CO-PACKING VOOR DRANKENPRODUCENTEN

Samenwerkings-voorwaarden

Uw drank. Onze lijnen.

Document	Samenwerkingsvoorwaarden co-packing dranken
Afdeling	ODAS dranken — liquid filling
Versie	2026-06-18
Van toepassing	Nieuwe en bestaande klanten

SAMENWERKINGSVOORWAARDEN ODAS CO-PACKER FOOD - VLOEISTOFFEN

Inhoud

ODAS, co-packer voor dranken 1
Afspraken rond producten en accijnzen 2
Externe instanties die u op weg kunnen helpen: 3
Nieuwe klant: offerteprocedure / Bestaande klant: aanpassing: 5
Voorfase: Uw product en concept is klaar. 5
Checklist: 5
1. Uw product is af: 5
2. Uw verpakking en labels zijn gekozen: 5
3. Aanvraag: 7
4. Pasteurtest 8
5. Testproductie 8
Opstart van een nieuw product: 9
Stap 1: Documenten in orde? 9
Stap 2: Overleg over productiedatum. 9
Stap 3: U geeft de officiële bestelling door 9
Stap 4: Uw order wordt verwerkt en bevestigd. 9
Stap 5: 2 weken voor productiedatum: kan niets meer gewijzigd worden. 9
Aanlevering grondstoffen 10
Openingsuren magazijn 10
Termijn aanlevering van componenten 10
Aanlevering bederfelijke en andere dranken 10
Leveringsdocumenten: 10
Stockagekost 10
Productie 11
Controles: 11
Verlies 11
Klaarmaken voor transport 11
Afhalen 11
Aanpassing van product 12
Wijzigingen, annulatie of niet-conforme aanlevering 12
Extra kosten: 12

ODAS, co-packer voor dranken

ODAS vult vloeistoffen af voor producenten van siropen, energiedranken, mocktails kombucha en aromatische dranken. Met een tunnelpasteur, eigen carbonisatie-installatie en flexibele lijnopstelling verzorgen we het volledige afvultraject: van grondstoffen tot verzendklaar eindproduct. Wij bespreken graag uw wensen. Samen met ons gemotiveerd team denken we steeds met u mee om de meest efficiënte en economische oplossing te vinden. Als maatwerkbedrijf stemmen wij de noden van onze klanten af op de competenties van onze doelgroep medewerkers.

We werken als co-packer, niet als producent. U bepaalt het recept, de verpakking en de pasteurisatiewaarden. Wij zorgen dat het klopt op de lijn.

Wat doen we?

Wij verzorgen	Onze specialiteit
– Siroop aanlengen met water – Carboniseren (bijv. 5 gr. CO_2/liter) – Afvullen in flessen – Flessen sluiten – Pasteurisatie in tunnelpasteur* – Etikettering en verpakking – Krimp seal / overnek / luxe verpakking – Bag in box	– Siropen – Limonades – Energiedranken – Non-alcoholische gin en aromatische dranken – Mocktails – Kombucha – Wijn, Picon en andere alcoholische dranken (met lage alcoholwaarde)

* Als uw drank moet worden gepasteuriseerd, hebben we een Pu-waarde, een T-waarde en een Z-waarde nodig. Deze informatie kan door een laboratorium worden verstrekt.

Let op: Afvullen van bieren valt buiten ons aanbod.

Minimale volumes

Testproductie	Standaardproductie
Vanaf 1.000 liter	Vanaf 2.000 liter

> *Door een order te reserveren of te plaatsen, gaat u akkoord met onze samenwerkingsvoorwaarden zoals uiteengezet in dit document.*

Afspraken rond producten en accijnzen

Wij vullen dranken af en verpakken uw product volgens uw instructies en materialen die u ons doorgeeft via het document **productovereenkomst**. Dit document sturen wij digitaal door via One-flow, zodat u digitaal kan ondertekenen, opgelet, dit durft wel eens in de spambox terechtkomen.

Wij zijn geen fabrikant van dranken. Het toevoegen van water of CO2 wordt niet aanzien als productie. Dit hoort bij het afvulproces. Wij maken geen receptuur en nemen geen verantwoordelijkheid voor de organoleptische of microbiologische waarden van uw product.

Met de **productovereenkomst** verbinden ons ertoe de nodige inspanningen te leveren met het oog op het bereiken van het gewenste, maar niet gegarandeerde resultaat.

