

## Anmeldung zur Essenversorgung - Schule

**\* Pflichtfeld**

<b>Essenteilnehmer</b>
------------------------

**Name, Vorname \*:** \_\_\_\_\_

**Geburtsdatum \*:** \_\_\_\_\_

**Straße / Hausnummer \*:** \_\_\_\_\_

**PLZ / Ort \*:** \_\_\_\_\_

**ggf. Ortsteil:** \_\_\_\_\_

**Schule \*:** \_\_\_\_\_

**Klasse \*:** \_\_\_\_\_

**Essenteilnahme ab/seit\*:** \_\_\_\_\_

**Anmerkungen:** \_\_\_\_\_

### Erziehungsberechtigte

Vater  Mutter  Vormund  Betreuer  Pflegekraft

**Name, Vorname \*:** \_\_\_\_\_

**Straße / Hausnummer \*:** \_\_\_\_\_

**PLZ / Ort \*:** \_\_\_\_\_

**ggf. Ortsteil:** \_\_\_\_\_

**Telefonnummer \*:** \_\_\_\_\_

**E-Mail-Adresse:** \_\_\_\_\_

(für Rechnungsversand und  
Online-Bestellung)

**Anmerkungen:** \_\_\_\_\_

### Rechnungsempfänger

(falls abweichend vom  
Erziehungsberechtigten)

**Ich möchte die Rechnung zukünftig erhalten\*:**

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

**Ich möchte das Essen online oder über  
App bestellen/abbestellen:**

**per Mail** (kostenlos):



**per Brief** (1.50 € Aufschlag):

Datum, Unterschrift

Datenschutz:

Wir weisen darauf hin, dass wir die für den Geschäftsablauf notwendigen Kundendaten wie Name, Anschrift, Bestellungen etc. elektronisch speichern. Die Erhebung und Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten geschieht unter Beachtung der geltenden datenschutzrechtlichen Vorschriften, insbesondere der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO). Durch die Nutzung stimmen Sie der Erfassung, Nutzung und Übertragung Ihrer Daten gemäß dieser Datenschutzerklärung zu. Die DSGVO können Sie unter [www.claudius-catering.de](http://www.claudius-catering.de) einsehen.

**Bitte beachten Sie die Rückseite!**



## **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 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  $< 65\text{ °C}$  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  $65\text{ °C}$  heiß zu halten.

Vor diesem Hintergrund achten wir darauf, dass unsere Speisen heiß (Mindesttemperatur  $65\text{ °C}$ ) 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 03949/513772 zur Verfügung.