

BIOGAST

gemeinsam genussvoll handeln



Vorsichts-
maßnahmen
beachten!

[www.biogast.at/
coronavirus](http://www.biogast.at/coronavirus)

Logistikhandbuch

Online verfügbar unter www.biogast.at/logistikhandbuch

Fotos sind vor der Corona-Pandemie entstanden.

Inhaltsverzeichnis

Ansprechpartner	2
Unternehmensstruktur	2
Elektronische Bestellung und Rechnung	4
Wareneingang	5
Allgemeine Informationen	5
Lieferschein	5
Logistik	5
Warenannahmezeiten	5
Transporthilfsmittel	6
Europaletten	6
Nicht tauschfähige Europaletten	6
CHEP Paletten	7
H1 Paletten	7
Dollies	7
Originalpaletten / Mischpaletten	7
Mehrweggebinde	7
E2 Kisten	7
IFCO Klappkisten „Lift Lock“	7
Temperaturanforderungen	7
Trockensortiment	7
Frischdienst	7
Tiefkühl	7
Beschaffenheit der Ware	8
Warenvollständigkeit und Pünktlichkeit	9
Wareneingangskontrolle	9
Lieferantenbewertung	9
Waren-Rückruf	10
Anhang I: Sicherheitsvorschriften	10
Anhang II: Lager- / Transporttemperaturen	11



Ansprechpartner

Als erster Ansprechpartner steht der jeweilige Bereichseinkäufer zur Verfügung. Mit ihm werden Details über die Anlieferungsmodalitäten abgestimmt.

Zentrale Ansprechperson:
Günter Paar
Abteilungsleiter Bereichseinkauf

Bürostandort:
Baldassgasse 3
A-1210 Wien
Tel. +43 (0)1 2562343-40
Fax +43 (0)1 2562343-33



Unternehmensstruktur

Gemeinsam genussvoll handeln - nach diesem Motto handelt BIOGAST seit der Gründung im Jahr 1999. Heute steht BIOGAST, als österreichischer Bio-Großhändler, für ein hochwertiges und umfassendes Bio-Vollsortiment für die Gastronomie, Großverbraucher und den Bio-Fachhandel.

BIOGAST beliefert 800 Bio-Fachhandels-Kunden und 700 Gastronomiekunden in ganz Österreich und dem

angrenzenden Ausland. BIOGAST bietet über 14.000 Artikel vieler führender Markenproduzenten und verfügt über ein kompetentes Team an Fachberatern und über ein österreichweites Zustellservice. Büro- und Lagerstandort sind getrennt, da die Belieferung der BIOGAST Kunden von der Logistik der KASTNER Gruppe durchgeführt wird.

Bürostandort:
Baldassgasse 3
A-1210 Wien
Tel. +43 (0)1 2562343-0
Fax +43 (0)1 2562343-33
office@biogast.at

Lagerstandort (Firmensitz):
Karl Kastner-Straße 1
A-3910 Zwettl
Tel. +43 (0)2822 9001-0
Fax +43 (0)2822 9001-33
office@biogast.at



■ Eigenlogistik KASTNER
▨ Eigen- und Fremdlogistik
□ mit Logistik-Partner

Aufstellung der Standorte von BIOGAST



Firmensitz / Lagerstandort
3910 Zwettl, Karl Kastner-Straße 1



Bürostandort
1210 Wien, Baldassgasse 3

Hinweis: Bei der Verrechnung ist zu beachten, dass die Lieferadresse immer auch die Rechnungsadresse ist.

BIOGAST Einkauf

Der BIOGAST Einkauf bietet umfangreiche Leistungen für unsere Geschäftspartner. Wir pflegen faire, auf Handschlagqualität beruhende Partnerschaften, die auf beiderseitigen Nutzen abzielen.

