



KASTNER

GRUPPE

Einer für alles. Seit 1828.



Logistikhandbuch

Online verfügbar unter www.kastner.at/logistikhandbuch

Inhaltsverzeichnis

Ansprechpartner	2
Unternehmensstruktur	2
Elektronische Bestellung und Rechnung	4
Wareneingang	4
Allgemeine Informationen	4
Lieferschein	4
Logistik	4
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 KASTNER Bereichseinkäufer zur Verfügung. Mit ihm müssen Details über die Anlieferungsmodalitäten abgestimmt werden.



Zentrale Ansprechperson:

Prok. Gerald Traxler
Bereichsleiter Zentraleinkauf

Zentraleinkauf mit Sitz:

KASTNER GroßhandelsgesmbH
Karl Kastner-Straße 1
A-3910 Zwettl
Tel. +43 2822 9001-230



Unternehmensstruktur

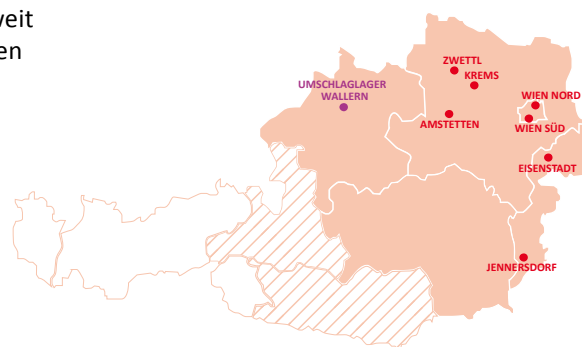
Die KASTNER Gruppe ist ein selbständiges, mittelständisches Familienunternehmen im Lebensmittelhandel, das sich aus eigener Kraft vom kleinen Landkaufhaus (Gründung 1828) zum modernen Großhändler entwickelt hat. KASTNER beschäftigt an 7 Standorten (Amstetten, Eisenstadt, Jennersdorf, Krems, Wien Nord, Wien Süd und Zwettl) rund 900 Mitarbeiter.

Mit der Marke KASTNER Geschirr&Co ist KASTNER der zweitgrößte Nonfood-Großhändler (für Gastronomie- und Küchenausstattung) Österreichs.

myProduct.at, ein Unternehmen der KASTNER Gruppe, bietet Zugriff auf Produkte aus bäuerlicher, kleingewerblicher und handwerklicher Produktion aus Österreich.

KASTNER beliefert

- 500 Kaufleute österreichweit
- 10.000 Gastronomiekunden
- 2.400 Bio-Kunden (mit der Firma BIOGAST)
- und betreut in seinen 7 KASTNER Abholmärkten 26.000 Abholkunden.



■ Eigenlogistik KASTNER ▨ Eigen- und Fremdlogistik

Die KASTNER Gruppe beliefert auch angrenzende Nachbarländer.



Aufstellung der Standorte & Gesellschaften der KASTNER Gruppe



KASTNER GroßhandelsgesmbH
3910 Zwettl, Karl Kastner-Straße 1
GLN 9004618000002
UID ATU 20761904

**KASTNER GroßhandelsgesmbH,
Abholmarkt Zwettl**
3910 Zwettl, Karl Kastner-Straße 1
GLN 9004618039101
UID ATU 20761904



**KASTNER Abholmarkt und
Gastrodienst GesmbH**
3300 Amstetten, Industriestraße 2
GLN 9004618033000
UID ATU 38924009



myProduct GmbH
3300 Amstetten, Industriestraße 2
UID ATU 69436808



**KASTNER Abholmarkt und
Gastrodienst GesmbH**
7000 Eisenstadt, Industriestraße 12
GLN 9004618070005
UID ATU 38924009



KASTNER HandelsgesmbH
8380 Jennersdorf, Industriegelände 6
GLN 9099999121941
UID ATU 57336966



