



## Jahresvertrag 2023 für einen Ernteanteil

Zwischen

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

und

MarktGärtnerei am Buchberg

David Steinbrenner

Buchberg 30

8223 Buchberg bei Herberstein

Ich zeichne verbindlich \_\_\_\_ Anteil(e) an der Ernte der MarktGärtnerei am Buchberg.

## Kosten und Laufzeit

Pro Saison entfallen 1000€ auf einen Ernteanteil. Aufgeteilt auf 31 Lieferwochen entspricht das 32,25€ je Lieferwoche von 1. April 2023 bis 1. November 2023. Der erhobene Betrag dient dazu, die notwendigen Produktionskosten für den jeweiligen Ernteanteil (Betriebsmittel, Saatgut, Kompost, unsere Eigenleistung) zu decken. Da ein Großteil der aufgewendeten Kosten bereits vor der Saison getätigt wurde, ist es nötig zumindest einen Teil des Betrages zu Beginn einzufordern.

Eine vorzeitige Kündigung ist nur in dringenden Fällen möglich (z.B. Umzug in andere Region).

Der Betrag wird bitte überwiesen an: David Steinbrenner, AT20 1400 0817 1071 1976.

Eine Staffelung des Betrages ist möglich:

- 1000€ zu Beginn der Saison
- 525€ x 2 = 1050€ (KW14, KW28)
- 355€ x 3 = 1065€ (KW14, KW24, KW34)
- 270€ x 4 = 1080€ (KW14, KW22, KW30, KW38)

## Wie komme ich zu meiner Gemüsebox?

Die Produkte können wöchentlich an Abholtagen ab Hof oder entlang der Verteilroute (Buchberg - Birkfeld - Krieglach - Bruck/Mur – Stanz i.M.) abgeholt werden.

Die Abholung erfolgt:

- ab Hof
- entlang der Route in \_\_\_\_\_

## Was bieten wir?

Pro Woche werden 7 – 13 Gemüsesorten geliefert, abhängig von Saison und Verfügbarkeit.

Darunter finden sich verschiedene Blatt-, Wurzel-, Knollen bzw. Kohlgemüse, sowie Fruchtgemüse

(Paradeiser, Paprika, Kürbisse etc.), Leguminosen und Salate. Wir bauen über 60 verschiedenen Sorten Gemüse für euch an. Detaillierte Informationen stellen wir in einer Whatsapp-/Signal-Gruppe bereit. Die gelieferte Menge orientiert sich am Bedarf einer Familie unserer Größe und Essgewohnheiten (2 Erwachsene, 2 Kleinkinder, täglicher Gemüseverzehr).

Neben den Jahreszeiten spielen auch die speziellen Witterungsbedingungen sowie der jeweilige Krankheits- und Schädlingsdruck eine große Rolle für die Erntemengen und den Erfolg oder Misserfolg einzelner Kulturen.

Überschüssiges Gemüse wird bei Bedarf im Rahmen von speziellen Aktionen gemeinsam am Buchberg verarbeitet/haltbar gemacht (z.B. Einkochen, Fermentieren).

Über die dazugehörige Whatsapp-/Signal-Gruppe erhaltet ihr relevante Infos, zudem könnt ihr eure Fragen und Kommentare zu den jeweiligen Lieferungen loswerden.

Wir sind Mitglied der Bio Ernte Steiermark und wir verwenden ausschließlich samenfestes, nicht hybridisiertes Saatgut.

## Datenschutz

Alle Daten werden nur intern genutzt und nicht an Dritte weitergegeben. Bei nicht Weiterführung des Abnahmevertrages werden alle personenbezogenen Daten, die nicht für die betriebliche Buchhaltung gebraucht werden, gelöscht.

---

Ort/Datum/Unterschrift Marktgärtnerei am Buchberg

---

Ort/Datum/Unterschrift Ernteteiler/in