

Qualitäts- und Anlieferbedingungen an Produktions-, Filial- und Logistikstandorte

der Detlef Malzers Backstube GmbH & Co. KG und Scherpel Brot Gelsenkirchen GmbH & Co. KG, Ulrichstraße 13, 45891 Gelsenkirchen*

I Produktspezifikation und Qualitätskontrolle

- (1) Für jegliche an Produktions-, Filial- und Logistikstandorte von o.g. Firmen gelieferten Waren und Güter, insbesondere jedoch für Nahrungs- und Genussmitteln (zusammenfassend „Produkt“), ist durch den Lieferanten eine „Produktspezifikation“ zu erstellen, die dem gelieferten Produkt entspricht. Die Firmen werden vor, spätestens jedoch zum Vertragsabschluss entsprechende Unterlagen einfordern. Für Verpackungsmaterialien und Lebensmittelbedarfsgegenstände sind zusätzlich die Konformitätserklärung und / oder die Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung der Spezifikation beizufügen. Die Produktspezifikation umfasst dabei als Pflichtangaben alle Informationen, die zur Erfüllung des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts erforderlich sind. Der Lieferant verpflichtet sich, ausschließlich richtige, vollständige und aktuelle Angaben zu machen.
- (2) Änderungen einer Produktspezifikation und des Produkts sind ohne ausdrückliche vorherige Prüfung und Zustimmung durch die Firmen für den Lieferanten unzulässig. Geplante Anpassungen der Produktspezifikation und des Produkts sind rechtzeitig unter Benennung des Änderungsanlasses an die zentrale Kontaktadresse einkauf@malzers.de zur Entscheidung zu versenden.
- (3) Entsprechen die lt. Absatz 2 geplanten Änderungen an der Produktspezifikation nicht länger den Qualitätsstandards der Firmen oder den ursprünglichen Anforderungen an die wesentlichen Eigenschaften des Produkts (bspw. Weiterverarbeitungsmöglichkeiten im Produktionsprozess), steht den Firmen ein frist- und entschädigungsloses Sonderkündigungsrecht für sämtliche zum Produkt geschlossener Rahmenvereinbarungen und/ oder Mengenkontrakte zu.
- (4) Der Lieferant gewährleistet, dass die gelieferten Produkte zu jedem Zeitpunkt dem aktuell gültigen europäischen und deutschen Lebensmittelrecht insbesondere
 - a. hinsichtlich der hygienischen Anforderungen [VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, VO (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, LMHV, 8. August 2007] und der Rückstandsfreiheit von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung, entsprechen,
 - b. Lebensmittel tierischen Ursprungs unter lückenloser Beachtung des Tierschutzrechts hergestellt wurden,
 - c. keine Höchstwerte mit Blick auf Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel, Düngemittel und sonstigen Mittel in oder auf Lebensmitteln, wie zum Beispiel geregelt in der VO (EG) 396/2005 (Pestizid-VO), überschreiten,
 - d. alle Anforderungen erfüllen, so wie diese in weiteren Verordnungen, wie z.B. in der Kontaminanten-Höchstgehalte-VO (VO (EG) 1881/2006), in Bezug auf Schadstoffe oder als bedenklich eingestuft Inhaltsstoffe (z.B. Mykotoxine, Schwermetalle, Cumarin) gesetzlich gefordert werden, als auch
 - e. die VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und die VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln, erfüllt.
- (5) Der Lieferant verpflichtet sich, den Firmen ausschließlich Waren zu liefern, die weder gentechnisch veränderte Organismen sind, noch solche enthalten und auch nicht aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen worden sind.
- (6) Jegliche mikrobiologischen Untersuchungen, Tests auf Rückstandsfreiheit (von z.B. Pflanzenschutzmitteln), Migrationstest mit Verpackungen oder ähnliche Untersuchungen, welche die Spezifikationsparameter des jeweiligen Produktes oder seiner Verpackungen betreffen, führt der Lieferant in regelmäßigen Abständen und auf eigene Kosten durch. Die Firmen können mit dem Lieferanten selbstständige Vereinbarungen über die Dauer der Abstände zwischen den Untersuchungen treffen. Die Ergebnisse sämtlicher Untersuchungen können durch die Firmen jederzeit zur Einsicht angefordert werden.

