



Heinrich Osse Lagerhaus GmbH
Australiastraße / Schuppen 50 B
20457 Hamburg

Telefon 040/78 08 77-3
Telefax 040/78 08 77-47
E-Mail info@osse-logistik.com



Osse Umschlag + Lager GmbH & Co. KG
Andreas-Meyer-Straße 45-47
22113 Hamburg

Telefon 040/781 07 93-0
Telefax 040/781 07 93-29
E-Mail osse@osse-logistik.com



Osse Spedition und Transport GmbH
Australiastraße / Schuppen 50 B
20457 Hamburg

Telefon 040/7 97 50 72-0
Telefax 040/7 97 50 72-20
E-Mail kautza@osse-logistik.com



Kühl- und Klimalager

Lebensmittel
– Lagern und Bearbeiten –





Lagern ist nicht gleich lagern

Jedes Produkt hat seine spezifischen Eigenschaften. Das eine will trocken lagern, das andere ohne Lichteinfluss, wieder ein anderes muss kühl aber nicht eiskalt liegen.

Wir sind auf alle diese Waren eingerichtet. An zwei Standorten unterhalten wir insgesamt über 35.000 Quadratmeter Lagerfläche in Hallen und über 15.000 Quadratmeter im Freien. Genug Platz, um Waren auszupacken, umzulagern oder zu bearbeiten. Dazu gehören auch Verwehr- und offene Zolllager, so dass die Ein- und Ausfuhr von Waren aus oder nach Übersee bei uns problemlos abgewickelt werden kann.



Für jede Ware ein spezielles Lager

Bei uns lagern Südfrüchte wie Bananen, Zitronen, Apfelsinen oder anderes Obst und Gemüse wie Äpfel, Weintrauben, Kartoffeln, Zwiebeln oder Knoblauch. Dazu weitere Lebensmittel wie Schokolade und Saisonware. Wir unterhalten dazu vier Lager Räume mit spezieller Temperaturregelung. Von -1° bis $+25^{\circ}$ Celsius können sich unterschiedlichste Waren bei uns wohlfühlen, je nach dem, welches Klima für sie am besten ist. Insgesamt bieten wir Platz auf 3.200 Quadratmetern. Gemeinsam mit dem Kunden und gegebenenfalls dem Veterinäramt oder dem Bundesamt für Landwirtschaft und Ernährung kontrollieren wir auch die Qualität der Waren.



Qualitätsarbeit

Unser Betrieb ist seit über zehn Jahren zertifiziert. Wir lagern und bearbeiten nach diesen Vorgaben trockene und frische Lebensmittel ebenso wie ausgewiesene Bio-Produkte. Um jedem Produkt gerecht zu werden, unterhalten wir diverse abgeschlossene Räume in unterschiedlichsten Temperaturen.



IFS-Zertifikat



Biozertifikat

