



KASTNER

GRUPPE

Einer für alles. Seit 1828.



LOGISTIKHANDBUCH

Online verfügbar unter www.kastner.at/logistikhandbuch

INHALTSVERZEICHNIS

Ansprechpartner:innen	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:INNEN

Als erste/r Ansprechpartner:in steht Ihnen der/die jeweilige KASTNER Bereichseinkäufer:in zur Verfügung. Mit ihm/ihr 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

KASTNER Disposition:
 Amstetten: +43 7472 23881-17
 Eisenstadt: +43 2682 62661-130
 Jennersdorf: +43 3329 401-32
 Krems: +43 2732 83252-75
 Wien Nord: +43 1 25048-472
 Wien Süd: +43 1 6167190-47
 Wolfsberg: +43 3329 401-32
 Zwettl Abholmarkt: +43 2822 9001-449
 Zwettl: +43 2822 9001-294



UNTERNEHMENSSTRUKTUR

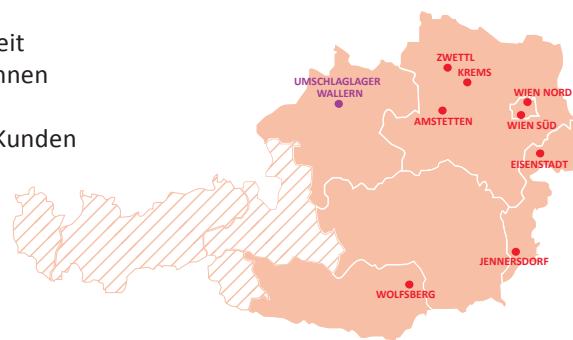
Die KASTNER Gruppe ist ein selbstständiges, mittelständisches Familienunternehmen im Lebensmittelhandel, das sich aus eigener Kraft vom kleinen Landkaufhaus (Gründung 1828) zum modernen Großhändler entwickelt hat. KASTNER beschäftigt an 8 Standorten (Amstetten, Eisenstadt, Jennersdorf, Krems, Wien Nord, Wien Süd, Wolfsberg und Zwettl) rund 1.000 Mitarbeiter:innen.

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, sowie E-Commerceservice.

KASTNER beliefert

- 150 Kaufleute österreichweit
- 11.000 Gastronomiekundinnen und -kunden
- 2.550 Bio-Kundinnen und Kunden (mit der Firma BIOGAST)
- und betreut in seinen 8 KASTNER Abholmärkten 30.000 Abholkundinnen und -kunden.



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

Aufstellung der Standorte & Gesellschaften der KASTNER Gruppe



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

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



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



myProduct GmbH
3300 Amstetten, Industriestraße 2
UID ATU 69436808



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



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



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



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



BIOGAST
1210 Wien, Baldassgasse 3
GLN 9099999123624
UID ATU 53628604



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



KASTNER Handelsgebäude
9400 Wolfsberg, Grazer Straße 6
GLN 9004618094001
UID ATU 57336966

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 bzw. Ihrer zuständigen KASTNER Bereichseinkäuferin** in Verbindung, damit die Artikeldaten 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 (Ausnahme Wien Süd)**.

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 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 Lieferantinnen

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



Warenannahmezeiten

Die Pläne der jeweiligen Standorte für die Warenanlieferung finden Sie unter lieferanten.kastner.at.

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	03.00-12.00	03.00-12.00	03.00-12.00	03.00-12.00	03.00-12.00	08.00-12.00	
	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	08.00-11.00	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	08.00-11.00	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	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-11.00		
	FF	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-11.00		
	FD	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-11.00		
	O+G	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-11.00		
	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		
Wolfsberg	TK	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00		
	FF	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00		
	FD	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	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00	06.00-12.00		
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 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 Leerpalletten für die Rückgabe an die Lieferantin bzw. den Lieferanten zur Verfügung stehen, wird eine

Bestätigung 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

ⓘ 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.



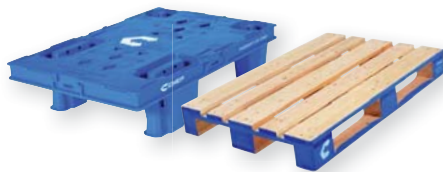
Unzulässige Reparatur



Keine vorgeschriebene Kennzeichnung mehr lesbar

CHEP Paletten

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



H1 Paletten

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



Dollies

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



Originalpaletten / Mischpaletten

Originalpaletten und **Mischpaletten** müssen von der Lieferantin bzw. dem Lieferanten auf dem zugewiesenen Platz abgestellt werden.

Mehrweggebinde

Auf Basis des KASTNER 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 KASTNER Bereichseinkäufer:in abgestimmt werden.

E2 Kisten

Das am meisten verwendete Mehrweggebinde ist die E2 Fleischkiste. Diese wird **pfundlos 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 KASTNER 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/



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 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 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 Mindermengen zumindest auf Lagenbasis.

Alle diese geforderten Daten müssen 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 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 An-**

liefertage 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 KASTNER 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 KASTNER abzustimmen. Im Falle eines Preisnachlasses oder Mengenkorrekturen werden die entstehenden Differenzen von KASTNER belastet. Eine Gutschrift durch die Lieferantin bzw. den Lieferanten wird nur nach vorheri-

ger Vereinbarung akzeptiert. KASTNER 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

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

Bei wiederholten, groben Verstößen gegen unsere Richtlinien behalten wir uns vor, allfällige 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.kastner.at**





WAREN-RÜCKRUF

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

Sollte ein Waren-Rückruf notwendig sein, muss der Sachverhalt so rasch als möglich über das [KASTNER Lieferantenportal/Waren-Rückruf](https://www.kastner.at/Lieferantenportal/Waren-Rückruf) ([lieferanten.kastner.at](https://www.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 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.
- Eine Übersicht der Telefonnummern unserer Standorte ist unter www.kastner.at/standorte zu finden.
- 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!

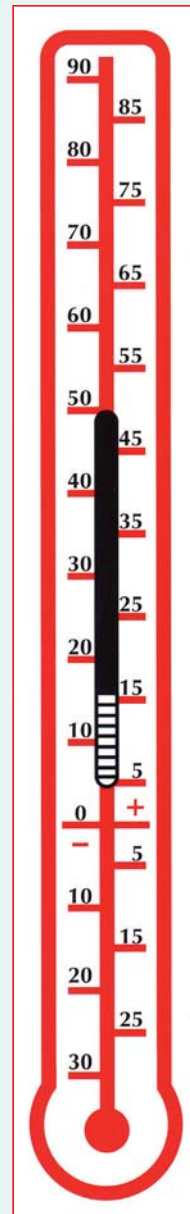


ANHANG II: LAGER- / TRANSPORTTEMPERATUREN

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 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

Vermehrungsgeschwin-
digkeit herabgesetzt
ab 5 °C

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



Zentrale KASTNER Gruppe

A-3910 Zwettl · Karl Kastner-Straße 1 · Tel. +43 2822 9001-0 · office@kastner.at · kastner.at

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