

Logistikhandbuch für Lieferanten



GOURMETGROUP

INHALTSVERZEICHNIS

1	Abwicklung von Anlieferungen am Standort St. Pölten und am Standort Wien	3
1.1.	Wareneingang	4
1.1.1	Allgemein	3
1.1.2	Wareneingangszeiten	4
	Lieferpapiere	4
1.2	Voraussetzungen bei Anlieferungen am Standort St. Pölten (Gourmet) oder Standort Wien (Kulinarik)	5
1.2.1	Ladehilfsmittel	5
1.2.2	Entladen der Ware	5
1.2.3	Palettenqualität	6
1.2.4	Palettenabwicklung	6
1.2.5	Palettenüberstand	7
1.2.6	Transportsicherung	7
1.2.7	Palettenhöhe	7
1.2.8	LKW Verladung	7
1.2.9	Beschaffenheit der Ware	8
1.2.10	Annahmetemperatur TK-Produkte / TR-Produkte	8
1.2.11	Anlieferung in Mehrweg-Gebinde / E2-Kisten	8
1.2.12	Leergutabwicklung	9
1.2.13	Wareneingangsprüfung	9
1.2.14	Sofortige Stellungnahme:	9
1.2.15	Mängelansprüche:	9
1.2.16	Lieferantenbewertung	10
1.2.17	Musterlieferungen	10
1.2.18	Ansprechpartner	11
2	Auszeichnungspflicht der Lieferungen	12
2.1	Anforderungen	12
2.1.1	Datenfelder Barcode	12
2.1.2	Egalisierte Ware - Gewichtsware	12
2.1.3	Beispielcode	12
2.2	Anbringungsmöglichkeiten des GS1-128	13
2.2.1	Kartonverpackung oder Folienverpackung	13
2.2.2	Sonstiges Einweggebinde	13
2.2.3	Mehrweggebinde	13
2.2.4	Beeinträchtigung der Lesbarkeit des Strichcodes	13
2.3	Palettenauszeichnung mit dem GS1-128 Palettenstrichcode	14
2.3.1	Beispielcode	14
2.3.2	Platzierung des Palettenlabels:	15
2.4	Auszeichnungspflicht bei unterschiedlichen Liefermengen:	15

1 ABWICKLUNG VON ANLIEFERUNGEN AM STANDORT ST. PÖLTEN UND STANDORT WIEN

1.1 WARENEINGANG

1.1.1 Allgemein

Grundsätzlich erfolgen alle Lieferungen und Leistungen auf Basis der allgemeinen Einkaufsbedingungen unter www.gourmet.at (über uns/Einkaufspolitik/Einkaufsbedingungen).

Alle an die Gourmet Group gelieferten Lebensmittel sind grundsätzlich GMO frei und frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsmitteln.

Bei Veränderung der Spezifikationen sind wir, unter Wahrung einer angemessenen Frist, vorab darüber zu informieren. Kosten, welche durch verspätete/fehlende Informationen entstehen, werden direkt weiterverrechnet.

Als Lebensmittelproduzent erwarten wir besenreine, trockene und geruchsfreie Laderäume auf den LKW's. Wir erwarten von unseren Lieferanten, dass im Sinne einer raschen Versandabwicklung die Ware **sortenrein** nur auf Euro- oder H1 Paletten angeliefert wird (keine Rollcontainer). **Auf einer sortenreinen Palette darf es keine unterschiedlichen MHD-Daten und Chargen geben**, sondern unterschiedliche MHD und Chargen eines Artikels müssen mittels Euro- oder H1 Palette voneinander getrennt werden!

Die Fahrzeuge müssen grundsätzlich über eine Ladebordwand verfügen bzw. in der Lage sein, an unsere LKW-Rampen anzudocken. Eine seitliche Entladung ist aus technischen Gründen nicht möglich.

Grundmaße von Paletten sind einzuhalten. Vorsprünge und Überstände müssen vermieden werden. Alle Versandeinheiten müssen vom Lieferant **transport- und zugriffssicher** verpackt sein.

Die Packstücke sind **typenrein** zu packen. Unterschiedliche Waren dürfen **nicht in einem Packstück zusammengefasst werden**. Bei Vermischungen mehrerer Produkte sind diese durch **Trennpaletten** sortenrein zu unterteilen.

Packstücke sind zu einer transportsicheren Einheit auf der Transporteinheit zusammenzufügen und gegen Verrutschen während des Transportes zu sichern, z.B. mit entsprechender Folierung/Verschumpfung.

