Handhabungstipps

Einhaltung der Kühlkette:

- Die Ware muss durchgehend -18 Grad aufweisen.
- Unterbrechungen der Kühlkette ist unbedingt zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete, vorgekühlte Transportfahrzeuge

Bereits kurze Temperaturabweichungen können die Produktqualität und Haltbarkeit beeinträchtigen.

Richtige Verpackung:

- Verwenden Sie stabile, tiefkühltaugliche Verpackungen.
- Achten Sie auf feuchtigkeitresistente Materialien
- Verpackungen sollten keine Beschädigung aufweisen

Gut verpackte Ware schützt nicht nur das Produkt, sondern erleichtert auch die Lagerung und das Handling.

Palettierung

- Die Ware muss auf standardisierte Paletten (Euro-Paletten) angeliefert werden.
- Paletten müssen:
    - Stabil
    - Sauber
    - Unbeschädigt sein
- Ladung sollte transportsicher gestapelt sein und foliert sein.

Keine überstehenden Kartons – das erschwert Lagerung und kann zu Schäden führen

Klare Kennzeichnung

Jede Palette sollte eindeutig beschriftet sein:

- Produktbezeichnung
- Menge
- Charge/Losnummer
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Temperaturanforderungen

Das erleichtert die Lagerverwaltung, Rückverfolgbarkeit und Kommissionierung enorm.

Vollständige Begleitdokumente

- Lieferschein muss vollständig sein
- Angaben müssen mit der Ware übereinstimmen

Schneller Einlagerung und weniger Rückfragen.

Pünktliche Anlieferung & Avisierung

- Vereinbarte Lieferzeiten bitte einhalten
- Anlieferung sollte vorab angekündigt (48h) erfolgen

Ermöglicht eine effiziente Planung und vermeidet Wartezeiten.

Temperaturkontrolle bei Übergabe:

- Sicherstellen, dass die vorgegebene Temperatur beim Eintreffen einhält
- Temperatur wird bei Anlieferung überprüft

Einheitliche Artikelstruktur

- Einheitliche Verpackungseinheiten verwenden
- Keine Mischpaletten ohne vorherige Abstimmung

Erleichtert Lagerprozesse und beschleunigt Kommissionierung.

Abstimmungen bei besonderen Anforderungen

Bitte im Vorfeld abklären:

- Spezielle Lagerbedingungen
- Kommissionierungsvorgaben
- Konfektionierung/Umpacken
- Prioritäten bei Auslieferung

Das spart Zeit und verhindert Fehler.

Vermeidung typischer Fehler

- Beschädigte Paletten
- Unklare oder fehlende Kennzeichnung
- Falsche Temperatur bei Anlieferung
- Nicht avisierte Lieferungen
- Lose oder unsicher gestapelte Ware

Bei Daily:

Lagerhaltung

Für eine optimale Produktqualität herrscht bei uns durchgehend -24 Grad

Kommissionierung

Die Kommissionierung erfolgt bei -24 Grad damit eine lückenlose Kühlkette gewährleistet werden kann.

Transport

Mit vorgekühlten Fahrzeugen erfolgt unsere Anlieferung und auch hier wird mit Sensorik die Temperatur in Echtzeit überwacht bis zu einer Temperatur von -18 Grad.

Warenübergabe

In einem vordefinierten Zeitraum und signalisierter Übernahmebereitschaft wird die Ware an den Kunden übergeben.

Mitarbeiterfortbildung

Kontinuierliche Schulungen mittels zertifizierter Verfahren für die sensible Handhabung von tiefgekühlten Lebensmitteln schafft zusätzlich eine gute Qualität.