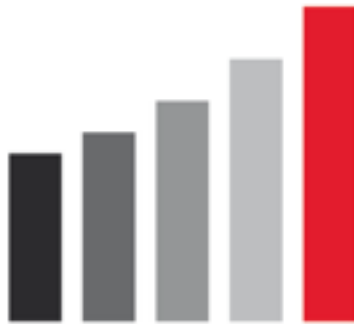


Referent der



carefactory

Wir verbinden Kunden und Lieferpartner

fair • sicher • transparent

Lieferantenbewertung

Ausschreibung

Beschaffung Prozesse

Warum?

elektronische Systeme

Artikel Qualität

Wie gut sind eigentlich meine Lieferanten?

**Wie oft schon habe ich mich über
Ersatzartikel geärgert?**

**Das letzte Mal hat schon(!) wieder die
Temperatur nicht gestimmt!**

**Hält der Lieferant sich überhaupt an die
Ausschreibung?**

Wie?

Lieferantenidentifikation

Lieferantenauswahl

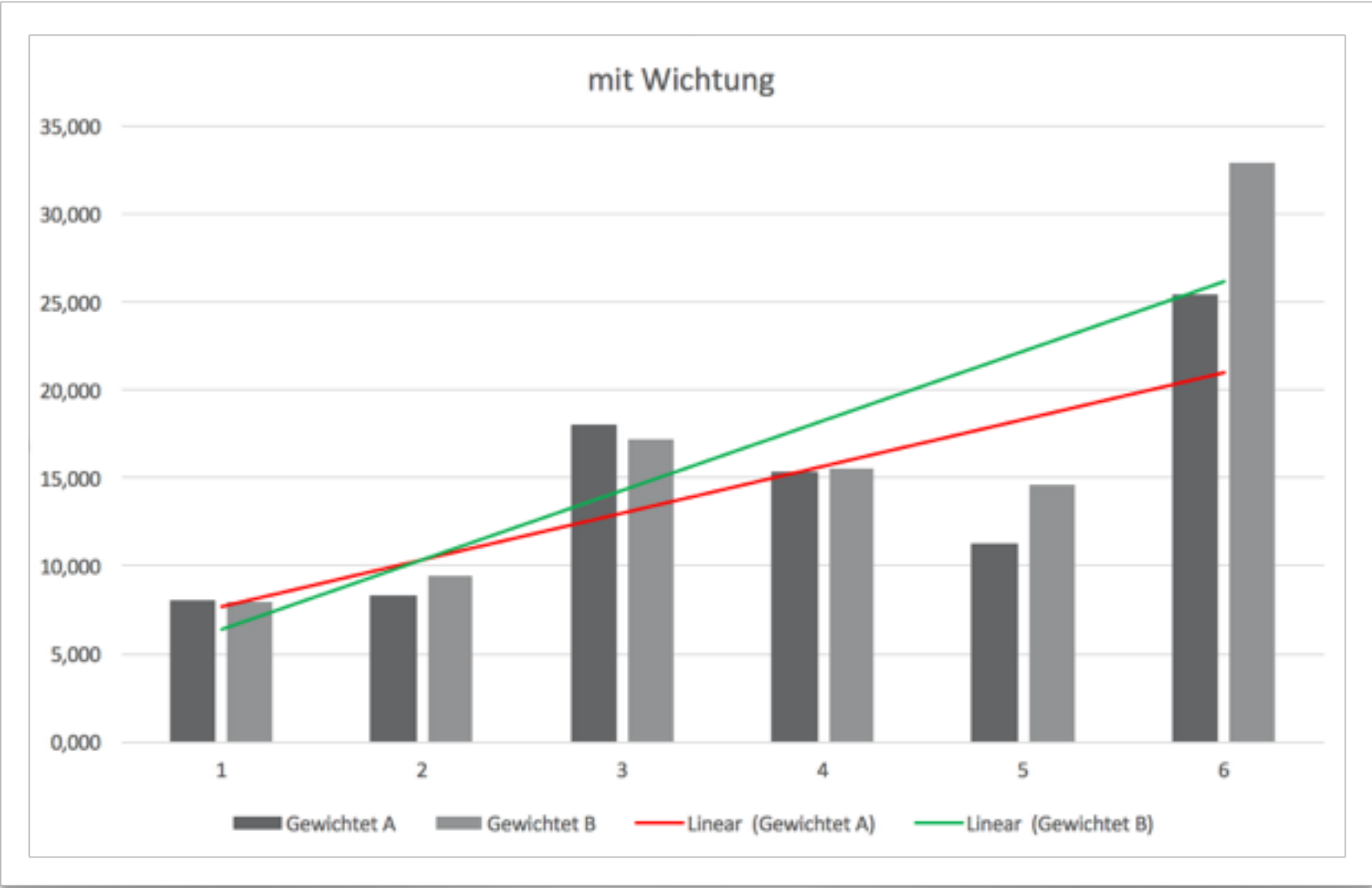
Lieferantenanalyse

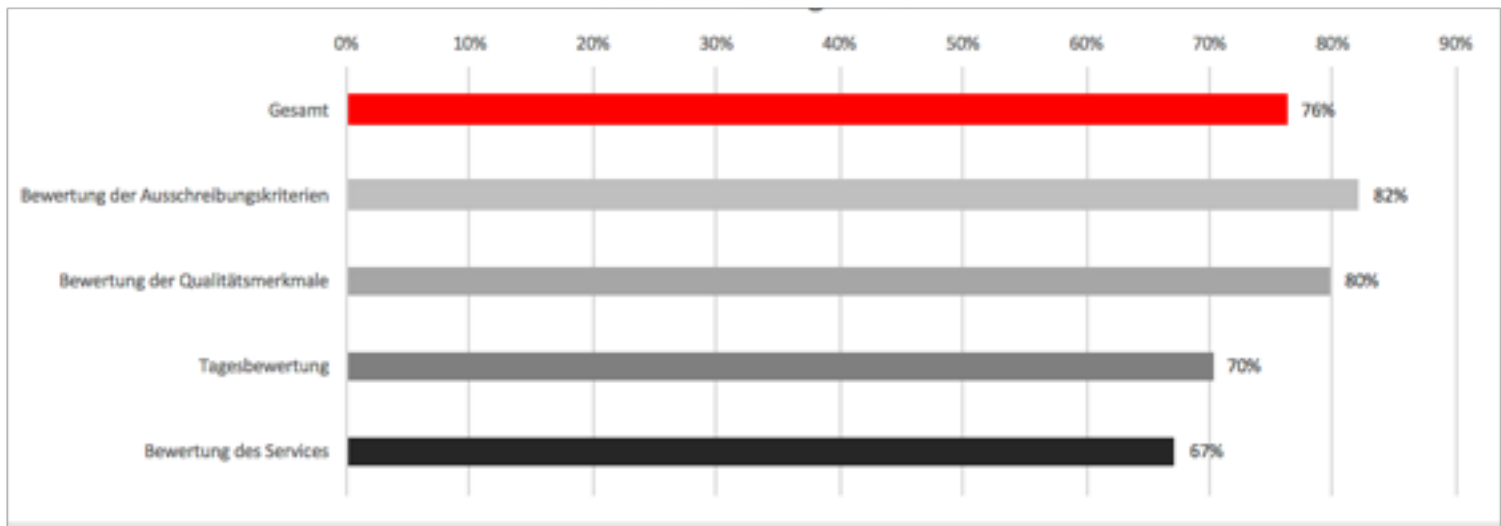
Lieferanteneingrenzung

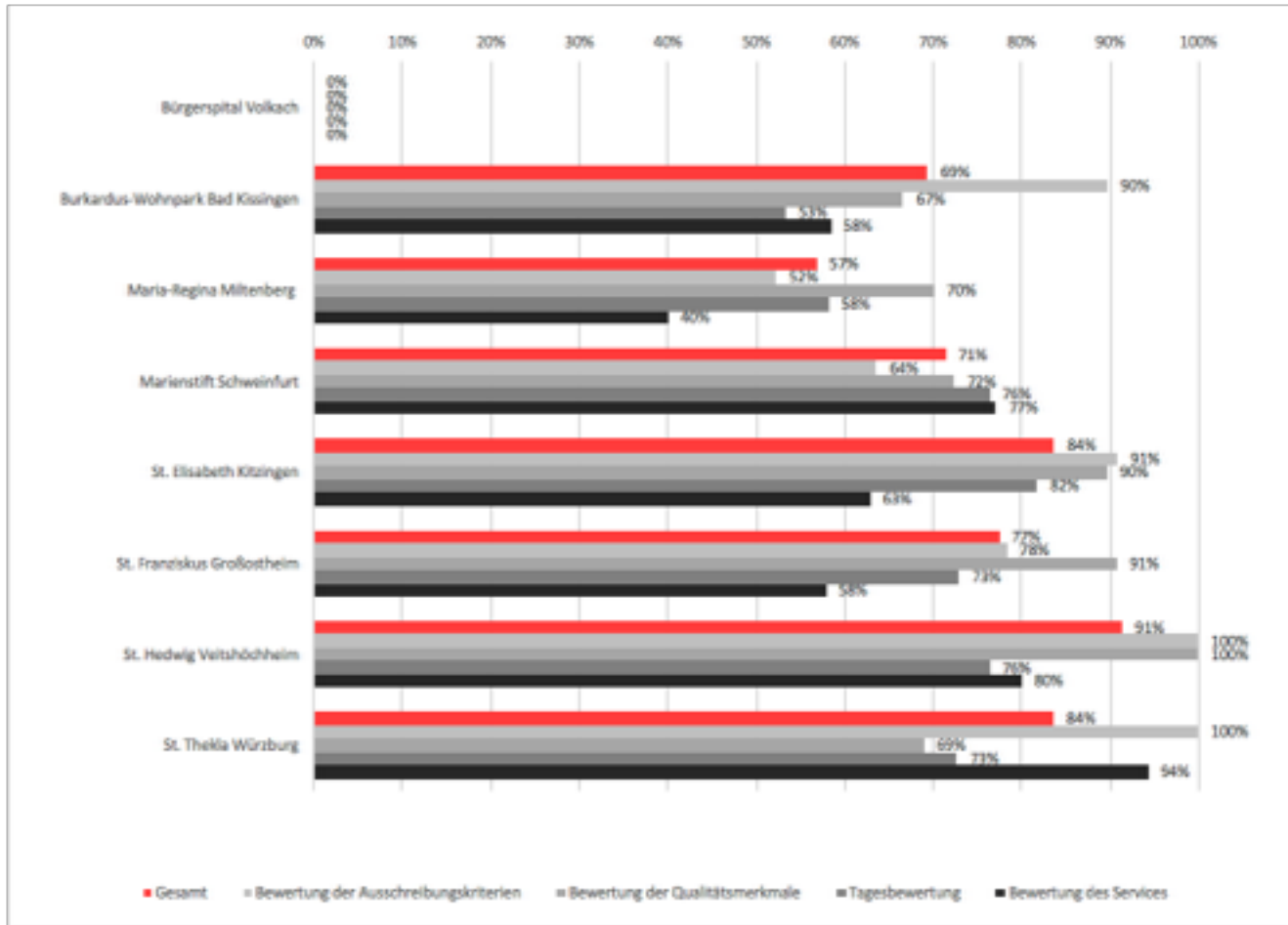
Lieferantencontrolling

Lieferantenbeziehung

Lieferantenentwicklung







Ausschreibungskriterien				
In dieser Liste die 10 wichtigsten Kriterien zuordnen (Spalte L-Nr.)				
L-Nr.	Kriterium	Bedingungen	Punkte	gew.Punkte
