

Lieferantenfragebogen Produktionsmaterialien

I. Adresse

Firmenname	
vorheriger Firmenname	
Postfach	
Adresse	
Land	
Telefon	
Fax	
Email	
Internet	
Hauptbranche	
Aufbau / Organigramm des Unternehmens	

II. Firmenprofil

Angebotenes Portfolio	
Rechtsform	
Sie sind ein	
Gründungsjahr	
Tochtergesellschaften	
Konzernzugehörigkeit	
UST-Ident-Nr.	
Steuer-Nr.	
HRA	
GLN (Global Location Number)	
Zulassungs Identitätskennzeichen	
DUNS Nr.	
Bankinstitut	
IBAN	
BIC	



III. Ansprechpartner

	Name, Vorname	Telefon	Email
Geschäftsführer			
Key Account			
Vertriebsinnendienst			
QM-Leitung			
FiBu-Leitung			
Reklamationen			
QS-Leitung			

IV. 24 Std. Hotline für Krisenfälle

Name, Vorname	
Funktion	
Telefon	
Email	

Allgemeine Informationen zum Unternehmen

V. Unternehmensverantwortung

Bestehen Unternehmensleitlinien oder eine Unternehmenspolitik?	
Werden Qualitätsziele festgelegt?	
Werden diese Qualitätsziele mindestens jährlich überprüft?	
Haben Sie ein dokumentiertes Management-System?	
Wird das vorhandene Managementsystem regelmäßig bewertet?	
Fällt Ihr Unternehmen in den Anwendungsbereich des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz?	

VI. Personal

	Jahr 20	Jahr 20	Jahr 20
Gesamt:			
davon in der Produktion:			
davon in der Entwicklung:			
davon in der Qualität:			
davon im Einkauf:			
davon im Vertrieb:			
davon in der Disposition:			

Gibt es dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene?	
Werden Vorgaben zur Personalhygiene eingehalten und regelmäßig kontrolliert?	
Werden diese Vorgaben auch vom betriebsfremden Personal beachtet und angewandt?	
Werden Kopf- und Barthaare vollständig durch Kopfbedeckung und Bartbinde abgedeckt?	
Wird eine regelmäßig gereinigte Arbeitsbekleidung eingesetzt?	
Darf in der Arbeitskleidung geraucht werden?	
Werden alle gesetzlich verpflichtenden Schulungen durchgeführt?	
Werden diese Schulungen dokumentiert?	
Werden neue Mitarbeiter inkl. Saison- und Zeitarbeiter vor Arbeitsbeginn eingewiesen?	
Werden Mitarbeiter jährlich zu den Themen Hygiene und Lebensmittelsicherheit geschult?	

VI. Referenzkunden

Name		
Land		
Umsatzanteil		
Haben andere Kunden bei Ihnen in den letzten 24 Monaten Audits durchgeführt?		
Sind Sie bereit uns Einblicke in Audit-Ergebnisse zu gewähren? (Anzahl Audits, Abweichungen, Auditberichte von unabhängigen Unternehmen)		

VII. Mitbewerber

Europa			
Deutschland			
Ihr Marktanteil in %	Deutschland	Europa	Global
Jahr 20			
Jahr 20			

VIII. Nationaler Umsatz der letzten drei Jahre

Jahr 20	€
Jahr 20	€
Jahr 20	€

IX. Investitionsvolumen der letzten drei Jahre

Jahr 20	€
Jahr 20	€
Jahr 20	€

X. Einkaufsvolumen der letzten drei Jahre

Jahr 20	€
Jahr 20	€
Jahr 20	€

Beurteilen Sie Ihre Lieferanten regelmäßig?

Gibt es ein Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten?

XI. Versicherungen

Versicherungsschutz	Personenschäden	Sachschäden	Vermögensschäden
Vorhanden			
Deckungssumme in €			
Mitglied Berufsgenossenschaft		Name	

