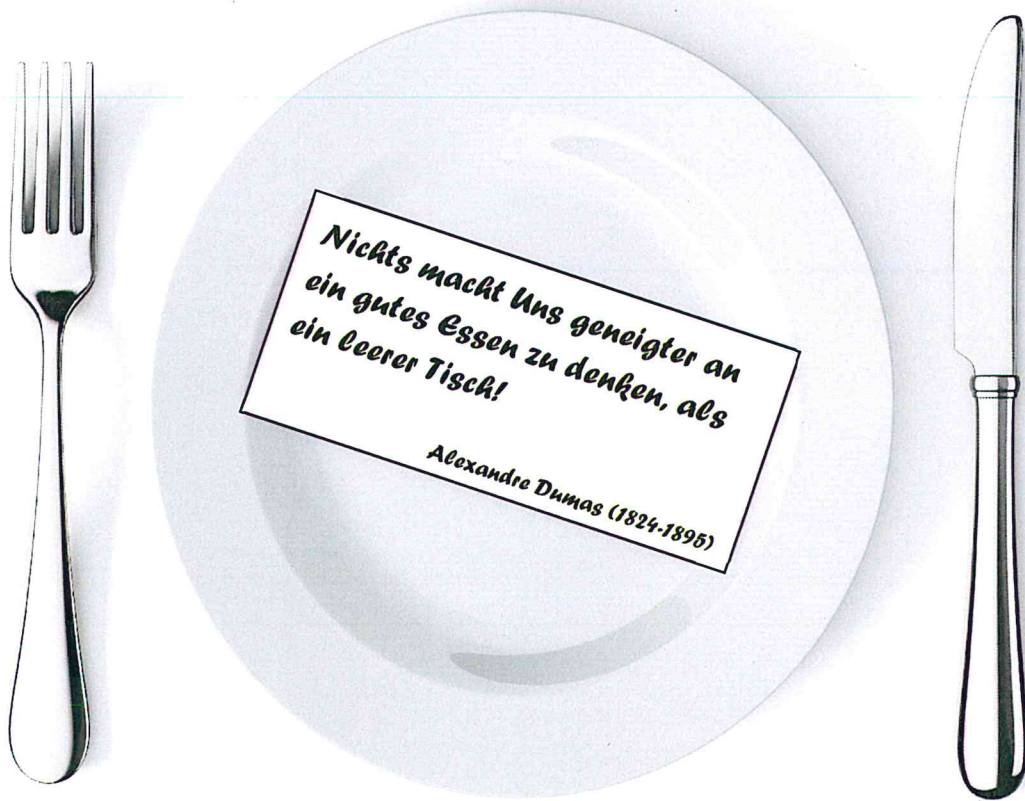


# Wir wollen dass Sie sich wohlfühlen!



**sjs catering+management GmbH**

Georg-Gröning-Straße 57 a  
28209 Bremen

Fon: (0421) 347-1884

Fax: (0412) 347-1886

E-mail: [info@sjs-bremen.de](mailto:info@sjs-bremen.de)

[www.sjs-catering.de](http://www.sjs-catering.de)

# Unsere sjs catering+management

Sie planen ein Event - egal ob groß oder klein, privat oder für die Firma, festlich oder ganz leger - und Sie haben noch nicht das Passende gefunden?

Macht nichts! Denn die sjs catering+management setzt all Ihre Wünsche um und unterstützt Sie von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung in Bremen und Umzu.

**Wir hoffen, Ihnen mit unseren ersten  
Anregungen eine Hilfestellung bieten zu  
können.**

# Canapés

## Der Klassiker für jeden Anlass aus echter Handarbeit!

**Canapés, gemischt**  
belegt mit Käse-, Wurst- und Fischspezialitäten  
wahlweise auf Baguette oder dunklem Brot



## Frühstückspause – Brötchen

**Brötchenhälften, gemischt**  
belegt mit Käse-, Wurst- und Fischspezialitäten



# Kalte Platten



## Die wahren Ever Greens – Neu entdecken!

Französische Käseauswahl vom Brett  
mit Weintrauben und Baguette

Internationale und nationale  
Wurst und Schinkenspezialitäten

Bremer Räucherfischplatte

Verschiedene Brotzeitplatten

und, und, und, .....



# Salatbar

Salat?

Ja! Frisch, Grün und Ausgewogen!