1001	Lieferbedingungen	Lieferrhythmus entspricht Anforderung	10	220
1002	Lieferbedingungen	Anlieferzeit wie gewünscht	10	220
1003	Lieferbedingungen	Einhalten der Hygienevorschriften (Fahrer)	10	220
1008	Lieferbedingungen	Nachlieferungen werden durchgeführt	9	198
1024	Zusatzservice	PRNS Daten in ausreichender Qualität vorh.	9	198
1006	Lieferbedingungen	keine Minderungen Zuschläge	8	176
1009	Lieferbedingungen	Notlieferungen innerhalb 24h	8	176
1010	Lieferbedingungen	Temperaturprotokoll vorhanden	8	176
1004	Lieferbedingungen	Fahrzeughygiene dokumentiert	8	176
1023	Zusatzservice	Preisgarantie wird eingehalten	8	176
maximale erreichbare Punkte ▶▶			88	1.936

Hier die gewünschte Auswahlnummer (L-Nr.) aus dem Kriterienkatalog eintragen

Auswahlliste (Kriterienkatalog)			
L-Nr.	Kriterium	Bedingungen	Punkte
1000	Lieferbedingungen	mehrere Anlieferstellen	7
1001	Lieferbedingungen	Lieferrhythmus entspricht Anforderung	10
1002	Lieferbedingungen	Anlieferzeit wie gewünscht	10