Zumindest Behälter der obersten Lage sind mit einem Deckel zu verschließen (Fleisch).

1.1.2 Wareneingangszeiten

Standort St. Pölten (Gourmet)	MO - FR	Frische: 05:00 – 14:00h TK: 06:00 – 10:00h und 11:00 – 14:00h
St. Pölten	SA	Keine Warenübernahme
	SO	Keine Warenübernahme
Standort Wien (Kulinarik)	MO - FR	04:00 – 16:30h
Wien, 23.	SA	Keine Warenübernahme
	SO	Keine Warenübernahme
Außenlager (Nemetz)	MO - DO FR	07:00 – 16:00h 07:00 – 11:00h
Böheimkirchen	SA	Keine Warenübernahme
	SO	Keine Warenübernahme

Der Lieferant muss das fixierte **Lieferzeitfenster** (Tag und Zeitraum!) unbedingt einhalten. Lieferungen die nicht zum avisierten Liefertermin erfolgen, werden in der Regel nicht angenommen!

Lieferpapiere

Die Lieferungen müssen immer mit einem Lieferschein begleitet werden. Auf dem Lieferschein ist die Wareneingangsnummer (**JB**) der Gourmet / Kulinarik anzugeben, sowie alle angelieferten Artikel inkl. Mengenangaben je Artikel sowie MHD und Chargenkennzeichnung. Weiters ist die Anzahl der angelieferten Euro / H1 – Paletten anzuführen.

Bei fehlenden oder fehlerhaften Lieferpapieren verrechnet die Gourmet Group den angefallenen Aufwand an den Lieferanten (pro angefangener Arbeitsstunde € 29,-).

1.2 VORAUSSETZUNGEN BEI ANLIEFERUNGEN AM STANDORT ST. PÖLTEN (GOURMET) ODER STANDORT WIEN (KULINARIK)

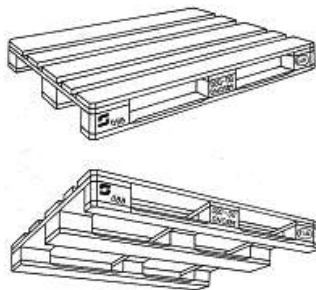
1.2.1 Ladehilfsmittel

Als Ladehilfsmittel verlangt die Gourmet Group die Europool-Palette oder H1-Palette in den Ausmaßen 1200mm x 800mm.

Besonderheit

Bei der Anlieferung kann es vorkommen, dass durch geringe Bestellmengen die Ware auf Mischpaletten zugestellt wird. In diesem Fall muss der Lieferant/Spediteur die Ware nach Rücksprache mit der Warenübernahme artikelrein auf Paletten sortieren. **Wird dies von der Gourmet Group verlangt und nicht durchgeführt, verrechnet die Gourmet Group den angefallenen Aufwand an den Lieferanten (pro angefangener Arbeitsstunde EUR 29,-).**

Die EURO-Palette 1200 x 800 mm



1.2.2 Entladen der Ware

Der Lieferant hat vor dem Entladen bzw. Andocken an der Rampe die Pflicht, sich mit dem Lieferschein bei der Warenannahme anzumelden.

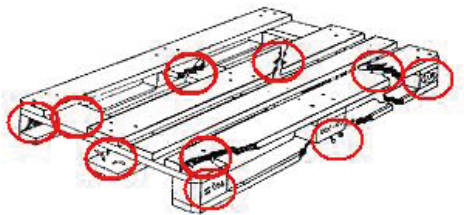
Wir erwarten von unseren Lieferanten, dass im Sinne einer raschen Versandabwicklung mittels der **von uns bereitgestellten** Hubwagen die Ware zu entladen und auf die von uns bereitgestellten Plätze zu stellen ist. Unser Warenannahmepersonal ist damit beschäftigt, die Ware zu kontrollieren, zu buchen und in das Lager zu räumen.

1.2.3 Palettenqualität

Die Gourmet Group übernimmt bzw. tauscht nicht Paletten, bei denen

1. ein Brett fehlt bzw. schräg oder quer gebrochen ist
2. ein Boden- oder Deckenrandbrett so abgesplittert ist, dass ein Nagel- oder Schraubenschaft sichtbar ist
3. ein Klotz fehlt bzw. so zerbrochen oder abgesplittert ist, dass die Vernagelung oder Verschraubung sichtbar ist
4. der Allgemeinzustand so schlecht ist, dass die Tragfähigkeit nicht mehr gewährleistet ist oder Ladegüter verunreinigt oder beschädigt werden können.