U blijft als klant verantwoordelijk voor de keuzes die u maakt voor uw product, de fles, de dop, het label, uw recept, de pasteurisatiewaarden en uiteindelijk de microbiologische en organoleptische waarden van uw product.

Onze opgegeven prijzen zijn steeds geldig voor een eerste testrun. Het is aanbevolen dat u de dag van eerste productie stand-by bent. Zodat u een eerste product kunt vrijgeven voor verdere productie.

Wij wijzen u erop dat u als klant de verantwoordelijkheid draagt om de accijnzen rond suikerhoudende drank en alcohol te regelen. ODAS kan als co-packer nooit verantwoordelijk gesteld worden om de belasting op accijnsgoederen te regelen, noch te betalen.

Wij zijn geen accijnsdepot, uw leverancier, de producent van suikerhoudende dranken of alcoholische dranken moet ons registreren als extern depot.

Door een bestelling te plaatsen, bevestig je dat je de regelgeving rond accijnzen zelf zal voldoen voor alle producten die door voor jouw firma binnen ODAS verwerkt worden.

ODAS werkt volgens de richtlijnen van het IFS kwaliteitssysteem. Dat betekent ook dat alle indicaties van mogelijkse voedselfraude gemeld worden aan de verantwoordelijke instanties.

Externe instanties die u op weg kunnen helpen:

Wenst u begeleiding voor het concretiseren van uw product, dan verwijzen we graag door naar onderstaande instanties:

Voor ontwikkeling:

www.foodpilot.be

Maxime Willems
nursh.be

Floris Combes | Neonwhale
floris@neonwhale.com
www.neonwhale.com

Testing smaakbeleving:

Food Innovation Park
an-sofie.pinket@pomwvl.be
+32 474 73 10 32

Labels

www.digi-paq.be
damien.billiet@digi-paq.be
Steeds doorgeven:

- Afmeting label + pdf label
- Je btw nummer
- Leveradres
- Aantal
- Type materiaal: Zelfklevende PP met permanente lijm

www.reynders.com
www.accentlabels.com
www.packyard.be

Design labels:

Jos Notteboom : Jos@josnotteboom.be
www.josnotteboom.be

Stijn Luyten | MOGHI: stijn@wearemoghi.be
+32 492 84 34 77 www.wearemoghi.be

Correctheid wettelijke bepaling labels:

Annick Lieckens: annick.lieckens@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.com

https://foodcare.normecgroup.com/nl/product/etiketcontrole

Flessen:

www.axaglass.be
www.gaaschpack.eu
www.wiegand-glas.de
www.flaschenland.de
www.saverglass.com
www.gerresheimer.com

Doppen:

www.awk-verschluesse.de
www.newkork.de
eurocapeurocork.com
bostocap.com

Krimpnek doppen:

Michael NÖHRER

m.noehrer@bt-watzke.at 0043 3339 22201 52

http://www.bt-watzke.at

Kartonnen (om)dozen:

www.rajapack.be
www.vandeveldepackaging.be
www.vpkgroup.com
www.dssmith.com

Nieuwe klant: offerteprocedure / Bestaande klant: aanpassing:

Voorfase: Uw product en concept is klaar.

Voor we kunnen starten moet uw drank microbiologisch op punt staan en moet uw verpakkingswijze gekend zijn.

Checklist:

1. Uw product is af:

- U kent het recept.
- U weet de verhouding water ten opzichte van drank (aanlengen).
- U weet de pH-waarde van uw drank.
- U kent de Brix waarde van uw eindproduct.
- De gewenste grammage CO2 om te carboniseren (prik) per liter werd bepaald.
- U weet of uw product omgeroerd moet worden tijdens het afvullen.
- U kent de pasteurisatiewaarden indien nodig (PU-waarde, T-waarde en Z-waarde).
- U kent de houdbaarheidstermijn van uw product

2. Uw verpakking en labels zijn gekozen:

- Uw fles: de keuze van uw fles heeft een grote impact op uw product.
  - Is uw fles geschikt voor het behouden van drank voor humane voeding?
  - Is de fles geschikt om gepasteuriseerd te worden via tunnelpasteurisatie?
  - Grillige vormen zijn moeilijk, vergen manueel werk. Dit verhoogt de kost van het afvullen en labelen.
  - Voorgeverfde flessen reageren mogelijk op het pasteurisatieproces.