XII. Angaben zur Produktion

Anzahl Produktionsstandorte	DE	EU	Global
Ø Alter Produktionsanlagen	Jahre		
Werden regelmäßige interne Audits durchgeführt?			
Werden regelmäßige Betriebsbegehungen durchgeführt?			
Werden die Prüfmittel regelmäßig überprüft?			
Werden gemäß rechtlichen Bestimmungen Mengen- bzw. Füllmengenkontrollen durchgeführt?			
Sind Sanitär und Sozialräume ohne direkten Zugang zur Produktion eingerichtet?			
Verfügen Handhygiene-Einrichtungen mindestens über fließendes Wasser, Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einweghandtücher oder Handlufttrockner?			
Besteht eine Zugangskontrolle zu den Produktions- und Lagerbereichen?			
Sind die Produktions-, Verpackungs- und Lagerbereiche räumlich voneinander getrennt?			
Werden regelmäßige Trinkwasseruntersuchungen des eingesetzten Wassers durchgeführt?			
Bestehen Reinigungs- & Desinfektionspläne sowie entsprechende Anweisungen für alle Bereiche?			
Existieren für alle Reinigungs- & Desinfektionsmittel sowie alle weiteren Gefahrstoffe Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen?			
Werden alle rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung eingehalten?			
Existiert ein Plan über regelmäßige Wareneingangskontrollen?			
Wird der First In/First Out bzw. First Expired/First Out Grundsatz eingehalten?			
Sind die eingesetzten Beförderungsmittel & Lagereinrichtungen mit Temperaturloggern ausgerüstet?			
Wie liefern Sie? Grundlage Incoterms 2020			
Wird vor Verladung der hygienische & technische Zustand der Transportfahrzeuge begutachtet?			
Wird die Kühlkette zu jeder Zeit eingehalten?			
Ihr Produktspektrum	Art und Güte		Kapazitäten (t/a)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Bestehen für alle Roh- und Fertigwaren aktuelle und gültige Spezifikationen?	
Werden die Rezepturen nachweislich eingehalten?	
Werden im Produktentwicklungsprozess Haltbarkeitsfristen aufgrund von Lagertests und/oder mikrobiologischen Tests festgelegt?	
Existieren Nachweise für alle Primärverpackungen, dass diese für den Lebensmittelkontakt geeignet sind?	
Sind alle potentiellen Fremdkörperquellen identifiziert und wird eine Kontamination durch entsprechende Maßnahmen verhindert?	
Werden Metalldetektoren, Siebe und alle weiteren Erkennungssysteme regelmäßig auf Funktion überprüft?	
Haben Sie ein dokumentiertes Verfahren im Umgang mit Glasbruch?	
Existiert ein dokumentiertes Schädlingsbekämpfungsprogramm?	
Sind alle Fenster & Öffnungen im Produktionsbereich mit einem Fliegengitter ausgestattet?	
Ist ein dokumentiertes Wartungs- und Instandhaltungsprogramm installiert?	
Werden regelmäßige Analysen der Rohstoffe, Halbfertigwaren und Fertigprodukte durchgeführt?	
Werden alle gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Verpackungen eingehalten?	
Besteht das Produkt, oder eine Zutat (inkl. Aromen/Zusatzstoffe/Enzyme) des Produktes, aus einem gentechnisch verändertem Organismus, enthält es einen GVO oder ist er ganz bzw. teilweise aus einem GVO hergestellt?	
Ist ein Verfahren zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen eingeführt?	
Ist ein Reklamationserfassungs-Bearbeitungssystem implementiert?	
Ist ein Verfahren für Produktrückrufe eingeführt?	
Ist ein Verfahren im Umgang mit fehlerhaften und nichtkonformen Produkten eingeführt?	
Werden Korrekturmaßnahmen ergriffen und dokumentiert?	
Werden regelmäßige MHD-Tests der Fertigprodukte durchgeführt?	

XIII. allgemeine Bedingungen

Zahlungsziel	T	%	T netto
Lieferbedingungen	frei Haus ab		€ netto

XIV. Zertifikate	Gültig von	Gültig bis	Aussteller	Bemerkung
FSSC 22000 Food Safety System Certification				
IFS International Featured Standards				
AIB American Institute of Banking				
BRC British Retail Consortium				
HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points				
ISO 14001 Umweltmanagementsystem				
ISO 50001 Energiemanagement				
BSCI Business Social Compliance Initiative				
COC Code of Conduct				
ISO 9000ff Qualitätsmanagement				
REACH Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals				
Koscher				
Halal				
RSPO Roundtable on Sustainable Palm Oil				
Langzeit Lieferantenerklärung				
MiLoG Mindestlohngesetz				
LkSG - menschenrechts- und umweltbezogene Sorgfaltspflichten				
weitere				

XIV. Nachhaltigkeit

Werden in Ihrem Unternehmen die CO ² -Emissionen erfasst und ausgewertet?	Scope 1 direkt	
	Scope 2 indirekt	
	Scope 3 indirekt vorgelagert	
	Scope 3 indirekt nachgelagert	
	Biogene Emissionen	

Haben Sie die Ziele zur Minderung des CO²-Ausstoß festgelegt?

Eigene Verbesserungen (z.B. Energieeffizienz, Brennstoffwechsel)	
Verbesserungen in der Lieferkette	
Kompensation von Emissionen	
Berichten Sie über Emissionen?	
CDP (Carbon Disclosure Projekt)	
Europäischer Emissionshandel	
Sonstige	

Welche Umweltthemen sind für Sie relevant?

Energieverbrauch	
Klimaschutz	
Wasser/Abwasser	
Transport	
Emission (Lärm, Geruch, Luftschadstoffe)	
Abfall	
Sonstige	



Wir bestätigen, dass diese Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum / Unterschrift / Firmenstempel

XV. Notwendige Dokumente zur Lieferantenzulassung (bitte mit dieser Selbstauskunft übersenden):

- * HACCP Unterlagen (z.B. Risikoanalyse)
- * Flow Chart/ Ablaufdiagramm der Produktion
- * Benennung der CCPs
- * aktuelle Zertifikate

Grundsätzlich gelten unsere aktuellen Einkaufsbedingungen der Agrarfrost GmbH. Diese können neben dem Code of Conduct (CoC) unter (<https://www.agrarfrost.de/navigation-footer/agb/>) eingesehen werden.

Verantwortlich für das Dokument
Leiter Einkauf