

Faxbestellformular

(2 Seiten)

Wirtschaftsförderungsgesellschaft
des Fleischerhandwerks mbH
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt am Main
Tel. (069) 6 33 02-137
e-mail: m.hustert@fleischerhandwerk.de

Telefax: (069) 6 33 02-29-137

Rechnungs- und Lieferanschrift – bitte in Druckschrift

Mitglied der Fleischerinnung:

Hiermit bestelle ich zur Lieferung per Post und gegen Rechnung:

Anzahl		Preis/Stück*
	DFV-Konzeptordner + 19 % MwSt Hygienepraxis-Eigenkontrolle-Dokumentation incl. Wareneingangsstempel	€ 75,00
	DFV-Konzeptordner o h n e Wareneingangsstempel	€ 55,00

bei Abnahme ab 10 Stück 10 % Rabatt
bei Abnahme ab 25 Stück 20 % Rabatt

Abgabe nur an Innungsmitglieder

	Wareneingangsstempel	€ 20,00
	Kunststoffrahmen für ein Hygieneposter (rot)	€ 2,50

	Erläuterungen und Praxishilfen + 7 % MwSt zur Ausbildungsordnung - Fleischer/Fleischerin für Nicht-Mitglieder € 17,50	€ 12,00
	Erläuterungen und Praxishilfen + 7 % MwSt zur Ausbildungsordnung - Fachverkäufer/Fachverkäuferinnen für Nicht-Mitglieder € 17,50	€ 12,00

Anzahl		Preis/Stück*
	Betriebskostenvergleich 2006 + 7 % MwSt bei Abnahme ab 5 Stück bei Abnahme ab 10 Stück	€ 15,00 € 12,50 € 10,00
	Geschäftsbericht 2005/2006 + 19 % MwSt	€ 28,00
	Aushangregister „Zusatzstoffe“ + 19 % MwSt ab 10 Stück: 10% Rabatt ab 50 Stück: 20% Rabatt Abgabe nur an Innungsmitglieder	€ 12,50
	Bücher + 7 % MwSt	Preis/Stück*
	Jubiläumsbuch „ 100 Deutsche Fleischer-Verbandstage “ - Leinen -	€ 85,06
	Zerlegen Standardisieren Kalkulieren “ZSK“ Praxis-Handbuch der Material- und Betriebswirtschaft	€ 75,67
	Handbuch „Traditionelle Fleischerzeugnisse aus Hessen und Thüringen“	€ 35,00

* Alle Preise zuzüglich MwSt. und Versandkosten

Ort, Datum

Unterschrift

Downloads:

www.fleischerhandwerk.de

Service/Publikationen/Auflistung

- die „**Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches und ihre praktische Anwendung**“
- die „**Verordnung des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse (Lebensmittel)**“
- die „**Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis im Anwendungsbereich der LMHV in Fleischereibetrieben (Verkaufsbereich)**“
- die „**Übersicht über alle Teilstücke nach DFV-Schnittführung**“
- Ergänzung zum Buch „**Erläuterungen und Praxishilfen zur Ausbildung Fleischer/Fleischerin**“ -