- Een dop is cruciaal voor de bewaring van uw product.
  - Is uw dop geschikt voor het behouden van drank voor humane voeding?
  - Heeft u de specificaties opgevraagd en passen die voor uw product, incl. migratietesten?
  - Is de dop geschikt om gepasteuriseerd te worden via tunnelpasteurisatie?
  - Sluit deze de fles goed af?
  - Is de dop geschikt voor de druk van uw fles (CO2?)

- Een label
  - Wij werken steeds met zelfklevende labels.

    Uw label moet op de fles gepositioneerd kunnen worden, hou voldoende ruimte boven en onder het label t.o.v. de voorziene labelzone.

    Doorzichtige labels zijn moeilijker te verwerken.

    Positionering op de rol: Zie figuur. Uw labelproducent weet hiermee voldoende.

  - Afmetingen Rol:

    Binnendiameter rol: 76mm

    Minimum buitendiameter rol: 200 mm

    Maximum buitendiameter rol: 290 mm (altijd mikken naar de 290mm)

    De maximale hoogte van het label: 175mm

- Toplabel:
  - Alles idem als de rolafmeting hierboven met extra voorwaarden:
  - De maximale lengte van het toplabel 145 mm, waarvan maximum 70 mm lengte langs de hals van de fles.
    Langer kan, maar vergt handwerk.
  - Richting van labels zie figuur.

- Een neklabel of krimphals:
  - Dit zijn manuele processen.
  - Afhankelijk van de gekozen sluiting, kan dit al dan niet een must zijn i.v.m. voedselveiligheid.
  - Een neklabel maakt uw product exclusiever en oogt artisanaler.
- Kartonnen dozen die passen bij de gewenste aantallen van flessen in een doos.

  Opgelet:
  Dozen moeten nauw aansluiten op uw product.
  Dit is van groot belang om een stabiele stapeling te garanderen.
- Indien gewenst kunt u gepersonaliseerde tape of omdooslabels met merk/label extern laten maken en bij ODAS aanleveren.
- Een stapelplan
  - Zorg dat het stapelplan binnen de afmetingen van de pallet blijft (i.v.m. transport).
  - Zorg voor een stabiele stapelwijze (“baksteensgewijs” stapelen).
  - Indien de stapeling niet stabiel is, kunnen hoekprofielen en tussenkartons gebruikt worden. Deze worden verrekend in de prijs per stuk.
  - Geen idee hoe te stapelen → www.Onpallet.com

3. Aanvraag:

Heeft u bovenstaande punten reeds afgewerkt en bent u geïnteresseerd om met ons samen te werken? Dan hebben we het volgende nodig:

Testmateriaal

- 2 stuks primaire verpakking minimum
- 5 doppen minimum
- Enkele labels op rol (dit mag een restrol zijn)

Aanvullende info:

- Pdf van het etiket + afmetingen + positionering
- De technische fiche van de fles + specificaties:

  Het is belangrijk om te weten of de fles geschikt is voor dranken voor humane voeding, of die voldoende hittebestendig is voor tunnelpasteurisatie, welke druk de fles verdraagt, welke vrije ruimte bovenaan de fles blijft bij het opgegeven volume, …
- De technische fiche van de dop

  Het is belangrijk om te weten of de dop geschikt is voor dranken voor humane voeding, of die voldoende hittebestendig is voor tunnelpasteurisatie, welke druk de dop verdraagt, …
- De specificaties van het eindproduct (ingrediënten) van uw drank. (Vooral allergenen)
- Een indicatie van productierunvolume, standaard minimum 2000 liter.
- Aantal liter per smaak + volume van de fles.
- De productovereenkomst moet ingevuld worden, dit gebeurt via het platform OneFlow.
- Indien pasteurisatie gewenst is dient u de nodige pasteurisatieparameters ”T Ref” – “Z-waarde” en “PU-min” door te geven

Met deze informatie kunnen we aan de slag. Na ontvangst van alle documenten en het testmateriaal, krijgt u binnen de 7 werkdagen een eerste feedback en een indicatieve offerte. In die tijd onderzoeken we of deze fles past op onze installatie. Indien aanpassingen nodig zijn, informeren wij u over de toolingkost.

Concrete uitwerking van het pasteurrecept, kan enkele dagen langer duren.

4. Pasteurtest

U kent de pasteurwaarden, maar wenst uw drank toch nog als test door onze pasteur te laten gaan.
Dit kan zijn omdat u bijvoorbeeld nog houdbaarheidstesten wenst uit te voeren.

