Kundenstammblatt Schule



* Pflichtfelder

bitte in Druckbuchstaben ausfüllen		Essentei	<u>Inehmer</u>			
Name, Vorname *:						
Geburtsdatum *:						
Straße / Hausnummer *:						
PLZ / Ort *:						
ggf. Ortsteil:						
Einrichtung *:	"Fallstein"-Gymnasium Osterwieck					
Klasse / Gruppe:						
Essenteilnahme ab / seit:						
Kunde:	Erzie	ehungsber	echtigter	Rechnungsempfänger		
Rechtsstellung des Erziehungsberechtigten **:	Vater O	Mutter O	Vormund O	Pfleger O Betreuer O		
Name, Vorname *:				_		
Geburtsdatum *:				_		
Straße / Hausnummer *:				_		
PLZ / Ort *:				_		
Telefonnummer Festnetz				_		
und/oder Mobil *:				_		
Faxnummer / E-Mail:				_		
Kundenstammblattes erfolgen. Die Vereinbarung über die Esse Bei Zahlung des Essengeldes in Lastschriftmandat aus und füge Mahnungen trägt der Kontoinha	m SEPA-Las en Sie diese:	tschriftverfahren	füllen Sie hierzu b			
(** Zutreffendes bitte ankreuzen)						
Zahlungsart monatlich rücky	virkend *	O per Überw	ū	O per SEPA -Lastschriftverfahren		
Rechnung per E-Mail		O Ja (E-Mailad	- ,	O Nein		
Online - Bestellung / Bestell	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	O Ja (E-Mailad	<i>o</i> ,	O Nein		
die von Ihnen o. g. E-Mail-Adres oder registrieren Sie sich einfac selbstständig vorzunehmen. De Bei postalischem Rechnungsve Bei Fragen stehen wir Ihnen se	sse Ihre Zugsch selbst auf er Rechnung ersand entstelbstverständ	angsdaten, mit d f unserer Homep sversand per E-I eht jeweils eine S llich gern persön	enen Sie sich auf v age. Damit geben v Mail ist kostenfrei. Service-Pauschale lich oder telefonis	" an. Im Nachgang erhalten Sie über www.salzlandküche.de einloggen können wir Ihnen die Möglichkeit, Bestellungen von 1,00 EUR. ch unter Tel.: 03473/6992020 zur Verfügung. eine reibungslose Anmeldung		
Achtung erfolgen	kann!					
Bitte beac Bitte senden Sie das Kundensta	hten Sie, d			Essen bezahlt werden muss! mandat im Original		
		per Post an:		e GmbH Verwaltung 22, 06449 Aschersleben		
Gern nehmen wir Ihre Bestellu	ng vorab	oder per Email: per Fax:	geben es bei u info@salzland 03473/6992029			
Mit Ihrer Unterschrift bestätiger AGB's (einsehbar unter www.sa			gaben und stimme	n dem Vorstehendem und unseren		
Datum, Unterschrift Erziehungs	berechtigte	<u></u>	Datum, Unters	schrift abweichender Rechnungsempfänger		

SEPA - Basislastschriftmandat

Name und Anschrift des Zahlungsempfängers

Salzlandküche GmbH



Maybachstraße 13 39418 Staßfurt		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.					
<u>Hinweis:</u> 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 (Kontoi	inhaber)				
Kreditinstitut des Zahlungspflichtigen					
BIC / Swift des Zahlungspflichtigen					
IBAN des Zahlungspflichtigen (max. 35 Stellen)					
Ort / Datum					
Unterschrift(en) des Zahlungspflichtigen (Kontoinha	aber)				

Speisen nur zum direkten Verzehr vorgesehen, Mitnahmeverbot in mitgebrachten Behältnissen

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 der Speisen* ist daher *aus hygienischen Gründen strikt untersagt*.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Für Fragen stehen wir Ihnen gern unter Telefonnummer 03473 – 699 20 20 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Salzlandküche GmbH

gez.

Geschäftsführung