

## **Folgende Hinweise für die Verarbeitung von Säften sind Bestandteile unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen!**

### **1. Anmeldung/Anlieferung:**

Für die Anmeldung ist die anzuliefernde Obstmenge möglichst exakt festzustellen bzw. abzuschätzen. 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 (hygienisch sauberen) Bag in Box - Saftboxen Faltkartons zur Verarbeitung wieder mit zu nehmen! (Die leeren Saftbeutel werden über den gelben Sack/gelbe Tonne entsorgt)

**Wir bitten Sie nur einwandfreies und pflückreifes (nicht überreifes) Obst, das möglichst frisch geerntet wurde, für die Verarbeitung anzuliefern.** Birnen müssen für die Verarbeitung hartreif sein.

Das bereits vor der Ernte auf dem Boden liegende Obst nicht mit aufsammeln, da diese Früchte zumeist schadhafte und mit Schimmelpilzen behaftet sind. Schimmeliges, faules und verschmutztes Obst ist bereits bei der Ernte sorgfältig von einwandfreier Ware zu trennen, auch nochmals vor Beginn der Verarbeitung an der mobilen Kelterei.

Kleine Druck- oder Schorfstellen am Obst stellen kein Problem dar.

Die Anlieferung sollte nicht in geschlossenen Gefäßen, Plastiksäcken oder Wannen erfolgen. Idealerweise sind luftdurchlässige Säcke, Obstkisten oder Körbe zu verwenden. Das Obst für die Verarbeitung sollte „erntefrisch“ maximal 2 bis 3 Tage alt sein. Das Obst muss bei erforderlicher, kurzfristiger Zwischenlagerung vor der Verarbeitung in sauberen, Nager- sicheren Räumlichkeiten gelagert werden. Bei witterungsbedingten starken Verschmutzungen des Obstes ist dieses vorher grob im Wasserbad zu reinigen! Bitte kein Obst anliefern von Äckern und Wiesen, die mit Gülle, Mist, Klärschlamm, Biogärrest oder Pflanzenschutzmitteln verschmutzt sind. Achten Sie ebenso darauf, dass für den Transport keine Transportgebilde oder Säcke benutzt werden dürfen, in denen vorher gebeiztes Getreide oder Chemikalien oder Metalle transportiert wurden.

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

**Die Qualität und Haltbarkeit des Saftes ist von der Qualität des angelieferten Obstes abhängig. Da wir vor Ort keine lückenlose Qualitätskontrolle vornehmen können übernehmen wir keinerlei Garantieansprüche bezüglich der Haltbarkeit.**

### **2. Verarbeitung:**

Die Verarbeitung des Kunden-Obstes mit der mobilen Kelterei wird nach der von uns vorgegebenen Terminplanung durchgeführt.

**Eine Verarbeitung ist nur möglich, wenn vorher ein persönlicher Keltertermin telefonisch oder per Mail oder Fax abgestimmt und festgelegt wurde.**

Eine Verarbeitung ohne Termin ist nicht möglich. Aufgrund technischer Probleme kann es gelegentlich dennoch zu Verzögerungen bei der Verarbeitung kommen. Wir bitten Sie bei der Terminwahl etwas Zeit mitzubringen. Sobald Sie bei dem vereinbarten Verarbeitungstermin anwesend sind, bitte kurz dem Personal Bescheid geben.

Wenn Sie Süßmost (nicht erhitzten Saft für Apfelwein oder sonstiges) und/oder Fruchtsaft Beimischungen haben wollen, ist dies bei der Anmeldung vor Beginn der Verarbeitung zu sagen. Für die Herstellung von Mischsäften müssen die (in einwandfreier Fruchtqualität mitgebrachten) Mischpartner zum Apfelsaft bei der Anmeldung genannt und ggf. bei uns nach Wunsch bei der Terminvereinbarung bestellt werden.