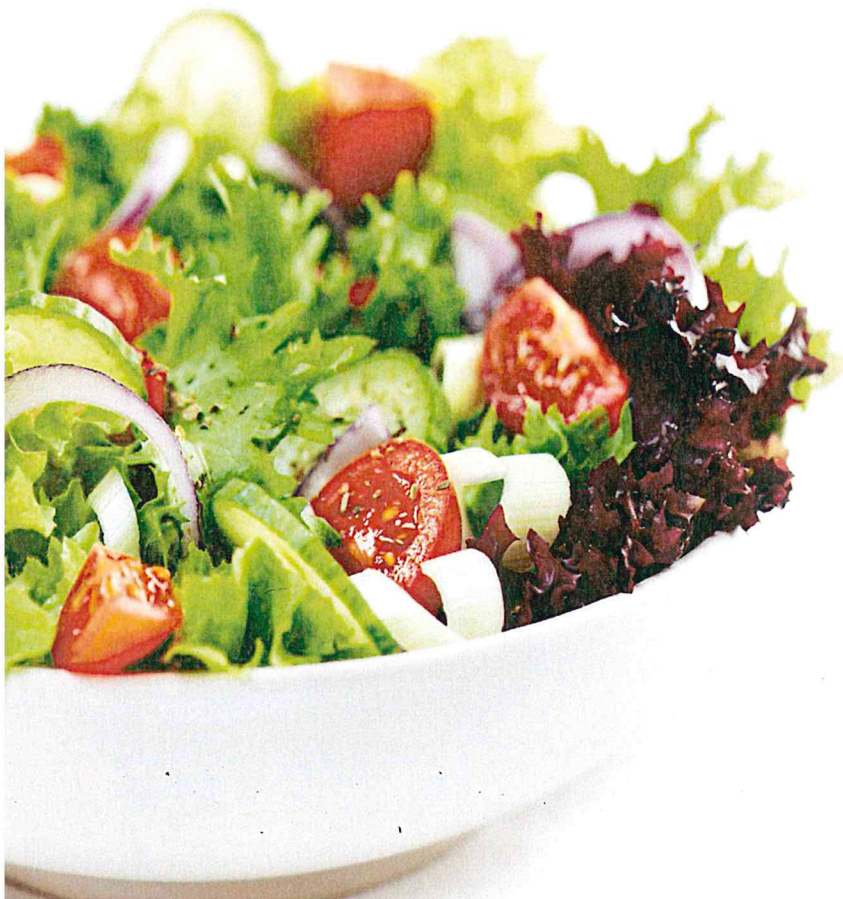
Frische Salate, verschiedene Varianten  
mit Dressing zur Wahl

Rohkost-Salate,  
verschiedene Varianten

Nudel- und Kartoffelsalat,  
verschiedene Varianten

Anti Pasti

**...wir haben noch  
mehr für Sie im Körbchen!**



# Aus dem Suppentopf

Sie wünschen sich lediglich einen Eintopf oder  
Suppenbuffet mit einer reichhaltigen Brotbeilage,  
bestehend aus zwei Suppen Ihrer Wahl...

## Eintöpfe

z.B. Chili con/sin Carne  
Goulaschsuppe

.....

## Suppen

z.B. Möhren-Kokos-Suppe  
Kartoffel-Käse-Lauch-Suppe

.....

**...kein Problem,  
es gibt noch einige mehr.**



# Hauptgänge

Wenn aus Appetit **Hunger** wird!

Zum Beispiel:

Rindergeschnetzeltes „Green Thai“  
mit Asia Gemüse und Sesamreis

Gebrautes Rotbarschfilet mit Sauce Escabeche,  
Zucchini Gemüse und Kartoffelspalten

Vegetarische Moussaka  
mit Auberginen, Kartoffeln und Fetakäse

**Eine größere Auswahl von Gerichten erwartet Sie in  
unserer Speisekarte.**



# Süße Sünden / Dessert

## Reine „Vernasch“-Sache!

Zum Beispiel:

Zweierlei Schokomousse im Glas

Tiramisu

Panna Cotta mit Frucht-Sauce

.....

**... wir verführen Sie gerne weiter.**





# Süßes aus der Konditorei

Wie selbst gebacken, nur mit weniger  
Arbeit...Mhmm!

Blechkuchen, verschiedene Sorten

Kleingebäck, verschiedene Sorten

Petits Fours

Torten, verschiedene Sorten

.....



# Frühstück

Für einen guten Start in den Tag!

Für unser Frühstück stehen  
auch Morgenmuffel gerne auf!

