

# Freuen Sie sich auf frisch gekochtes Mittagessen Das Ehrenfried Menü



## Antworten auf häufig gestellte Fragen Ehrenfried Menü-Service


|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Wer beantwortet weitere Fragen?</b>   | Frau Nowack<br>Herr Lorenz<br>Frau Neubauer   | <b>06221 848 323</b><br><b>06221 848 312</b><br><b>06221 848 315</b>  |
| <b>Wer kommt für die Lieferung durch den Ehrenfried Menü-Service in Frage?</b> | Betriebe ohne oder mit Cafeteria, Büros, soziale Einrichtungen, Seniorenheime   |   |
| <b>Mindestbestellmengen</b>  | 20 Portionen pro Liefertag  |   |
| <b>Wie erhalte ich die aktuelle Menükarte?</b>                                 | Durch die Lieferperson oder im Internet unter <a href="http://www.ehrenfried.de">www.ehrenfried.de</a>  |   |
| <b>Wie lange gilt die Menükarte?</b>   | 2 Wochen  |   |
| <b>Menübestellung</b>  | ☎ <b>06221 848 323</b><br>☎ <b>06221 848 333</b> oder <b>schriftlich dem Fahrer mitgeben</b><br>E-Mail: <a href="mailto:bestellannahme@ehrenfried.de">bestellannahme@ehrenfried.de</a><br>Internet: <b>mit Kundennummer und PIN</b>                           |   |
| <b>Wann wird bestellt und geändert?</b>  | Die Bestellung für die Folgewoche erbitten wir bis donnerstags 10:00 Uhr. Änderungen oder Stornierungen sind bis am Vortag (Werktag) der Lieferung 14:00 Uhr möglich.   |   |
| <b>Wann wird geliefert?</b>  | Montag bis Freitag in Abhängigkeit von der Reihenfolge im Tourenplan. In der Regel wird um die gleiche Zeit geliefert. Am Wochenende und an Feiertagen nach Absprache. Die Auslieferung erfolgt gegen Lieferschein.   |   |
| <b>Wie werden die Menüs geliefert?</b>   | MenüsChalen - in einer Isolierbox zur Heißhaltung<br>Gastronormschalen – in beheizten Thermophoren/Isolierboxen<br>Sowohl die Isolierboxen, als auch die Thermophoren werden von uns kostenlos im täglichen Austausch zur Verfügung gestellt.                 |   |
| <b>Kennzeichnung der MenüsChalen</b>   | Klassikmenü<br>Gourmetmenü<br>Püriertes Menü<br>Menü Gluten-/Lactosefrei<br>(nur in MenüsChalen lieferbar)<br>Vegetarisches Menü<br>Kalte Küche   | Neutrale Deckelfolie<br>Deckelfolie mit rotem Streifen<br>Deckelfolie mit Etikett<br>Deckelfolie mit Etikett<br><br>Deckelfolie mit Etikett<br>Klarsichtpackung |
|  | Beilagen wie Salat, Dessert, Obst, Brötchen, Remoulade, Apfelmus, Dampfndel usw. werden gesondert verpackt geliefert.   |   |
| <b>Was geschieht mit den Verpackungen?</b>                                     | Die MenüsChalen werden von Ihnen grob ausgespült in einem blauen Müllsack gesammelt und von uns gerne zum Recycling zurückgenommen. Thermophoren, Isolierbehälter und Gastronormschalen werden von Ihnen grob gereinigt und am folgenden Liefertag getauscht. |   |

# Freuen Sie sich auf frisch gekochtes Mittagessen

## Das Ehrenfried Menü

|  |  |
|--|--|
| <b>Menüpreise</b>  | Es gelten Staffelpreise je nach Abnahmemenge. Den günstigsten Staffelménüpreis erhalten Sie bei Abnahme von 50 Menüs pro Tag.<br>Alle Menüpreise + 7 % Mehrwertsteuer.   |
| <b>Wie wird bezahlt?</b>   | Wöchentliche Rechnung.<br>Bezahlung durch Überweisung innerhalb 10 Tagen oder Banklastschrift.   |
| <b>Liefervertrag</b>   | Auf Wunsch wird ein schriftlicher Vertrag abgeschlossen.   |
| <b>Unabhängige Hygieneüberwachung</b>  | Wir arbeiten nach den HACCP-Richtlinien und unterstehen der freiwilligen Kontrolle durch einen staatlich geprüften Lebensmittelchemiker.   |
| <b>Steuerliche Behandlung der Menüs bei Weiterverkauf an die Mitarbeiter</b> | Die Mitarbeiter zahlen für ein Mittagessen mindestens den vom Gesetzgeber festgelegten amtlichen Sachbezugswert inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Ein Zuschuss der Firma ist dann als Betriebsausgabe abzugsfähig. Weitere Fragen zur steuerlichen Behandlung des Mittagessens beantworten wir Ihnen gerne unter Berücksichtigung der Situation in Ihrer Firma. |

### Informationen über weitere Angebote und Leistungen von Ehrenfried

|  |  |
|--|--|
| <b>Ehrenfried Catering</b>   | Coaching der Verpflegungseinrichtungen von Betriebscasinos, Seniorenheimen und Krankenhäusern.<br>Planung und Managing der Speisen- und Getränkeversorgung von Großveranstaltungen Infos unter ☎ <b>06221 - 84 83 43</b> .   |
| <b>Partyservice</b><br> | <b>... und das Fest gelingt!</b><br>Egal, welches Event Sie planen, im kleinen oder größeren Rahmen, wir haben das passende Konzept. Frische Produkte, marktgerechte Preise und freundlicher Service sind Programm. Katalog und Infos erhalten Sie bei Herrn Lenhart unter ☎ <b>06221 - 84 83 50</b> oder im Internet unter <a href="http://www.cullinaris.de">www.cullinaris.de</a> .   |
| <b>Menü-Bring-Dienst</b>   | Lieferung von frisch gekochten, verzehrbereiten Mittagessen ab 1 Portion. Es stehen täglich 6 verschiedene Menüs, teilweise mit Salat, zur Wahl. Besondere Kost für Vegetarier sowie pürierte Kost und optional ein Tagesdessert werden ebenfalls angeboten.<br>Keine Vertragsbindung. Kostenlose Info unter ☎ <b>0800 - 34 73 637</b> oder im Internet unter <a href="http://www.ehrenfried.de">www.ehrenfried.de</a> .<br>Profitieren Sie von unseren <b>Angeboten für Neukunden:</b><br>7 x schlemmen – nur 5 x bezahlen oder<br>3 Menüs zu je 5 Euro |

**Ehrenfried Betriebe GmbH**  
Wieblinger Weg 100a  
69123 Heidelberg

**Kostenlose Telefonnummer**  
**Telefonzentrale**  
**Fax**  
**E-Mail**  
**Internet**

**0800 – 347 36 37**  
**06221 - 84 84**  
**06221 - 84 83 33**  
**info@ehrenfried.de**  
**www.ehrenfried.de**