Nahezu alle Mitarbeiter von BIOGAST aus dem Einkauf, Vertrieb und dem Verkaufssinnendienst sind das, was man bio-affin nennt. Sie kommen aus der Biobranche und leben die Werte der BIOGAST. Jeder Geschäftspartner hat bei BIOGAST nur einen Ansprechpartner, der sämtliche Einkaufsagen und Marketingaktivitäten für alle Vertriebslinien abwickelt. Neben internationalen Fachhandelsmarken haben österreichische Produkte von heimischen, insbesondere regionalen Bio-Produzenten, bei uns einen besonderen Stellenwert.

Die BIOGAST Disponenten arbeiten nach klaren Richtlinien und stellen

höchste Kontinuität im Warenfluss sicher. Nachbestellungen, Korrekturen oder Stornos sind bei uns die seltene Ausnahme! Damit helfen wir unseren Partnern Kosten zu sparen. Wir sorgen durch unsere höchste Lieferbereitschaft dafür, dass alle Produkte zu fast 100 % ständig verfügbar sind. Dementsprechend ist auch höchste Aktionsumsetzungsqualität garantiert.

Durch Aktivitäten wie eine Einführungsaktion, Teilnahme an der BIOGAST Messe oder Bemusterungen der TOP Kunden, geben wir ausgewählten, neuen Anbietern regelmäßig die Chance in den Markt einzusteigen. Sie bekommen die Möglichkeit, im direkten Kontakt unsere Kunden von ihrem Produkt zu überzeugen. Ausschlaggebend für eine endgültige Listung ist danach der Umsatz der entsprechenden Bestellungen. Unsere Kunden entscheiden also letztendlich über das von BIOGAST dauerhaft angebotene Sortiment.



Elektronische Bestellung und Rechnung

Für eine rasche, fehlerfreie und effiziente Bearbeitung würden wir Ihnen gerne unsere **elektronische Bestellung per EDI** (Elektronischer Datenaustausch) senden. Sollten sie noch keine EDI-Bestellung von uns erhalten, setzen Sie sich bitte mit Ihrem **zuständigen BIOGAST Bereichseinkäufer** in Verbindung, damit die Artikeldaten abgestimmt werden können und wir Ihnen eine Testbestellung zusenden können.

Bei Lieferanten, die über die **Markant** verrechnen, können Rechnungen in elektronischer Form (INVOICE) empfangen werden. Können Sie bereits INVOICE erstellen, kontaktieren Sie bitte Ihren **zuständigen Sachbearbeiter** bei der Markant Österreich (zentralverrechnung@at.markant.com) oder richten Sie Ihre technischen Fragen direkt an die dafür eingerichtete EDI-Hotline edi-at@at.markant.com!





Wareneingang

Allgemeine Informationen

Lieferschein

Bei jeder Lieferung ist **zwingend ein Lieferschein** mitzuführen. Pro Lieferschein darf **nur eine Bestellnummer** angeführt sein. Sollten mehrere Bestellungen bzw. Bestellnummern für einen Liefertermin ergehen, so ist die gleiche Anzahl an Lieferscheinen beizulegen. Am Lieferschein sind neben der Bestellnummer und Lieferschein-

nummer, noch alle angelieferten Artikel inkl. Mengenangaben **je Artikel**, sowie **alle angelieferten MHD's und Chargenkennzeichnungen** anzuführen.

Alle sonstigen Lieferarten (z.B. Musterlieferungen) müssen am Lieferschein eindeutig gekennzeichnet werden!



Logistik

Die Lieferungen erfolgen prinzipiell über LKW und frei in den Wareneingangsbereich. Das **Entladen** der LKWs hat grundsätzlich **durch den Lieferanten** zu erfolgen. Zur Entladung der Ware werden den Lieferanten bzw. Spediteuren bei Bedarf Handhubwagen bzw. E-Hubwagen zur Verfügung gestellt.

Ein seitliches Abladen (bei Planen-LKWs) ist nicht möglich, da wir nur über Stapler für den Innenbereich verfügen.

Vor dem Entladen hat sich der Lieferant mit Frachtbrief und Lieferschein **beim zuständigen Wareneingang an-**

zumelden und einweisen zu lassen. Bei temperaturgeführten Waren wird vor dem Abladen gegebenenfalls die Warentemperatur am Liefer-LKW durch das geschulte KASTNER Fachpersonal gemessen und dokumentiert.