Frühstücksbuffet „Acht-Uhr“  
*mit Aufschnitt, Käse, Marmelade  
Joghurt, Obstsalat ect.*

Frühstücksbuffet „Neun-Uhr“  
Frühstücksbuffet „halb Zehn“

## Großer Brunch

*mit Aufschnitt, Käse,  
Räucherfisch etc.  
2 Hauptgängen, Suppe,  
Dessert  
Kaffee, Tee, Saft  
und alles was zu einem  
angenehmen und entspannten  
Brunch gehört.*

**Preis auf Anfrage**



# Fingerfood

## Ein ganz besonderes „Happen“ing!

### Buffet Montag

#### **Kalt**

Räucherlachsroulade  
mit Wasabicreme und Gurkenchutney

Bruschetta mit Carpaccio vom Rinderfilet,  
Rucola und Birnenspalten

Überbackene Aubergine  
mit Misocreme, gerösteten Sesam  
und Frühlingszwiebeln

#### **Warm**

Hähnchenbrustspieß  
dazu Ananas-Koriander-Relish

Quiche Loraine, mit Speckwürfel  
und Käse überbacken

Gemüse- Samosas mit Sweet-Chili-Dip

### Buffet Freitag

#### **Kalt**

Thailändischer Rindfleischsalat mit  
Früchten und Erdnuss Dip

Burrata mit geschmolzenen Tomaten,  
Mango-Radicchio-Salat und Brotchip

Artischockensalat mit Serranoschinken,  
Pinienkerne und Parmesanchip

Mini Kartoffeltortilla mit Kräutercreme

#### **Warm**

Mini Saltimbocca von der Goldpute

Frittierte Krabebällchen  
mit Limetten Aioli

Gebackene Mozzarellasticks mit  
Aprikosen-Zwiebel-Dip

#### **Süß**

Schoko- Brownie mit Bayrischcreme  
und Ingwer-Birnen-Kompott



Dieses sind nur Vorschläge um eine Vorstellung des Angebotes zu bekommen.  
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine größere Auswahl  
an Fingerfood-Komponenten zu.

# Buffets

Für uns keine Routinesache sondern die Kunst,  
Einfaches zu etwas Besonderem werden zu lassen!

## Buffet Übersee-Stadt

Toskanischer Brotsalat  
Balsamico Dressing,  
Antipasti Gemüse und Oliven

Tomaten mit Mozzarella  
und Basilikum Pesto

„Vitello Tonnato“  
Kalbsbratenscheiben  
mit Thunfischsauce und Kapern

Ciabatta  
und Paprika-Knoblauch-Butter

\*\*\*\*

Saltimbocca von der Pute  
an Rotwein-Schalotten-Sauce, dazu  
Ofengemüse  
und Polenta Schnitten

Gebratenes Lachsfilet  
an Dijon- Senfsauce,  
Zucchini- Gemüse und Wildreis

\*\*\*\*

Bayrisch Creme

## Menü Findorff

Kreolischer Spinatsalat  
mit buntem Paprika, Schalotten und  
Cashewkerne

Zweierlei Melone  
mit Landschinken

Couscous Salat  
mit Orientalischen Gewürzen, dazu  
Minze-Joghurt-Dip

Baguette und Sardellenbutter

\*\*\*

Wolfsbarschfilet  
Noilly Prat- Butter-Sauce, Ratatouille-  
Gemüse  
und Gratin Dauphinois

Pilzpfanne an Schnittlauch-Crème  
Fraîche-Sauce  
dazu Tagliatelle (vegetarisch)

\*\*\*

Zitronenmousse  
mit Cassis- Fruchtmark

## Buffet Schwachhausen

Rucolasalat mit Cherry Tomaten,  
gebratenen Pilzen  
und Grana Padano

Gemischtes Grillgemüse  
in Olivenöl mariniert

Lachsvariation  
Gebeizt, geräuchert  
und Stremel Lachs  
dazu Frankfurter grüne Sauce

Baguette und Kräuterbutter

*Front Cooking:*

Hähnchengeschnetzeltes  
„Tikka Masala“  
an Tomaten-Curry-Sauce, dazu Wok  
Gemüse und Fladenbrot

„Moquecca“  
Brasilianische Fischpfanne  
mit Kokos-Limetten-Sauce  
und Duft Reis

\*\*\*\*

Crème Brûlée

Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Buffet  
nach Ihren Wünschen zusammen.  
Genießen Sie auch unsere saisonalen Buffets,  
egal ob vegan, vegetarisch, vom Vieh oder  
Mee(h)r.



# Kinder-Bufferet : „Raupe Nimmersatt“

Die ideale Ergänzung zu unseren großen kalt-warmen Buffets oder auch für den Kindergeburtstag. Damit haben Ihre Kinder ihr eigenes Buffet an dem Sie sich bedienen können. Unser Kinder-Bufferet wird kindgerecht aufgebaut und maßvoll dekoriert mit Smarties, Lutschern und anderen Süßigkeiten.

**Preis auf Anfrage**

**ab 10 Kinder**



# Grillen ist immer ein uriges Erlebnis!



Aus diesem Grund stehen die Speisen bei uns nicht klassisch auf einem Buffet, wir bedienen Ihre Gäste direkt an unserem Grill.

