

Inhaltsverzeichnis

Ziele des Leitfadens V

Autorin Sylvia Wegner-Hambloch..... VII

1 Allgemeines zum Lieferantenmanagement..... 1

1.1 Forderungen der Norm ISO 9001, Kontrolle
 von extern bereitgestellten Produkten und Dienstleistungen..... 5

1.2 Forderungen der Normen für Qualität und Hygiene
 in der Lebensmittelindustrie (z. B. QS-Prüfsystem,
 FSSC 22000, BRC Food, IFS Food, IFS Logistik, IFS Broker)..... 6

2 Bausteine des Lieferantenmanagements..... 15

3 Die Lieferantenauswahl..... 19

3.1 Lieferantenidentifizierung – Neue Lieferanten..... 19

3.2 Lieferantenqualifizierung..... 26

3.3 Regelmäßig wiederkehrende Lieferantenqualifizierung 35

3.4 Lieferantenqualifizierung „neue Lieferanten“ 35

4 Die Lieferantenbeurteilung und die Lieferantenklassifizierung 37

4.1 Lieferantenbeurteilung 37

4.1.1 Bewertungsmodell erstellen..... 38

4.1.2 Verifizierung der Beschaffungsangaben..... 41

4.2 Lieferantenqualifizierung..... 48

4.2.1 Ermittlung der Qualitätskennzahl „Lieferantenbeurteilung“ 48

4.2.2 Analyse der Bewertungsergebnisse und Maßnahmen 52

5 Lieferantenentwicklungsprozess 57

**6 Qualitätssicherungsvereinbarung,
 Wareneingangskontrolle und Lieferantenaudits 61**

6.1 Wareneingangskontrolle 70

6.2	Lieferantenaudits.....	74
7	E-Procurement und E-B2B in Zusammenhang mit einer professionellen EDV-Unterstützung durch ERP-(Enterprise-Resource-Planning)-Systeme	85
8	Maßnahmencontrolling.....	89
9	Bedarfsbündelung	90
10	Vertragsmanagement.....	91
11	Supply Chain Management (SCM).....	92
12	Supplier-Relationship-Management (SRM)	93
	Literatur	95