



AKTUELLE Informationen zum *NEUEN* Ablauf Bestellung, Auslieferung und/oder Abholung, Terminen nach Durchführung notwendiger Änderungen

Wie Ihnen ja bereits mitgeteilt und bekannt war es in der letzten Zeit aus den verschiedensten Gründen bei uns eine Umstrukturierung erforderlich. Alle relevanten Informationen finden Sie im Anschluss, sie sind mit „NEU“ gekennzeichnet.

Erfreulicherweise konnten wir einen ebenso fachkundigen wie kompetenten personellen Ersatz für unseren Metzger verpflichten, so dass wir auch weiterhin gewohnt gute Qualität liefern können. Verpackung und Abwicklung erfolgt ab sofort in Siesbach in dafür speziell hergerichteten Räumlichkeiten.

Termine



Die Termine werden Anfang des Jahres festgelegt und bei der ersten Schlachtung mitgeteilt. Die Bestellformulare und entsprechende Informationen gehen in der Regel **3 Wochen** vor dem Termin (Eingang bei Ihnen geplant montags) an Alle Interessenten und Kunden, schriftlich, per Fax oder per Mail, je nachdem was gewünscht ist. Die Infos zu den noch ausstehenden Terminen für 2020 werden wir kurzfristig bekannt geben.

Auf Grund der notwendigen Umstrukturierung und um den gewohnt guten Service aufrecht halten zu können, haben wir uns entschlossen Interessenten je nach Einzugsgebiet in zwei Gruppen aufzuteilen für die jeweils getrennte Termine festgelegt werden, unsere sogenannte „Resteliste“ (ausschließlich für Email-Empfänger) bekommen dann wieder ALLE, sprich beide Gruppen. Also nicht wundern, wenn Sie eine „Resteliste“ erhalten aber vorher keinen Bestellzettel. Wir denken, dass sich diese Vorgehensweise in Kürze eingespield haben wird.

Im Interesse der Umwelt und um unnötigen Papier- und Ressourcenverbrauch zu vermeiden, bevorzugen wir den Versand unserer Nachrichten per Mail.

Bestellungen/Kontakt

Bestellungen können aufgegeben werde unter

Email: holli-ranch@gmx.de oder direktverkauf@mail-buero.de

Fax: 06781 931209

oder **telefonisch** unter

06781 33377.

Auch für Fragen und Wünsche – einfach Kontakt aufnehmen – wir versuchen immer unser Bestes.

Abholung/Lieferung

Auf dem Bestellformular kann man zwischen **Auslieferung** und **Abholung Freitag** oder **Abholung Samstag** oder **Abholung Sonntag** auswählen – bitte Entsprechendes **unbedingt ankreuzen**, dies erspart Rückfragen bzw. unnötige Wege.

Die **Auslieferung** erfolgt im Normalfall an Samstagen tagsüber bis ca. 17:00 Uhr, in Ausnahmefällen kann es auch einmal später werden.

Lieferung in der näheren Umgebung von Siesbach sind in der Regel kostenlos, für alle anderen bitten wir um telefonische Absprache.



Abholung freitags **zwischen 15:00 Uhr** und **17:00**, samstags **zwischen 18:00 Uhr** und **20:00 Uhr**, Abholung sonntags zwischen **10:00 Uhr** und **12:00 Uhr**.

Ausnahmen bestätigen natürlich auch hier die Regel: Sollten Sie hinsichtlich der Auslieferung und/oder Abholung Sonderwünsche haben bitte auf jeden Fall **vorher** telefonisch unter 06781 33377 **klären** und auf der Bestellung vermerken.

Bestellung – Infos zum Formular

Auf dem Bestellformular findet man Informationen zu den einzelnen Artikeln, wie den Preis aber auch die **Verpackungseinheit**.

Bei den Würstchen verpackt zu je 5 Stück ist die **Verpackungseinheit** „**5St. Vakuum**“, bitte unter Anzahl (Anz.) angeben wieviel Päckchen zu je 5 Stück gewünscht werden.

Beispiel: Anz. 3 = 3 Päckchen = 15 Würstchen.

Fleisch wird in der Regel zu **1kg-Stücken** verpackt.

Beispiel: Rollbraten Anz. 2 verpackt zu kg = 2 mal 1 kg einzeln verpackt

Sollte hier ein Stück von 2kg gewünscht sein bitte unter Bemerkungen angeben: am Stück.

Für einige Artikel sind Verpackungseinheiten von 500g* angegeben.