Selbstbedienung ist also Trumpf und die sorgt für entspannte Kommunikation nicht nur unter Ihren Gästen sondern auch mit uns am Grill. Haben Sie keine Sorge, dass Ihre Gäste den eigenen Gang zum Grill als unangemessen empfinden, das Gegenteil wird der Fall sein! Üblicherweise bieten wir Ihnen mehrere Fleischsorten, wie Spare Ribs, Würste, Geflügel oder Fisch an.

Aber auch das klassische Spanferkel (ab 30 Personen) können Sie sich als ein Highlight auf ihre Veranstaltung holen.

Als Beilagen empfehlen wir in der Regel 2-3 verschiedene Salate und eine Brotauswahl mit zweierlei Butter. Selbstverständlich gehen wir bei der Auswahl unseres Angebotes auch auf Ihre ganz speziellen Wünsche ein.

# Für Tagungen und Meetings...



Sie benötigen ein Office-Catering für Ihre Veranstaltung?  
Kein Problem, von der Kaffeepause bis zur Tages-Verpflegung,  
wir sind für Sie da!

## Meeting-Platten

ab 10 Personen

### **Starter I**

*Laugenstangen mit Schinken,  
Croissants mit Tomate, Mozzarella  
und Rucolapesto  
Schoko Brownies*

### **Lunch I**

*Hackbällchen auf Zwiebelkonfit  
Anti-Pasti-Spieße  
Wraps mit Räucherlachs und Honig-Senf  
Belegtes Canapés*

### **Coffee I**

*mit Donuts,  
Obstspieße  
und Tee-Gebäck*

## Tagungsspauschalen

Bestehend aus:

Kaffee-Pausen, vormittags  
Mittagessen  
Kaffee-Pause mit Nachmittagssnack  
Softgetränke  
Equipment / Transport

**Preis auf Anfrage**

## Lunchpaket

### **Standard**

*Baguette-Brötchen mit Kochschinken und Käse,  
Wrap mit Hähnchenstreifen, Romanasalat und  
Parmesan, Schokoriegel, Obst, Getränk 0,2l,  
Trinkhalm, Serviette*



Dieses sind nur Vorschläge um eine Vorstellung des Angebotes zu bekommen.

# Teller, Löffel & Co.

Machen Sie es sich bequem.

Warum die Teller vom Geschirrverleih, die Kühlschränke vom Getränkelieferanten und Schirme und Zelte vom Zeltverleih, wenn Sie **bei uns alles komplett** haben können. Eine Besprechung, eine Lieferung und nur eine Rechnung.

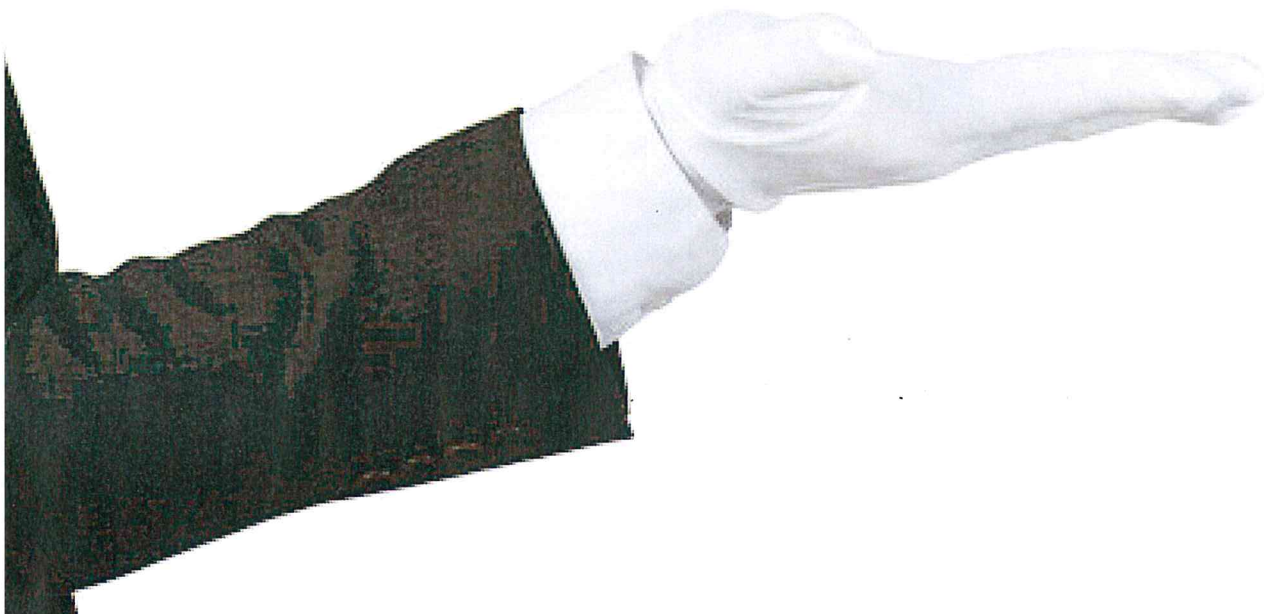
Ganz schön einfach, oder?





