

# Tiefkühltransporte



Auch hier ist unsere Devise: Qualität.

Die Einhaltung der Kühlkette während des gesamten Transportes ist oberste Prämisse.

Während des gesamten Transportes dokumentieren wir alle 5 Minuten die Temperaturen und den Standort des Fahrzeuges.

HACCP ist integrierter Bestandteil unserer Qualitätssicherung.

Zum Standard gehören vorgekühlte Fahrzeuge, eine Transporttemperatur von mind.  $-25^{\circ}\text{C}$ .

Die Einhaltung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) ist somit sichergestellt.

- \* vorgekühlte Fahrzeuge
- \* Temperaturmessung bei Übernahme
- \* Permanente Temperaturüberwachung per Telematic
- \* Überwachung der Trailer durch unsere Nachtüberwachung
- \* Ausdruck des Temperaturverlaufs per Email