1003	Lieferbedingungen	Einhalten der Hygienevorschriften (Fahrer)	10
1004	Lieferbedingungen	Fahrzeughygiene dokumentiert	8
1005	Lieferbedingungen	Lieferschein mit MHD	6
1006	Lieferbedingungen	keine Minderungen Zuschläge	8
1007	Lieferbedingungen	kein Mindestbestellwert	7
1008	Lieferbedingungen	Nachlieferungen werden durchgeführt	9
1009	Lieferbedingungen	Notlieferungen innerhalb 24h	8
1010	Lieferbedingungen	Temperaturprotokoll vorhanden	8
1011	Lieferbedingungen	zusätzliche Anlieferung kostengünstig	4
1012	Vertragsbedingungen	Lieferschein mit Aufträgen, Kunde	4
1013	Vertragsbedingungen	Lieferschein mit Gesamtwert	5
1014	Vertragsbedingungen	Rechnung mit Aufträgen, Kunde	4
1015	Vertragsbedingungen	Rückvergütung Gesamtwert je Jahr	6
1016	Vertragsbedingungen	Skonto wird akzeptiert	5
1017	Vertragsbedingungen	Umsatzbonus im Vertragslaufzeit	5
1018	Vertragsbedingungen	Vertragslaufzeit wie gewünscht	5
