



Name / Ansprechpartner:Geb.datum:

Firma:

Geschäftsadresse:

Tel.nr.: E-Mail:

Anzahl der Mitarbeiter:

Mitglied als:

- | | | |
|--------------------------------------|--|--|
| <input type="radio"/> Handelsbetrieb | <input type="radio"/> Dienstleistungsbetrieb | <input type="radio"/> Gastronomiebetrieb |
| <input type="radio"/> Gewerbebetrieb | <input type="radio"/> Industriebetrieb | <input type="radio"/> Landwirtschaftlicher Betrieb |
| <input type="radio"/> Verein | <input type="radio"/> Institution | |
| <input type="radio"/> Künstler | <input type="radio"/> Förderndes Mitglied | |

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Datenschutzhinweis: Personenbezogene Daten werden ausschließlich zum Zwecke der Mitgliederverwaltung und Zusendung von Informationen verwendet. Eine Übermittlung an Dritte findet nicht statt. Daten, die aus diesem Grund erhoben wurden, werden bis zum Ausscheiden aus dem Verein gespeichert und dann gelöscht, sofern kein besonderer Aufbewahrungsgrund im Einzelfall vorliegt, der eine längere Speicherdauer rechtfertigt bzw. erfordert. Sie sind berechtigt, folgende Betroffenenrechte gegenüber des Stadtmarketing „Mank aktiv!“ geltend zu machen: Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Datenübertragbarkeit, Widerspruch, Beschwerde bei der österreichischen Datenschutzbehörde. Weitere Informationen finden Sie außerdem in unserer Datenschutzerklärung unter <https://www.mank.at/datenschutz>.

Datum:

Unterschrift

BERECHNUNG DER MITGLIEDSBEITRÄGE

Um einerseits die Kosten für die Projektleitung abzudecken und andererseits ein gewisses Aktionsbudget aufzustellen, muss ein bestimmter Mitgliedsbeitrag eingehoben werden. Neben der Unterstützung von der Stadtgemeinde Mank, gilt es einen gerechten Beitragsschlüssel für die Wirtschaftstreibenden zu entwerfen.

Der Mitgliedsbeitrag richtet sich nach der Betriebsgröße, gemessen am Personalstand. Bei der folgenden Aufteilung in 3 Kategorien ist jeweils der Unternehmer selbst beim Personal mitzuzählen.

Kategorie:	Personal:	Jahresbeitrag
1	1-3 Mitarbeiter	Euro 150,--
2	4-6 Mitarbeiter	Euro 220,--
3	über 6 Mitarbeiter	Euro 300,--

