

Folgende Hinweise für die Verarbeitung von Säften sind Bestandteile meiner allgemeinen Geschäftsbedingungen!

1. Anlieferung:

Ich bitte Sie nur einwandfreies und reifes Obst für die Verarbeitung anzuliefern.

Faules und schimmeliges Obst ist bereits beim Aufsortieren sorgfältig von einwandfreier Ware zu trennen.

Faules und schimmeliges Obst gehört nicht in die Verarbeitung. Wird bei der Anlieferung des Obstes festgestellt, dass nicht ausreichend sortiert ist bzw. kein einwandfreies Obst zur Verarbeitung kommt, kann eine komplette Partie eines Kunden abgewiesen werden.

Die Anlieferung sollte nicht in geschlossenen Gefäßen oder Wannen erfolgen. Idealerweise sind luftdurchlässige Säcke oder Körbe zu verwenden.

Das Obst für die Verarbeitung sollte maximal 2 bis 3 Tage alt sein.

Bei witterungsbedingten starken Verschmutzungen des Obstes ist dieses vorher grob im Wasserbad zu reinigen!

Bitte kein Obst anliefern von Äckern, Wiesen, die mit Gülle, Mist, Klärschlamm, Biogärrest usw. kurz vor dem Obstaufen begüllt worden sind.

Achten Sie bitte auch darauf, dass für den Transport keine Säcke benutzt werden dürfen, in denen gebeiztes Getreide gelagert wurde.

Für die Anmeldung ist die anzuliefernde Obstmenge durch wiegen (z. B. 1 Eimer 8 kg, 20 Eimer x 8 kg = 160 kg Obst; 1 Obstkorb 15 kg; 30 Obstkörbe x 15 kg = 450 kg Obst usw.) festzustellen. Je genauer die tatsächliche Obstmenge bestimmt werden kann, desto exakter können wir unsere Terminplanung gestalten. Dies kommt allen Kunden zugute!

Denken Sie daran, Ihre leeren Faltkartons zur Verarbeitung mit zu nehmen!

2. Verarbeitung:

Die Verarbeitung wird nach der von mir vorgegebenen Terminplanung durchgeführt.

Eine Verarbeitung ist nur möglich, wenn vorher ein Verarbeitungstermin telefonisch oder per Fax festgelegt wurde. Eine Verarbeitung ohne Termin ist nicht möglich.

Aufgrund technischer Probleme bzw. Übermengen von Obstlieferungen kann es dennoch zu Verzögerungen bei der Verarbeitung kommen. Ich bitte Sie bei der Terminwahl etwas Zeit mitzubringen.

Sobald Sie beim vereinbarten Verarbeitungstermin anwesend sind, bitte kurz dem Personal Bescheid geben.

Wenn Sie Süßmost (nicht erhitzen Saft) haben wollen, ist dies bei Anmeldung vor Beginn der Verarbeitung deutlich zu sagen.

Es dürfen vor und während der gesamten Verarbeitung keine Zusätze ohne Absprache beigemischt werden. Für die

Herstellung von Mischsäften müssen die Mischpartner zum Apfelsaft schon bei der Anmeldung deutlich genannt werden. Eine Beimischung von z.B. Ingwer, Weintrauben, Johannisbeeren, Quitten usw. ohne Absprache ist nicht gestattet.

Während der Verarbeitung achten Sie bitte auf die Anweisungen des Bedienpersonals!

Mitgebrachte Kartonagen bzw. Flaschen sind nach Aufforderung der Mitarbeiter/innen an der Abfüllanlage, bereit zu halten.

3. Abfüllung:

Generell ist bei der Abfüllung zu beachten, dass der Saft mit ca. 80° C abgefüllt wird. Nicht befugte (Kinder, Jugendliche und Personen, dessen Saft nicht unmittelbar abgefüllt wird) haben sich von der Abfüllanlage fern zu halten.

Hier besteht akute Verbrühungsgefahr!

Ebenso ist im Erhitzungs/ Abfüllbereich das Berühren von Schläuchen und Leitungen sowie den Abfüllbehälter nur mit Erlaubnis des Personals gestattet.