Die **KASTNER Sicherheitsvorschriften** (siehe Anhang I) sind **strikt einzuhalten**. Ehrlichkeit und Handschlagqualität stehen bei uns an oberster Stelle – das setzen wir auch bei unseren Lieferanten und den beauftragten Frächtern und Spediteuren voraus. Verstöße werden in jedem Fall geahndet.



Im Folgenden finden Sie die Warenannahmezeiten für alle Sortimentsbereiche.

Warenannahmezeiten

Den Zufahrtsplan für die Warenanlieferung finden Sie unter www.biogast.at/anlieferung.

Standort	Bereich	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Zwettl (Großhandel)	TK	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-10.00		
	FF	06.00-18.00	06.00-18.00	06.00-18.00	06.00-18.00	06.00-11.00	16.00-18.00	
	FD	06.00-18.00	06.00-18.00	06.00-18.00	06.00-18.00	06.00-11.00	16.00-18.00	
	O+G	06.00-22.00	06.00-22.00	06.00-22.00	06.00-22.00	06.00-11.00	16.00-22.00	07.00-12.00
	TS	06.00-15.00	06.00-15.00	06.00-15.00	06.00-15.00	06.00-11.00		

Legende: **TK** = Tiefkühlbereich, **FF** = Frischfleisch, **FD** = Frischdienst, **O+G** = Obst und Gemüse, **TS** = Trockensortiment

Transporthilfsmittel

Europaletten

Als Ladehilfsmittel **bevorzugt** KASTNER die **Europalette** mit den Maßen von 800 mm x 1.200 mm. Grundsätzlich erfolgt die **Abwicklung mittels Tausch**, d.h. für die Anzahl gelieferter Paletten bekommt der Lieferant dieselbe Menge Paletten im Tauschweg zurück. Andere Palettenarten werden prinzipiell nicht getauscht. Die Qualität der Europaletten muss der Qualitätsklassifizierung Neu, A und B entsprechen. Details hierzu können unter folgendem Link entnommen werden www.kastner.at/Logistikhandbuch.

Eine Verrechnung von Paletten ist nicht vorgesehen.

Die **Palettenhöhe** darf **190 cm** (Ware und Palette) nicht überschreiten, das Gesamtgewicht darf maximal 1.000 kg betragen. Der Palettenüberstand darf bei Eintreffen der Ware max. 5 cm betragen. Allfällige Abweichungen müssen vorab mit dem Bereichseinkäufer vereinbart werden.

Sollten in Ausnahmefällen nicht genügend Leerpaletten für die Rückgabe an den Lieferanten zur Verfügung stehen, wird eine Bestätigung zur Geltendma-

chung des Rückforderungsanspruches übergeben. Eine Rückforderung von Paletten ist jederzeit binnen drei Monaten gegen Vorweis dieser Bestätigung (im Original!) möglich. Die Einlösung ist nur an dem Standort möglich, der die Bestätigung ausgestellt hat.



Nicht tauschfähige Europaletten

T zulässige Mängelbeseitigung durch Verwender zur Qualitätsklassifizierung (A, B):



Einschlagen herausstehender Befestigungselemente.



Trocknung/Reinigung durchnässter Bretter.

A **Reparatur nur durch lizenzierten Reparaturbetrieb zulässig:**

Paletten mit diesen Mängeln dürfen ohne Reparatur nicht im offenen Paletten-Tauschpool eingesetzt werden!



Fehlendes Bauteil



Unzulässiges Bauteil, z.B. untermaßig, morsch, Baumkante



Quer-, an- oder durchgebrochenes Brett



Verdrehter Klotz > ca. 1 cm



Sichtbare Befestigungselemente z.B. Nägel



Verunreinigungen, die an Ladegüter abgegeben werden können, z.B. Farbe, Öl, Geruch, Schimmel, Stockflecken etc.