U kent de pasteurwaarden niet:

Dan kunt u vragen om enkele flessen met uw drank te laten pasteuriseren aan een standaardrecept. Daarna kunt u deze flessen extern laten testen in een labo zodat u zeker bent van de kwaliteit van uw product.

In beide gevallen moet voor de pasteurtest (dit is enkel het doorvoeren van de flessen bij ODAS) een afspraak gemaakt worden voor de testdag. De afspraak is afhankelijk van de door ons reeds ingeplande producties.

U voorziet 6 flessen, hou rekening dat er 1 fles verloren gaat die gebruikt wordt voor het invoeren van een temperatuursonde. De prijs voor een pasteurtest ligt vast op €250 per testmoment.

De analyse van uw drank achteraf doet u op eigen initiatief en eigen kosten.

5. Testproductie

U overweegt een testproductie in te plannen omdat het product voor het eerst gebotteld wordt, of omdat er iets gewijzigd is aan de formule, het CO_2-gehalte, de fles of de dop,… In al deze gevallen is het verstandig om vooraf te testen, zodat u zeker weet dat alles correct en efficiënt verloopt.

U heeft de keuze uit:

Een halve run	**Een volledige run**
500 – 2000 liter	2000 – max. 4000 liter
€ 2.700 – 4.250	**€ 4.250 – 8.000**

Deze prijzen worden vooraf bepaald en overeengekomen voor opstart van deze testproductie.

De prijs is afhankelijk van het volume van de fles (20CL -> 1L) en de moeilijkheidsgraad van deze fles en de dop.

Bij een testproductie ligt het uitvalpercentage hoger dan bij een standaardproductie. Houd er rekening mee dat ODAS deze uitval niet vergoedt.

Een testproductie is meer dan alleen een voorzorgsmaatregel: het is een waardevol moment om alle parameters scherp te stellen voor uw specifiek product. Dit zorgt ervoor dat uw toekomstige producties vlotter verlopen en dat uw kosten zo laag mogelijk blijven.

Een testproductie is niet verplicht. Maar zonder testrun kunnen we geen realistisch standaard uitvalpercentage bepalen en kunnen we bij eventuele verliezen tijdens de productie helaas geen aansprakelijkheid opnemen.

Wij raden een testproductie dan ook sterk aan.

Indien dit u geen testrun wenst, maar in de normale productie een pasteurtest wenst in te bouwen, waar we een pauze moeten inbouwen, rekenen we € 375 per uur extra aan.

Opstart van een nieuw product:

Stap 1: Documenten in orde?

- Alle documenten (productovereenkomst en productspecificaties) dienen volledig ingevuld te worden. Onze medewerkers helpen u graag verder indien u vragen heeft.
- U stuurt ons de ondertekende offerte voor akkoord terug.

Stap 2: Overleg over productiedatum.

- U neemt telefonisch of per e-mail contact op en vraagt een productiedatum aan. Wij bekijken onze agenda en stellen u enkele data voor.
- U geeft een indicatie van gewenste productieperiode en productiehoeveelheid.
- U plant best een 3-tal maand op voorhand. Deze duur is indicatief, maar gebaseerd op ervaringen m.b.t. beschikbaarheid van ons machinepark.
- U neemt een voorlopige reservatie op deze datum. Deze blijft 2 werkdagen geldig.

Stap 3: U geeft de officiële bestelling door.

- U stuurt ons binnen die 2 werkdagen een order/bestelbon/bestelling die volgende informatie bevat:
  - Welke smaak / variant
  - Aantal stuks
  - De afgesproken productiedatum.

Stap 4: Uw order wordt verwerkt en bevestigd.

- Wij verwerken alle informatie en maken uw productdossier aan.
- Voor ieder nieuw product rekenen wij een dossierkost aan van € 640.
  Voor een nieuw product, gelijkend op een bestaand product, zoals enkel een nieuw smaak, een nieuw formaat of ander label, rekenen we een ‘light’ dossierkost aan van € 100 per artikel.
- Wij verwerken uw orderbon en sturen u een orderbevestiging waarop het orderbevestigingsnummer en de artikelcodes vermeld staan.
- Dit orderbevestigingsnummer moet steeds vermeld worden in alle communicatie en op alle aangeleverde grondstoffen. Inclusief de drankcontainer. (IBC)
- Het is belangrijk dat voor al uw materialen, ingrediënten en componenten éénzelfde benaming gebruikt wordt op orders, zendnota en recipiënten, ook bij aanlevering door derden. Wij vragen u daarom om voor elk product het verpakkingsmateriaal en recipiënten éénduidig met uw eigen artikelnummers aan te duiden.