- (7) Nach vorheriger, rechtzeitiger Anmeldung sind die Firmen berechtigt, die Produktions- und/ oder Logistikstandorte des Lieferanten zu besichtigen.

II Rückverfolgung

- (1) Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 178/2002 in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit gelieferter Produkte werden durch den Lieferanten in allen Produktions- und Vertriebsstufen erfüllt.
- (2) Der Lieferant organisiert selbstständig die chargenspezifische Entnahme, Konservierung sowie die Aufbewahrung von Rückstellmustern und -proben bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD). Die Firmen sind jederzeit berechtigt Proben für Nachuntersuchungen anzufordern.
- (3) Die für die Rückverfolgbarkeit aller gelieferten Produkte notwendigen Informationen werden durch den Lieferanten chargenspezifisch bis zum Ablauf des MHD, mindestens aber über einen Zeitraum von 12 Monaten hinweg, ausgehend vom Datum der Auslieferung, aufbewahrt und müssen den Firmen auf Anforderung kurzfristig zur Verfügung gestellt werden.
- (4) Abweichend von Absatz 3 gilt für Frischwaren und leicht verderbliche Waren (bspw. Gemüse, Feinkostsalate) eine Aufbewahrungsfrist der vom Lieferant zu erstellenden Rückstellmuster von 2 Wochentagen nach Ablauf des MHDs bzw. Verbrauchsdatums.
- (5) Der Lieferant ergreift geeignete Maßnahmen der Nachweisführung einer ununterbrochenen Kühlkette vom Verladeort bis zur Warenanlieferung. Die Firmen können jederzeit den entsprechenden Nachweis verlangen.

III Verpackung

- (1) Der Lieferant gewährleistet, dass die an die Firmen gelieferten Produkte, sowie die verwendeten Verpackungen und Materialien, die direkt mit dem Produkt in Kontakt kommen,
 - a. gemäß der Guten Herstellungspraxis (GMP), der guten Hygienepraxis (GHP) und der HACCP-Richtlinien produziert, transportiert und gelagert wurden,
 - b. der Verordnung (VO) der Europäischen Gemeinschaft (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen,
 - c. als lebensmittelrechtlich und generell unbedenklich einzustufen sind und
 - d. jederzeit und lückenlos zurückverfolgt werden können.
- (2) Für alle Primärverpackungen ist durch den Lieferanten zusätzlich eine den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung bzw. für Kunststoffe eine Konformitätserklärung als Anlage zur Produktspezifikation beizufügen.
- (3) Weiterhin trägt der Lieferant dafür Sorge, dass keine Fremdkörper durch Verwendung der Primärverpackung, bspw. Aus-/ Abrisse von Verschlüssen eingesetzter Eimer, Schalen, Dosen oder Deckel oder von zersplitternden/ leicht brüchigen Materialien, in das Produkt gelangen können. Primärverpackungen haben deshalb zwingend Originalitätsverschlüsse und eine für deren Zweckbestimmung geeignete Materialität aufzuweisen.
- (4) Der Lieferant übersendet für Primärverpackungen mit einem Fassungsvermögen von
 - a. weniger als 1 Liter/ 1.000 cm³ auf Aufforderung durch die Firmen und
 - b. mehr als 1 Liter/ 1.000 cm³ auf Anforderung durch die Firmenmindestens zehn Muster einer zur Verwendung vorgesehenen Primärverpackung an die Firmen. Die Firmen können jederzeit den Einsatz einer anderen Primärverpackung verlangen. In diesem Zusammenhang stellen die Firmen zu keinem Zeitpunkt die tatsächliche Eignung der Primärverpackung fest oder erteilen eine Freigabe zum Einsatz. Der Lieferant bleibt jederzeit selbst für die tatsächliche Eignung der von ihm eingesetzten Primärverpackungen verantwortlich und trägt entsprechende Risiken.

Qualitäts- und Anlieferbedingungen an Produktions-, Filial- und Logistikstandorte

der Detlef Malzers Backstube GmbH & Co. KG und Scherpel Brot Gelsenkirchen GmbH & Co. KG, Ulrichstraße 13, 45891 Gelsenkirchen*

- (5) Auf allen Primärverpackungen, Umverpackungen und Versandeinheiten ist jeweils zur Erleichterung der Mengenkontrolle und Lagerhaltung sowohl die jeweilige Inhaltsmenge, als auch besondere Lager-/ Entsorgungsvorschriften und insbesondere das MHD anzugeben.

