



Aufgrund der Kapazität resp. der Auslastung wird ein Teil des Gemüses bereits auf dem Feld ge-roast. Da ge-roastetes Gemüse weniger lang haltbar ist muss dieser Aspekt mit dem Lohnunternehmer koordiniert werden, um die Effizienz zu erhöhen ist es sinnvoll, das Rosteln bereits auf dem Feld durchzuführen, sofern dies die Kapazität zulässt.

Wird nur bei Blumenkohl und Broccoli gemacht

Damit wird das Verkümmern verhindert

Verhindert, dass metallische Gegenstände in dem Produkt landen (Metall, Schrauben etc.)

Das Etikett wird mit dem Datum + MAD beschriftet.

Letzte Kontrolle auf Metallrückstände

Lieferplan

Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit  
Lieferanten  
Empfangs-Reservierung  
Planung (ERP)

Aufällige Qualitätsmängel werden dem Lohnunternehmer weiterverrechnet, bei gravierenden Mängeln wird die Lieferung abgelehnt. Die Daten zur Anlieferung (Gewicht etc.) werden im gleichen Schritt aufgenommen.

Die verschiedenen Größen werden für unterschiedliche Produkte verwendet (andere Abnehmer)

Das Gemüse wird in verschäbete Schalen verort. Sobald das angegebene Gewicht erreicht wird, wird das Gemüse in die Verpackung gefüllt.

1 Person überwacht den Abfüllprozess. Die Verpackungsgewichte werden von den Daten / Großanlagen geliefert

Tafel werden Kartons mit Barcode für die Kundschaft versehen

Verkaufsvorbereitung