g

*Käse-Spinattascherl, Champignontascherl, Quiche mit Gemüse

Unsere Kunden

Das ist der Gipfel!
Von Tradition & Gastfreundschaft

Vor über 35 Jahren starteten wir durch. Heute schätzen zahlreiche Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Catering und Großküche unsere Backkreationen – und wir als Tiroler Traditionsunternehmen lebendige Partnerschaften, europaweit.

Wie z. B. zum Hotel Schachner. Schachner, das sind 350 Jahre Gastlichkeit in Maria Taferl, geführt in vierter Generation von Manfred, Frau Marie und Mutter Michaela Schachner. Während Maximilian Schachner seine Gäste aus der Küche der Wellnessoase mit Gaumenkitzeln auf Top-Niveau wie dem legendären Kaiserschmarren verwöhnt.

Saisonale Kreationen

Früchtestollen

○ 74200 12 ca. 350g

Tiroler Zelten

○ 74800 14 ca. 500g

Mini-Rotkrautstrudel

○ 75700 8 ca. 650g

Mohnparfait

○ 77400 4 ca. 750g

○ Roh | ◔ Vorgegart | ◑ Halbgebacken | ● Verzehrfertig | Art-Nr. | Menge | ca. Gewicht | S Saisonartikel

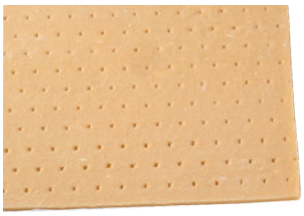
Teige

Margarine Blätterteig

○ 90220 25 ca. 628g ⧄ 55x34,5 cm

Butter Blätterteig

○ 90250 28 ca. 580g ⧄ 54x30,5 cm



Mürbteig eckig

○ 90400 28 ca. 730g ⧄ 52x31 cm

○ Roh | ◔ Vorgegart | ◑ Halbgebacken | ● Verzehrfertig | Art-Nr. | Menge | ca. Gewicht | S Saisonartikel

Index

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Katalogseite	Gewicht / Stück	Stück / Karton	Karton / Lage	Lagen / Palette	Karton / Palette
BROTSORTEN MINI							
10300	Mini-Joursemmel	12	19 g	90	9	9	81
10500	Mini-Kornstangerl	12	22 g	90	9	12	108
10700	Mini-Sesamweckerl	12	22 g	90	9	12	108
10800	Mini-Sportbrötchen	12	22 g	90	9	12	108
10900	Mini-Tiroler	12	25 g	90	9	12	108
16500	„Mini-Jourgebäck gem. 1 (Sport, Korn, Tiroler)“	13	22 g	3 x 90	4	10	40
16600	„Mini-Jourgebäck gem. 2 (Semmel, Kürbis, Leinsamen)“	13	20 g	230	4	10	40
BROTSORTEN KLEIN							
11200	Joursemmel	12	28 g	50	9	9	81
11250	Kornkrone mit Salz	12	35 g	50	9	12	108
11300	Kornspitz	12	38 g	45	9	9	81
11560	Kornstangerl	12	35 g	50	9	12	108
11600	Laugenweckerl	12	35 g	50	9	9	81
11700	Mohnweckerl	12	35 g	50	9	12	108
11800	Sesamweckerl	12	35 g	50	9	12	108
11850	Sportbrötchen	12	35 g	50	9	12	108
11900	Tiroler	12	35 g	50	9	12	108
16300	Jourgebäck gemischt	13	33 g	4 x 50	4	6	24
BROTSORTEN MITTEL							
65500	Glutenfreie Kürbiskernbrötchen	13	60 g	24 x 1	10	16	160
65700	Glutenfreie Sesambrötchen	13	60 g	24 x 1	10	16	160
65800	Glutenfreie Sonnenblumenbrötchen	13	60 g	24 x 1	10	16	160
65900	Glutenfreie Sportbrötchen	13	60 g	24 x 1	10	16	160
12400	Knoblauchbaguette	13	70 g	30	9	9	81
12450	Kornspitz	12	70 g	56	4	10	40
12500	Laugenweckerl	12	64 g	70	4	10	40
12800	Semmel	12	65 g	90	4	6	24
12900	Tiroler	12	70 g	82	4	10	40
BROTSORTEN GROß							
13100	Baguette	13	220 g	11	9	9	81
13200	Baguette groß	13	300 g	14	4	10	40
13300	Ciabatta	11	300 g	8	9	9	81
13400	Kornbaguette	13	220 g	11	9	9	81
13500	Nußbrot	13	220 g	11	9	9	81
13800	Roggenciabatta	11	230 g	10	9	9	81
13850	Roggenkorn Ciabatta	12	330 g	9	9	9	81
KASTENBROTE GROß							
14700	Olivenkastenbrot	13	370 g	8	9	9	81
14780	Tomaten-Basilikumkastenbrot	13	380 g	8	9	9	81
14800	Vollkornkastenbrot	13	750 g	8	9	10	90
14850	Walnusskastenbrot	13	300 g	8	9	9	81
14950	Zwiebel-Rosmarinkastenbrot	13	370 g	8	9	9	81
LAIBE							
15300	Tiroler Bauernbrot	11	960 g	6	4	10	40
FRÜHSTÜCKSGEBÄCK aus Germteig							
18000	Frühstückskipferl	15	35 g	48	9	9	81
CROISSANT MIT BUTTER							
20100	Buttercroissant	15	35 g	40	9	9	81
20200	Buttercroissant nicht gebogen	15	30 g	200	6	11	66
20250	Buttercroissant m. hohem Buttergehalt	15	35 g	200	4	10	40
20300	Buttercroissant m. hohem Buttergehalt	15	70 g	84	4	10	40
20350	Buttercroissant	15	70 g	84	4	10	40

