

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