1019	Vertragsbedingungen	Zahlungsziel wie gewünscht	5
1020	Zusatzservice	Bestellung über Internetplattform selforder	7
1021	Zusatzservice	elektronische Rechnung	5
1022	Zusatzservice	elektronischer Lieferschein	5
1023	Zusatzservice	Preisgarantie wird eingehalten	8
1024	Zusatzservice	PRNS Daten in ausreichender Qualität vorh.	9
1025	Zusatzservice	Schulungen für Mitarbeiter werden angeboten	7
1026	Zusatzservice	Monatsrechnung	7
1027	Zusatzservice	Leihware wie Grill, Bierische usw.	5
1028	Lieferbedingungen	Samstagslieferung	5
1029	Lieferbedingungen	Tägliche Nachlieferung bei Gemüse	5
1030	Zusatzservice	Persönlicher Ansprechpartner	5
1031	Zusatzservice	Därprodukte, Aufbau Nahrung im Sortiment	5
1032			5
1033			5
1034			5
1035			5
1036			5
1037			5
1038			5
1039			5
1040			5
1041			5

Prüftabelle:			
Punkte	gew.Punkte	Eingabe	Ergebnis
			60,23%
10	220	X	
10	220	X	
9	198	X	
8	176	X	
8	176	X	
8	176	X	
8	176	X	
8	176	X	
8	176	X	
8	176	X	
53	1.166	← Gesamtpunkte	

