

SALZLANDKÜCHE

frisch, lecker, von hier

Salzlandküche GmbH, Maybachstraße 13, 39418 Staßfurt

Firmensitz und Produktion

Maybachstraße 13

39418 Staßfurt

Verwaltung und Produktion

Lange Reihe 22

06449 Aschersleben

Telefon: 03473 699 20 20

Telefax: 03473 699 20 29

Liebe Eltern,

wir freuen uns, Sie und Ihr Kind als Neukunden begrüßen zu dürfen. Als Essenanbieter pflegen wir mit unseren Kunden eine Partnerschaft, die auf Service und Zuverlässigkeit beruht.

Für die Teilnahme Ihres Kindes an der Essenversorgung sind folgende Modalitäten zu beachten:

1. Anmeldung:

Die Anmeldung Ihres Kindes erfolgt bequem und komfortabel online. Nutzen Sie dazu den untenstehenden Link oder den QR-Code.

<https://bestellung-salzlandkueche.de/de/register/contracts>

Nach Absenden des Anmeldeformulars erhalten Sie Ihren

Versorgungsvertrag mit gültigen AGBs,

Datenschutz- und Widerrufserklärung.



Bestellung / Abbestellung:

Nie war es einfacher, Essen zu bestellen! Angemeldete Essenteilnehmer haben ihren täglichen Speiseplan und ihre aktuellen Bestellungen immer im Blick.

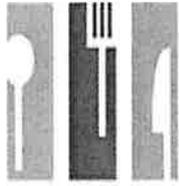
Die Web- Bestell- App und das Online- Bestellsystem ermöglicht eine übersichtliche Anzeige unserer Menüs, täglich und wöchentlich.

- Bestellen Sie per Internet (Smartphone, PC, Tablet) von unterwegs oder bequem von zu Hause.
- Wählen Sie aus 3 warmen Gerichten (Menü A Suppen / Süßspeisen, Menü B Hausmannskost/ V Menü vegetarisch) oder verschiedenen Salaten.

- **Abbestellungen** sind am Liefertag bis 07:30 Uhr möglich.
- **Zubestellungen** sind online bis 03:00 Uhr am Liefertag möglich.

Seite 1 von 2





SALZLANDKÜCHE

frisch, lecker, von hier

2. Abrechnung:

- Die Rechnung erfolgt am Monatsende per E-Mail (PDF-Datei).
- Sie zahlen bequem per Lastschriftverfahren.
- Ihre Einzugsermächtigung ist Bestandteil des Verpflegungsvertrages.

4. Bildung und Teilhabe

Sollten Sie Empfänger von Arbeitslosengeld II oder Bürgergeld, Sozialgeld, Sozialhilfe, Kinderzuschlag, Wohngeld oder Asylwerber-Leistungen sein, besteht die Möglichkeit einer kostenfreien Mittagsversorgung für Ihr Kind.

Für die Übernahme sind folgende Schritte notwendig:

- Drucken Sie den erhaltenen Versorgungsvertrag aus.
- Reichen Sie den Versorgungsvertrag bei Ihrem Leistungsträger ein.
- Ihr Leistungsträger sendet uns den Bescheid zu.
- Benötigen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

WIR RECHNEN DIREKT MIT IHREM LEISTUNGSTRÄGER AB!

5. Sonderkost / Allergien:

- Allergien bedürfen individueller Absprache. Kontaktieren Sie uns!

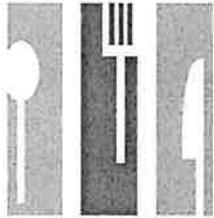
Wir hoffen, dass wir Ihnen einen ersten Überblick über unser Angebot und die damit verbundenen Abläufe geben konnten. Sollten Sie trotzdem noch Fragen oder Anregungen haben, steht Ihnen unsere Bestellannahme von Montag bis Freitag von 06:00 bis 14:00 Uhr telefonisch unter 03473/ 699 20 20 oder per Mail unter info@salzlandkueche.de zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team der Salzlandküche GmbH





SALZLANDKÜCHE

frisch, lecker, von hier

Wichtige Daten für eine reibungslose Essensversorgung

- Sitz des Servicebüros: Lange Reihe 22 in 06449 Aschersleben
 - ↳ Bürozeiten von **06:00 - 14:00 Uhr**
- Zu- und Abbestellungen für den **selben Werktag**:
 - **Abbestellungen** sind bis 07:30 möglich
 - **Zubestellungen** sind online bis 03:00 Uhr möglich
 - ↳ per Telefon: 03473 / 6992020
 - ↳ per Fax: 03473 / 6992029
 - ↳ per Mail: info@salzlandkueche.de
 - ↳ per Onlinebestellsystem (www.bestellung-salzlandkueche.de)
 - ↳ per App
- Internetseite: www.salzlandkueche.de
- Rechnungslegung erfolgt am letzten Werktag des Monats → **sofort fällig**
 - ↳ Zahlung per SEPA-Lastschrift, Überweisung
- Zahlungserinnerung per Mail/Post nach 10 Tagen, Liefersperre nach weiteren 7 Tagen
- Kündigung jederzeit **schriftlich** möglich

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