# Persönlich von Anfang an

Vom ersten Telefonat bis zum Feedbackgespräch nach Ihrer Veranstaltung, betreuen wir Sie kompetent und umfangreich. Ihr persönlicher Ansprechpartner unseres Hauses begleitet Sie bei der kompletten Planung Ihres Events. Im Gespräch werden alle Wege für die perfekte Veranstaltung geebnet. Entgehen Sie dem Stress – und überlassen Sie uns die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung!



# Allgemeine Geschäftsbedingungen und Datenschutzinformationen der sjs catering + management GmbH

## Geltung

Nachstehende allgemeine Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge und Leistungen. Alle Angebote sind unverbindlich. Durch Auftragserteilung, mündlich (auch telefonisch) oder schriftlich, nimmt der Kunde die AGBs der sjs catering + management GmbH an.

## Vertragsabschluss / Bearbeitungszeit

Für die Erstellung von Angeboten veranschlagt die sjs catering + management GmbH eine Bearbeitungszeit von mindestens 3 Tagen, bei komplexeren Anfragen kann sich die Bearbeitungszeit auch verlängern.

Alle von Auftragnehmer angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Lebensmittel/Getränke stehen und bleiben im Eigentum der sjs catering + management GmbH und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.

Bei der mietweisen Überlassung von Räumlichkeiten durch die sjs catering + management GmbH (Eventplanung), dem Catering sowie den Leistungen betreffend die Überlassung von Equipment gilt, dass der Vertrag durch die Annahme unseres Angebotes zustande kommt. Durch diese Auftragsbestätigung (vorwiegend per E-Mail) kommt der Kauf- und Dienstleistungsvertrag zustande.

Gegenstand des Vertragsverhältnisses sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Dienstleistungs- und Preisübersicht in der geltenden Fassung sowie die Hausordnung des jeweiligen Veranstaltungsortes in Verbindung mit den geltenden Nichtraucher- sowie Jugendschutzvorschriften.

## Räumlichkeiten

Mitgeführte Equipment- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf eigene Haftung des Kunden in den Veranstaltungsräumen.

Der Kunde / Veranstalter haftet für alle Schäden, die durch ihn, seine Gäste / Kunden oder sonstige Dritte verursacht wurden. Auf Verlangen kann eine Veranstaltungsversicherung verlangt werden, welche dann >Bestandteil des Vertrages wird.

## Logistik

Bei einem Auftragswert über 297,50 Euro brutto berechnen Ihnen die sjs catering + management GmbH keine Transportkosten. Bei Aufträgen unter 297,50 Euro brutto berechnen die sjs catering + management GmbH pauschal 21,00 Euro brutto für Lieferung und Abholung.

Dies beinhaltet pro Transport im Lieferfahrzeug, 1 Fahrer zzgl. Max. 30 Minuten Aufbauzeit / Abbau vor Ort. Weitere Transportkosten von Zulieferern gehen zu Lasten des Kunden, außer es sind andere Vereinbarungen getroffen worden.

## Reklamationen

Reklamationen können nur nach einer schriftlichen Auftragsbestätigung erfolgen. Bei nachweislichen Mängeln können wir nachbessern oder kostenlosen Ersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls Mängel oder Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Wir möchten darauf hinweisen, dass eine Verzögerung bis zu 30 Minuten bei der Anlieferung kein Reklamationsgrund darstellt.

## Zahlung/Preise

Die Rechnung ist innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzug von Skonto zahlbar. Bei Zahlungsverzögerungen behält sich die sjs catering + management GmbH vor, Mahngebühren und Verzugszinsen geltend zu machen. Evtl. Vorauszahlungen oder abweichende Zahlungstermine können schriftlich vereinbart werden.

Die sjs catering + management GmbH kann bei Vertragsschluss im Rahmen der Eventplanung bzw. des Caterings eine Vorauszahlung / Abschlagszahlung in Höhe von 50% des Rechnungsbetrages die in Form einer Sicherheitsleistung durch Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichen erfolgt. Der Restbetrag ist fällig innerhalb 14 Tage nach Erhalt der Rechnung.

