

## Anlieferbedingungen

### Anforderungen an das Mostobst

Für einen hochwertigen und haltbaren Süßmost ist die Qualität der angelieferten Früchte entscheidend. Da wir die Früchte verschiedener Kundinnen und Kunden verarbeiten, ist eine gute Obsthygiene besonders wichtig. Sauberes, gesundes und reifes Obst trägt wesentlich zur Qualität und Haltbarkeit des Süßmosts bei.

Bitte achten Sie darauf, dass Ihr Obst:

- reif und frisch ist
- sauber und frei von Schmutz ist
- keine fauligen oder schimmlichen Stellen aufweist
- möglichst verlesen angeliefert wird
- frei von Fremdkörpern (Steine, Äste, Blätter, Gras, sonstiger Abfall)

Von Hand gepflückte, reife Früchte liefern in der Regel die beste Mostqualität und schonen gleichzeitig den Baum.

**Verschlagene, angefaulte oder stark verschmutzte Früchte können die Qualität des Saftes beeinträchtigen und werden deshalb nicht verarbeitet.**

### Rückweisung von Mostobst

Um eine einwandfreie Qualität und Haltbarkeit des Süßmosts sicherzustellen, können wir folgende Früchte nicht annehmen:

- Stark faulige oder schimmliche Früchte
- verschlagene Früchte
- Unreife Früchte
- Stark verschmutztes Obst (Erde, Mist oder Fremdkörper)
- Länger gelagertes Obst mit starkem Qualitätsverlust
- Früchte mit erheblichem Schädlings- oder Wurmbefall
- Obst, das mit Fremdstoffen verunreinigt ist
- Obst in einem Zustand, der die Qualität anderer Anlieferungen beeinträchtigen könnte

Im Zweifelsfall behalten wir uns vor, die angelieferte Ware vor Ort zu beurteilen und gegebenenfalls ganz oder teilweise zurückzuweisen.

### Anlieferung und Anmeldung

Damit Ihr Obst möglichst frisch verarbeitet werden kann, bitten wir Sie, vor der Anlieferung telefonisch einen Termin zu vereinbaren.

Besonders während der Hauptsaison von Mitte September bis Ende Oktober ist eine Voranmeldung mit einer ungefähren Mengenangabe unerlässlich.

## **Geeignete Gebinde**

Für den Transport empfehlen wir:

- Holzharassen / Obstharassen
- Obst Paloxen (L 120cm x B 100cm x H 80cm) **Mieten Sie diese bei uns.**
- Kunststoffkisten oder Obstkörbe

Weniger geeignet sind Säcke oder flexible Behälter, da diese beim Transport und Entladen beschädigt werden können.

## **Kundeneigene Gebinde**

Gerne füllen wir Ihren Saft auch in kundeneigene Gebinde ab. Diese müssen bei der Anlieferung sauber gereinigt und in einwandfreiem Zustand sein.

## **Mindestmenge**

Bei uns gibt es keine Mindestmenge für die Verarbeitung Ihres Obstes. Gerne mosten wir auch kleinere Mengen.

Für eine möglichst effiziente Verarbeitung empfehlen wir jedoch, wenn möglich grössere Mengen anzuliefern. Bei Saftmengen unter 50 Litern wird ein Kleinmengenzuschlag erhoben, da der Aufwand für Reinigung, Einrichtung und Verarbeitung unabhängig von der angelieferten Menge anfällt.

Ab 100 Litern Most profitieren Sie bereits von attraktiven Mengenrabatten. Die aktuellen Konditionen finden Sie in unserer Preisliste.

## **Haftung / Schäden**

Der Kunde haftet für sämtliche Schäden an Anlagen, Maschinen und Einrichtungen, die im Zusammenhang mit der Anlieferung oder Verarbeitung seines Obstes entstehen. Dies gilt insbesondere für Schäden, die durch die Beschaffenheit des Obstes, durch Fremdstoffe oder Verunreinigungen (einschliesslich Rückständen von Pflanzenschutzmitteln) sowie durch kundeneigene Gebinde verursacht werden.

### **Für weitere Fragen melden Sie sich bei uns:**

Mosterei Hüniken  
Hauptstrasse 7  
4554 Hüniken  
info@moschti.ch  
www.moschti.ch  
079 747 23 06