

Allgemeine Geschäftsbedingungen der mobilen Mosterei Hermannshagen

Ausführliche Informationen für Veranstalter

Stand 11.05.2019

Obstverarbeitung

Der Gutshaus Hermannshagen e.V. verarbeitet Ihre Früchte zu 100% Direktsaft. Der Veranstalter gewährleistet, eine Menge an Früchten von mindestens 2.000 kg und maximal 3.500 kg pro Tag zu verarbeiten. Der Veranstalter sorgt dafür, dass die Einzelkunden ihre Press-Termine mit entsprechendem Vorlauf direkt mit dem Gutshaus Hermannshagen e.V. vereinbaren. Der Veranstalter bewirbt vor Ort und in seiner entsprechenden Zielgruppe den abgesprochenen Termin mit der mobilen Saftpresse. Werbung und Werbematerial stimmen inhaltlich mit den AGBs der mobilen Mosterei Hermannshagen überein.

Ab einer **Mindestabgabemenge pro Kunde von 100 kg** erhält der Kunde Saft von den eigenen Früchten ohne Vermengung mit den Säften anderer Kunden. Aus 100 kg entstehen je nach Sorte ca. 50 bis 60 Liter Saft.

Der Gutshaus Hermannshagen e.V. arbeitet entsprechend den Standards des Hygieneplans und sorgt so für eine gute Produktqualität.

Der Veranstalter und jeder separate Kunde liefert nur einwandfreies, unbeschädigtes Obst, also Früchte ohne Fäulnis. Der Gutshaus Hermannshagen e.V. behält sich mit Rücksicht auf die nachfolgenden Kunden vor, ein Aussortieren bei ungeeigneten Äpfeln einzufordern bzw. die Annahme ganz zu verweigern.

Der Verantwortungsbereich des Veranstalters / Kunden erstreckt sich bis zum Einfüllen der Äpfel in die Waschwanne (bitte das Gewicht der Transportbehältnisse beachten) und beginnt nach der Verpackung erneut mit der kontrollierten Abkühlung des Saftes.

Technische Voraussetzungen

Bestimmte technische Standards werden vor Ort benötigt. Der Veranstalter sorgt dafür, dass diese bereitgestellt werden:

- Hauswasseranschluss mind. 2 bar mit Schlauch bis zum Saftmobil
- Kraftstromanschluss 16 Ampere
- Abfluss fürs Waschwasser der Äpfel (Gulli, Rinne oder Teich in der Nähe der Stellfläche)
- eine ebene und feste (befahrbare) Fläche von ca. 8 x 8 m
- die Tresterentsorgung (Pressrückstände)

Obsttransfer/Saftlieferung

Alternativ zur Buchung eines Außentermins ist es möglich, das Obst durch den Gutshaus Hermannshagen e.V. abholen zu lassen. Dieses wird dann in Hermannshagen zu Saft verarbeitet. Der fertige Saft kann entweder selber abgeholt oder angeliefert werden. Dieser Service bietet sich an, wenn die Obstmenge des Veranstalters nicht für einen Außentermin ausreicht oder die technischen Voraussetzungen vor Ort nicht gegeben sind und ist nutzbar nach Absprache

- ab 500kg bei unter 30 Min. Fahrweg (eine Strecke)
- ab 800 kg bei 1 Std. Fahrweg oder mehr (eine Strecke).

Der Saft wird als eine Charge gepresst, auch wenn das Obst von mehreren Kunden ist.

Preise

Saft von Ihren Früchten (jeweils zzgl. Verpackung):

1 Liter Mosten, Pasteurisieren und Abfüllen kostet mit Abgabe von Obst 0,65 €

Für Einzelkunden berechnen wir ab 1.000 Liter bei Abgabe der nötigen Obstmenge: 0,60 €/Liter

Der Mengenrabatt gilt nicht für eine gesammelte Abrechnung von Einzelkunden durch den Veranstalter.

Bei auswärtigen Terminen kann die mobile Saftpresse nur in den Größen 5 Liter und 10 Liter Verpackungsmaterial (BagInBox) bereitstellen.

Unsere Mitarbeiter rechnen nach Erbringung der Leistung mit dem Veranstalter / Kunden ab. Auf Wunsch wird nach telefonischer Vorabsprache die Bezahlung per Rechnung abgewickelt.

Wenn der Veranstalter abweichende Preise (auf Festen o.ä.) veranschlagen möchte, hat dieser die finanzielle Abrechnung mit den Kunden abzuwickeln.

Preis für Service Obsttransfer: 0,35 Cent/km plus 12€/Std. für den Fahrer/die Fahrerin.

Die Verpackung

Zur Abfüllung empfehlen wir BagInBox Saftverpackungen, eine verbraucherfreundliche und leicht handhabbare Variante, bei der ein PE-Kunststoffsack in einem Pappkarton gelagert wird. Der Saft ist grundsätzlich bei richtiger Lagerung 12 Monate haltbar. Die leicht stapelbaren Kartons sind in 5 oder 10 Liter Paketen erhältlich und können, einmal angebrochen, bis zu 90 Tage weiterverwendet werden. Somit eignen sich die Kartons für den Verbrauch in kleinen Haushalten ebenso wie für Gruppen oder Seminarhäuser.

5 Liter Bag-in-Box komplett: 2,25 €

PE Beutel einzeln: 1,25 €

10 Liter Bag-in-Box komplett: 2,50 €

PE Beutel einzeln 1,30 €

Mitgebrachte Kartons werden gern wieder verwendet bzw. gefüllt, Pfand wird dafür jedoch nicht ausgezahlt.

Nach dem Pressen

Für die sachgemäße Lagerung ist der Veranstalter sowie jeder separate Kunde selbst verantwortlich. Unmittelbar nach der Abfüllung ist der Saft eng zusammenstehend so zwischen zu lagern, dass er mindestens 20 Minuten eine Temperatur von über 60 °C beibehält. Danach sollte der Saft kühl und trocken gelagert werden. Ab dem Abfülldatum ist er mindestens 12 Monate haltbar.

Wenn die geöffneten Saftbeutel so gelagert werden das keine Luft in die Beutel strömen kann, kann der Saft bis zu 90 Tage bei Zimmertemperatur genossen werden.

Vereinbarung

Es wird eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Veranstalter und dem Gutshaus Hermannshagen e.V. geschlossen.

Kontakt

Luca Michaela Koschke
apfel@hermannshagen.de

Tel. +49 1515 6791554
+49 1575 1914352

Büro Hermannshagen
apfel@hermannshagen.de

Fax 038462 479835