

1.4 Lieferantenbeurteilung

Lieferantenaudits

Generell unterscheidet man bei der Lieferantenbeurteilung zwischen Lieferantenaudits, bei welchen eine systematische Besichtigung der Lieferbetriebe auf Basis konkreter Fragestellungen erfolgt, und Lieferantenbewertungen anhand der Ergebnisse aus den regelmäßigen Wareneingangskontrollen.

Lieferantenbeurteilungen sollten nicht nur vor Beginn einer Liefer-tätigkeit, sondern auch in regelmäßigen Abständen während der Lieferbeziehung erfolgen, wie beispielsweise:

- nach Ablauf einer vorläufigen Listung,
- vor Vertragsende bei festen Lieferkontingenten,
- im Rahmen von Ausschreibungen,
- jährlich vor den Jahresgesprächen,
- bei konkreten Anlässen wie z. B. einer bevorstehenden Änderung der Konditionen,
- bei häufigen Liefermängeln,
- bei aktuellen Problemen.

Wareneingangskontrollen

Die Ergebnisse der Lieferantenbewertung bieten wertvolle Hilfe-stellung bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung und Festigung bestehender Kunden-Lieferanten-Verhältnisse (siehe auch 1.5 Lie-fertantenentwicklung). Grundlage für die Lieferantenbewertung bie-ten die Ergebnisse der Wareneingangskontrolle. Bei der auftragsbe-zogenen Lieferantenbewertung wird bewertet, inwieweit die gelieferten Waren der vereinbarten Qualität entsprochen haben und wie hoch der Anteil an Liefermängeln war (Warenannahmequali-tät).

Allgemeine Lieferanten-bewertung

Die allgemeine Lieferantenbewertung bezieht sich auf grundsätzli-che Punkte und beinhaltet harte und weiche Faktoren, wie beispiels-weise Termintreue, Preisgestaltung, Reklamationshäufigkeit und Reklamationsbearbeitung, Kundenbetreuung, Mitarbeiterfreund-lichkeit, Flexibilität, Kulanz und Service.

Als Bewertung bietet sich hier das Schulnotensystem an (Einzelno-ten und Durchschnittsnote). Diese allgemeinen Faktoren sollten bei der Lieferantenbewertung nicht unterschätzt werden, da sie insbe-sondere in Grenzfällen oft entscheidungsgebend sein können.

1.4.1. Lieferantenaudits

Lieferantenaudits stellen eine wichtige Form der allgemeinen Lieferantenbeurteilung dar. Sie können sowohl vor Beginn einer Lieferbeziehung als auch in regelmäßigen Abständen oder bei speziellen Qualitätsproblemen durchgeführt werden. Bevor ein neuer Lieferant ausgewählt wird, bzw. vor der Erstbelieferung, sollte für alle wichtigen Lieferanten nach Möglichkeit ein persönlicher Besuch mit Besichtigung des Betriebes (Audit) erfolgen. So können Sie sich selbst von seiner Qualitätsfähigkeit überzeugen.

Ziel und Nutzen von Lieferantenaudits

Bedenken Sie, dass nur Unternehmen bereitwillig einem Audit zustimmen werden, für welche Sie wirklich ein wichtiger Kunde sind. Sollte ein Lieferant einem formalen Audit nicht zustimmen, können Sie diesen alternativ freundlich um einen Betriebsrundgang bitten und sich so einen ersten Eindruck verschaffen.

Umfang und Inhalt des Qualitätsaudits variieren je nach Art des Betriebes. Handelt es sich um einen Erzeuger, Händler oder Produktionsbetrieb? In jedem Fall sollten Sie das Audit gründlich vorbereiten. Machen Sie sich eine schriftliche Checkliste mit allen für Sie wichtigen Fragen, welche Sie im Gespräch mit dem Betriebsinhaber und/oder Mitarbeitern oder während des Betriebsrundganges klären möchten. Da die Durchführung von Audits detailliertes Fachwissen (was ist wirklich wichtig) und Erfahrung (wie schätze ich Abweichungen richtig ein) erfordert, ist es empfehlenswert, vor der Durchführung des ersten Audits zunächst an einer Basisschulung teilzunehmen.

Wie in Abschnitt 1.2 „Standards in der Lebensmittelwirtschaft“ beschrieben, existieren bereits zahlreiche Standards, welche die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und bestimmte Anforderungen an die Produktqualität nach definierten Kriterien bewerten.

Die positive Bewertung eines Lieferanten als Ergebnis eines Audits sollten Sie, ebenso wie Zertifikate über die Einhaltung bestimmter Lebensmittelstandards, jedoch nur als Bestätigung für eine generelle Eignung und Lieferfähigkeit ansehen. Der letztendliche Nachweis über die Lieferfähigkeit erfolgt durch die Wareneingangskontrollen und deren regelmäßige Auswertung.

