

# BIOGAST

*gemeinsam genussvoll handeln*



## LOGISTIKHANDBUCH

Online verfügbar unter [www.biogast.at/logistikhandbuch](http://www.biogast.at/logistikhandbuch)

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Ansprechpartner:innen</b>	<b>2</b>
<b>Unternehmensstruktur</b>	<b>2</b>
<b>Elektronische Bestellung und Rechnung</b>	<b>4</b>
<b>Wareneingang</b>	<b>5</b>
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
<b>Anhang I: Sicherheitsvorschriften</b>	<b>10</b>
<b>Anhang II: Lager- / Transporttemperaturen</b>	<b>11</b>



## ANSPRECHPARTNER:INNEN

Als erste/r Ansprechpartner:in steht Ihnen der/die jeweilige BIOGAST Bereichseinkäufer:in zur Verfügung. Mit ihm/ihr müssen Details über die Anlieferungsmodalitäten abgestimmt werden.



**Zentrale Ansprechperson:**  
Günter Paar  
Abteilungsleiter Bereichseinkauf

**Bürostandort:**  
Baldassgasse 3  
A-1210 Wien  
Tel. +43 1 2562343-40

**BIOGAST Disposition:**  
Zwettl: +43 2822 9001-294



## 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 Gastronomie, Großverbraucher:innen und den Bio-Fachhandel.

BIOGAST beliefert 1.150 Bio-Fachhandels-Kundinnen und -Kunden und 1.400 Gastronomiekundinnen und

-kunden in ganz Österreich und dem angrenzenden Ausland. BIOGAST bietet über 14.000 Artikel vieler führender Markenproduzenten und verfügt über ein kompetentes Team an Fachberaterinnen und Fachberatern und über ein österreichweites Zustellservice. Büro- und Lagerstandort sind getrennt, da die Belieferung der BIOGAST Kundinnen und Kunden durch die Logistik der KASTNER Gruppe erfolgt.

**Bürostandort:**  
Baldassgasse 3  
A-1210 Wien  
Tel. +43 1 2562343-0  
einkauf@biogast.at

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



■ Eigenlogistik KASTNER  
▨ Eigen- und Fremdlogistik  
Die KASTNER Gruppe beliefert auch angrenzende Nachbarländer.

## Aufstellung der Standorte von BIOGAST

BIOGAST Standorte  
Zufahrtspläne  
hier abrufen:  
[lieferanten.biogast.at](http://lieferanten.biogast.at)



### Firmensitz / Lagerstandort

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



### Bürostandort

1210 Wien, Baldassgasse 3

**Hinweis:** Bei der Verrechnung ist zu beachten, dass die Liefer- und Rechnungsadresse immer der Firmensitz BIOGAST Zwettl ist.

## BIOGAST Einkauf

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

Nahezu alle Mitarbeiter:innen von BIOGAST aus dem Einkauf, Vertrieb und dem Verkaufsdienst sind das, was man bio-affin nennt. Sie kommen aus der Biobranche und leben die Werte von BIOGAST. Jede/r Geschäftspartner:in hat bei BIOGAST nur eine/n Ansprechpartner:in, der/die sämtliche Einkaufsagenden und Marketingaktivitäten für alle Vertriebslinien abwickelt. Neben internationalen Fachhandelsmarken haben österreichische Produkte von heimischen, insbesondere regionalen Bio-Produzentinnen und -Produzenten, bei uns einen besonderen Stellenwert.

Die BIOGAST Disponentinnen und Disponenten arbeiten nach klaren Richtlinien und stellen höchste Kontinuität

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

Durch Aktivitäten wie eine Einführungsaktion, Teilnahme an der BIOGAST Messe oder Bemusterung der TOP Kundinnen und Kunden, geben wir ausgewählten, neuen Anbieterinnen und Anbietern regelmäßig die Chance in den Markt einzusteigen. Sie bekommen die Möglichkeit, im direkten Kontakt unsere Kundinnen und Kunden von ihrem Produkt zu überzeugen. Ausschlaggebend für eine endgültige Listung ist der Umsatz der entsprechenden Bestellungen. Unsere Kundinnen und Kunden entscheiden 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 bzw. Ihrer zuständigen BIOGAST Bereichseinkäuferin** in Verbindung, damit die Artikel-daten abgestimmt werden können und wir Ihnen eine Testbestellung zusenden können.