Qualitätsmerkmale					Prüftabelle:			
In dieser Liste die 10 wichtigsten Qualitätsmerkmale zuordnen (Spalte L-Nr.)					Ergebnis:			
L-Nr.	Kriterium	Bedingungen	Punkte	gew.Punkte	Punkte	gew.Punkte	Eingabe	Ergebnis:
2000	Artikelqualität	Deklaration Allergene	10	220	10	220	X	78,16%
2001	Artikelqualität	Deklaration Zusatzstoffe	10	220	10	220	X	
2015	Lieferantenqualität	HACCP Konzept wird eingehalten	10	220	10	220	X	
2017	Lieferantenqualität	Zuverlässigkeit, wie gewünscht	10	220				
2007	Artikelqualität	Mindest MHD Restlaufzeit wie vereinbart	9	198				
2008	Artikelqualität	Produktdatenblätter vorhanden	8	176	8	176	X	
2009	Artikelqualität	Regionalität wird angeboten	8	176	8	176	X	
2010	Artikelqualität	Artikel einzeln bestellbar (Anbruch)	8	176	8	176	X	
2006	Artikelqualität	Markentreue wird eingehalten	7	154	7	154	X	
2013	Lieferantenqualität	Erreichbarkeit, wie vereinbart	7	154	7	154	X	
maximale erreichbare Punkte ▶▶			87	1.914	68	1.496	◀◀ Gesamtpunkte	

Hier die gewünschte Auswahlnummer (L-Nr.) der gewünschten Qualitätsmerkmale eintragen

Auswahlliste (Qualitätsmerkmale)

L-Nr.	Kriterium	Bedingungen	Punkte
2000	Artikelqualität	Deklaration Allergene	10
2001	Artikelqualität	Deklaration Zusatzstoffe	10
2002	Artikelqualität	Fisch (Sprühwasser) Glasur deklariert	6
2003	Artikelqualität	Fleisch (Sprühwasser) Glasur deklariert	6
2004	Artikelqualität	Gefügel (Sprühwasser) Glasur	6
2005	Artikelqualität	GVO-Erklärung vorhanden	7
2006	Artikelqualität	Markentreue wird eingehalten	7
2007	Artikelqualität	Mindest MHD Restlaufzeit wie vereinbart	9
2008	Artikelqualität	Produktdatenblätter vorhanden	8
2009	Artikelqualität	Regionalität wird angeboten	8
2010	Artikelqualität	Artikel einzeln bestellbar (Anbruch)	8
2011	Lieferantenqualität	Chargenverfolgung (alle Pr.)	6
2012	Lieferantenqualität	Chargenverfolgung (Fleisch)	6
2013	Lieferantenqualität	Erreichbarkeit, wie vereinbart	7
2014	Lieferantenqualität	EU-Zertifiziert	7
2015	Lieferantenqualität	HACCP Konzept wird eingehalten	10
2016	Lieferantenqualität	Lieferzeiten, wie vereinbart	10
2017	Lieferantenqualität	Zuverlässigkeit, wie gewünscht	10
2018			5
2019			5
2020			5
2021			5
2022			5
2023			5
2024			5
2025			5
2026			5
2027			5
2028			5
2029			5
2030			5

Bewertungskriterien Tagesauswertung					Prüftabelle:			
Bewertungskriterien der Tagesauswertungen sind fix (keine Zuordnung möglich)					Ergebnis:			
L-Nr	Kriterium	Bedingungen	Punkte	gew. Punkte	Punkte	gew. Punkte	Eingabe	Ergebnis
4000	Tagesbewertung	Gesamtumsatz des Bewertungszeitraumes						
4001	Tagesbewertung	Anzahl Lieferungen β -Stoppgröße						
4002	Tagesbewertung	Anzahl Artikel Gesamt β -Wert je Artikel						
4003	Tagesbewertung	Anz. Reklamationsartikel	10	250	10	250		
4004	Tagesbewertung	Anz. Fehlmengen	10	250	10	250		
4005	Tagesbewertung	Anz. defekter Gebinde	5	125	5	125		
4006	Tagesbewertung	Anz. MHD nicht OK	5	125	5	125		
4007	Tagesbewertung	Anz. Frische der Artikel, nicht OK	5	125	5	125		
4008	Tagesbewertung	Zeitraum nicht eingehalten	5	125	5	125		
4009	Tagesbewertung	Temperatursdruck fehlerhaft	5	125	5	125		
4010	Tagesbewertung	Transportmittel nicht OK	5	125	5	125		
4011	Tagesbewertung	Gemessene Temperatur nicht OK	5	125	5	125		
maximale erreichbare Punkte ▶▶			55	1.375	55	1.375	◀◀ Gesamtpunkte	