Die sjs catering + management GmbH ist zu einer Preisanpassung berechtigt, wenn zwischen dem Vertragsschluss und der Ausführung des Auftrages mehr als 6 Monate liegen. Der Auftraggeber wird rechtzeitig über eine Preisanpassung informiert.

Mit Auftragsstellung stimmt der Kunde der elektronischen Zusendung der Rechnung per E-Mail durch die sjs catering & management GmbH an die von ihm bekannt gegebene E-Mail-Adresse zu. Der Kunde verzichtet auf eine postalische Zusendung der Rechnung. Der Kunde kann die Teilnahme an der elektronischen Zusendung der Rechnung jederzeit widerrufen.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen und Datenschutzinformationen der sjs catering + management GmbH

## Equipment

Alle von der sjs catering + management GmbH angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Lebensmittel/Getränke stehen und bleiben im Eigentum der sjs catering + management GmbH und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen. Der Kunde verpflichtet sich, die Gegenstände pfleglich zu behandeln und im einwandfreien Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen, auch an Transportbehältern, gehen zu Lasten des Kunden. Bei Verlust hat der Kunde Schadenersatz in Höhe des Kaufpreises (=Wiederbeschaffungswert) zu leisten. Das Geschirr und Equipment ist bei Abholung zusammengeräumt an einem Ort zusammenzustellen.

## Rücktritt des Kunden

Der Kunde kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten, muss jedoch eine dem Arbeitsaufwand der sjs catering + management GmbH angemessene Entschädigung zahlen:

Bis zu 7 Tage vor der Veranstaltung kann der Auftrag kostenlos storniert werden. Bei einer Stornierung bis zum 3. Tag vor dem Veranstaltungsdatum sind 50% der letztgültigen Auftragsbestätigung zu zahlen. Sollte die Veranstaltung danach storniert werden, stellt die sjs catering + management GmbH dem Kunden 100% der letztgültigen Auftragsbestätigung in Rechnung. Evtl. anfallende Kosten/Stornogebühren für, zum Stornotermin bereits gebuchtem Equipment, Fahrzeuge ect., werden zu 100% weiterberechnet. Ausgenommen sind Absagen in folge behördlicher Anordnung.

## Rücktritt der sjs catering + management

Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer von der sjs catering + management GmbH gesetzten angemessenen Frist nicht geleistet, so ist die sjs catering + management GmbH zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Außerdem ist die sjs catering + management GmbH berechtigt, bei Vorliegen eines sachlich gerechtfertigten Grundes außerordentlich vom Vertrag zurückzutreten. Sachlich gerechtfertigte Gründe sind beispielsweise:  
Höhere Gewalt oder andere von der sjs catering + management GmbH nicht zu vertretende Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder wenn die Veranstaltung oder Räume schuldhaft unterirreführender oder falscher Angabe und vertraglicher Tatsachen, z.B. zu Ihrer Person oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden. Ebenso wenn die sjs catering + management GmbH begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der sjs catering + management GmbH in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der sjs catering + management GmbH zuzurechnen ist oder wenn der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist.  
Bei berechtigtem Rücktritt der sjs catering + management GmbH haben entfällt ein Anspruch auf Schadensersatz.

## Mehraufwand

Die von der sjs catering + management GmbH veranschlagten Transportkosten beinhalten pro Transport ein Lieferfahrzeug, 1 Fahrer zzgl. 30 Minuten Aufbauzeit vor Ort. Die sjs catering + management GmbH behält sich vor, den Service-Mehraufwand, der durch das Abräumen und Zusammensuchen von Geschirr und Equipment zustande kommt, zu berechnen. Dieser wird mit je angefangenen 15 Minuten und zu einem Verrechnungssatz von brutto 8,75 € je 15 Minuten berechnet.

## Haftungsausschluss für nicht verzehrte Speisen und Getränke

Speisen und Getränke sind zum sofortigen Verzehr an Ort und Stelle bestimmt, für die Qualität und Unversehrtheit der Speisen und Getränke nach einer Veranstaltung kann die sjs catering + management GmbH keine Haftung übernehmen, da die sjs catering+management GmbH für die im Nachgang beim Gast verblieben Produkte keinerlei Einfluss mehr auf die Lagerung/Kühlkette hat.

## Änderungen

Die sjs catering + management GmbH versucht kurzfristige Änderungen des Auftrages umzusetzen. Sollten Änderungen später als 7 Tage vor Veranstaltungsdatum bekannt gegeben werden, liegt es im Ermessen der sjs catering + management GmbH, ob diese noch ermöglicht werden können.

Individuell können hier andere Fristen vereinbart werden, z. B. für die Bekanntgabe der genauen Personenzahl.