Unzulässige Reparatur



Keine vorgeschriebene Kennzeichnung mehr lesbar

CHEP Paletten

In dieser Mietsystemvariante ist **kein Palettentausch vorgesehen**. Die leergebliebenen Paletten werden direkt von der Firma Chep abgeholt.



Originalpaletten / Mischpaletten

Originalpaletten und **Mischpaletten** müssen vom Lieferanten auf dem zugewiesenen Platz abgestellt werden.

H1 Paletten

Die **Anlieferung** auf H1 Paletten ist **nur nach Rücksprache mit dem Bereichseinkäufer** gestattet.



Dollies

Dollies (bzw. Rollies) müssen **auf Adapterpaletten angeliefert werden**, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.



Mehrweggebinde

Auf Basis des KASTNER HACCP Konzeptes, dürfen Waren nur **in sauberen, hygienisch einwandfreien Gebinden** übernommen werden.

Bei Nichteinhaltung behalten wir uns vor, Ware zurückzuweisen bzw. entstandene Kosten weiterzubelasten.

Jede Neueinführung von Mehrweggebinden muss zuvor mit dem zuständigen Bereichseinkäufer abgestimmt werden.

E2 Kisten

Für die Anlieferung von Wurst und Fleischwaren gibt es keine Vorgaben. Das am meisten verwendete Mehrweggebinde ist die E2 Fleischkiste. Diese wird **pfandlos abgewickelt** und **wenn möglich 1:1 getauscht**.



IFCO Klappkisten „Lift Lock“

Für die Anlieferung von **Obst & Gemüse** müssen **Mehrweg-Klappkisten der Firma IFCO verwendet werden**. Ausnahmen (wie zum Beispiel für Bananen) müssen vorab mit dem zuständigen Bereichseinkäufer vereinbart werden. **Die Verwendung dieser Kisten setzt einen Vertrag mit IFCO voraus.**

Die Buchungen der angelieferten Mengen müssen zeitnah im IFCO WebClear erfasst werden.



Temperaturanforderungen

Trockensortiment

Ungekühlt bzw. frostsicher bei **Außentemperaturen** von unter 0 °C. Allgemeine Richtlinie siehe Anhang II: Lager- / Transporttemperaturen.

Symbolfoto



Frischdienst

Temperaturgeführt je nach Produktgruppe lt. Vorgaben des Herstellers. Allgemeine Richtlinie siehe Anhang II: Lager-/Transporttemperaturen.

Symbolfoto



Tiefkühl

Temperaturgeführt lt. Vorgaben des Herstellers. Allgemeine Richtlinie siehe Anhang II: Lager-/Transporttemperaturen.

Symbolfoto



Beschaffenheit der Ware

- Der Lieferant verpflichtet sich, nur Produkte zu liefern, die den **nationalen bzw. auf EU-Ebene** geltenden **rechtlichen und gesetzlichen Vorschriften** entsprechen und frei von Rechten Dritter sind. Im Falle eines Verstoßes haftet der Lieferant für alle auf uns zukommenden Ansprüche.
- Folgende **Kennzeichnungselemente laut Lebensmittelinformationsverordnung** (LMIV Artikel 8) müssen verpflichtend von der Umverpackung bis zum Detailartikel angebracht sein: Bezeichnung des Lebensmittels, Mindesthaltbarkeitsdatum, Aufbewahrungshinweise, Herstelleradresse.
- Die mit dem Lieferanten vereinbarten **Restlaufzeiten** je Artikel müssen zwingend eingehalten werden, da ansonsten die Ware nicht angenommen wird.
- Der **EAN** muss **leicht zugänglich** und erkennbar sein, idealerweise an der Außenseite der Palette.



- Die Liefereinheit muss eine geschlossene, **kompakte Einheit** sein, die ein Schichten auf Rollcontainern in jeder Lage zulässt (Ware darf nicht aus dem Karton fallen).

