

Scheicherhof GbR · Allmering 3 · 86508 Rehling

Tel. 08237- 60 51 Fax 08237-9 02 41 info@scheicherhof.de

www.scheicherhof.de

Gläubiger-ID: DE87ZZZ00001010113

Gerichtsstand: 86551 Aichach

Steuernummer: 102/164/59917

## Leitfaden Thekenverleih:

- 1. Truhen und Thekenverleih gegen eine Grundgebühr von 20€.
- Anlieferung und Abholung der Theke im Radius von 15 km für 15€ pro Fahrt, weitere Strecken nach Absprache, Lieferung auch nur nach Absprache.
- 3. Bei Selbstabholung (mit Anhänger), muss der Kunde/die Kundin Befestigungs-und Schutzmaterial mitbringen. Für Schäden an der Truhe haftet der Abholer/die Abholerin. Der Schaden muss in voller Höhe beglichen werden.
- 4. Bei Mengen von bis zu 6x 2,5 l ist der Tischkühler empfehlenswert.
- 5. Bei Mengen mit 5l Einheiten ab ca. 5x 5l ist eine Kühltheke empfehlenswert.
- 6. Bei kleinen Bechern ist eine Truhe zu empfehlen.
- 7. Die gewünschten Sorten müssen 10 bis 14 Tage vor dem Fest bestellt sein.
- 8. 2,5 l Behälter ergeben ca. 35 große Eiskugeln, 5l Behälter 70. Pro Person ca.3. Kugeln bei gutem Wetter.
- 9. Georderte und gelieferte Behälter gefüllt sind nicht Rücknahmefähig.
- 10. Für Edelstahlbehälter erheben wir 15 € Pfand, für Kunststoff 2,5 I fällt 1€ an.
- 11.Im Lieferumfang enthalten sind: Eisbecher, Waffeln, Löffelchen,
- 12. Eisportionierer 2, Behälter und Allergendeklaration mit Inhaltsangaben
- 13.Der Preis beläuft sich auf 7€/I . Kleine Becher kosten 2€ brutto.
- 14. Alle Angaben verstehen sich netto zzgl. der jeweiligen gesetzl. MwSt. (außer kleine Becher).
- 15.In unserem Eis befinden sich ausschließlich frische Zutaten:
  Milch, Sahne, verschiedene Zucker, frische, echte Früchte, Eigelb, andere
  natürliche Zutaten wie echte Vanille, Schokolade, Nüsse, Kekse etc...
  Selbstverständlich ohne künstliche Zusatzstoffe.
  Der Gefrierpunkt wird über die Zusammensetzung verschiedener
  Zuckerarten reguliert und als natürliches Bindemittel wird Guarkernmehl,
  und Johannisbrotkernmehl in geringen Mengen eingesetzt.
- 16.Die Becher sind voll deklariert, so dass Allergene einzeln erkannt werden können.
- 17. Vegan und Lactose frei sind alle unsere Sorbets.
- 18. Bitte an alle Interessenten weiterleiten per Mail oder Ausdruck.