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Katalogseite	Gewicht / Stück	Stück / Karton	Karton / Lage	Lagen / Palette	Karton / Palette
MINI-PLUNDERTEIGSORTEN GEMISCHT							
21300	Mini-Plunder gemischt 1 (je 100 Stk. Topfenjalousien, Nußschnecken, Sauerkirschplunder)	17	25 g	300	4	10	40
21350	Mini-Plunder gemischt 2 (je 100 Stk. Powidl-, Sauerkirsch-, Marillenplunder)	17	25 g	300	4	10	40
21400	Mini-Plunder gemischt 3 (je 100 Stk. Nußschnecken, Schokovanillerolle, Buttercroissants)	17	25 g	300	4	10	40
21450	Mini-Plunder gemischt 4 (je 100 Stk. Topfenjalousien, Mandelschnecken, Nußschnecken)	17	25 g	300	4	10	40
21500	Mini-Plunder gemischt 5 (je 100 Stk. Apfelplunder, Schokovanillerollen, Mohnschnecken)	17	25 g	300	4	10	40
MARGARINEPLUNDERTEIGSORTEN MINI							
25100	Mini-Apfelplunder	16	25 g	100	9	12	108
25400	Mini-Nussschnecke	16	25 g	100	9	12	108
25700	Mini-Sauerkirschplunder	16	25 g	100	9	12	108
25750	Mini-Schokovanillerolle	17	25 g	100	9	12	108
25800	Mini-Topfenjalousie	16	25 g	100	9	12	108
BUTTERPLUNDERTEIGSORTEN KLEIN							
22150	Apfelplunder	16	42 g	35	9	12	108
22650	Nußschnecken	16	42 g	35	9	12	108
22800	Topfengolatschen	16	42 g	35	9	12	108
BUTTERPLUNDERTEIGSORTEN KLEIN							
23100	Apfelplunder	16	45 g	80	9	12	108
23400	Mohnkipferl	15	45 g	80	9	12	108
23450	Nußkipferl	15	45 g	80	9	12	108
23500	Nußschnecke	16	45 g	80	9	12	108
23600	Schokorolle	16	45 g	80	9	12	108
23700	Topfengolatsche	16	45 g	80	9	12	108
23800	Vanille-Mandelschnecke	16	45 g	80	9	12	108
BUTTERPLUNDERTEIGSORTEN GROß							
24700	Nußschnecken vorgegart	16	120 g	80	4	10	40
24900	Topfengolatschen vorgegart	16	120 g	80	4	10	40
PLUNDERTEIGSORTEN MIT MARGARINE GROß							
27500	Nußschnecken vorgegart	16	90 g	150	4	7	28
27900	Topfengolatschen vorgegart	16	90 g	100	4	10	40
STRUDEL MIT GEZOGENEM TEIG SÜß							
30100	Apfelstrudel	19	1000 g	6	9	10	90
30900	Wiener Apfelstrudel	19	1100 g	6	9	10	90
31100	Mini-Apfelstrudel	19	690 g	8	9	10	90
31200	Mini-Birnenstrudel	20	690 g	8	9	10	90
31400	Mini-Marillenstrudel	20	700 g	8	9	10	90
31700	Mini-Topfenstrudel	20	690 g	8	9	10	90
31800	Mini-Waldbeerstrudel	20	750 g	8	9	10	90
31900	Mini-Zwetschkenstrudel	20	700 g	8	9	10	90
STRUDEL MIT GEZOGENEM TEIG PIKANT							
32200	Mini-Gemüsestrudel	20	650 g	8	9	10	90
32400	Mini-Kartoffel-Pfifferlingstrudel	20	720 g	8	9	10	90
32700	Mini-Spinatstrudel mit Hirtenkäse	20	700 g	8	9	10	90
STRUDEL MIT HEFETEIG							
33400	Mohnstrudel	20	900 g	4	9	10	90
33500	Nußstrudel	20	900 g	4	9	10	90
STRUDEL MIT BUTTERBLÄTTERTEIG							
35150	Apfelstrudel	19	1300 g	7	7	8	56
STRUDEL MIT MARGARINEBLÄTTERTEIG							
34150	Apfelstrudel	19	1300 g	7	7	8	56
34850	Topfenstrudel	19	1300 g	8	7	8	56