Wollen Sie eigene Audits durchführen, sollten Sie folgende Kontrollpunkte als wichtige Aspekte eines jeden Lieferantenaudits in jedem Fall berücksichtigen:

Mögliche Fragen und Kontrollpunkte für ein Lieferantenaudit

Sind die gelieferten Lebensmittel sicher?

A Lebensmittelsicherheit

- Schriftliches Eigenkontrollsystem auf Basis einer HACCP-Gefahrenanalyse sowie regelmäßige Dokumentation der Kontrollpunkte vorhanden (gemäß VO (EG) Nr. 852/2004)
- Betriebsregistrierung bzw. bei zulassungspflichtigen Betrieben Betriebszulassung (bis spätestens Ende 2009) durch die zuständige Überwachungsbehörde vorhanden
- Nachweise über sonstige Eigenkontrollen innerhalb des Betriebes (z. B. Salmonellen bei Geflügelbetrieben; regelmäßige externe Hygiene- oder Qualitätsprüfungen etc.)
- Nachweise über mindestens jährliche Personalschulungen (gemäß EU-Hygieneverordnung und IfSG)
- Ordnung und allgemeiner Zustand des Betriebes
- Optischer Eindruck der Betriebshygiene
- Personalhygiene (tragen alle Mitarbeiter soweit erforderlich saubere Hygienebekleidung etc.)
- Optischer Eindruck von Transportfahrzeugen; ausreichende Kühlmöglichkeit in den Fahrzeugen
- Mitarbeiterverhalten
- Umgang mit der Ware (hygienische Lagerung, Handling, Einhaltung der Kühlkette)
- Transport und Transportbedingungen (ggf. IFS-Logistic?)

Kann der Lieferant die gewünschte Qualität liefern?

B QM-System und Produktqualität

- Vorhandensein eines QM-Systems
- Qualitätspolitik und Ziele des Unternehmens; wie glaubwürdig werden diese von der Unternehmensleitung dargestellt?
- Wenn kein QM-System: Gibt es für alle wichtigen Arbeitsprozesse konkrete Regelungen (ggf. schriftlich)?
- Aktuelle Zertifikate über die Erfüllung spezieller Lebensmittelstandards oder Prüfzeichen (z. B. ISO 22000, IFS, QS etc.)
- Mitarbeiterschulungen zu wichtigen Themen
- Rückverfolgbarkeit, Krisenmanagementsystem
- Umgang mit Kundenreklamationen

C Individuelle Anforderungen und Service

- Individuelle Qualitätseigenschaften
- MHD und Restlaufzeit
- Berücksichtigung besonderer Gesichtspunkte, wie z. B. Regionalität oder Ökologie (ökologischer Anbau von Getreide/Gemüse, entsprechende Tierhaltung etc.)
- Bestell- und Lieferrhythmus
- Preise und Konditionen
- Referenzen
- Fester Ansprechpartner vorhanden

Stimmen die sonstigen Rahmenbedingungen?

Natürlich können Sie diesen Prüfkriterien beliebig viele weitere in Ihrer Audit-Checkliste hinzufügen. Es empfiehlt sich aber, sich bei den Kriterien auf die wirklich wichtigen Punkte zu beschränken, da Sie anderenfalls leicht den Überblick verlieren können und sich beim Audit verzetteln.

Eine Auditierung von Lieferanten ist insbesondere dann sinnvoll, wenn der Lieferant auch gleichzeitig der Erzeuger oder Produzent der Waren ist. Bei einem reinen Händler ist eine Besichtigung des Zwischenlagers zwar möglich, aber diese liegen oft weit entfernt und ihre Aussagekraft ist fraglich. Hier ist es sinnvoller, vom Händler einzufordern, dass er für sich selbst Nachweise über betriebseigene Kontrollen erbringt, darüber hinaus diese Nachweise auch von seinen Lieferanten einfordert und sich regelmäßig nach den gängigen Lebensmittelstandards zertifizieren lässt. Da es in der Praxis gerade für kleinere GV-Betriebe nicht möglich ist, jeden Lieferanten selbst zu besuchen, gehen diese zunehmend dazu über, sich mit anderen GV-Betrieben zusammen zu schließen und die Auditierung bei mehreren Lieferanten aufzuteilen.

Eine zusätzliche Möglichkeit der Lieferantenbeurteilung stellt die Verkostung dar. Insbesondere bei Ausschreibungen ist die Verkostung von Mustern potenzieller Lieferanten üblich. Aber auch bei Kundenreklamationen oder in regelmäßigen Abständen bei besonderen Erfordernissen bietet es sich an, Verkostungen durchzuführen. Bedenken Sie dabei, dass für aussagekräftige Verkostungsergebnisse die Beachtung einiger Spielregeln sowie eine schriftliche Dokumentation der Verkostungsergebnisse wichtig sind.

Produktverkostungen als Bestandteil von Ausschreibungen

[Lesen Sie mehr im Praxishandbuch "Hygiene in Großküchen"!](#)