

Projekt/Proces	Špecifické požiadavky zákazníka	Špecifické požiadavky zákazníka - prepravná teplota	Miesto/sklad
METRO	DRY - požadovaná teplota: 8 - 25 °C	Tovar z kategórie Dry Food / Nod Food - bez potreby regulácie teploty v prepravnom priestore	Senec
	FRESH - požadovaná teplota: 1 - 4 °C	S chladením prepravného priestoru, všeobecne v teplotnom rozsahu 0 - 5°C	
RAJO	DRY - požadovaná teplota: do 24 °C	Požadovaná prepravná teplota: 24 °C	Senec
	TEMPER - požadovaná teplota: 1 - 15 °C	Požadovaná prepravná teplota: 1 - 15 °C	
	FRESH - požadovaná teplota: 2 - 6 °C	Požadovaná prepravná teplota: 2 - 6 °C	
SAVENCIA	FRESH - požadovaná teplota: 2 - 4 °C	FRESH - požadovaná teplota: 2 - 4 °C	Senec
LESAFFRE	FRESH - požadovaná teplota počas skladovania: 2 - 6 °C	Požadovaná prepravná teplota: 2 - 6 °C	Senec
	Pri prijíme sú povolené dve teplotné podmienky: 2- 6 °C a 2 - 25 °C		
PEPSICO	DRY - požadovaná teplota: 5 - 25 °C	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
HARIBO	DRY - požadovaná teplota: 13 - 25 °C	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
TOMATA	DRY - požadovaná teplota: do 25 °C	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
SPAK	DRY - požadovaná teplota: 2/8 - 25 °C	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
SOLIVARY	DRY - požadovaná teplota: do 24 °C	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
STAROPRAMEŇ	DRY - požadovaná teplota: do 20 °C	Požadovaná teplota pri preprave: do 20 °C	Senec

Projekt/Proces	Špecifické požiadavky zákazníka	Špecifické požiadavky zákazníka - prepravná teplota	Miesto/sklad
BUDVAR	DRY - požadovaná teplota: 5 - 20 °C (Fľaškové a plechovkové pivo)	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
	Požadovaná teplota: 8 - 12 °C (cisternové pivo, sudové pivo a pivo v 5l súdkoch)	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 12 °C	
INTERHOPI	Suché skladovanie (vino, pivo, balíčky, ..)	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
WENTAS	DRY - požadovaná teplota: do 25 °C	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
ÚSOVSKO	DRY - požadovaná teplota: do 25 °C	Požadovaná teplota pri preprave: 5 - 25 °C	Senec
MONDELEZ	Požadovaná teplota skladovania: 10 - 20 °C a Relatívna vlhkosť: < 65 %	Požadovaná teplota pri preprave: 10 - 20 °C	Senec
NESTLÉ	Požadovaná teplota skladovania: 5 - 20 °C	Požadovaná teplota pri preprave: do 20 °C	Senec
FISHBROKERS	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Prešov
MILK AGRO	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Prešov
LUNYS	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Prešov
MAVASO	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Prešov
LIDL	Požadovaná teplota skladovania 18 °C až -20 °C,	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice / Prešov
DR. OETKER	Požadovaná teplota skladovania: -18 °C a Teplota tovaru pri prijíme: -15,0 °C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice

Projekt/Proces	Špecifické požiadavky zákazníka	Špecifické požiadavky zákazníka - prepravná teplota	Miesto/sklad
YUM	Denná kalibrácia teplomerov pred príjmom a expedíciou, meranie teplôt 3 druhov artiklov (mäso, zelenina, dopeky), pri prijme. Evidencia údajov na QSL tlačive.	Požadovaná teplota pri preprave: -18 až -23 °C . Kontrola teploty počas prepravy meraním teploty tovaru pri každej vykládke tovaru a meraním viaceru druhov tovaru. Pri nakládke tovaru do LKW musí byť požadovaná teplota ložnej plochy -12 °C . Počas prepravy je potrebné premerať teplotu 2-krát a teplotu zaznamenať do QSL tlačiva. Kalibrácia expedičného teplomera pred nakládkou a zaznamenanie do QSL tlačiva, rovnako ako záznam o kontrole ložnej plochy.	Madunice
LA LORRAINE	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
GELIMA	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice / Prešov
HOLLANDIA	Požadovaná teplota skladovania -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
HYZA	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
TIPAFROST	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
WERA NOVA	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
VAMIX (VANDEMOORTELE)	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
GRYCAN (LODZIARNIE FIRMOWE)	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
HO&PE	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice

Projekt/Proces	Špecifické požiadavky zákazníka	Špecifické požiadavky zákazníka - prepravná teplota	Miesto/sklad
NOWEL	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
BREADWAY	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
MINIT	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
ZVOLENSKÁ MLIEKÁREŇ	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
TERNO	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
SRNÁNEK	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
BILLA	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
METRO	Frozen - požadovaná teplota: - 18 °C	Požadovaná teplota pri preprave: -18°C alebo menej	Madunice
TESCO	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
SLATINSKÁ PEKÁREŇ	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
SAVENCIA	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice
MARESI	Požadovaná teplota skladovania: -18°C	Požadovaná teplota pri preprave: -18 °C	Madunice