Index

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Katalogseite	Gewicht / Stück	Stück / Karton	Karton / Lage	Lagen / Palette	Karton / Palette
DESSERTS							
68000	Petits Fours Harmonie	25	13 g	4 Pl. à 57	8	7	56
40700	Petits Fours Ouvertüre	25	14 g	4 Pl. à 59	8	8	64
41510	Geeister Kaiserschmarrn	23	70 g	24	4	20	80
43530	Schoko-Kirsch Dessert	24	410 g	5	6	10	60
46900	Sachertorte	25	1500 g	6	4	6	24
65390	Lavakuchen Schokolade	25	90 g	24	16	13	208
DESSERTS IM PLATTENFORMAT							
61100	Baumkuchen 26 x 31 x 4,5 cm	24	2000 g	1	8	15	120
42810	Somloer Nockerl	24	1950 g	1	10	10	100
DESSERTS IN STANGENFORM							
43100	Baumkuchen mit weißem Moccamousse	24	500 g	4	6	10	60
43300	Esterhazyschnitte	23	450 g	5	6	10	60
43400	Malakoffschnitte	23	550 g	5	6	10	60
43410	Marillenparfait	25	800 g	4	6	10	60
43470	Mini-Terrinen gemischt	24	295 g	10	9	6	54
43500	Schokoladenmousseterrine	25	640 g	4	6	10	60
BLECHKUCHEN ohne Streusel							
44150	Blechkuchen Marille	23	80 g	36	4	15	60
BLECHKUCHEN mit Streusel							
44200	Blechkuchen Apfel	23	140 g	36	4	15	60
44500	Blechkuchen Linzerart	23	105 g	36	4	15	60
44600	Blechkuchen Ribisel	24	140 g	36	4	15	60
44800	Blechkuchen Zwetschken	24	110 g	36	4	15	60
TEIGE							
90220	Margarine Blätterteig 55 x 34,5 cm	31	628 g	25	4	8	32
90250	Butter Blätterteig 54 x 30,5 cm	31	580 g	28	4	8	32
90400	Mürbteig eckig 52 x 31 cm	31	730 g	28	4	8	32
QUICHE PIKANT							
51400	Quiche Lorraine klein	27	40 g	90	9	12	108
51540	Quiche mit Gemüse	27	40 g	90	9	12	108
51570	Quiche mit Lauch	27	40 g	90	9	12	108
51575	Quiche Pikant mit Ratatouille gelb	27	40 g	90	9	12	108
51577	Quiche Pikant mit Ratatouille rot	27	40 g	90	9	12	108
51580	Quiche mit Spinat	27	42 g	90	9	12	108
COCKTAILGEBÄCK MIT BUTTER							
52200	Champignontascherl	28	30 g	90	9	12	108
52300	Cocktailgebäck (je 30 Stk. Quiche Lorraine, Pastrami-Spinattascherl, Schinkenkipferl, Würstchen im Blätterteig)	28	33 g	120	9	12	108
52350	Cocktailgebäck vegetarisch (je 30 Stk. Käse-Spinattascherl, Champignontascherl, Quiche mit Gemüse)	28	33 g	90	9	12	108
52740	Pastrami-Spinattascherl	28	30 g	90	9	12	108
52500	Käse-Spinattascherl	28	30 g	90	9	12	108
52600	Lachskipferl	28	30 g	90	9	12	108
52800	Schinkenkipferl	28	30 g	90	9	12	108
52900	Würstchen im Blätterteig	28	30 g	90	9	12	108
Saisonale Kreationen							
72500	Mini-Erdbeerstrudel	19	700 g	8	9	10	90
74200	Früchtestollen	30	350 g	12	9	10	90
74800	Tiroler Zelten	30	500 g	14	9	10	90
75700	Mini-Rotkrautstrudel	30	650 g	8	9	10	90
77400	Mohnparfait	30	750 g	4	6	10	60

