

«...Die Hilcona verpflichtet sich, ihre Kunden während des ganzen Jahres kontinuierlich mit ihren Produkten zu beliefern und unterhält deshalb entsprechende Lager und Produktionskapazitäten...»

«... Die Hilcona deklariert wahrheitsgetreu und gibt dem Konsumenten sämtliche ihm nützlichen Informationen...»

(aus der Unternehmenspolitik)

## Grosse Lager sichern Lieferbereitschaft

In grosszügig konzipierten Lagerhallen mit einer Kapazität von mehr als 12 Mio kg lagern die zum jeweiligen Erntezeitpunkt produzierten Gemüsekonserven, Konfitüren, ganzjährig produzierbare und andere Fertigprodukte.

Tiefkühlprodukte lagern bei  $-24^{\circ}\text{C}$  bis  $-28^{\circ}\text{C}$  versandfertig verpackt. Besondere Beachtung wird der Verwaltung der naturbedingt grossen Bestände geschenkt. Das «first in — first out» Prinzip garantiert die zeitlich richtige Bestandesabbaufolge, die systematische Bewirtschaftung der Bestände, sichert einen hohen Lieferbereitschaftsgrad.

Nach einer Quarantänezeit von 3 Wochen, zur Sicherstellung und Überprüfung der einwandfreien Qualität, werden die Produkte zum Verkauf freigegeben. Die auf den Dosendeckeln eingestanzten und auf den Gläserdeckeln blindgedruckten Artikelnummern und Produktionscode erlauben eine stets einwandfreie Identifizierung des Inhaltes und des Herstelldatums der unetikettiert am Lager liegenden Bestände.

### Hilcona-Haltbarkeitsgarantie

Als letzte Station auf dem Weg zu den Kunden durchlaufen die am Lager liegenden Fertigprodukte je nach Bestelleingang, die Etikettiermaschinen und Verpackungsautomaten. Gesamthaft werden täglich mehr als 100 000 Dosen, Gläser, Alubeutel, Tuben, Becher, Eimer etc. etikettiert, mit Preis sowie Hilcona-Haltbarkeitsgarantie ausgezeichnet und zu Versandeinheiten geschrumpft.

Pro Tag verlassen durchschnittlich 7 bis 8 Lastzüge die Hilcona in Schaan mit nach dem neuesten Stand ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse hergestellten Produkten zur Bereicherung der täglichen Gaumenfreuden der Endverbraucher.

### Was die Hausfrau wissen sollte

#### Die Haltbarkeitsgarantie

Konserven sind je nach Inhalt 2 bis 5 Jahre ab Produktionsdatum haltbar.

Für ungetrübten Essensgenuss empfiehlt sich, Konserven wie auch Tiefkühlprodukte innerhalb der vermerkten Garantiefrist aufzubrauchen.

#### Wie werden Konserven und Tiefkühlprodukte optimal gelagert?

*Dosen, Aluschalen und -Beutel* trocken und kühl, jedoch nicht im Kühlschrank.

*Gläser* ebenfalls trocken und kühl, wenn möglich vor Licht schützen.

*Tiefkühlprodukte* sind nur länger haltbar bei  $-18^{\circ}\text{C}$  und tieferen Temperaturen.

Für die Haltbarkeitsdauer im Tiefkühlfach Ihres Kühlschranks sind je nach Produkt die Herstellerangaben zu berücksichtigen.