KASTNER-STEBEL GesmbH
3500 Krems, Weinzierl 98
GLN 9004618035004
UID ATU 18519404



**KASTNER Abholmarkt und
Gastrodienst GesmbH**
1210 Wien, Baldassgasse 3
GLN 9004618012104
UID ATU 38924009



BIOGAST GesmbH
1210 Wien, Baldassgasse 3
GLN 9099999123624
UID ATU 53628604



KASTNER-GEKO GroßhandelsgesmbH
1230 Wien, Laxenburger Straße 365,
Halle A4
GLN 9004618012302
UID ATU 14465407

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



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 KASTNER 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 sind die gleiche Anzahl an Lieferscheinen beizulegen. Am Lieferschein sind neben der Bestellnummer und Lieferscheinnummer, noch alle angelieferten Ar-

tikel inkl. Mengenangaben **je Artikel**, sowie **alle angelieferten MHD's und Chargenkennzeichnungen** anzuführen. AMA und BIO zertifizierte Artikel müssen am Lieferschein und Artikel entsprechend den Zertifizierungsrichtlinien gekennzeichnet sein. 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 (Ausnahme Wien Süd).

Vor dem Entladen hat sich der Lieferant mit Frachtbrief und Lieferschein

beim zuständigen Wareneingang anzumelden 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.

Sicherheitsvorschriften beachten!

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Warenannahmezeiten für alle KASTNER Standorte und Sortimentsbereiche.

Warenannahmezeiten

Die Pläne der jeweiligen Standorte für die Warenanlieferung finden Sie unter www.kastner.at/anlieferung.

Standort	Bereich	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Amstetten	TK	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00		
	FF	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00		
	FD	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00		
	O+G	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00		
	TS	07.00-12.00	07.00-12.00	07.00-12.00	07.00-12.00	07.00-12.00		
Eisenstadt	TK	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00		
	FF	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00		
	FD	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00		
	O+G	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00	05.00-12.00		
	TS	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00		
Jennersdorf	TK	08.00-11.00	07.00-11.00	07.00-11.00	07.00-11.00	07.00-11.00		
	FF	06.00-11.00	06.00-11.00	06.00-11.00	06.00-11.00	06.00-11.00	08.00-11.00	
	FD	08.00-11.00	07.00-11.00	07.00-11.00	07.00-11.00	07.00-11.00		
	O+G	06.00-11.00	06.00-11.00	06.00-11.00	06.00-11.00	06.00-11.00	08.00-11.00	06.00-08.00
	TS	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-11.00		
Krems	TK	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30		
	FF	06.30-12.00	06.30-12.00	06.30-12.00	06.30-12.00	06.30-12.00		
	FD	06.30-12.00 13.00-15.00	06.30-12.00 13.00-15.00	06.30-12.00 13.00-15.00	06.30-12.00 13.00-15.00	06.30-11.30		
	O+G	06.30-12.00	06.30-12.00	06.30-12.00	06.30-12.00	06.30-12.00		
	TS	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30 13.00-15.00	07.00-11.30		
Wien Nord	TK	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00		
	FF	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00		
	FD	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00		
	O+G	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00	06.00-10.00		
	TS+ NF2	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-11.00		
Wien Süd		03.00-11.00	03.00-11.00	03.00-11.00	03.00-11.00	03.00-11.00		
Zwettl (Abholmarkt)	TK	08.00-12.00	08.00-12.00	08.00-12.00	08.00-12.00	08.00-10.00		
	FF	07.00-12.00	07.00-12.00	07.00-12.00	07.00-12.00	07.00-12.00		
	FD	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00		
	O+G	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00	07.30-12.00		
	TS	08.00-11.00 13.00-15.00	08.00-11.00 13.00-15.00	08.00-11.00 13.00-15.00	08.00-11.00 13.00-15.00	08.00-11.00		
KASTNER Großhandel Zwettl und BIOGAST	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

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



Einschlagen herausstehender Befestigungselemente.



