

# Anmeldung zur Frühstücks-, Mittags- und Vesperversorgung mit Getränken



**SALZLANDKÜCHE**  
*frisch, lecker, von hier*

Einrichtung: \_\_\_\_\_

Bitte zutreffendes  
Ankreuzen

Frühstück	Mittag	Vesper	Getränke
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Essenteilnahme **ab**: \_\_\_\_\_

Gruppe: \_\_\_\_\_

Name des Kindes: \_\_\_\_\_

Geb.-Dat. des Kindes: \_\_\_\_\_

Erziehungsberechtigter: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

Rechnung per mail:   
(Papierform 1,00€pro Rechnung)

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

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

Die Abrechnung des Essengeldes erfolgt monatlich rückwirkend und wird

per Überweisung

per SEPA-Basis-Lastschriftverfahren zum 1. des Monats.

bezahlt.

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 unserer Webseite einloggen können oder registrieren Sie sich einfach selbst auf unserer Homepage. Damit geben wir Ihnen die Möglichkeit Umbestellungen / Bestellungen bzw Abbestellungen selbständig vorzunehmen. Der Rechnungsversand per E-Mail ist kostenfrei. Bei postalischem Rechnungsversand entsteht jeweils eine Service-Pauschale von 1,00 EUR. Sollten Sie noch Fragen zu Ihren Bestellungen haben, stehen wir Ihnen gern telefonisch unter 03925 / 304098 oder 03925 / 627196 zur Verfügung.

Bitte senden Sie das Kundenstammbblatt und den Erstbestellschein im Original per Post an:  
Salzlandküche GmbH, Maybachstraße 13, 39418 Staßfurt  
Oder geben es persönlich bei unseren Mitarbeitern ab.  
Gern nehmen wir Ihre Anmeldung vorab per Fax an: 03925 / 989433

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie von unseren AGB´s (einsehbar unter [www.salzlandkueche.de](http://www.salzlandkueche.de)) Kenntnis genommen haben und diesen zustimmen.

Datenschutz:

Wir weisen darauf hin, dass wir die für den Geschäftsablauf notwendigen Kundendaten wie Name, Anschrift, Bestellungen etc. elektronisch in einer Datenverarbeitungsanlage speichern. Die Daten werden entsprechend den Vorschriften des Bundesgesetzes vor Missbrauch geschützt. Der Kunde ist mit der Speicherung dieser Daten einverstanden.

---

**Datum, Unterschrift**

# SEPA-Basislastschriftmandat



**SALZLANDKÜCHE**  
*frisch, lecker, von hier*

*Name und Anschrift des Zahlungsempfängers*

Salzlandküche GmbH  
Maybachstraße 13  
39418 Staßfurt

*Gläubiger – Identifikationsnummer*  
DE13ZZZ00000191989

*Mandatsreferenz entspricht der 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 03925 – 62 71 96 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Salzlandküche GmbH

gez.  
Geschäftsführung