## Korrektur Rechnungsanschrift

Bitte achten Sie auf die **korrekte Rechnungsanschrift!** Eine Änderung der Rechnungsanschrift wird nach Fakturierung mit einer Aufwandspauschale von 5,-€ netto berechnet.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen und Datenschutzinformationen der sjs catering + management GmbH

## KUNDENINFORMATION ZUM DATENSCHUTZ

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

der Schutz Ihrer personenbezogenen Daten ist uns wichtig. Nach der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) sind wir verpflichtet, Sie darüber zu informieren, zu welchem Zweck unser Unternehmen Daten erhebt, speichert oder weiterleitet. Der Information können Sie auch entnehmen, welche Rechte Sie in puncto Datenschutz haben.

### 1. VERANTWORTLICHKEIT FÜR DIE DATENVERARBEITUNG

Verantwortlich für die Datenverarbeitung ist:

SJS Catering + Management GmbH  
Georg-Gröning-Straße 57A  
28209 Bremen  
Telefon: (0421) 347-1884  
E-Mail: info@sjs-catering.de

Zuständiger Datenschutzbeauftragter:

Jan Zimmermann  
FACT GmbH  
Hohenzollernring 70  
48145 Münster  
Telefon: (0251) 935-3762  
E-Mail: datenschutzbeauftragter@factpartner.de

### 2. VERARBEITUNGSZWECKE UND RECHTSGRUNDLAGE

Ihre personenbezogenen Daten werden nach den Bestimmungen der DSGVO und anderen relevanten Datenschutz- und Rechtsvorschriften verarbeitet.

Ihre personenbezogenen Daten werden für folgende Zwecke durch uns verarbeitet:

- Kontaktaufnahme zwischen Ihnen und uns
- Planung, Organisation und Ausrichtung von Veranstaltungen / Feierlichkeiten / Catering
- Rechnungsstellung

#### 2.1. Datenverarbeitung zur Erfüllung von vertraglichen Pflichten

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten auf Grundlage eines Vertragsverhältnisses gem. Art. 6 Abs. 1b DSGVO mit Ihnen.

#### 2.2. Datenverarbeitung aufgrund einer Einwilligung

Die Verarbeitung personenbezogener Daten darf gem. Art. 6 Abs. 1a DSGVO auf Grundlage einer Einwilligung erfolgen. Eine erteilte Einwilligung kann jederzeit von Ihnen mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Verarbeitungen, die vor dem Widerruf erfolgt sind, bleiben vom Widerruf unberührt.

#### 2.3. Datenverarbeitung aufgrund rechtlicher Verpflichtungen

Die Zwecke der Datenverarbeitung ergeben sich aus den gesetzlichen Vorgaben gem. Art. 6 Abs. 1c DSGVO oder liegen im öffentlichen Interesse gem. Art. 6 Abs. 1e DSGVO (z.B. Einhaltung von gesetzlichen Aufbewahrungspflichten).

Weiterhin verarbeiten wir Ihre Daten ggf. für die Erfüllung steuerrechtlicher Kontroll- und Meldepflichten sowie die Archivierung von Daten zu Zwecken des Datenschutzes und der Datensicherheit sowie der Prüfung durch Steuer- und andere Behörden. Darüber hinaus kann die Offenlegung personenbezogener Daten im Rahmen von behördlichen/gerichtlichen Maßnahmen zu Zwecken der Beweiserhebung, Strafverfolgung oder Durchsetzung zivilrechtlicher Ansprüche erforderlich werden.

### 3. KATEGORIEN VON PERSONENBEZOGENEN DATEN DIE VON UNS VERARBEITET WERDEN

Die Datenverarbeitung erfolgt aufgrund vertraglicher Vereinbarungen, um die damit verbundenen Pflichten zu erfüllen.

Hierzu verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten, insbesondere

- Name, Vorname
- Anschrift
- Bankverbindung
- Kontaktdaten

# Allgemeine Geschäftsbedingungen und Datenschutzinformationen der sjs catering + management GmbH

## 4. EMPFÄNGER IHRER DATEN

Wir übermitteln Ihre personenbezogenen Daten nur dann an Dritte, wenn dies gesetzlich erlaubt ist oder Sie eingewilligt haben.

Empfänger Ihrer personenbezogenen Daten können sein:

- von uns eingesetzte Auftragsverarbeiter (Art. 28 DSGVO) als Dienstleister für unterstützende Tätigkeiten insbesondere in den Bereichen Druckdienstleistungen, Unterstützung/Wartung von IT- Anwendungen, Buchhaltung und Controlling, Datenvernichtung.
- öffentliche Stellen und Institutionen bei Vorliegen einer gesetzlichen oder behördlichen Verpflichtung, nach denen wir zur Auskunft, Meldung oder Weitergabe von Daten verpflichtet sind oder die Datenweitergabe im öffentlichen Interesse liegt
- Stellen und Institutionen aufgrund unseres berechtigten Interesses oder des berechtigten Interesses des Dritten (z. B. Steuerberater, Wirtschaftsprüfer, Behörden, Auskunfteien, Inkasso, Rechtsanwälte, Gerichte, Gutachter, Kontrollinstanzen)
- sonstige Stellen, für die Sie uns Ihre Einwilligung zur Datenübermittlung erteilt haben.