*Bei Hackfleisch ist die Verpackungseinheit mit 450-530g angegeben, die unterschiedlichen Mengen ergeben sich aus abfülltechnischen Gründen.

Bitte die Anzahl der gewünschten Päckchen angeben.

Beispiel: Braten zu je 500g Anz 3 = 3 Päckchen zu je 500g = Gesamtmenge 1,5 kg.

Steaks und Rouladen sind jeweils zu 2 Stück verpackt.

Beispiel: Anz. 3 = 3 Päckchen zu je 2 Steaks bzw. Rouladen = gesamt 6 Stück.

Beinscheiben und Hohen Rippen werden einzeln verpackt, bitte die gewünschte Stückzahl angeben.

Bestellung von Edelteile und deren Höchstbestimmungen pro Haushalt

Bei der Schlachtung eines Rindes (Bullen, Kuh) ergibt sich naturgemäß immer nur eine bestimmte Menge an Fleisch, gerade bei den Edelteilen wie Steaks und Lende (Filet) oder aber auch Tafelspitz und Hoher Rippe ist dies natürlich besonders wichtig.

Lenden z.B. hat jedes Tier nur ZWEI Stück, je nach Größe zwischen 1,5 und 3 kg, auch Steaks können immer nur aus bestimmten Stücken Fleisch geschnitten werden und sind daher auch nur begrenzt lieferbar, genau wie Tafelspitz und Hohe Rippe. Daher haben wir uns auch zu der bereits bisher praktizierten Regelung entschlossen und an dieser wird sich auch in Zukunft nichts Grundlegendes ändern.

Bei der **Höchstabnahmemenge** von **2 kg** für **Steaks** zählt die **Gesamtmenge** für Hüft- und Rumpsteaks.

Das heißt Abgabe bis 2 kg am Stück **oder** maximal 5 Päckchen á 2 Steaks mit einem Gesamtgewicht von höchstens 2kg. Da die Steaks je nach Größe des Rindes mehr oder weniger Gewicht haben können, behalten wir uns vor die Anzahl der bestellten Päckchen bis auf das Gesamthöchstgewicht zu kürzen.

*Beispiel: 2kg Hüfte am Stück **oder** 2kg Rumpsteak am Stück **oder** 5 Päckchen Steaks mit einem Gesamtgewicht von nicht mehr als 2kg.*

Filet/Lende wird bis maximal **1,5kg** abgegeben
bei **Tafelspitz** ist die Höchstabgabemenge **1,5kg**.

Braten etc. können gern auch in größeren Mengen bestellt werden.

Bei Leber, Zunge, Niere und Ochschwanz ist die Menge naturgemäß äußerst begrenzt.

1 Rind = 1 Zunge, etc.

Daher gilt auch hier wie bei Allem, Lieferung streng nach Bestellungseingang. Wir danken für Ihr Verständnis und **wir garantieren die Bearbeitung der Bestellungen streng nach Eingang.**

Eine **Ausnahme** bilden hier Bestellungen die **ausschließlich Edelteile**, sprich Steaks, Filet oder Tafelspitz beinhalten. Bereits seit 2015 werden diese Bestellungen **nachrangig behandelt**. Das bedeutet, dass diese Bestellungen nach den Bestellungen die außer Edelteile auch Braten, Suppenfleisch, Wurst oder Würstchen etc. umfassen, bearbeitet werden auch wenn sie eher eingegangen sind. Wir denken diese Vorgehensweise ist nicht nur im Sinne der Nachhaltigkeit (Nutzung des gesamten Tieres) äußerst gerecht und trägt damit der Tatsache Rechnung, dass ein Rind, Bulle, eine Kuh nicht nur aus Edelteilen besteht. Wir danken auch hier für Ihr Verständnis.

Verpackung/Mehrweg

Wir versuchen den Umfang der Verpackung unter Berücksichtigung der Sorgfaltspflicht, Frische und Hygiene so gering wie möglich zu halten.

Unsere Wurst wird in Mehrweg-Gläsern (Pfand) angeboten. Wir können zur Pfanderstattung nur einwandfreie, gespülte Gläser mit Deckel zurücknehmen, der Deckel wird von uns entsorgt und dient in diesem Fall nur dem Schutz des Glasrandes. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wichtig, bitte Folgendes für **Transport** und **Lagerung** beachten:

- geeignete Behältnisse für den Transport mitbringen
- kühl transportieren und lagern (unter 7°C)
- umgehend portionieren, weiterverarbeiten oder eingefrieren