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Bonnevit Feinbäckerei GmbH

1. Sämtliche Rechtsverhältnisse (Leistungen sowie Lieferungen) der Bonnevit Feinbäckerei GmbH unterliegen ausschließlich den nachstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) unter Einbeziehung der auf der Website veröffentlichen Datenschutzerklärung, dies auch bei anderslautenden AGB des Vertragspartners (Vorrang der gegenständlichen AGB). Abweichende AGB gelten nur, wenn diese schriftlich vereinbart wurden; allfällige Nebenabreden bestehen nicht.

2. Der Auftraggeber erklärt, dass er vor Vertragsabschluss die Möglichkeit hatte diese ABG zur Kenntnis zu nehmen und mit dem Inhalt einverstanden ist.

3. Sämtliche Vertragsabschlüsse über Leistungen sowie Lieferungen werden zwischen den Vertragsparteien erst ab Bestätigung durch die Bonnevit Feinbäckerei GmbH für diese verbindlich. Angebote durch die Bonnevit Feinbäckerei GmbH erfolgen freibleibend. Sämtliche Waren und Leistungen bleiben bis zur vollständigen Bezahlung durch den Vertragspartner im Eigentum der Bonnevit Feinbäckerei GmbH. Beanstandungen der Lieferscheine bzw. Mängel der Waren müssen unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 7 Tagen ab Erhalt, schriftlich erfolgen. Bei fristgerechter und begründeter Mängelrüge wird die mangelhafte Ware zurückgenommen und ersetzt oder falls dies nicht möglich ist, der Vertrag rückabgewickelt. Andere Ansprüche wegen Mängel der Sache stehen dem Vertragspartner nicht zu.

4. Annahmeverzug, Konkurs oder Konkursabweisung mangels Vermögen berechtigen die Bonnevit Feinbäckerei GmbH zum Rücktritt vom Vertrag. Für den Fall des Rücktrittes besteht bei Verschulden des Vertragspartners für die Bonnevit Feinbäckerei GmbH die Wahl, einen pauschalen Schadenersatz von 15% des Bruttorechnungsbetrages oder den Ersatz des tatsächlich entstandenen Schadens zu begehren. Bei Zahlungsverzug ist die Bonnevit Feinbäckerei GmbH von allen weiteren Leistungs- und Lieferungsverpflichtungen entbunden und berechtigt, noch ausstehende Lieferungen oder Leistungen zurückzuhalten oder Vorauszahlungen bzw. Sicherstellungen zu fordern.

5. Die zum Inhalt der Bestellung gewordenen Spezifikationen, Beschreibungen, Abbildungen usw. können geringfügig abgeändert werden. Der Vertragspartner akzeptiert ausdrücklich allfällige geringfügige, die Produktqualität nicht beeinträchtigende Abweichungen. Die Bonnevit Feinbäckerei GmbH haftet nicht für eine allfällige Verfügbarkeit der angebotenen Produkte; das Produktangebot kann seitens der Bonnevit Feinbäckerei GmbH jederzeit geändert oder eingeschränkt werden.

6. Sämtliche Produktpreise gelten, sofern nicht anders vereinbart, frachtfrei Bestimmungsort (siehe Punkt 8), exklusive Umsatzsteuer und, sofern keine andere Währungsangabe vereinbart ist, in EURO. Für Bestellungen außerhalb des EU-Raumes: am Zielort fällig werdende Zölle, Abgaben oder Steuern sind vom Vertragspartner zu tragen.

7. Die Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum netto zahlbar, sofern keine anderen schriftlichen Vereinbarungen bestehen. Ab Verfallstag werden bankmäßige Verzugszinsen berechnet.