Nicht tauschfähige EURO-Palette



1.2.4 Palettenabwicklung

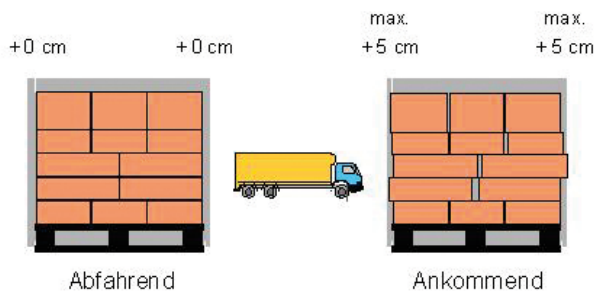
Grundsätzlich erfolgt die Abwicklung mittels Palettentausch. D.h. für die Anzahl gelieferter Paletten bekommt der Lieferant beim Wareneingang dieselbe Menge Tauschpaletten wieder retour.

Ausnahmeregelung:

Sollten in Ausnahmefällen (z.B. in Stoßzeiten etc.) nicht genügend Leerpaletten für die Retoungabe an den Lieferanten zur Verfügung stehen, erhält der Fahrer statt der Paletten einen Vermerk am Lieferschein mit dem offenen Palettenguthaben. Bei einer der Folgeanlieferungen wird dann die offene Menge an Leerpaletten (Europaletten oder H1-Paletten) rückgetauscht. Die Gourmet Group akzeptiert keine Verrechnung von offenen Leerpalettenständen.

1.2.5 Palettenüberstand

Der Palettenüberstand darf bei Eintreffen der Ware max. 5 cm betragen. Achten Sie bitte darauf, dass sich durch den Transport der Paletten die Ware bei nicht ordnungsgemäßer Fixierung auf der Palette verschieben kann!



1.2.6 Transportsicherung

Zweck der Transportsicherung ist der ausreichende Schutz auf dem Transportweg (Verschiebung der Ladung, Schutz vor Diebstahl, Erleichterung der Manipulation u.s.w.).

Die Sicherung soll so beschaffen sein, dass die maximale Überschlichtung während des Transportes + 5 cm nicht übersteigt.

Materialien/Arten von Transportsicherungen:
PE-Folien, Klebpunkte, Umreifungen, Palettenhauben usw.

1.2.7 Palettenhöhe

Die maximale Palettenhöhe darf inkl. der Palette 1,80m nicht überschreiten, da diese in einem Hochregallager eingelagert werden.

1.2.8 LKW Verladung

Paletten sollten möglichst längs am LKW geladen sein. Damit ist ein schnelleres und effizienteres Entladen des LKWs gewährleistet.

Lagenpaletten können übereinander gestellt und transportiert werden (vorausgesetzt die Ware bzw. die Transportsicherung ist dafür geeignet).

1.2.9 Beschaffenheit der Ware

- Die Ware muss in **einwandfreiem** Zustand sein, d.h. keine Beschädigungen, Verschmutzungen, usw.
- Die Ware muss **sortenrein bzw. artikelrein** auf einer Palette geschichtet sein, es können jedoch Zwischenpaletten übereinander gestellt werden. Produkte müssen, falls sonst eine Beschädigung zu erwarten ist, durch eine **Transportsicherung** (Folie, Sicherungsband, ...) fixiert werden.

1.2.10 Annahmetemperatur TK-Produkte / TR-Produkte

Die Anliefertemperatur der	TK-Ware beträgt	-24°C	bis	-18°C
	Fleisch, Wurst, past./ gekochtes Ei.	+2°C	bis	+4°C
	Molkereiprodukte	+2°C	bis	+6°C
	Gemüse	+2°C	bis	+8°C
	Geflügel	0°C	bis	+2°C

Ware mit Temperaturabweichungen wird nicht akzeptiert!

1.2.11 Anlieferung in Mehrweg-Gebinde / E2-Kisten

Gourmet Group akzeptiert Mehrweg-Gebinde (z.b. die neutrale E2-Kiste)

Jede Neueinführung von Mehrweg-Gebinden muss uns vorweg bekanntgegeben bzw. genehmigt werden.

Beispiel der E2-Kiste:



Die Gourmet Group akzeptiert nur Lieferungen in sauberen Gebinden!!!