Gesamtumsatz des Bewertungszeitraumes
 Stoppgröße
 β -Wert je Artikel
 β -Reklamationswert
 β -Fehlmengenwert

β -Fehler pro Lieferung

fixe Kriterien für die Tagesbewertung				
L-Nr	Kriterium	Bedingungen	Punkte	Punktabzug pro Fehler
4000	Tagesbewertung	Gesamtumsatz des Bewertungszeitraumes		
4001	Tagesbewertung	Anzahl Lieferungen β -Stoppgröße		
4002	Tagesbewertung	Anzahl Artikel Gesamt β -Wert je Artikel		
4003	Tagesbewertung	Anz. Reklamationsartikel	10	1
4004	Tagesbewertung	Anz. Fehlmengen	10	1
4005	Tagesbewertung	Anz. defekter Gebinde	5	1
4006	Tagesbewertung	Anz. MHD nicht OK	5	1
4007	Tagesbewertung	Anz. Frische der Artikel, nicht OK	5	1
4008	Tagesbewertung	Zeitraum nicht eingehalten	5	
4009	Tagesbewertung	Temperatursdruck fehlerhaft	5	
4010	Tagesbewertung	Transportmittel nicht OK	5	
4011	Tagesbewertung	Gemessene Temperatur nicht OK	5	

Hier die gewünschten Punktabzüge pro Fehler eingeben

Bewertungskriterien Service

Servicekriterien sind fix (keine Zuordnung möglich)

L-Nr	Kriterium	Bedingungen	Punkte	gew.Punkte
3000	Service	Anzahl Versuche Lieferant zu erreichen		
3001	Service	davon erreicht	5	155
3002	Service	Sonderlieferungen angefordert		
3003	Service	davon geliefert	5	155
3004	Service	Meldung Fehlmengen vor Lieferung	5	155
3005	Service	Ersatzartikel angeboten	5	155
3006	Service	Ersatzartikel geliefert	5	155
3009	Service	Lieferungen mit Fehlmengen	5	155
3007	Service	Nachlieferung angeboten und geliefert	5	155
3008	Service	Nachlieferung verweigert	-5	-155
maximale erreichbare Punkte ▶▶			35	1.085

Prüftabelle:

			Ergebnis:	
Punkte	gew.Punkte	Eingabe	100,00%	
5	155			
5	155			
5	155			
5	155			
5	155			
5	155			
5	155			
5	155			
5	155			
35	1.085	◀◀	Gesamtpunkte	

fixe Servicekriterien

L-Nr	Kriterium	Bedingungen	Punkte	Punktabzug pro Fehler
3000	Service	Anzahl Versuche Lieferant zu erreichen		
3001	Service	davon erreicht	5	
3002	Service	Sonderlieferungen angefordert		
3003	Service	davon geliefert	5	
3004	Service	Meldung Fehlmengen vor Lieferung	5	
3005	Service	Ersatzartikel angeboten	5	
3006	Service	Ersatzartikel geliefert	5	
3009	Service	Lieferungen mit Fehlmengen	5	1
3007	Service	Nachlieferung angeboten und geliefert	5	
3008	Service	Nachlieferung verweigert	-5	

Mit freundlicher kchen-fachlicher Unterstützung von:

Wolfgang Johannhanwahr

Norbert Heim

Maik Steinike

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Den Vortrag und die Kontaktdaten finden Sie zum Download auf:

www.q-lounge.info

Ihre Meinung zählt

Bitte bewerten Sie die Vorträge auf:

www.q-lounge.info