Stap 5: 2 weken voor productiedatum: kan niets meer gewijzigd worden.

2 werkweken voor de geplande productiedatum moeten alles definitief zijn vastgelegd: hiermee bedoelen we het aantal stuks af te vullen en in welke varianten. Het volume moet ongeveer gelijk blijven met initiële bestelling. Voor grote volumewijzigingen, moet dit uiterlijk een maand vooraf doorgegeven worden.

Eventuele aanpassingen die nog in de laatste 2 werkweken aangevraagd worden, vallen onder de wijzigingen of annulatie (zie verder).

Aanlevering grondstoffen

Openingsuren magazijn

Leveringen kunnen plaatsvinden op werkdagen van 8u-12u en van 12u30-16u.

Termijn aanlevering van componenten

De aanlevering van alle componenten (detailverpakking, labels, flessen, omdozen…) uitgezonderd de voeding/vloeistof zelf, **moet plaatsvinden 2 werkweken voor productiedatum**. Indien het materiaal 3 werkdagen voor de productiedatum niet aangeleverd werd, en na overleg beslist werd om niet te annuleren en toch door te gaan met de productie, wordt er een kost voor laattijdigheid aangerekend, ten bedrage van € 500. (dit in plaats van de annulatiekost, zie verder)

Aanlevering bederfelijke en andere dranken

Bederfelijke dranken	Andere dranken
Aanleveren voor 14u, de werkdag voor de afgesproken productiedatum.	Aanleveren minstens 24u voor productiestart.

Leveringsdocumenten:

In het kader van IFS moeten wij streng zijn op de procedures binnen onze werking. Daarnaast zorgen we voor GMP (Good Manufacturing Process). Vandaar onderstaande punten:

- Uw drankcontainer moet verzegeld aangeleverd worden.
- Leveringen moeten met zendnota gebeuren.
- Alle componenten moeten geïdentificeerd zijn met artikelnummer of componentnummer:
  Dit betekent dat ze moeten voorzien zijn met de firmanaam + naam van je product/smaak.
  Dit moet één op één overeenkomen met de zendnota.
- Alle drankcontainers (IBC's) moeten geïdentificeerd zijn: Dit is met orderbevestigingsnummer, de firma naam + naam van je product/smaak + lotcode + THT + indicatie gekoeld bewaren of niet + volume.
- Vermelding Bio (indien van toepassing).
- Vermelding allergenen.

Opgelet:

Aanleveringen die niet juist geïdentificeerd zijn

- worden in de quarantaine zone geplaatst
- worden mogelijks terug naar afzender gestuurd.

Kosten daarvoor kunnen niet op ODAS verhaald worden.

Onze medewerkers tellen uw aangeleverde hoeveelheid niet na. U bent verantwoordelijk om ons van voldoende passend materiaal te voorzien.

Stockagekost

Indien uw goederen bij ons gestockeerd worden, dan rekenen wij palletkosten aan. De eerste twee maanden zijn vrij van kost, vanaf de 61ste stockagedag rekenen we 10 euro per pallet per maand aan. Labels vallen hier niet onder en stockeren we gratis zolang er producties ingepland worden.

Productie

Controles:

Wij volgen uw instructies en opgegeven parameters nauwkeurig op zoals u heeft doorgegeven via de productovereenkomst.

Hiermee gaan we een inspanningsverbintenis aan: Wij verbinden ons ertoe de nodige inspanningen te leveren met het oog op het bereiken van het gewenste resultaat, maar niet gegarandeerde resultaat.

Tijdens de productie voeren we controles uit op deze opgegeven parameters. Dit wordt op controleformulieren genoteerd. Indien gewenst kunt u deze documenten opvragen.

Het is aanbevolen dat u de dag van de eerste productie stand-by bent, om snel te kunnen inspelen op mogelijke problemen.

Verlies

Binnen iedere productierun is er een kans op verlies bovenop het proceseigen verlies.

Categorie	Verlies
Vloeistoffen en poeders (proces inherente uitval)	**3%**
Verpakkingsmateriaal (standaard)	**8%**
Labels (afhankelijk van labelgrootte en productiegrootte)	**3%**

Klaarmaken voor transport

Wij stapelen volgens uw instructies.

