

PRODUKTENTWICKLUNG

Für jedes Produkt welches wir mit Ihnen oder für Sie entwickeln, erheben wir eine Aufwandspauschale zum Kostenausgleich von 300,00 € netto pro Sorte (bis zu 2 Musterkochungen inbegriffen). Die dahingehende Rechnungsstellung erfolgt mit der Versendung des ersten Musters zur Verkostung. Bei Auftragserteilung zu einer ersten Großproduktion erhalten Sie eine entsprechende Gutschrift welche im Zuge dessen gerne in Abzug gebracht werden kann. Als zukünftiger Bestandskunde fallen keine weiteren Kosten für die Entwicklung neuer Produkte an.

Der Ablauf einer Produktentwicklung bei BK7:

1. Prüfung der Idee auf Machbarkeit via E-Mail oder Telefonat
2. Abschluss einer Geheimhaltungsvereinbarung in Austausch für Ihr Rezept (falls vorhanden*)
3. Preiskalkulation
4. Handmusterkochung. Zusendung von 1-2 Verkostungsmustern an Sie.
5. Erster Probelauf auf unseren großen Maschinen (1.000 - 2.000 Gläser)
6. Laboruntersuchungen
7. Erste Großproduktion (6.000 - 10.000 Gläser)

* Von Bio-Kontor 7 entwickelte Rezepte sind unser Eigentum und bleiben während sowie auch nach Beendigung des Geschäftsverhältnisses in unserem Besitz.

BIO-KONTOR 7 GMBH & CO. KG



Carl-von-Ossietzky-Straße 10
83043 Bad Aibling



+49 8061 / 939028-0



www.bk7.bio



info@bk7.bio

BIO
TRIFFT
GENUSS





Wir sind frisch, innovativ und zu **100% BIO**. Als reiner Lohnhersteller haben wir Erfahrungen in diversen Produktbereichen, davon sollten Sie profitieren!

Wir produzieren für Ihre Marke sämtliche Produkte in den Bereichen Brühen, Fonds, Suppen, Soßen, Fertiggerichte und Eintöpfe.

Gerne übernehmen wir hierbei Ihre Bestandsrezeptur oder entwickeln mit Ihnen zusammen Ihre neue Rezeptur nach Ihren Vorstellungen.

Selbstverständlich unterstützen wir Sie dabei Ihre Angaben zu Inhalt, Zutatenliste und Nährwerten auszuarbeiten. Des Weiteren können wir mit unserem Partnerlabor zu attraktiven Konditionen notwendige Analysen durchführen lassen.

Mit unserer **GMF-Zertifizierung (IFS)** können Ihre Produkte in beinahe allen Branchen ohne großem zusätzlichen Zertifizierungsaufwand gelistet werden.

GRUNDVORAUSSETZUNGEN

Um eine erfolgreiche Entwicklung und Produktion in unserem Hause umzusetzen, sollte Ihr Produkt folgende Eigenschaften erfüllen:

Rohstoffe:

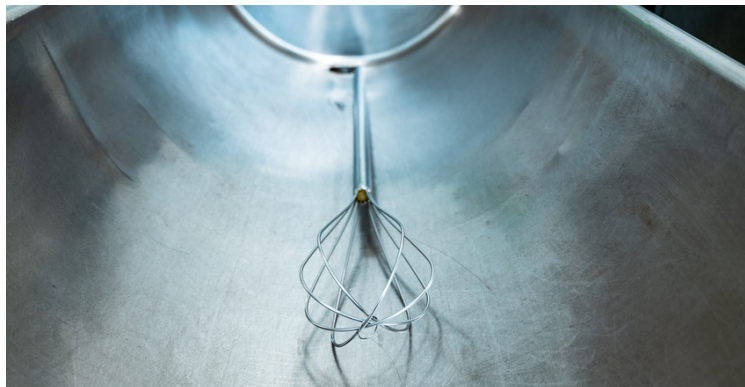
- Schockgefrostetes Gemüse/ Kräuter/ Knochen
- Maximale Rohstoffgröße von 10x10 mm
- Bio-Zertifiziert

Produkt:

- Homogen und in sich gebunden
- Suppen, Eintöpfe & Saucen weisen eine fein- bis grobstückige Konsistenz auf
- Erhitzung auf mind. 85°C
- Haltbarmachung: Pasteurisation, Autoklavierung oder PH-Wert gesteuert

Primärverpackung:

- Weithalsglas TO mind. 48 mm
- Glashöhe mind. 7,2 cm
- Glasfüllmenge: 210 ml - 1000 ml
- Twist-Off-Deckel
- DWO-Deckel



LEISTUNGSSPEKTRUM

Rohstoffeinkauf:

Diesen übernehmen wir gerne für Sie. Eine Anlieferung von Beistellern ist auch möglich.

Abfüllung:

Twist-Off-Gläser oder bei Brühen auch in Bag-in-Box.

Etikettierung:

Das Layout wird von Ihnen entworfen. Die Etikettierung geschieht in unserem Hause.

Verpackung:

Es besteht die Möglichkeit Ihre Gläser sortenrein in E2 Kisten, LEH Kartons oder Onlineversandkartons auf Paletten zu verpacken.

Verkauf:

Ab Werk. Gerne empfehlen wir Ihnen eine Spedition oder ein Fulfillment.

Zahlungsziel:

14 Tage nach Erhalt der Rechnung.