

1.12 Lieferkette: man kann die Lieferung auslagern, nicht die Verantwortung

Bearbeitbare Fassung des Arbeitsmaterials aus dem Buch: Fragen in ihrer Reihenfolge, Grund jeder Frage, Hinweis auf Verlangtes und Methode. Die Vorlage ersetzt keine Methode; jedes Haus bringt seine Antworten in sein eigenes Format.

Praktische Anwendung: die Lieferkette in sieben Schritten ordnen

- 1. Die Lieferanten nach Produkt einteilen.** Hoch, mittel, niedrig. Fragen Sie für jedes Produkt: tierisch, roh oder verzehrfertig, wird es im Haus noch erhitzt?
- 2. Die erste Gruppe benennen.** Meist sind es weniger als zehn. Auch Dienstleister gehören dazu: Schädlingsbekämpfung, Kälte, Wäscherei.
- 3. Die Seite schreiben.** Produkt, Datum auf der Ware, Angabe zur Rohmilch, Anruf bei auffälligem Befund, Status bei der Behörde. Beide unterschreiben.
- 4. Die Annahme regeln.** Art, Menge, Herkunft, Tag, Datum oder Los, auch bei Selbstabholung. Etikett im Kühlraum.
- 5. Den Verkauf außer Haus benennen.** Was über den Tresen geht, trägt Namen und Datum.
- 6. Den Service unterrichten.** Welcher Käse ist aus Rohmilch, welcher Fisch ist roh, was sagt man einer Schwangeren?
- 7. Die Neubewertung terminieren.** Einmal im Jahr, und bei jedem Wechsel von Mensch, Menge oder Verwendung.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Sind unsere Lieferanten nach dem Produkt eingeteilt?		
Haben die Lieferanten der ersten Gruppe unsere Anforderungen schriftlich?		
Wissen wir, ob unsere kleinen Erzeuger registriert oder zugelassen sind?		
Hält die Annahme Art, Menge, Herkunft, Tag und Los fest, auch bei Selbstabholung?		
Trägt jede Ware im Kühlraum ein Etikett mit Herkunft und Datum?		
Könnten wir bei einem Rückruf in einer Stunde sagen, was wir bezogen haben?		
Weiß der Service, welche Produkte aus Rohmilch sind?		
Haben wir im letzten Jahr einen Lieferanten der ersten Gruppe besucht?		

Häufige Fehler

Vertrauen für Wissen halten. Zwanzig Jahre sagen nichts über den Menschen, der heute am Kessel steht.

Dem Lieferanten nichts sagen. Er liefert dann, wie man einem Nachbarn liefert.

Alle Produkte gleich behandeln. Hartkäse und junger Weichkäse sind zwei Lebensmittel.

Selbst abholen und nichts aufschreiben. Die Ware verliert im Hof ihre Geschichte.

Die Verantwortung beim Erzeuger sehen. Sie liegt bei beiden.

Den Service im Unklaren lassen. «Alles natürlich» ist keine Auskunft.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Vernichteter Käse	380 €	vier Laibe und Zuschnitt
Besuch von drei Alpen	2 Tage	einmal im Jahr
Annahme mit Etikett	10 Minuten	je Lieferung
Zwei zusätzliche Laborproben vom Käsewagen	260 €	im Jahr
Umsatz mit Käse, Wagen und Verkauf	46.000 €	im Jahr