Sollte eine Lieferung in nicht sauberen Gebinden erfolgen, gelten als Konsequenz nachstehende Punkte:

1. Ware wird nicht übernommen oder
2. Ware wird nur im absoluten Ausnahmefall übernommen. Dann werden dem Lieferanten € 2,-/Kiste für Reinigungsarbeiten verrechnet. Sollte die Gourmet Group wegen verunreinigter Kisten eine Strafe erhalten, wird diese an den Lieferanten weitergereicht.

1.2.12 Leergutabwicklung

Der Lieferant sowie die Warenübernahme der Gourmet Group sind verpflichtet, Leergutkonten zu führen. Der Lieferant muss die Kontostände mit dem unmittelbaren Tauschpartner, der Warenübernahme der Gourmet Group, abstimmen.

Die Kontostände werden dem jeweiligen Lieferanten monatlich mitgeteilt. Reklamationen müssen binnen 14 Kalendertagen bei der Warenübernahme unter Vorlage der Belegkopie (Lieferschein) eingehen. Andernfalls gilt der von uns genannte Bestand als vom Lieferant bestätigt. Mengendifferenzen sind durch den Lieferanten in Abstimmung mit der Warenübernahme zu klären.

Der Lieferant ist verpflichtet das Leergut – im Regelfall bei Anlieferung – mitzunehmen!

1.2.13 Wareneingangsprüfung

Unabhängig der von den Lieferanten vorzunehmenden Ausgangskontrollen führt die Gourmet Group folgende Prüfungen durch:

- Sichtprüfung auf direkt erkennbare Transportschäden
- Mengenprüfung Soll und Ist
- Weitergehende Prüfungen laut Prüfplan der Gourmet Group, welche jedoch auch nach der physischen Warenübernahme erfolgen können (z.B. MHD-Prüfung, Temperaturkontrolle, PH-Messung, etc.)

Die Warenübernahme wird offensichtliche erkennbare Mängel an den Liefernten schriftlich vermerken.

Mängel, welche im Zuge der Wareneingangsprüfung nicht ersichtlich waren bzw. nicht erkannt wurden, werden nach Bekanntwerden bei den Lieferanten angezeigt.

1.2.14 Sofortige Stellungnahme:

Erfordert die Analyse des Sachverhalts einen längeren Zeitraum, oder ist der aufgrund der Dringlichkeit der Situation eine Stellungnahme des Lieferanten kurzfristig erforderlich, so ist an die reklamierende Stelle unverzüglich formlos zu berichten.

1.2.15 Mängelansprüche:

Bei den von Lieferanten verschuldeter mangelhafter Qualitätsleistung ist der Gourmet Group berechtigt, die vereinbarte Gewährleistungsrechte geltend zu machen. Die durch die Mängel entstehenden Kosten werden von der Gourmet Group, insbesondere folgende Kostenarten im Zusammenhang mit Reklamationen belastet:

- Sortieraktionen
- Nacharbeiten
- Reinigung der Lieferung
- Abwicklungskosten für Kundenreklamationen bei Ursache Lieferant

Etwaige oben genannte Kosten werden dem Lieferanten nach Anfall stundenweise (Kostensatz € 29,- je angefangener Stunde) verrechnet!

1.2.16 Lieferantenbewertung

Zur Bewertung der Lieferanten werden Kennzahlen aus den Bereichen Logistik, Beschaffung, Entwicklung und Qualitätsmanagement ermittelt. Aus den jeweiligen Bereichen erfolgt eine Bewertung, welche zu unterschiedlicher Gewichtung in einer Gesamtnote zusammengeführt wird.

Die Bewertung der Lieferanten umfasst folgende Kriterien:

Einkauf/Beschaffung

- Gesamtkosten und Preis
- Initiative der Kostensenkung
- Erfüllung der Anforderungen
- Kooperation, Service, Betreuung

Logistik

- Lieferzeiten
- Reaktionsverhalten
- Sauberkeit
- Liefergenauigkeit
- Flexibilität
- Kennzeichnung
- Kooperation, Service, Betreuung

Qualität

- Qualitätsleistung
- Kooperation, Service, Betreuung

1.2.17 Musterlieferungen

Muster müssen als „Muster“ gekennzeichnet sein. Dem Muster ist der Musteranforderungsschein der Gourmet Group beizufügen. Muster und Musteranforderungsschein müssen einen unverwechselbaren Bezug zueinander haben.

Muster sind hinreichend zu adressieren, in der Regel sollen sie per Lieferschein angeliefert werden, wobei auf dem Lieferschein der Name des Anforderers groß und gut sichtbar zu vermerken ist.