## 5. ÜBERMITTLUNG IHRER DATEN AN EIN DRITTLAND ODER AN EINE INTERNATIONALE ORGANISATION

Eine Datenübermittlung an Stellen in Staaten außerhalb der Europäischen Union (EU) bzw. des Europäischen Wirtschaftsraums EWR, sogenannte Drittländer erfolgt derzeit nicht und ist auch nicht geplant.

## 6. SPEICHERUNG IHRER DATEN

Soweit erforderlich, verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer des Vertragsverhältnisses.

Darüber hinaus unterliegen wir verschiedenen Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten, die sich u.a. aus dem Handelsgesetzbuch (HGB) und der Abgabenordnung (AO) ergeben. Die dort vorgegebenen Fristen zur Aufbewahrung bzw. Dokumentation betragen bis zu 10 Jahren über das Ende der Geschäftsbeziehung bzw. des vorvertraglichen Rechtsverhältnisses hinaus.

Letztendlich beurteilt sich die Speicherdauer auch nach den gesetzlichen Verjährungsfristen, die zum Beispiel nach den §§195ff. des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) in der Regel drei Jahre, in gewissen Fällen aber auch bis zu dreißig Jahren betragen können.

## 7. IHRE RECHTE

Sie haben das Recht, über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten Auskunft zu erhalten. Auch können Sie die Berichtigung unrichtiger Daten verlangen.

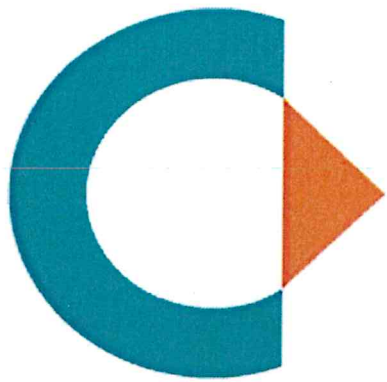
Darüber hinaus steht Ihnen unter bestimmten Voraussetzungen das Recht auf Löschung von Daten, das Recht auf Einschränkung der Datenverarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit zu.

Die Verarbeitung Ihrer Daten erfolgt auf Basis von gesetzlichen Regelungen. Nur in Ausnahmefällen benötigen wir Ihr Einverständnis. In diesen Fällen haben Sie das Recht, die Einwilligung für die zukünftige Verarbeitung zu widerrufen.

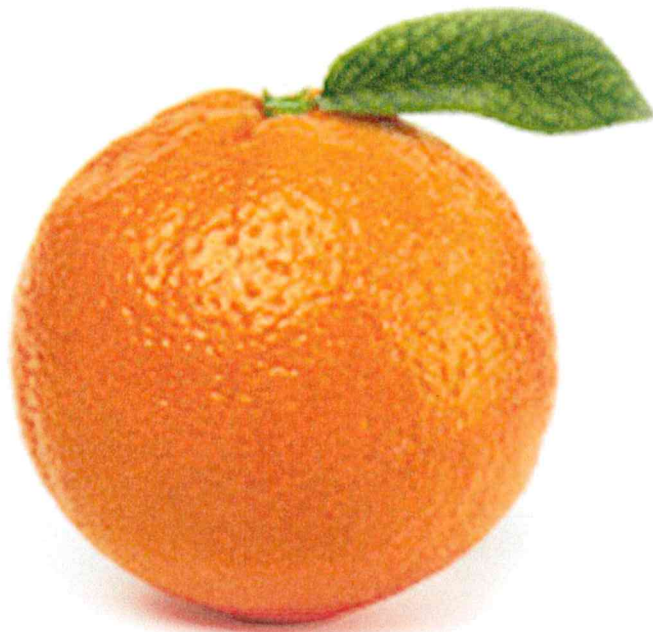
Sie haben ferner das Recht, sich bei der zuständigen Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt.

Die Anschrift der für uns zuständigen Aufsichtsbehörde lautet:

**Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit**  
Arndtstraße 1  
27570 Bremerhaven



**sjs catering+**  
management



sjs catering+management GmbH

Fon: (0421) 347-1884

Fax: (0412) 347-1886

E-mail: [info@sjs-bremen.de](mailto:info@sjs-bremen.de)

[www.sjs-catering.de](http://www.sjs-catering.de)