Mitgebrachte (hygienisch saubere) Kartonagen bzw. Flaschen sind nach Aufforderung des Bedienpersonals an der Abfüllanlage bereit zu halten. Während der Verarbeitung achten Sie bitte auf die Anweisungen des Kelter/Bedienpersonals!

### **3. Abfüllung:**

Bei der Abfüllung ist 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! Diese Anlagenteile können Hautverbrennungen ersten oder zweiten Grades verursachen.**

### **3.1. Flaschenabfüllung:**

**Es werden nur Flaschen abgefüllt, die einwandfrei (steril) gereinigt, unbeschädigt, nach Größen (in der Höhe) sortiert sind und der Kunde dazu ausreichend passende Verschlüsse mitgebracht hat.**

**Bei von Kunden gereinigten Flaschen übernehmen wir keine Gewährleistung.**

Sind die Flaschen nicht ausreichend gereinigt, können nur Bag in Box Saftboxen (3 - 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 Hitzebeständige Handschuhe, mit denen sie noch ein gutes Feingefühl für den Verschluss haben. Bei der Flaschenabfüllung ist mindestens eine Person zusätzlich vom Kunden zu stellen. Für die Flaschenabfüllung müssen die Flaschen nach Größe (einheitliche Höhe in cm) und Flaschenhalsdurchmesser vorsortiert sein. Nicht sortierte Flaschen werden nicht abgefüllt.

### **3.2 Abfüllung in das Bag in Box - Saftboxen System:**

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

Die Abfüllung kann aus Gewährleistungsgründen nur in den von uns gelieferten Folienbeuteln mit Auslaufhahn erfolgen. Mitgebrachte Folienbeutel können nicht abgefüllt werden. Die Kartons sind nach Anweisung des Personals in Größe (3 - 5 oder 10 Liter) beim Abfüllen vorzufalten.

**Eine Abfüllung nur in Folienbeutel (mit Auslaufhahn) ohne Verwendung des Kartons ist nicht zulässig, da der Schutz und die Haltbarkeit des abgefüllten Saftes nur mit der vollständigen Bag in Box - Saftboxen Systemverpackung gewährleistet werden kann.**

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

Für die gesamte Abfüllmenge des Saftes, je Kunde, muss das Bag in Box Saftboxen System (Beutel und Karton) verwendet werden, soweit nicht vor Beginn der Verarbeitung angemeldete Teilmengen in Flaschen oder als Most abgefüllt werden.

### **4. Transport/Lagerung:**

Der Transport des frisch gepressten Saftes erfolgt ausschließlich in der Bag in Box-Saftboxen Verpackungseinheit die aus Folienbeutel und Karton besteht.

Die Bag in Box - Saftboxen sind senkrecht im Auto/Fahrzeug zu lagern. Es dürfen max. 2 Schichten je Verpackungseinheit (3 - 5 oder 10 Liter 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.

**Beim Lagern ist darauf zu achten, dass die Bag in Box - Saftboxen Gebinde (Karton und Folienbeutel) nur in sauberen und trockenen Kellern oder Räumen (nicht auf dem Raumboden) gelagert werden.** Auch hier sollten max. 2 Bag in Box Gebinde senkrecht übereinander gestapelt werden. Wenn Sie gebrauchte (hygienisch saubere) Saftkartons wieder verwenden, sollte die Öffnung des Auslaufhahnes im Karton so verschlossen werden, dass ein Eindringen von Mäusen sicher verhindert wird.

**Ein Eindringen von Mäusen und anderen Schädigern in die Lagerräume ist zu unterbinden.** Werden die Lagerräume nicht regelmäßig betreten, ist es sinnvoll, diese alle 2 bis 4 Wochen routinemäßig auf Schädiger zu kontrollieren.

Die genannten Punkte sind Maßnahmen, um die hohe Qualität Ihrer Säfte zu gewährleisten, zu schützen und für den Haltbarkeitszeitraum abzusichern!

**Stand 02.08.2016**

Monika + Dieter Wissel, Wissel`s mobile Kelterei UG (haftungsbeschränkt)