Trocknung/Reinigung durchnässter Bretter.

⚠ 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.



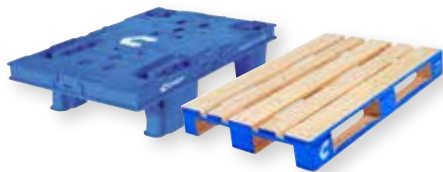
Unzulässige Reparatur



Keine vorgeschriebene Kennzeichnung mehr lesbar

CHEP Paletten

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



Originalpaletten / Mischpaletten

Originalpaletten und **Mischpaletten** müssen vom Lieferanten auf dem zuge-wiesenen Platz abgestellt werden.

H1 Paletten

Die **Anlieferung** auf H1 Paletten ist **nur nach Rücksprache mit dem Bereichs-einkäufer** gestattet.



Dollies

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



Mehrweggebinde

Auf Basis des KASTNER HACCP Kon-zeptes, dürfen Waren nur **in sauberen, hygienisch einwandfreien Gebinden** übernommen werden. Kisten und Ver-packungsmittel mit Ware dürfen nicht

direkt am Boden gelagert werden. Obst & Gemüse darf nicht in Holzkisten angeliefert werden. Bei Nichteinhal-tung behalten wir uns vor, Ware zu-rückzuweisen bzw. entstandene Kosten

weiterzubelasten. Jede Neueinführung von Mehrweggebinden muss zuvor mit dem zuständigen KASTNER Bereichs-einkäufer abgestimmt werden.

E2 Kisten

Für die Anlieferung von Wurst und Fleischwaren gibt es keine Vorgaben. Das am meisten verwendete Mehrweg-gebinde 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 Fir-ma IFCO verwendet werden**. Ausnah-men (wie zum Beispiel für Bananen) müssen vorab mit dem zuständigen KASTNER Bereichseinkäufer vereinbart werden. **Die Verwendung dieser Kisten setzt einen Vertrag mit IFCO voraus.**

Die Buchungen der angelieferten Men-gen müssen zeitnah im IFCO WebClear erfasst werden (geschlossenes Kreis-laufsystem). www.ifco.com/de/the-ifco-way/smartcycle/



Temperaturanforderungen

Trockensortiment

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

Symbolfoto



Frischdienst

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

Symbolfoto



Tiefkühl

Temperaturgeführt lt. Vorgaben des Herstel-lers. Allgemeine Richt-linie siehe Anhang II: Lager-/Transporttem-peraturen.

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 KASTNER 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 Minderungen zumindest auf Lagenbasis.

Alle diese geforderten Daten müssen auch zwingend am Lieferschein angedruckt sein. Wir fordern den **UCC/EAN 128 Strichcode für alle Handelseinheiten**.



- 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.



- Bei Obst und Gemüse ist im Speziellen darauf zu achten, dass alle gesetzlichen Normen bezüglich **Rückständen** (z.B.: Pflanzenschutzmittel, Nitrate, etc.) eingehalten werden.



- Unverpackter Frischfisch muss vollständig mit Crasheis bedeckt sein.



Warenvollständigkeit und Pünktlichkeit

KASTNER 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 KASTNER für das Nachschichten bzw. im schlimmsten Fall Fehlartikeln bei unseren Kunden und folglich Umsatzeinbußen.

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

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 Warenausgangskontrolle des Lieferanten, 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 KASTNER belastet bzw. vom Lieferanten als Gutschrift ausgestellt. KASTNER behält sich das Recht vor, eventuell entstehende

Zusatzkosten durch Mängel, die vom 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. Retourware und falsch gelieferte Ware, die der Lieferant nicht im vereinbarten Zeitraum abholt, wird auf dessen Kosten entsorgt.



Lieferantenbewertung

KASTNER hat schon vor Jahren eine Lieferantenbewertung eingeführt, in der **alle wesentlichen Aspekte der Zusammenarbeit zwischen dem jeweiligen Lieferanten und KASTNER 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 betroffenen Lieferanten zu verrechnen.