1.2.18 Ansprechpartner

Gourmet Menü-Service / St. Pölten

Zdarskystraße 3
3106 St. Pölten

Lagerleiter:

Hr. Siegfried Eisinger

Tel.nr.: +43/664/839 43 14

Mail: siegfried.eisinger@gourmet.at

Warenannahme Fertigwarenlager:

Hr. Erwin Meiler

Tel.nr.: +43/2742/876 - 1618

Mail: rampe2@gourmet.at

Warenannahme Rohwarenlager:

Hr. Thomas Nussbaumer

Tel.nr.: +43/2742/876 - 1619

Mail: warenanlieferung@gourmet.at

Kulinarik Gastronomie und Frischküche / Wien

Oberlaaer Strasse 298
1230 Wien

Lagerleiter:

Hr. Georg Lechner

Tel.nr.: +43/664/816 07 59

Mail: georg.lechner@kulinarik.at

Warenannahme (allg.):

Hr. Werner Stelzer

Tel.nr.: +43/664/966 46 98

Mail: werner.stelzer@kulinarik.at

Hr. Igor Curnovic

Tel.nr.: +43/664/966 49 23

Mail: igor.curnovic@kulinarik.at

Gourmet Group Logistikleitung

Hr. Mag.(FH) Florian Bell

Tel.nr.: +43/664/966 45 60

Mail: florian.bell@gourmet.at

2 AUSZEICHNUNGSPFLICHT DER LIEFERUNGEN

2.1 ANFORDERUNGEN

Für eine zukünftig papierlose Funkkommissionierung in den sensiblen Warenbereichen der Lebensmittel ist es unbedingt notwendig, dass die Versand- und Transporteinheiten der Lieferanten mit GS1-128 Barcodes ausgezeichnet sind (ab 09/2010 verpflichtend).

Dies ist für eine effiziente Warenverfolgung unerlässlich und bringt dem Lieferanten und uns den Vorteil, dass wir stets die richtige Ware mit stimmigen MHD- und Chargendaten übernehmen, verarbeiten und ausliefern.

Mindestanforderung der Warenauszeichnung (bis inkl. 08/2010):

Kartons/Paletten müssen außen klar erkennbar eine Chargenkodierung und eine MHD-Kennzeichnung aufweisen.

Weiters ist dafür zu sorgen, dass auf Paletten eine Kennzeichnung vorhanden ist, wieviel KG geladen wurde (bei nicht genauer Erkennbarkeit der Menge).

2.1.1 Datenfelder Barcode

Im Strichcode auf den Versandeinheiten sollen die GTIN-Artikelnummer der Versandeinheit, ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und die Chargennummer verschlüsselt werden. Bei Gewichtsware ist zusätzlich das Produktgewicht zu verschlüsseln.

2.1.2 Egalisierte Ware - Gewichtsware

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen egalisierter Ware und Gewichtsware. Gewichtsware schwankt im Produktgewicht. Bei Gewichtsware ist das Produktgewicht zusätzlich im Strichcode zu verschlüsseln. Bei egalisierter Ware ist die erste linke Stelle der 14-stelligen GTIN-Artikelnummer von 0 - 8 und 9 bei gewichtsvariabler Ware.

2.1.3 Beispielcode

Untenstehend finden Sie ein Beispiel eines GS1-128 Barcodes. Zu achten ist bei Barcodes immer, dass die Druckqualität hochauflösend ist und der Barcode eine gewisse Höhe (mind. 2cm) erreicht. Die Breite des Codes ergibt sich durch die Anzahl an Ziffern/Stellen, die dargestellt werden.



(01)99012345678909(15)971231(3103)048000(10)90

Bei fehlender Auszeichnung der Versandeinheiten mit GS1-128 Barcodes behält sich die Gourmet Group (nach Gewährung einer Umstellungsphase ab 09/2010) die Verrechnung von € 0,50 / Versandeinheit (Karton, Umverpackung, etc.) an die betroffenen Lieferanten vor.

2.2 ANBRINGUNGSMÖGLICHKEITEN DES GS1-128

2.2.1 Kartonverpackung oder Folienverpackung

Anbringung oben auf Karton bzw. Folie.

2.2.2 Sonstiges Einweggebinde

Anbringung eines Klebeetikettes seitlich oder an der Vorderseite des Gebindes

2.2.3 Mehrweggebinde

Anbringung am Gebinde selbst (Etikett muss leicht ablösbar sein).

2.2.4 Beeinträchtigung der Lesbarkeit des Strichcodes

Grundvoraussetzung ist natürlich die ständige Qualitätskontrolle des Ausdruckes.