- Die Ware muss **sortenrein bzw. artikelrein** auf eine Palette geschichtet sein, es können jedoch Zwischenpaletten übereinander gestellt werden.
- Alle Waren ohne Umverpackung, die auf Holzpaletten angeliefert werden, müssen durch **eine Trennlage** (z.B. aus Karton) vor möglichen Beschädigungen durch Holzsplitter geschützt werden.



- Die Ware muss in **einwandfreiem Zustand** sein, d.h. keine Beschädigungen, Verschmutzungen, Nässe, Schimmel, etc. aufweisen. Insbesondere muss sichergestellt sein, dass die für die Waren zulässigen Lager und Transporttemperaturen eingehalten werden.
- Im Sinne der Rückverfolgbarkeit müssen alle Kartons auf der Palette **dasselbe Mindesthaltbarkeitsdatum, dieselbe Losnummer** (bei Obst und Gemüse) bzw. **dieselbe Chargen-Nummer** aufweisen. Bei Minder Mengen zumindest auf Lagenbasis.

Alle diese geforderten Daten müssen auch zwingend am Lieferschein angedruckt sein.



- Produkte, bei denen die Gefahr besteht, dass sie während des Transports oder im Lager herabfallen, müssen durch eine **Transportsicherung** (Folie, Sicherungsband) fixiert werden. Insbesondere müssen Lebensmittel, die durch ihr Eigengewicht beim Transport ein Risiko darstellen, entsprechend transportgesichert sein.



- Unverpackter Frischfisch muss vollständig mit Crasheis bedeckt sein.

Warenvollständigkeit und Pünktlichkeit

BIOGAST plant die täglichen Kapazitäten anhand der im Lagerleitsystem geplanten Wareneingänge. Kommt Ware zu spät oder unvollständig an, wird diese bei der Kommissionierung gestrichen. Dies verursacht zusätzlichen Aufwand seitens BIOGAST für das Nachschichten bzw. im schlimmsten Fall Fehlartikeln bei unseren Kunden und folglich Umsatzeinbußen.

Der Lieferant ist verpflichtet, sowohl die im Aviso **angegebenen Anliefertermine**

als auch die **vorgeschriebenen Lieferzeitfenster einzuhalten**, um eine Verfügbarkeit der Ware zu gewährleisten! Wenn ein Termin in Ausnahmefällen nicht eingehalten werden kann, ist der betreffende Ansprechpartner zu verständigen.

Sollte die bestellte Ware nicht vollständig geliefert werden können, ist der Besteller nach Erhalt bzw. Bearbeitung der Bestellung unverzüglich über die Fehlmengen zu informieren.



Wareneingangskontrolle

Unabhängig der von den Lieferanten vorzunehmenden Ausgangskontrollen wird bei der Übernahme eine Wareneingangskontrolle durchgeführt.

Von der Warenübernahme **offensichtlich erkennbare Mängel** werden am Lieferschein vermerkt und dem Lieferanten schriftlich mitgeteilt. Die entstehenden Differenzen werden von uns belastet bzw. vom Lieferanten als Gut-schrift ausgestellt. Wir behalten uns das Recht vor, eventuell entstehenden

Zusatzkosten durch Mängel die von Lieferanten verschuldet wurden, an den Lieferanten weiterzubelasten.

Mängel, welche nicht im Zuge der Wareneingangskontrolle ersichtlich sind bzw. nicht erkannt wurden, werden dem Lieferanten nachträglich gemeldet. Retourwaren (falsch gelieferte Waren), die der Lieferant nicht im vereinbarten Zeitraum abholt, werden auf dessen Kosten einer sinnvollen Verwendung zugeführt (gespendet) oder entsorgt.



Lieferantenbewertung

BIOGAST hat schon vor Jahren eine Lieferantenbewertung eingeführt, in der **alle wesentlichen Aspekte der Zusammenarbeit zwischen dem jeweiligen Lieferanten und BIOGAST gemessen und bewertet werden.**

Ein wesentliches Element dieses Qualitätssicherungstools ist die Qualität der Warenanlieferung. Oberstes Ziel ist, dass die Warenanlieferung unserer Bestellung entsprechend vollständig und pünktlich erfolgt. Fehllieferungen wirken sich negativ auf das Gesamtbewertungsergebnis aus und können in der Folge zu Mehrkosten führen

(siehe Kapitel Warenvollständigkeit und Pünktlichkeit).