Diese Anlagenteile können Hautverbrennungen ersten oder zweiten Grades verursachen.

3.1. Flaschenabfüllung:

Es werden nur Flaschen abgefüllt, die ordentlich gereinigt, unbeschädigt, nach Größen (in der Höhe) sortiert sind und wenn der Kunde ausreichend passende Verschlüsse mitgebracht hat. Sind die Flaschen nicht ausreichend gereinigt, kann nur in das BIB-system (5 oder 10 Liter-Gebinde abgefüllt werden)

Von uns werden nur Flaschen mit Kronenkorken selbst verschlossen.

Alle weiteren Verschlüsse müssen vom Kunden selbst angebracht werden. Dazu benötigen Sie Fingerhandschuhe, mit denen Sie noch ein gutes Feingefühl für den Verschluss haben. Ebenso ist bei Flaschenabfüllung mindestens eine Person zusätzlich vom Kunden zu stellen.

Für die Flaschenabfüllung müssen die Flaschen nach Größe(Höhe in cm) und Flaschenhalsdurchmesser vorsortiert sein. Nicht vorsortierte Flaschen werden nicht abgefüllt.

3.2 Abfüllung in das Bag in Box-System:

Für diese Art der Abfüllung ist je Verpackungseinheit ein Folienbeutel mit Auslaufhahn und ein Klapp/Faltkarton vorgesehen.

Die Abfüllung kann aus Haftungsgründen nur in den von uns gelieferten Folienbeuteln mit Auslaufhahn erfolgen.

Mitgebrachte Folienbeutel können leider nicht abgefüllt werden.

Die Kartons sind nach Anweisung des Personals in Größe(5 L oder 10 L) beim Abfüllen vorzufalten.

Eine Abfüllung nur in Folienbeutel mit Auslaufhahn ohne Verwendung des Kartons ist **nicht** zulässig.

Sollte der Kunde dennoch eine Abfüllung nur in Folienbeutel ohne Verwendung des Kartons ausdrücklich wünschen, wird für Schäden, die durch den Transport, die Lagerung und Folgen falscher Lagerung, entstehen ausdrücklich **keine Haftung** übernommen.

Für die gesamte Abfüllmenge des Saftes, je Kunde, muss das BIB-System(Beutel und Karton) verwendet werden (Soweit nicht Teilmengen in Flaschen oder vorher als Most abgefüllt werden).

4. Transport/Lagerung:

Der Transport des frisch gepressten Saftes erfolgt ausschließlich als Verpackungseinheit die aus Folienbeutel und Karton besteht.

Die BIB*`s sind senkrecht im Auto/Fahrzeug zu lagern. Es dürfen max. 2 Schichten je Verpackungseinheit (5 od. 10 L-Gebinde) übereinander gelagert werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass die erste Schicht versetzt zur

zweiten Schicht gelagert wird, da sich dadurch die Stabilität erhöht.

Nicht vollständig gefüllte (Restmengen) Verpackungseinheiten sind separat zu lagern und beim Verzehr als erstes zu verwenden.

*BIB = Bag in Box (Schlauch im Karton)

Beim Lagern ist darauf zu achten, die Gebinde(Karton und Folienbeutel) nur in trockenen Kellern oder Räumen zu lagern. Auch hier sollten max. 2 Gebinde je Karton senkrecht übereinander gestapelt werden.

Wenn Sie gebrauchte Saftkartons wieder verwenden (was durchaus auch erwünscht ist), muss die Öffnung je Karton (kleines rundes Loch) des Auslaufhahnes, so verschlossen werden, dass ein Eindringen von Mäusen oder Ähnlichem sicher verhindert wird.

Ebenso wird empfohlen, ein Eindringen von Mäusen und anderen Schadnagern in die Lagerräume zu unterbinden.

Werden die Lagerräume nicht regelmäßig betreten, ist es sinnvoll, diese alle 2 bis 4 Wochen routinemäßig auf Schadnager zu kontrollieren.

Die genannten Punkte sind Maßnahmen, um die hohe Qualität Ihrer Säfte zu verbessern, schützen und zu erhalten!

Stand 11.08.2012
Horst Hupp