8. Lieferungen jeder Art erfolgen auf Gefahr des Vertragspartners. Ereignisse höherer Gewalt berechtigen die Bonnevit Feinbäckerei GmbH die Lieferung um die Dauer der Behinderung und einer angemessenen Nachfrist hinauszuschieben oder wegen des noch nicht erfüllten Teils vom Vertrag zurückzutreten. Der höheren Gewalt stehen Umstände gleich, welche die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, und zwar einerlei, ob diese bei der Bonnevit Feinbäckerei GmbH selbst oder dem Unterlieferant eintreten.

Die Lieferung erfolgt über einen durch die Bonnevit Feinbäckerei GmbH vorgegebenen Logistikpartner. Sämtliche Angaben zu Versand oder Zustellung der Produkte, sind lediglich voraussichtliche Angaben und ungefähre Richtwerte. Sie stellen keine verbindlichen oder garantierten Versand- oder Liefertermine dar. Die Bonnevit Feinbäckerei GmbH übernimmt daher keine Haftung für Lieferzeiten.

Transportschäden sind umgehend, spätestens innerhalb einer Woche ab Zustellung schriftlich anzuzeigen. Nach Ablauf dieser Frist ist eine Ersatzlieferung aus Versicherungsgründen ausgeschlossen.

Zustellung in Österreich für Gastrokunden/Großhandel:
- Frachtfrei bei Mindestbestellmenge von € 199,00
- Bei einer Bestellung von € 100,00 bis € 130,00 werden € 21,80 Frachtkosten verrechnet.
- Bei einer Bestellung von € 130,01 bis € 199,00 werden € 10,90 Frachtkosten verrechnet.
- Bestellungen unter € 100,00 können nicht bearbeitet werden.

Zustellung in Bayern für Gastrokunden/Großhandel:
- Frachtfrei bei einer Mindestbestellmenge von € 300,00
- Bei einer Bestellung von € 200,00 bis € 300,00 werden € 35,00 Frachtkosten verrechnet.
- Bestellungen unter € 200,00 können nicht bearbeitet werden.

Zustellung in Deutschland (ausgenommen Bayern) für Gastrokunden/Großhandel:
- Frachtfrei bei einer Mindestbestellmenge von € 500,00
- Bei einer Bestellung von € 255,00 bis € 383,00 werden € 35,00 Frachtkosten verrechnet.
- Bei einer Bestellung von € 383,01 bis € 500,00 werden € 17,90 Frachtkosten verrechnet.
- Bestellungen unter € 255,00 können nicht bearbeitet werden.

Abweichende Lieferbedingungen (Lieferort/Land/Liefermengen etc.) zur frachtfreien Lieferung werden auf Anfrage angeboten.

9. Zahlungen sind ausschließlich an die Bonnevit Feinbäckerei GmbH oder deren Inkasso-Bevollmächtigten zu leisten.

10. Zahlungs- und Erfüllungsort ist der Firmensitz der Bonnevit Feinbäckerei GmbH. Die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung österreichischen Rechtes. Die Anwendung von UN-Kaufrecht wird ausgeschlossen. Als Gerichtsstand gilt das sachlich zuständige Gericht für 6235 Reith im Alpbachtal als vereinbart. Gerichtsstand ist ausschließlich Österreich.

11. Diese AGB werden in deutscher und englischer Sprache errichtet. Bei Unklarheiten geht die deutsche Version vor und wird als Vertrags-, Bestell- und Geschäftssprache Deutsch vereinbart.

12. Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise rechtsunwirksam oder undurchführbar sein oder werden, so berührt dies nicht die Rechtswirksamkeit oder Durchführbarkeit der übrigen Bestimmungen. An die Stelle der rechtsunwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung tritt die gesetzliche Regelung. Sofern diese zu einem untragbaren Ergebnis führen würde oder im Fall von Regelungslücken, tritt an die Stelle der rechtsunwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung jene rechtswirksame bzw. durchführbare Bestimmung, die in ihrem technischen und wirtschaftlichen Gehalt der rechtsunwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung möglichst nahekommt.

Reith im Alpbachtal, am 01.08.2020

BONNEVIT

für dich kreiert

BONNEVIT Feinbäckerei GmbH

St. Gertraudi 75

A - 6230 Reith im Alpbachtal

Tel.: +43 5337 673 75 0

Email: office@bonnevit.at

Internet: www.bonnevit.at

Bonnevit Feinbäckerei

bonnevit_handmadeintirol