Bei Lieferantinnen und Lieferanten, die über die **Markant** verrechnen, können Rechnungen in elektronischer Form (INVOICE) empfangen werden. Können Sie bereits INVOICE erstellen, kontaktieren Sie bitte Ihre/n **zuständige/n Sachbearbeiter:in** 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 Arti-

kel 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 die Lieferantin bzw. den Lieferanten** zu erfolgen. Zur Entladung der Ware werden den Lieferantinnen und Lieferanten bzw. Spediteurinnen und 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 die Lieferantin bzw. der Lieferant mit Frachtbrief und Lieferschein **beim zuständigen Wareneingang anzumelden** und einweisen zu lassen. Bei temperaturgeführten Waren wird vor dem Abladen die Warentemperatur am Liefer-LKW durch das geschulte BIOGAST Fachpersonal gemessen und dokumentiert.

Die **BIOGAST Sicherheitsvorschriften** (siehe Anhang I) sind **strikt einzuhalten**. Ehrlichkeit und Handschlagqualität stehen bei uns an oberster Stelle – das setzen wir auch bei unseren Lieferant-

innen und Lieferanten und den beauftragten Frächterinnen und Frächtern und Spediteurinnen und Spediteuren voraus. Verstöße werden in jedem Fall geahndet.



## Warenannahmezeiten

Den Zufahrtsplan für die Warenanlieferung finden Sie unter [www.biogast.at/anlieferung](http://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** BIOGAST 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 die Lieferantin bzw. 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 finden Sie im nächsten Abschnitt.

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/der Bereichseinkäufer:in vereinbart werden.

Sollten in Ausnahmefällen nicht genügend Leerpaletten für die Rückgabe an die Lieferantin bzw. den Lieferanten zur Verfügung stehen, wird eine Bestäti-

gung zur Geltendmachung 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, von dem die Bestätigung ausgestellt wurde.



### 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 von der Lieferantin bzw. dem Lieferanten auf dem zugewiesenen Platz abgestellt werden.

## H1 Paletten

Die **Anlieferung** auf H1 Paletten ist **nur nach Rücksprache mit dem dem/der Bereichseinkäufer:in** gestattet.



## Dollies

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



## Mehrweggebinde

Auf Basis des BIOGAST HACCP Konzeptes, dürfen Waren nur **in sauberen, hygienisch einwandfreien Gebinden** übernommen werden. Kisten und Verpackungsmittel mit Ware dürfen nicht

direkt am Boden gelagert werden. Obst & Gemüse darf nicht in Holzkisten angeliefert werden. Bei Nichteinhaltung behalten wir uns vor, Ware zurückzuweisen bzw. entstandene Kosten

weiterzubelasten. Jede Neueinführung von Mehrweggebinden muss zuvor mit dem/der zuständigen BIOGAST Bereichseinkäufer:in abgestimmt werden.

## E2 Kisten

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/der zuständigen Bereichseinkäufer:in vereinbart werden. **Die Verwendung dieser Kisten setzt einen Vertrag mit IFCO voraus.**

Die Buchungen der angelieferten Mengen müssen zeitnah im IFCO WebClear erfasst werden (geschlossenes Kreislaufsystem). [www.ifco.com/de/the-ifco-way/smartcycle/](http://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-/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/die Lieferant:in 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/die Lieferant:in für alle auf BIOGAST 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 der Lieferantin bzw. 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, Schädlingsbefall, 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 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.



- Bei Obst und Gemüse ist im Speziellen darauf zu achten, dass alle gesetzlichen Normen eingehalten werden.



- 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 Nachschlichten bzw. im schlimmsten Fall Fehlartikeln bei unseren Kundinnen und Kunden und folglich Umsatzeinbußen.

Der/die Lieferant:in 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/die betreffende Ansprechpartner:in zu verständigen. Sollte die bestellte Ware nicht vollständig geliefert werden können, ist die Bestellerin bzw. der Besteller nach Erhalt bzw. Bearbeitung der Bestellung unverzüglich über die Fehlmengen zu informieren.



## Wareneingangskontrolle

Unabhängig von der Warenausgangskontrolle der Lieferantinnen und Lieferanten, wird bei der Übernahme durch BIOGAST eine Wareneingangskontrolle durchgeführt.

Während der Warenübernahme **offensichtlich erkennbare Mängel** werden sofort am Lieferschein vermerkt. Ware, welche aufgrund von Beschädigungen, Schmutz, Schädlingsbefall oder anderen Beeinträchtigungen unbrauchbar ist, wird nicht angenommen. Bei der

anschließenden Wareneingangskontrolle festgestellte Mängel werden der Lieferantin bzw. dem Lieferanten innerhalb von 5 Werktagen ab Lieferung schriftlich mitgeteilt. Die Mängelbehebung ist innerhalb von 5 Werktagen mit BIOGAST abzustimmen. Im Falle eines Preisnachlasses oder Mengenkorrekturen werden die entstehenden Differenzen von BIOGAST belastet. Eine Gutschrift durch die Lieferantin bzw. den Lieferanten wird nur nach vorheri-

ger Vereinbarung akzeptiert. BIOGAST behält sich das Recht vor, eventuell entstehende Zusatzkosten durch Mängel, die von der Lieferantin bzw. vom Lieferanten verschuldet wurden, an die Lieferantin bzw. den Lieferanten weiterzubelasten.

