

# PRODUCT INFO

## Kontrolle der Produktumwälzung

### Problem

Es kommt immer wieder vor, dass speziell Lebensmittel mit längerer Haltbarkeit, zu spät aus dem Lager in den Verkaufsraum gelangen.

Die Vernichtung dieser abgelaufenen Produkte, bedeuten sehr große finanzielle Einbußen bei Groß- und Einzelhändler. Studien haben einen Verlust von 3-5% des Gesamtumsatzes pro Filiale aufgezeigt.

Dies betrifft primär Produkte wie, Kekse, Lebensmittel in Dosen, Gläser und Flaschen mit einer längeren Haltbarkeit als Frischeprodukte.

### Die Lösung kommt von METO

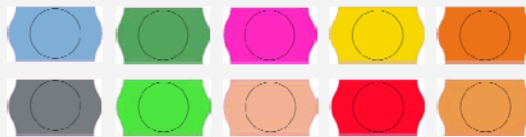
Die Produktumwälzung basiert auf dem FIFO (first in - first out) Prinzip.

Bereits während der Einlagerung wird mit einem METO EAGLE S 422\*16 Giant auf ein 14mm rundes Etikett die Woche aufgedruckt, in dem das Produkt spätestens in die Verkaufsfläche gebracht werden muss.

Dieses Etikett wird an einer festgelegten Stelle am Umkarton aufgebracht.

Die Kennzeichnung ermöglicht es den Mitarbeitern schnell und einfach die Produkte und deren Haltbarkeit zu erkennen, um sie rechtzeitig vor dem Verfalldatum in die Verkaufsfläche zu bringen.

Diese Kennzeichnung ist keine Information für den Endverbraucher.



**METO**®



**STOP**  
zu Lebensmittelvernichtung !



# PRODUCT INFO

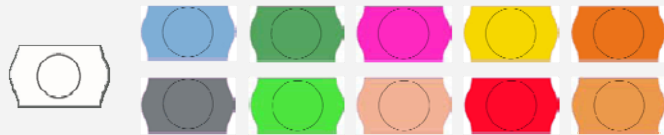
## Control of Product Circulation

### Problem

In the past products (specially food) with a longer expiry date, stored in local warehouses have been brought to the sales area on too short notices. The disposal of the “end of life” products causes retailers and discounters a big financial loss. Studies show a loss of 3-5% of the turn over in each store. Primary following products will be labeled. Cookies, tins, all kind of food in glasses. Products which do have longer shelf life.

### The METO solution

The product circulation is based on the FIFO (first in - first out) principle. With a METO EAGLE S 422\*16 Giant, the week of “going to the sales area” will be printed on a white 14mm circular label and has to be applied on the right corner of each box. This way of labeling makes it easy for the stuff to identify the goods which have to be in the sales area before the end of their shelf life. The information is not of any value for the enduser.



**METO®**



**STOP**  
Food destruction !

