

- Sichere und komfortable Etikettierung für Wareneingang, Lagerung, Zubereitung und Verkauf
- Ein Handauszeichner = 13 verschiedene Textbausteine zur Auswahl für die obere Zeile. Aufwendige Etikettenlösungen mit speziellem Vordruck entfallen! Man braucht nur ein Etikett (blanko, weiß) für alle Anwendungen und Tage.
- Selbsterklärend, robust und einfach in der Handhabung

## Die flexible Lösung zur Einhaltung der Lebensmittelbestimmungen



**Setzen Sie auf sichere und einfache Weise Ihr HACCP-Konzept um.**

**Ein Etikett für 13 verschiedene Anwendungen!**

Auch Lebensmittelkontrolleure bestätigen die Vorteile gedruckter Etiketten gegenüber handschriftlichen oder nicht vorhandenen Aufzeichnungen.

## Lebensmittel sicher etikettieren



**Die intelligente Lösung für Ihr HACCP-Konzept**

**Frischeauszeichnung mit dem JUDO Food**

**ISO 14001 ✓ FIFO ✓ Lebensmittel- und Küchenhygiene ✓**

**Praktisch, handlich, kostengünstig**



|   |  |
|---|--|
|   | <b>Wilh. Breuer</b><br><small>gegr. 1892</small> |
| <b>Vollausstatter für Fleischerei &amp; Gastronomie</b>   |  |
| Piniestraße 11   40233 Düsseldorf   |  |
| Tel.: 0211 - 944 06-0   Fax: 0211 - 944 06-30   |  |
| E-Mail: <a href="mailto:info@breuerinfo.de">info@breuerinfo.de</a>   Internet: <a href="http://www.breuerinfo.de">www.breuerinfo.de</a> |  |

## Anwendungsbeispiele



hergestellt am:  
Die 12 Jun 0830  
zu verbrauchen bis:  
Die 12 Jun bei max 2°

Frühstücksbuffet,  
Catering



aufgetaut am:  
Die 12 Jun 0830

## HACCP Lösung Gastronomie

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <br>Hergestellt am<br>hergestellt am:<br>Die 12 Jun 0830        | <br>Geöffnet am<br>geöffnet am:<br>Die 12 Jun 0730    | <br>Umgefüllt am<br>Umgefüllt am:<br>Die 13 Jun 1030 |   |
| <br>Aufgetaut am<br>aufgetaut am:<br>Die 12 Jun 0830            | <br>Eingefroren<br>eingefroren am:<br>Die 12 Jun 0830 | <br>Geliefert am<br>geliefert am:<br>Die 13 Jun 45Kg |   |
| <br>zu Verbrauchen bis<br>zu verbrauchen bis:<br>Die 12 Jun 1030 | <br>MHD der OVP<br>MHD der OVP:<br>Die 12 Jun 2013     | <br>Gereinigt am<br>gereinigt am:<br>Die 12 Jun 0830 | <br>Geprüft am<br>geprüft am:<br>Die 12 Jun 0830 |
| <br>Aktion<br>0.80€   | <br>Sonderpreis<br>Sonderpreis<br>€ 3.95€           | <br>neuer Grundpreis<br>Neuer Grundpreis<br>0.80€  |   |

## Bestimmungen in der Praxis

Die **EG Verordnung 852/2004** sieht die Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, verpflichtend vor.

Jedes Unternehmen, das Lebensmittel lagert, aufbereitet, handhabt oder serviert, ist demzufolge verpflichtet, Daten, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln und Kocherzeugnissen nachweisen, schriftlich festzuhalten. Darüber hinaus liegt es auch im Interesse der gastronomischen Betriebe Ihren Kunden einen Nachweis über die Frische zubereiteter Lebensmittel zu liefern!

### Im Sinne von ISO 14001

wird durch gut lesbare Hinweise auf Lebensmittelfrische die Überlagerung und der Verderb von Waren weitestgehend ausgeschlossen.

Dies entlastet die Umwelt und vermeidet unnötige Kosten bei Entsorgung und Ersatzbeschaffung!