- Schlechte Druckqualität
 - unscharfe Strichränder
 - Ausfransung
 - keine exakt abgestimmte Strichstärke zu den Zwischenräumen
 - Ruhezeiten vor und nach dem Strichcodeteil (mind. 3-4mm)
 - verunreinigter Druckkopf
 - zu hohe Druckgeschwindigkeit
 - Ausfall von Thermoleisten
- Falsche Anbringung (zerknittertes Etikett)
- Fehler im Aufbau des Strichcodes (z.B. falsche Codierung)

Beispiel: Strichcode wurde direkt auf den Tray aufgedruckt. Druck ist verschwommen und nicht gerade. Der Code ist dadurch nicht mehr scanbar.



2.3 PALETTENAUSZEICHNUNG MIT DEM GS1-128 PALETTENSTRICHCODE

Anlieferungen von Transporteinheiten (Paletten) an die Gourmet Group müssen mit dem GS1-128-Palettenlabel gekennzeichnet sein.

Folgende Dateninhalte werden hier gefordert.

- SSCC AI (00)
- GTIN-Artikelnummer AI (02)
- Mindesthaltbarkeitsdatum AI (15)
- Chargennummer - wenn vorhanden AI (10)
- Menge der Versandeinheiten auf der Palette AI (37)

2.3.1 Beispielcode

Untenstehend finden Sie ein Beispiel eines GS1-128 Barcodes für Transporteinheiten.

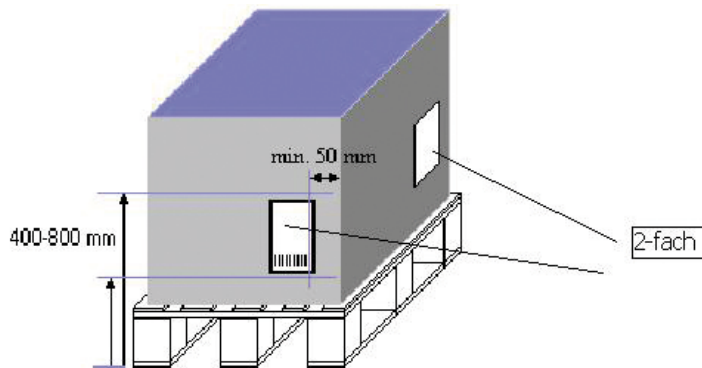


Gewährleisten Sie auch, dass die Information die im Barcode dargestellt wird, auch als Klartext (in schriftlicher Form) auf dem Etikette mit angedruckt wird.

Bei fehlender Auszeichnung der Paletten mit GS1-128+SSCC behält sich die Gourmet Group (nach Gewährung einer Umstellungsphase ab 09/2010) die Verrechnung von € 2,- / pro Palette an die betroffenen Lieferanten vor.

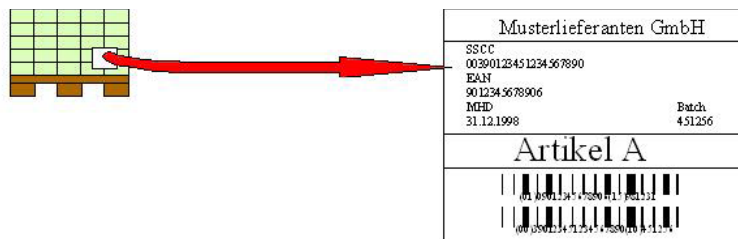
2.3.2 Platzierung des Palettenlabels:

Das Label ist 2-fach auf der Schmalseite und auf der davon rechts befindlichen Längsseite der Palette anzubringen.



2.4 AUSZEICHNUNGSPFLICHT BEI UNTERSCHIEDLICHEN LIEFERMENGEN:

Bei artikelreinen Paletten (nur 1 Artikel auf der Palette)



Bei Sandwichpaletten (2 oder mehrere Artikel -> jeder Artikel benötigt ein eigenes GS1-128 Transportetikette mit den Artikelspezifischen Informationen!)





GOURMETGROUP

Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG

A-3106 St. Pölten, Zdarskystraße 3
Tel. +43(0)2742/876-0
Fax +43(0)2742/876-38
info@gourmet.at
www.gourmet.at

Kulinarik Gastronomie und Frischküche GmbH

A-1230 Wien, Oberlaaer Straße 298
Tel. +43(0)1/797 40-0
Fax +43(0)1/797 40-2180
office@kulinarik.at
www.kulinarik.at