Unsere Lieferantenbewertung wird regelmäßig aktualisiert, sodass zeitnah Entwicklungen und Trends abgeleitet werden können. Die Messparameter sind für alle unsere Industriepartner ident.

Bei wiederholten, groben Verstößen gegen unsere Richtlinien behalten wir uns vor, allfällig entstandene Zusatzaufwände bzw. sonstige Folgekosten dem jeweils betroffenen Lieferanten zu verrechnen.





Waren-Rückruf

Lieferantenseitig ist darauf zu achten, dass Waren-Rückrufe möglichst unterbleiben können, da diese bei uns zu beträchtlichen Mehraufwänden führen. Jeder einzelne Kunde wird von uns verständigt und die Ware teilweise auch physisch zurückgeholt.

Sollte ein Waren-Rückruf notwendig sein, muss der Sachverhalt so rasch als möglich an uns gemeldet werden. Es müssen auf Grund der gesetzlichen Vorgaben alle Details bekannt gegeben werden, damit der Warenfluss analysiert und eine Eingrenzung der betroffenen, zur Rückholung vorgesehenen Produkte möglich ist.

Folgende Informationen benötigen wir für den Waren-Rückruf des Produktes:

- **Bezeichnung der Ware:** Produktbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Chargennummer, Lieferdatum, Menge und Standort, ein Foto des Produktes.
- **Grund für den Rückruf:** Liegt eine Gesundheitsgefährdung/Gemeingefährdung (z.B. wegen Kontamination, Kleinteile, Fremdkörper, ...) vor – JA oder NEIN? Grund bitte anführen.
- **Warnung vor dem Verbrauch der Ware:** z.B. Lebensmittel soll nicht verzehrt werden.

- **Beabsichtigte Maßnahme des Unternehmens:** z.B. Retournieren der Waren ODER Erstattung des Warenwertes?

Grundsätzlich stellt der Waren-Rückruf unsererseits eine kostenpflichtige Serviceleistung gegenüber dem Lieferanten dar, wir behalten uns daher eine Weiterverrechnung der entstandenen Kosten vor.



Anhang I: Sicherheitsvorschriften

- **Den Anweisungen des Wareneingangspersonals ist Folge zu leisten.**
- Das **Fahren mit offener Hebebühne** ist auf dem Betriebsgelände aus HACCP- und Sicherheitsgründen **untersagt**.
- Auf dem Betriebsgelände gilt die StVO und Rechtsfahrgebot. Auf Personenverkehr ist besonders zu achten.
- Es darf nur der **Wareneingang betreten werden**. Alle anderen Bereiche im Lager sind nur mit Genehmigung bzw. in Begleitung eines Mitarbeiters zu betreten.
- Das Entladen der LKWs und Betreten des Firmengeländes darf ausschließlich mit Sicherheitsschuhen erfolgen.
- Die Bedienung der von KASTNER zur Verfügung gestellten Geräte erfolgt **auf eigenes Risiko und Gefahr**. Der Lieferant haftet für Beschädigungen unserer Arbeitsgeräte. **Unfälle und Beschädigungen sind unverzüglich dem Lagerleiter zu melden** und ein Unfallbericht ist zu erstellen.
- Bei Nachtanlieferung müssen Unfälle oder Beschädigungen am nächsten Werktag dem Lagerleiter gemeldet werden.
- Abfälle sind vom Lieferanten ordnungsgemäß zu entsorgen (bereitgestellte Tonnen) oder mitzunehmen.
- **Rauchen** in der Halle und Alkoholgenuß am gesamten Betriebsgelände sind **untersagt**.
- Im Alarmierungsfall ist das Gebäude sofort über die gekennzeichneten Notausgänge zu verlassen. Brandalarm-Durchsage beachten! Dem Personal ist Folge zu leisten, **Fluchtwege sind freizuhalten!**
- Das **Mitfahren auf deichselgeführten Staplern ist verboten!**

