

Professionelle Lagerung

von Lebensmitteln im
Tiefkühl- und Kühlager



D  **NAULLAGER**
L O G I S T I C S

ZERTIFIZIERUNGEN:
IFS – HACCP – ISO – UMWELT – BIO – SQAS – GDP



TEMPERATUR-
BEREICHE:
-28° C BIS +25° C

Bei temperaturempfindlichen Waren zählt jedes Grad.

- Wareneingangskontrolle
- Kommissionieren
- Musterziehungen
- Labeln
- Umpacken
- Sortieren
- Inventieren
- Assemblieren
- Zollabfertigung
- Be- und Entladung von Containern (stuffing/stripping)
- IT-Schnittstellen
- Informationslogistik
- Qualitätskontrollen
- Kontraktlogistik
- Preisauszeichnung
- Zolllager
- Leergutlogistik
- Displaybau
- ARA-Meldungen
- Anschlussmöglichkeiten für Reefercontainer (heizen und kühlen)

VALUE-
ADDED
SERVICE

In den gekühlten Lagern (-28° C bis +25° C) schaffen elektronische Einrichtungen im Tiefkühlbereich beste Bedingungen, damit sensible Waren unversehrt bleiben. Wir setzen Maßstäbe im Bereich der Hygiene sowie Sicherheit und bieten Regal- oder Blocklagerung, Umpacken, Etikettieren, EU-Veterinärnummer, IFS und HACCP.

15.500 Palettenstellplätze

- Abweichungsmanagement
- Kalibrierte Temperaturmessfühler
- Qualifizierte Tiefkühl- und Kühlhallen
- Lückenlose Temperaturlaufzeichnungen
- Monitoring und Alarmsystem
- Notfallmanagement und Notfallpläne
- Zeitfenstermanagement
- Nachhaltigkeit
- Alarm- und Krisenmanagement

EU-Veterinär-Nummer AT 40773 EG

- China-Zulassung
- Hongkong-Zulassung
- Korea-Zulassung
- Vietnam-Zulassung

ÖSTERREICHISCHE DONAULAGER GmbH

Gottfried Buchinger, g.buchinger@linzag.at

Karel Bartonek, k.bartonek@linzag.at

4020 Linz, Industriezeile 35a, Austria – www.donaulager.at