

§1 Grundlagen

Die Bestellung des Essens erfolgt jeweils wochenweise im Voraus und verlängert sich, sofern nichts anderes vereinbart wurde, jeweils stillschweigend um eine weitere Woche.

Bestellzettel sollten nach Erhalt innerhalb von 3 Tagen ausgefüllt an uns zurückgegeben werden. Änderungen sind kurzfristig möglich.

Die Ab- und Zubestellung des Essens erfolgt jeweils mindestens ein Tag im Voraus.

§2 Ende, Kündigung und Ruhe des Vertrages

Der Liefervertrag kann von beiden Parteien mit einer Frist von einer Woche jederzeit gekündigt werden.

Die vertraglichen Vereinbarungen enden, ohne dass eine Kündigungsfrist in Kraft tritt bei:

- ständiger stationärer Unterbringung des Kunden;
- Wegzug des Kunden;
- Versterben des Kunden

Bei vorübergehender Abwesenheit des Kunden ruht das Vertragsverhältnis, z. B. in folgenden Fällen:

- Urlaub des Kunden;
- Kurzzeitpflege/ Kuraufenth. des Kunden;
- Krankenhausaufenthalt

Voraussetzung ist jeweils, dass die Pflegeheim im St. Elisabethenstift GmbH spätestens am Tag des Eintritts der Abwesenheit bis 9:00 Uhr darüber informiert wird.

§3 Eigentumsverhältnisse

Die Thermobox und sämtliches Porzellan mit Deckeln ist Eigentum der Pflegeheim im St. Elisabethenstift GmbH. Bei Beschädigung oder Verlust der Behältnisse (einschl. der Deckel) werden die Kosten der Wiederbeschaffung dem Kunden in Rechnung gestellt.

Die benutzte Thermobox mit allen Schüsseln und Deckeln muss immer zum nächsten Liefertermin dem Fahrer wieder mitgegeben werden.

§4 Preise und Rechnungsstellung

Die Preise für die Menüs entnehmen Sie bitte der aktuellen Preisliste anbei.

Die bestellten Menüs werden monatlich in Rechnung gestellt und vom Konto des Kunden ausschließlich per Lastschriftmandat eingezogen. Bitte teilen Sie uns hierfür Ihre Bankverbindung mit. Wir lassen Ihnen dann umgehend ein vorausgefülltes SEPA-Lastschriftmandat zukommen.

§5 Allergene und Zusatzstoffe

Die Pflegeheim im St. Elisabethenstift GmbH ist gemäß EU-Lebensmittelverordnung dazu verpflichtet, die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe auf den Speiseplänen auszuweisen.

Schlussbemerkung

Bitte bedenken Sie den großen organisatorischen Aufwand, der hinter der Belieferung von über 200 Kunden mit warmem Essen steht. Der Einzug per Lastschrift erleichtert uns die Verwaltung ungemein und reduziert für Sie deshalb auch die Kosten pro Essen. Selbstverständlich bekommen Sie monatlich eine detaillierte Papierrechnung per Post.

Bitte haben Sie auch Verständnis dafür, dass wir Ihnen nicht rechtzeitig abbestellte Essen in Rechnung stellen müssen, da die benötigten Zutaten dann schon verarbeitet sind. Bitte beachten Sie dazu auch die §§ 1 und 2.