Retourware und falsch gelieferte Ware, die der/die Lieferant:in nicht im vereinbarten Zeitraum abholt, wird auf dessen Kosten entsorgt.



## LIEFERANTENBEWERTUNG

BIOGAST hat schon vor Jahren eine Lieferantenbewertung eingeführt, in der **alle wesentlichen Aspekte der Zusammenarbeit zwischen den jeweiligen Lieferantinnen und 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:innen ident.

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

Ihre aktuell gültigen sowie die vergangenen Zertifikate finden Sie unter:  
[lieferanten.biogast.at](https://lieferanten.biogast.at)





## WAREN-RÜCKRUF

Waren-Rückrufe führen bei uns zu beträchtlichen Mehraufwänden. Jede Kundin und jeder Kunde wird von BIOGAST verständigt und die Ware (auch physisch) zurückgeholt.

Sollte ein Waren-Rückruf notwendig sein, muss der Sachverhalt so rasch als möglich über das [BIOGAST Lieferantenportal/Waren-Rückruf](https://lieferantenportal.biogast.at) ([lieferanten.biogast.at](https://lieferanten.biogast.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 der Lieferantinnen und 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 einer Mitarbeiterin bzw. 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/die Lieferant:in haftet für Beschädigungen unserer Arbeitsgeräte. **Unfälle und Beschädigungen sind unverzüglich dem/der Lagerleiter:in zu melden** und ein Unfallbericht ist zu erstellen.
- Bei Nachtanlieferung müssen Unfälle oder Beschädigungen am nächsten Werktag dem/der Lagerleiter:in gemeldet werden.
- Abfälle sind von Lieferantinnen und 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!

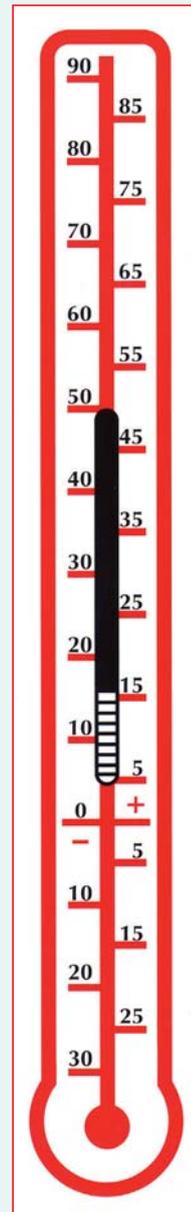


## ANHANG II: LAGER- / TRANSPORTTEMPERATUREN

<b>Raumtemperatur</b>	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.
<b>Obst und Gemüse</b>	max. 14 °C
<b>Gekühlt lagern</b>	0 – 9 °C (Toleranz bis 10 °C)
<b>Tiefgekühlt lagern</b>	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.
<b>Milchprodukte</b>	3 – 6 °C
<b>Frischfleisch</b>	2 – 4 °C
<b>Faschiertes, Nebenprodukte</b>	2 – 3 °C
<b>Geflügel</b>	2 – 4 °C
<b>Frischfisch</b>	auf Schmelzeisttemperatur (nicht mehr als 2 °C), Erzeugnisse dürfen nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben. Crasheis muss alle 12 Stunden erneuert werden.

Wenn von der Herstellerin bzw. 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



**Firmensitz und Zentrallager Zwetl BIOGAST GesmbH**

A-3910 Zwetl · Karl Kastner-Straße 1 · Tel. +43 2822 9001-0 · [einkauf@biogast.at](mailto:einkauf@biogast.at) · [biogast.at](http://biogast.at)

**Bürostandort Wien BIOGAST GesmbH**

A-1210 Wien · Baldassgasse 3 · Tel. +43 1 2562343-0 · [einkauf@biogast.at](mailto:einkauf@biogast.at) · [biogast.at](http://biogast.at)

Stand 04 / 2025 | Fotos: [www.studiohuger.at](http://www.studiohuger.at), [www.epal-pallets.org](http://www.epal-pallets.org), [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com), [www.stock.adobe.com](http://www.stock.adobe.com). Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler. Die jeweils gültige Fassung ist immer aktuell unter [www.biogast.at/logistikhandbuch](http://www.biogast.at/logistikhandbuch) abrufbar.