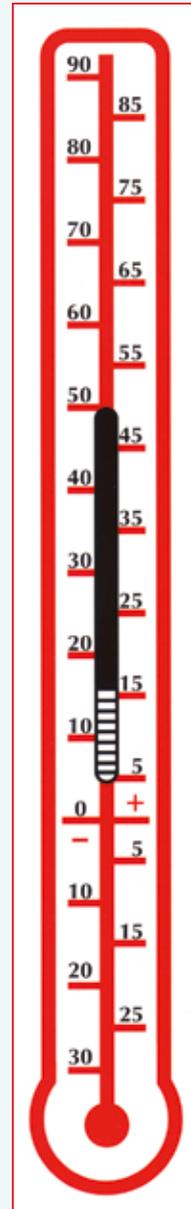
Sicherheitsvorschriften beachten!



Anhang II: Lager- / Transporttemperaturen

Raumtemperatur	Unter den üblichen Bedingungen der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse, d. h. bei Bedingungen, die den in unseren Breiten vorherrschenden klimatischen Bedingungen entsprechen, vorausgesetzt die Produktqualität wird nicht nachhaltig beeinflusst.
Obst und Gemüse	max. 14 °C
Gekühlt lagern	0 – 9 °C (Toleranz bis 10 °C)
Tiefgekühlt lagern	ab –18 °C Beim Transport und bei der Verteilung, sowie in den Tiefkühltruhen des Einzelhandels und der Gastronomie ist im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren ein kurzzeitiger Anstieg um 3°C, d.h. auf –15°C Produkttemperatur, zulässig.
Milchprodukte	3 – 6 °C
Frischfleisch	2 – 4 °C
Faschiertes Nebenprodukte	2 – 3 °C
Geflügel	2 – 4 °C
Frischfisch	auf Schmelzeisttemperatur (nicht mehr als 2 °C), Erzeugnisse dürfen nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben. Crasheis muss alle 12 Stunden erneuert werden.

Wenn vom Hersteller eines Produktes ein spezieller Temperaturbereich für die Lagerung angegeben ist, so ist dieser einzuhalten! Zusätzliche Lagerhinweise wie „vor Wärme schützen“, „trocken lagern“, oder „lichtgeschützt lagern“ sind zu beachten.



heiße Bereitstellung (von Suppen, Saucen, Fleisch etc.) zwischen 75 °C und 82 °C

Bakteriologisches Wachstum vereinzelt möglich

Bakterienverdoppelung alle 20 Minuten bei 37 °C

Bakterienverdoppelung ca. alle 40 bis 120 Minuten bei 25 °C

Vermehrungsgeschwindigkeit herabgesetzt ab 5 °C

Ab –5 °C keine Bakterienvermehrung mehr; jedoch noch Schimmelpilzwachstum, das jedoch ab –18 °C erliegt

The BIOGAST logo features the word "BIOGAST" in a bold, sans-serif font. The letter "i" is stylized with a green leaf-like shape. The logo is enclosed in a rounded rectangular border with a thin orange line.

BIOGAST



Firmensitz und Zentrallager Zwettl

BIOGAST GesmbH

A-3910 Zwettl · Karl Kastner-Straße 1

Tel. +43 (0)2822 9001-0 · Fax -121

office@biogast.at

www.biogast.at

Bürostandort Wien

BIOGAST GesmbH

A-1210 Wien · Baldassgasse 3

Tel. +43 (0)1 2562343-0 · Fax -33

office@biogast.at

www.biogast.at

Stand 02 / 2021 | Fotos: www.studiohuger.at, www.epal-pallets.org, www.shutterstock.com,
www.stock.adobe.com, www.fotolia.com. Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler.

Die jeweils gültige Fassung ist immer aktuell unter www.biogast.at abrufbar.