De goederen per pallet mogen het maximale gewicht van 700kg/europallet, 1000kg/blokpallet, 350kg/minipallet niet overschrijden. Ze mogen maximaal 180cm hoog zijn (inclusief pallet).

Hou rekening dat u ze ook vlot moet kunnen in- en uitladen bij transport.

Afhalen

Wij rekenen gemiddeld, laatste productiedag + 1 werkweek als doorlooptijd. Mochten we uw productie vroeger kunnen vrijgeven, informeren wij u.

Goederen moeten na deze vrijgave opgehaald worden binnen de 10 werkdagen.

Afhaling kan van maandag tot vrijdag van 8u-12u en van 12u30-16u. U dient ons minstens 24u op voorhand te bevestigen wanneer u komt ophalen en of u restmateriaal meeneemt.

Wenst u een deel van de productie te komen ophalen voordat de productie volledig afgewerkt is, dan kan dit mits dit 2 dagen vóór productie gecommuniceerd werd en aan een extra handling fee van € 150.

Goederen die een vervaldatum hebben, moeten voor de vervaldatum opgehaald worden. Wij melden u tijdig dat u actie moet ondernemen. U bent verplicht om deze goederen af te halen.

Als u een deel van de eigen stock komt ophalen, dan rekenen we onze werkuren voor deze picking aan, maar steeds met een minimum van € 25.

Voor goederen die langer in ons magazijn blijven staan, wegens geen mogelijkheid tot transport, geen stockageplaats of stockage tussen 2 producties rekenen we een palletkost aan van €10 per pallet per maand.

Aanpassing van product

Indien één van uw componenten wijzigt (bv: andere ingrediënten, andere barcode op uw label, …) of u verandert van leverancier (bv: andere fles, andere dop, …), dan moet die aanpassing altijd vooraf schriftelijk gemeld worden.

Elke wijziging, kan een grote impact hebben op ons productieproces. Het niet tijdig melden van wijzigingen, kan er voor zorgen dat wij de productie moeten staken of annuleren. (meer info verder: Annulatie of niet-conforme aanlevering).

Bij een wijziging, doorlopen we opnieuw de procedure: Opstart van een nieuw product.

Voor iedere kleine aanpassing van uw product rekenen wij een administratieve kost aan van € 100. Indien het een omvangrijke wijziging betreft rekenen we opnieuw de kost voor de registratie van een nieuw product aan: € 640.

Wijzigingen, annulatie of niet-conforme aanlevering

Indien de productie niet kan opstarten (of moet stoppen) wegens: onjuiste of onvoldoende aanlevering van componenten, niet-gecommuniceerde wijzigingen, onduidelijke informatie, … rekenen we een onderbrekingsvergoeding aan van € 300 tot € 6.000 per dag afhankelijk van het type product.
Deze kost staat vermeld op uw orderbevestiging.

In geval van laattijdige annulatie, rekenen wij een annulatiekost aan van €300 tot €6000/dag afhankelijk van het type product en de productiegrootte. Dit bedrag staat op je orderbevestiging vermeld. Een nieuwe productiedatum kan dan voorgesteld worden door onze interne planners, afhankelijk van onze capaciteit.

In bovenstaande gevallen kunnen meerkosten ontstaan. Dergelijke herwerkingen worden aangerekend per regie-uur. (Prijzen kunnen aangevraagd worden). Stockagekosten in afwachting van verwerking worden per palletplaats aangerekend.

Extra kosten:

Gerelateerd aan een productie:

Kosten rechtstreeks verbonden aan de offerte staan op de offerte zelf vermeld, samen met de bepaling welke onderbrekings- en annulatievergoeding van toepassing is.

Hoekprofiel	Tussenkarton	Palletdoos
€ 1 per stuk	**€ 2,50 per stuk**	**€ 15 per stuk**
Normaal verrekend in de kostprijs per fles / pot	Verrekend in de kostprijs per stuk	

Vernietigen van stock:

In uitzonderlijke gevallen kan er gevraagd worden om een deel van de stock te vernietigen. Dit gaat enkel over componenten. Afgewerkte producten moeten steeds afgehaald worden.

Hiervoor rekenen we onderstaande kosten aan:

Glas	Karton	Plastiek	PMD
€ 200	**€ 6**	**€ 500**	**€ 200**
forfait, max. 1.000 kg	per pallet	forfait, max. 1.000 kg	forfait, max. 1.000 kg