IV Produktfehler und Produktrückruf

- (1) Für den Fall eines durch den Lieferanten festgestellten Produktfehlers verpflichtet sich der Lieferant zur sofortigen Information der Firmen. Als Produktfehler gelten dabei sämtliche Abweichungen des Produkts oder dessen Primärverpackung von gesetzlichen Vorgaben (insbesondere Anforderungen nach Abschnitt I., Absatz 4 und Abschnitt III.) sowie Qualitätsvorgaben lt. der vereinbarten Produktspezifikation.
- (2) Im Krisenfall sind die Firmen unverzüglich unter detaillierter Angabe aller zum Schadensereignis gehörenden Details, insbesondere der Lieferdaten, dazugehöriger Bestelldetails, Chargenangaben und einzuleitender Sofortmaßnahmen unter den nachfolgend genannten Kontaktdaten zu informieren. Es sind stets beide Medien parallel zu nutzen: Telefon: 0209- 97074 - 0
E-Mail: rueckruf@malzers.de
- (3) Nach Information des Lieferanten über einen Produktfehler werden die Firmen nach eigenem Ermessen sämtliche Maßnahmen einleiten, welche geeignet und notwendig erscheinen, um Sach- und Personenschäden abzuwenden. Der Lieferant wird die Firmen bei der Durchsetzung der Maßnahmen vollumfänglich unterstützen.
- (4) Gleiches wie in den Absätzen 1 bis 4 benannt, gilt auch für den Fall, dass die Firmen den Produktfehler selbst feststellen. In diesem Fall werden die Firmen den Produktfehler an den Lieferanten benennen, um die dortige Einleitung weiterer Maßnahmen zu ermöglichen.
- (5) Für zurück zu rufende Produkte, welche durch die Firmen bereits verarbeitet wurden, den ursprünglichen Anlieferort bereits verlassen haben oder nur unter einem unverhältnismäßig hohen logistischen Aufwand für eine Retoure an den Lieferanten bereitgestellt werden können, sind die Firmen nach eigenem Ermessen berechtigt eine angemessene Menge an Beweisstücken zu sichern und übrige Mengen zu vernichten. Der Lieferant akzeptiert diese Vorgehensweise.
- (6) Im Übrigen gelten die Bestimmungen der „Allgemeinen Einkaufsbedingungen“ der o. g. Firmen zur Gewährleistung, Produkt- und Mängelhaftung. Diese können jederzeit hier eingesehen werden: <https://malzers.de/agb>

V Lieferfahrzeuge und Entladung

- (1) Der Lieferant verpflichtet sich, sämtliche gesetzlichen Vorschriften zum Transport von Lebensmitteln sowie die gefahrgutrechtlichen Vorschriften einzuhalten.
- (2) Für die zur Lieferung der Produkte eingesetzten Ladungsträger, Lastkraftwagen und Tankzüge trägt der Lieferant dafür die Verantwortung, dass sich diese stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden. Werden die Transportfahrzeuge auch für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für verschiedene Lebensmittel verwendet, so sind diese zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen entsprechend der einschlägigen Vorschriften zu reinigen.
- (3) Lebensmittel, welche als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/ oder Containern/ Tanks befördert, die ausschließlich dem Transport von Lebensmitteln vorbehalten sind. Der Lieferant wird auf Verlangen der Firmen eine entsprechende Dokumentation vorlegen.
- (4) Der Lieferant verpflichtet sich, geeignete Maßnahmen in der Lieferkette zu ergreifen, um Food Fraud (Lebensmittelbetrug) zu vermeiden und Food Defense (Produktschutz) zu betreiben. Die Firmen können jederzeit Nachweise über die ergriffenen Maßnahmen verlangen. Bei Anlieferung von Silo- und Tankware sind Öffnungen und Zapfventile durch Siegel oder Plomben zu sichern.
- (5) Die Anlieferung muss mit Transportfahrzeugen erfolgen, die mit einer Ladebordwand ausgerüstet sind. Die Rampenhöhen an unseren Logistikstandorten bewegen sich zwischen 1,20 und 1,40 m. Die Entladung erfolgt ausschließlich von der Rückseite der LKW. Beachten

Sie außerdem die besonderen Anlieferbedingungen auf der Bestellung. Bitte beachten Sie, dass es bei einer Lieferung auf nicht geeigneten Fahrzeugen (z.B. Modell VW-Sprinter) zu einer verzögerten Warenannahme kommen kann. Bitte nutzen Sie geeignete Transportfahrzeuge.