Waren-Rückruf

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

Sollte ein Waren-Rückruf notwendig sein, muss der Sachverhalt so rasch als möglich über das KASTNER Lieferantenportal/Waren-Rückruf (lieferanten.kastner.at) nach den vorgegebenen Feldern 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.
- **Art des Rückrufes:** Rücknahme vom Lager, Waren-Rückruf, Waren-Rückruf wegen Gesundheitsgefährdung.
- **Warnung vor dem Verbrauch der Ware:** z.B.: Lebensmittel soll nicht

verzehrt werden.

- **Beabsichtigte Maßnahme des Unternehmens:** z.B.: Retournieren der Waren, 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**. Die Dienstanweisung selbstfahrender Arbeitsmittel für betriebsfremde Personen muss vor der erstmaligen Benutzung gelesen und unterschrieben werden. 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.
- Eine Übersicht der Telefonnummern unserer Standorte ist unter www.kastner.at/standorte zu finden.
- Abfälle sind vom Lieferanten ordnungsgemäß zu entsorgen (bereitgestellte Tonnen) oder mitzunehmen.
- **Rauchen** in der Halle und Alkoholgenuß am gesamten Betriebsgelände sind **untersagt**.
- Im Alarmierungsfalle 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!**

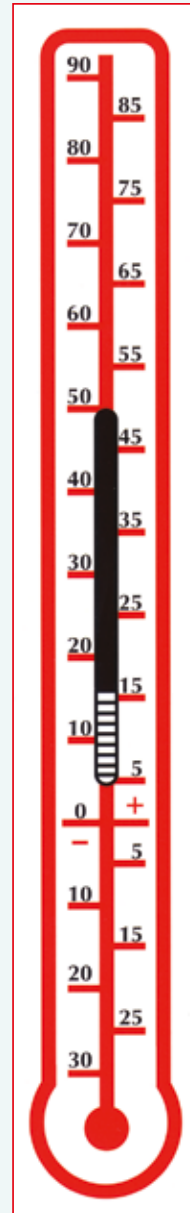
Sicherheitsvorschriften beachten!



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

Vermehrungsgeschwin-
digkeit herabgesetzt
ab 5 °C

Ab –5 °C keine Bakterien-
vermehrung mehr;
jedoch noch Schimmel-
wachstum, das jedoch
ab –18 °C erliegt



KASTNER 7-mal in Österreich

Zentrale

KASTNER Gruppe

A-3910 Zwettl · Karl Kastner-Straße 1

Tel. +43 2822 9001-0

office@kastner.at

www.kastner.at

KASTNER GroßhandelsgesmbH

A-3910 **Zwettl** · Karl Kastner-Straße 1

Tel. +43 2822 9001-452

KASTNER Abholmarkt und

Gastrodienst GesmbH

A-7000 **Eisenstadt** · Industriestraße 12

Tel. +43 2682 62661-0

KASTNER Abholmarkt und

Gastrodienst GesmbH

A-3300 **Amstetten** · Industriestraße 2

Tel. +43 7472 23881

KASTNER Abholmarkt und

Gastrodienst GesmbH

A-1210 **Wien** · Baldassgasse 3

Tel. +43 1 25048-0

KASTNER-GEKO GroßhandelsgesmbH

Großmarkt Wien – Inzersdorf · Halle A4

A-1230 **Wien** · Laxenburger Straße 365

Tel. +43 1 6167190-0

KASTNER-STEBEL GesmbH

A-3500 **Krems** · Weinzierl 98

Tel. +43 2732 83252-0

KASTNER HandelsgesmbH

A-8380 **Jennersdorf** · Industriegelände 6

Tel. +43 3329 401-0



Stand 03/2022 | 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.kastner.at/logistikhandbuch abrufbar.
Alle Fotos sind vor der Corona-Pandemie entstanden.