



BESTELLVORGANG

Lassen Sie sich gerne von unserem freundlichen Kundensupport, vor Ihrer Bestellung, über Produkte, Schnitte und die Verfügbarkeit beraten.

Sollte der Artikel sich mal nicht in Deutschland befinden, läuft die Bestellung bei Gourmet Experts in 4 einfachen Schritten ab.

Schritt 1: Sie bestellen, die von Ihnen gewünschten Produkte bis Mittwoch, per Mail an info@gourmet-experts.com.

Schritt 2: Die Bestellung wird an unsere Höfe und Schlachthäuser in Irland weitergeleitet, je nach Bestellung werden die Tiere am Wochenende frisch geschlachtet oder bei Traditional Aged für den Versand vorbereitet.

Schritt 3: Die Ware wird am Montag in Deutschland angeliefert und dann Gramm genau verwogen und der endgültige Betrag berechnet.

Schritt 4: Wir kontaktieren Sie mit der genauen Gewichtsanzahl und dem endgültigen Preis. In diesem Zuge wird auch der für Sie am günstigsten gelegene Anlieferungstag bestimmt.

Bei Bestellungen, die vorrätig sind, verläuft die Bestellung bei Gourmet Experts in nur 3 einfachen Schritten.

Schritt 1: Sie bestellen, die von Ihnen gewünschten Produkte bis Mittwoch, per Mail an info@gourmet-experts.com.

Schritt 2: Ihre Ware wird Gramm genau verwogen und der endgültige Betrag berechnet.

Schritt 3: Wir kontaktieren Sie mit der genauen Gewichtsanzahl und dem endgültigen Preis. In diesem Zuge wird auch der für Sie am günstigsten gelegene Anlieferungstag bestimmt.

VERSANDKOSTEN UND LIEFERUNG

Unsere Lieferung erfolgt in der Regel innerhalb von 24 Stunden mit Versandtagen von dienstags bis freitags** sofern kein davon abweichender Zeitraum angegeben ist. Die Auslieferung wird durch Gourmet Experts sowie DHL Express ausgeführt. **Bevor Ihr Paket uns verlässt, kontaktiert unser Verkaufsteam Sie telefonisch bei jeder Bestellung, um mit Ihnen den für Sie perfekten Liefertermin abzustimmen. Erst dann tritt die Ware den Weg zur gewünschten Lieferadresse an.** Bei Lieferengpässen oder Lieferverzögerungen informieren wir Sie umgehend telefonisch oder per Email.

Sollten Sie trotzdem an dem vereinbarten Termin verhindert sein, können Sie die letzte Seite dieses Formulars ausdrucken und für den DHL Fahrer gut sichtbar außen anbringen.

Mögliche Anliefertage sind:

Bestellung	Versand	Anlieferung
Montag bis 14 Uhr	Montag	Dienstag
Dienstag bis 14 Uhr	Dienstag	Mittwoch
Mittwoch bis 14 Uhr	Mittwoch	Donnerstag
Donnerstag bis 14 Uhr	Donnerstag	Freitag
Freitag bis 14 Uhr	Montag	Dienstag
Samstag, Sonntag	Montag	Dienstag

*Bevor Ihre Ware unser Lager verlässt, kontaktieren wir Sie telefonisch und per E-Mail, um einen für Sie passenden Anliefertermin abzustimmen.

**Bei Bestellungen bis 14.00 Uhr sind Lieferungen auf den nächsten Werktag möglich (Verfügbarkeit vorausgesetzt)

VERSANDKOSTEN

Inland

	Versandkosten DHL Express
Deutschland (außer Inseln)	bis 75,00 €: 14,90 € bis 150,00 €: 9,90 € ab 150,00 €: 0,00 €
Deutschland (Inseln)	bis 75,00 €: 14,90 € bis 150,00 €: 9,90 € ab 150,00 €: 0,00 €

SELBSTABHOLER

Sie können Ihre Bestellung auch gerne an unserem Firmensitz in der Schulstraße 42, 24623 Großenaspe abholen.

Zahlungsmethode: Bitte beachten Sie, dass Sie als Selbstabholer & Barzahler auch tatsächlich nur mit Bargeld zahlen können. Leider haben wir vor Ort kein Kartenlesegerät. Berücksichtigen Sie dies bitte, wenn Sie Ihre Bestellung tätigen.

Abholzeiten: Montag bis Freitag von 09:00 -17:00 Uhr.
Ihre Bestellung sollte mindestens 1 Stunde vor Abholung bei uns eingehen, damit Sie nicht warten müssen.

VERPACKUNG

Gutes Fleisch online bestellen - So liefern wir Ihre Bestellung

Kühlung mit Trockeneis* oder Kühl Akkus

Ökologische COOLSHIP™ Tiefkühlverpackung (bis zu 5 Tage tiefgekühlt**)

Da diese Coolships wiederverwendbar und unglaublich platzsparend sind, bitte verwenden Sie diese gerne weiter. Ansonsten möchten wir Sie bitten, diese an uns zurück zu senden.

(Bei 10 zurückgesendeten Coolships erhalten Sie eine Überraschung von uns)

Starker Versandkarton

*Damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird, versenden wir Tiefkühlware im Sommer mit Trockeneis. Trockeneis greift weder Lebensmittel noch Verpackung an und geht rückstandsfrei direkt vom festen in den gasförmigen Zustand über, ohne erst flüssig zu werden (deshalb die Bezeichnung Trockeneis).

** In Verbindung mit Trockeneis



Lieber DHL-Fahrer

Leider ist es mir heute nicht möglich die Lieferung von Gourmet Experts entgegen zu nehmen.

Bitte geben Sie das Paket bei meinem Nachbar ab.

Name Nachbar

Hausnummer

Name / Unterschrift

Vielen Dank für Ihr Engagement!