

Für Ihre Fragen steht unser Kundenservice gerne zur Verfügung

Tel.: ++ 43 (7224) 67391 – 54, 69, 87

Fax ++ 43 (7224) 66406 – 054, 069, 087

Email: office@daily.at

Internet: www.daily.at



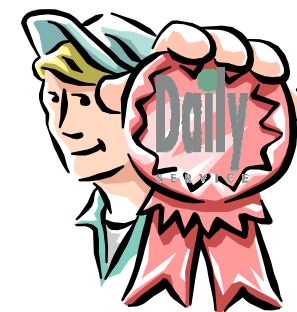
**freut sich über die qualitätsorientierte,
partnerschaftliche Zusammenarbeit!**



**Tiefkühllogistik
in höchster Qualität**

TIPPS FÜR PROFIS!

**ZUR HANDHABUNG
VON SENSIBLEN
TIEFKÜHLPRODUKTEN**



Professionelle Produkthandhabung bei Daily Service

- ☑ Lagerhaltung: -24°C .
- ☑ Kommissionierung: bei -24°C .
- ☑ Transport: bei -18°C (kurzfristig erlaubte Toleranz: 3°C).
- ☑ Warenübergabe an Kunden erfolgt nach vorheriger Anmeldung und signalisierter Übernahmebereitschaft.
- ☑ Warentemperaturmessung und Kontrolle erfolgt entlang der **gesamten** Lieferkette mit dem geeichten Daily - Warentemperaturmessverfahren „DLTS“.
- ☑ Kontinuierliche Mitarbeiterfortbildungen mittels zertifizierter Schulungsverfahren für die sensible Handhabung von tiefgekühlten Lebensmitteln.

Anwendung internationaler Qualitätsmanagementmethoden



IFS (International Food Standard)



Austria Bio Garantie

Professionelle Produkthandhabung bei Kunden

- ☑ Festlegung des kürzesten Anlieferweges vom Tiefkühlwagen bis zur Warenübernahmestelle.
- ☑ Warentemperaturkontrolle nur direkt am LKW oder sofort nach der Entladung durchführen.
Geregelte Vorgehensweise bei Kontrolle mittels Stechfühler:
Produkt unbedingt 2 x einstechen, 1 x für Vorkühlung des Stechfühlers und 1 x für die Produkttemperaturmessung.
Achtung: Infrarotmessgeräte messen nur die Verpackung oder Produktoberfläche, damit kann keine exakte Warentemperaturmessung erfolgen!
- ☑ Sofortige Warenversorgung nach Anlieferung in die Tiefkühltruhe oder in den Tiefkühlvorratslagerraum.
- ☑ Truheneinschlichtung nur bis zur kennzeichneten maximalen Schlichtobergrenze.
- ☑ Bei Nachschlichtarbeiten nur prompt bearbeitbare Warenmenge aus Vorratslagerraum entnehmen.
- ☑ Einhaltung der vom Hersteller empfohlenen Kühl- und Abtauphaseneinstellungen sowie laufende Durchführung von Wartungen bei Tiefkühltruhen oder Tiefkühlzellen.

