F U N K T I O N E N D E S L A G E R S

* Materialfluss
* Produktion wird nicht gestört
* Sicherheitsbestand muss vorhanden sein
* Rabatteinkäufe möglich
* Lieferverzug ausgleichen
* Qualitätsverbesserung

 WICHTIG: Trennung von gegarten und nicht gegarten Lebensmitteln

G R U N D R I S S D E S L A G E R S S



**Fleisch**

Fleisch, Wurstwaren, (Hackfleisch)

+7 °C

**Fisch**

Fisch, Krusten- und Schalentiere

+2 °C

**Wild und Geflügel**

Reh, Hase, Ente, Gans

+4 °C, teilweise mit Innereien

**TK-Produkte**

TK-Gemüse, Eis,

TK-Pommes

-18 °C

**Non-Food-Bereich**

Möbel, Maschinen, Dekoration, Porzellan, Gläser, Kerzen, Servietten

+15-20 °C

**Gemüse und Obst**

Obst und Gemüse

+6-8 °C

Luftfeuchtigkeit 80 %

**Milchprodukte**

Milch, Joghurt, Quark, Sahne, Eier

+8 °C

**Gekühlte Getränke**

Limonaden, Wasser,

Bier in Flaschen, Fruchtnektar,

Fruchtsaftgetränke

+8 °C, in Flaschen

**Weinkeller**

Weiß-, Rosé-, Rotweine

bis 14 °C

**Trockenbereich**

Mehl, Zucker, Nudeln, Reis

+12-15 °C

trocken, dunkel

10

9

8

7

1

2

3

4

6

5

****

Mittelgang

1