- (6) Die Entladung der Transportfahrzeuge am von den Firmen vorgegebenen Bestimmungsort erfolgt durch und auf Gefahr des Lieferanten. Werden Flurförderfahrzeuge zur Entladung benötigt, werden diese i.d.R., jedoch nicht verpflichtend, von den Firmen zur Verfügung gestellt, deren Verwendung auf Gefahr des Lieferanten erfolgen kann.
- (7) Der Lieferant wird je nach Vorgabe durch die Firmen für die Auslieferung von tiefgekühlten Produkten Holzpalettierungen nach EU-Standardnormen verwenden. Für sämtliche übrigen Anlieferungen sind ausschließlich tauschfähige EURO-Hygienepaletten nach Standard H1 oder vergleichbare Kunststoffpaletten zu verwenden. Ausnahmen sind gesondert und schriftlich oder in Textform (§126b BGB) durch die Firmen freizugeben. Werden bei der Anlieferung beschädigte Paletten festgestellt sind die Firmen berechtigt, diese dem Lieferanten zum Wiederbeschaffungswert zu belasten.
- (8) Folgende Anliefergegebenheiten sollen vermieden werden und können nach Ermessen der Firmen zur Warenannahmeverweigerung führen:
- instabil gepackte Paletten,
 - lose Folien oder nicht mit Folie gestretchte Paletten,
 - zwei durch Folie verbundene Paletten,
 - Wicklung der Paletten mit Netz- oder Wollbändern,
 - einzelne beschädigte, schwer zugängliche Produkte auf einer Palette
- (9) Die Entladung muss durch Mitarbeiter des Lieferanten oder des von ihm beauftragten Subunternehmens innerhalb einer der Menge und dem Volumen angemessenen Zeit durchgeführt werden. Die Entladung von Fremdware auf den Betriebsgeländen der Firmen ist zu vermeiden.
- (10) Bei der Anlieferung von Mischpaletten ist darauf zu achten, dass Mindermengen ohne besonderen, zusätzlichen Aufwand durch die Firmen erreicht werden können. Die Firmen behalten sich vor, ggf. entstehende Mehraufwände (bspw. Abpacken aller Lagen einer Palette, um an die Mindermenge im unteren Bereich zu gelangen) an den Lieferanten weiter zu belasten.

- (11) Leere Leihgebinde und Tauschpaletten sind bei Anlieferung zwingend direkt zurück zu nehmen, ersatzweise ist ein Abholauftrag, zur Ausführung innerhalb von max. 3 Werktagen vorzulegen.

VI Retourenabwicklung

- (1) Erfordert die Warenprüfung spezielle Prüfverfahren (bspw. Labortests), welche zu einer Retoure führen, so können eventuell entstehende Kosten an den Lieferanten zur Übernahme weitergeleitet werden.
- (2) Gleiches wie zuvor genannt gilt, wenn zur Bestimmung der Qualität notwendige Unterlagen bei der Anlieferung nicht, mangelhaft oder unvollständig durch den Lieferanten eingereicht wurden und die Firmen entsprechende Prüfungen ersatzweise durchgeführt oder beauftragt haben.
- (3) Wird nach einer Mangelanzeige oder einem Produktrückruf die Retoure der Ware durch die Firmen verlangt, so ist diese durch den Lieferanten mit einer Frist von max. 4 Werktagen nach Aufforderung abzuholen.
- (4) Sofern nach vorheriger Zustimmung die Vernichtung der mangelhaften Ware durch die Firmen erfolgt, so trägt der Lieferant die entstehenden Kosten. Dies gilt auch für den Fall, dass die Firmen die Aufbewahrung der Ware bis zum durch den Lieferanten avisierten Abholzeitpunkt nicht dulden können (bspw. aus hygienischen Gründen) und die mangelhafte Ware nach einer angemessenen Beweissicherung vorzeitig vernichtet.
- (5) Für die Retourenabwicklung ist es zwingend erforderlich, die Abholung mit einem Vorlauf von mindestens 48 Stunden schriftlich oder in Textform (§ 126b BGB) beim zum Auftrag/ zur Bestellung gehörenden zuständigen Verantwortlichen anzumelden.