

Kundenstammblatt Menü



SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

*** Pflichtfelder**

bitte in Druckbuchstaben ausfüllen

Essenteilnehmer

Name, Vorname *:

Geburtsdatum *:

Straße / Hausnummer *:

PLZ / Ort *:

ggf. Ortsteil:

Einrichtung *:

Klasse / Gruppe:

Essenteilnahme ab / seit:

Kunde:

Erziehungsberechtigter

Rechnungsempfänger

(falls abweichend)

Rechtsstellung des Erziehungsberechtigten **: Vater Mutter Vormund Pfleger Betreuer

Name, Vorname *:

Geburtsdatum *:

Straße / Hausnummer *:

PLZ / Ort *:

Telefonnummer Festnetz und/oder Mobil *:

Faxnummer / E-Mail:

Eine Teilnahme an der Essenversorgung kann erst nach Abgabe des ausgefüllten und unterzeichneten Kundenstammblasses erfolgen.

Die Vereinbarung über die Essenteilnahme endet erst nach schriftlicher Abmeldung bei uns.

Bei Zahlung des Essengeldes im SEPA-Lastschriftverfahren füllen Sie hierzu bitte das beigefügte SEPA-Lastschriftmandat aus und fügen Sie dieses dem Kundenstammblatt bei. Gebühren für eventuelle Rücklastschriften und Mahnungen trägt der Kontoinhaber. Gutschriften werden im Folgemonat verrechnet.

(** Zutreffendes bitte ankreuzen)

Zahlungsart monatlich rückwirkend * per Überweisung per SEPA -Lastschriftverfahren

Rechnung per E-Mail Ja (E-Mailadresse angeben) Nein

Online - Bestellung Ja Nein

Sollten Sie unseren Online - Bestelldienst nutzen wollen, kreuzen Sie bitte "Ja" an. Im Nachgang erhalten Sie über die von Ihnen o. g. E-Mail-Adresse Ihre Zugangsdaten, mit denen Sie sich auf www.salzlandküche.de einloggen können oder registrieren Sie sich einfach selbst auf unserer Homepage. Damit geben wir Ihnen die Möglichkeit, Bestellungen selbstständig vorzunehmen. Der Rechnungsversand per E-Mail ist kostenfrei.

Bei postalischem Rechnungsversand entsteht jeweils eine Service-Pauschale von 1,00 EUR.

Bei Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gern persönlich oder telefonisch unter Tel.: 03473/810249 zur Verfügung.



Bitte füllen Sie alle Pflichtfelder aus, damit eine reibungslose Anmeldung erfolgen kann!

Bitte beachten Sie, dass jedes zu spät abgemeldete Essen bezahlt werden muss!

Bitte senden Sie das Kundenstammblatt zusammen mit dem SEPA-Lastschriftmandat und dem Erstbestellschein im Original

Gern nehmen wir Ihre Bestellung vorab

per Post an: Salzlandküche GmbH Betriebsstätte Aschersleben
Lange Reihe 22, 06449 Aschersleben
geben es bei unseren Mitarbeitern im Servicebüro ab.
per Email: info@salzlandküche.de
per Fax: 03473/840311 entgegen.

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit Ihrer Angaben und stimmen dem Vorstehendem und unseren AGB's (einsehbar unter www.salzlandküche.de) zu.

Datum, Unterschrift Erziehungsberechtigter

Datum, Unterschrift abweichender Rechnungsempfänger

SEPA - Basislastschriftmandat

Name und Anschrift des Zahlungsempfängers

Salzlandküche GmbH
 Maybachstraße 13
 39418 Staßfurt



SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

Gläubiger - Identifikationsnummer

DE13ZZZ00000191989

Mandatreferenz entspricht Kundennummer (wird mit der ersten Rechnung mitgeteilt)

Ich ermächtige / Wir ermächtigen den Zahlungsempfänger, Zahlungen von meinem / unserem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein / weisen wir unser Kreditinstitut an, die vom Zahlungsempfänger auf mein / unser Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

Hinweis: Ich kann / Wir können innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem / unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Zahlungsart

Wiederkehrende Zahlung

Name und Adresse des Zahlungspflichtigen (Kontoinhaber)

Kreditinstitut des Zahlungspflichtigen
BIC / Swift des Zahlungspflichtigen

IBAN des Zahlungspflichtigen (max. 35 Stellen)

Ort / Datum
Unterschrift(en) des Zahlungspflichtigen (Kontoinhaber)

Speisen nur zum direkten Verzehr vorgesehen, Mitnahmeverbot in Kunststoffdosen

Sehr geehrte Damen und Herren,

bestimmte Krankheitserreger, wie z. B. *Bacillus cereus*, sind in der Lage sogenannte „Sporen“ zu bilden, Dauerformen, die ausgesprochen widerstandsfähig sind. In Lebensmitteln können diese Sporen zu einem gesundheitlichen Problem werden. Sie können das Kochen von Speisen auch dann überleben, wenn die Keime selbst abgetötet werden. Werden solche Speisen über längere Zeit bei < 65 °C gehalten, können die „Sporen“ auskeimen und sich rasch vermehren. Dabei bilden Sie Toxine, die zu einer akuten Lebensmittelvergiftung mit Durchfall und Erbrechen führen können.

Um ein Auskeimen der eventuell vorhandenen Sporen zu verhindern, wird in der DIN 10508 empfohlen, die Speisen bei einer Temperatur von mindestens 65 °C heiß zu halten.

Vor diesem Hintergrund achten wir darauf, dass unsere Speisen heiß (Mindesttemperatur 65 °C) an Ihre Einrichtung geliefert werden. Der Transport erfolgt in Spezialbehältern, die zur Vermeidung von Wärmeverlusten gut isoliert sind. Um die, in der DIN 10508 empfohlene Zeit der Heißhaltung einzuhalten, können wir unsere Speisen außerdem ***nur zum direkten Verzehr frei geben***. Eine ***Mitnahme in Kunststoffbehältern*** ist daher ***aus hygienischen Gründen strikt untersagt***.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Für Fragen stehen wir Ihnen gern unter Telefonnummer 03473 – 81 02 49 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Salzlandküche GmbH

gez.
Geschäftsführung