



Lieferantenmanagement

bei apetito

Der erste Schritt eines nachhaltigen Einkaufs ist die Suche von geeigneten Lieferanten. Der Lieferantenaufnahmeprozess bei der apetito AG entspricht den Richtlinien von International Food Safety (IFS). Um die Ressourcenversorgung und den Unternehmenserhalt langfristig zu sichern, ist es für den Einkäufer wichtig, die möglichen Risiken bei der Lieferantenauswahl frühzeitig zu kennen und einschätzen zu können. Eine Lieferanten-Risiko-Analyse wird regelmäßig durchgeführt, dabei werden sowohl operative als auch strategische Kriterien bewertet. Der Einkauf von apetito fordert einmal pro Jahr von allen direkten Lieferanten eine Selbstauskunft an.

Als Mitglied des United Nations (UN) Global Compact, der weltweit größten Initiative für verantwortungsvolle Unternehmensführung, haben wir uns zu einer fairen Behandlung der Menschen sowie einem verantwortungsvollen Umgang mit Tieren und Lebensmitteln verpflichtet – und genau das erwarten wir auch von jedem unserer Lieferanten.



Lieferantenmanagement

bei apetito

So werden Angaben zu Standards bzw. Zertifizierungen im Hinblick auf das Qualitätsmanagement-System, sowie Umwelt- und Sozial-Standards abgefragt, dokumentiert und bewertet.

Der Prüfungsprozess durch die Lieferantenselbstauskunft deckt kritische Punkte ab und zeigt nicht geeignete Lieferanten frühzeitig auf. Die regelmäßige Bewertung der etablierten Geschäftspartner sichert, dass Lieferanten apetitos Anforderungen weiterhin garantieren und zeigt mögliche positive Entwicklungen auf. Darüber hinaus wird der Lieferant entsprechend der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) informiert, dass die personenbezogenen Daten ausschließlich zu Auftragszwecken verarbeitet werden. Es gelten die Datenschutzrichtlinien unter <https://www.apetito.de/datenschutz>

Neben der Lieferantenselbstauskunft nimmt apetito die Möglichkeit wahr, seine Lieferanten vor Ort zu besuchen und in einem Supplier Check zu prüfen oder auch ausführliche Auditierungen durchzuführen. So kann der Lieferant eingestuft werden und gemeinsam mit apetito eine Lieferantenbeziehung aufbauen.

Supplier Check

Sofern der Lieferant eine vorhandene Zertifizierung nach IFS oder BRC vorweisen kann und die Selbstauskunft erfolgt ist, kann ein Supplier Check durchgeführt werden, um den Lieferanten zu listen. In einem Vor-Ort-Besuch werden die vereinbarten Produktions- und Qualitätsbedingungen überprüft und mit dem Lieferanten abgestimmt. Lieferantenbesuche werden zu Beginn einer Lieferantenbeziehung und bei Bedarf vom verantwortlichen Einkäufer durchgeführt.

IFS Food: International Featured Standards

Für die nach IFS-Standards zertifizierten Unternehmen wird sichergestellt, dass sie gemäß der mit den Kunden vereinbarten Spezifikationen ein konformes Produkt produzieren bzw. einen Service erbringen sowie über einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verfügen.

Audit

Liegen keine Zertifizierungen gemäß IFS oder BRC vor, reicht ein Supplier Check nicht aus, eine Voll-Auditierung des Lieferanten wird nötig. Ein Audit ist eine Einstufung des aktuellen Managementsystems beim Lieferanten. Es werden Verbesserungspotentiale aufgedeckt, sowie Umsetzungs- und Maßnahmenkataloge aufgesetzt. apetito führt Zertifizierungen und Audits anhand der ISO-Norm (International Organization for Standardization) durch. Je nach Einkaufsvolumen, Relevanz der Rohware für das Sortiment und dem Geschäftssitz des Lieferanten werden neben der Überprüfung von Zertifizierungen Auditierungen vom Einkauf empfohlen.

BRC Food / BRC Packaging:

British Retail Consortium

Ein Unternehmen, das sich nach dem BRC Global Standard zertifizieren lassen will, muss den HACCP Standard umsetzen und ein dokumentiertes Qualitätsmanagementsystem sowie die Kontrolle der Hygienebedingungen hinsichtlich Produkt, Prozess und Mitarbeiter nachweisen. Dies gilt sowohl für Lebensmittel als auch für Verpackungen.

UN Global Compact

Fortschrittsbericht 2019
der apetito AG



Lieferantenmanagement

bei apetito

apetito selbst ist 2010 dem UN Global Compact beigetreten. Ziel ist es, dass sich auch 100% der direkten Lieferanten verpflichten, die 10 Prinzipien des UN Global Compact einzuhalten. Diese Prinzipien sind den Kategorien Menschenrechte, Arbeitsnormen, Umweltschutz und Korruptionsbekämpfung zuzuordnen. Unternehmen werden vom Global Compact aufgefordert, sich selbst für den Einsatz nachhaltiger Entwicklung einzusetzen und die Prinzipien anzunehmen, zu unterstützen und umzusetzen.

apetito fordert seine Lieferanten jährlich in der Lieferantenselbstauskunft auf, entsprechende Nachweise zu international gültigen Normen wie International Labour Organization (ILO) oder UN Global Compact zur Verfügung zu stellen.

Auch in den externen Audits bei Lieferanten überprüft apetito die Prinzipien des UN Global Compact.

1998 waren wir als Pionier der erste Anbieter von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung.

Langjährige Partnerschaften:

Mit über **70%** unserer Lieferanten arbeiten wir seit mindestens **5 Jahren** zusammen, mit **39%** sogar über **15 Jahre**.

91% unserer Zutaten kommen aus Europa, **51%** stammen aus Deutschland.

Unser Zutatenportal gibt genaue Auskunft, woher wir Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Gewürze und andere Zutaten beziehen:
[apetito.de/beste-qualitaet/zutaten](https://www.apetito.de/beste-qualitaet/zutaten)

Partnerschaftliche und langfristige Geschäftsbeziehungen spielen eine wichtige Rolle für apetito. Mit 39% unserer Lieferanten arbeitet apetito bereits seit über 15 Jahren zusammen, darunter sind auch zahlreiche bekannte Markenhersteller. Nachhaltigkeit ist bei vielen unserer Lieferanten bereits seit Jahren in der Unternehmensstrategie und im täglichen Handeln verankert. Wir sind bestrebt, die Lieferwege für unsere Zutaten und Verpackungen so kurz wie möglich zu halten. Immerhin kommen rund 91 Prozent unserer Zutaten aus Europa. Und 51% davon aus Deutschland. Frische Molkereiprodukte kaufen wir regional im Umkreis von 50 Kilometern um unseren Produktionsstandort. Insgesamt hat apetito im Jahr 2018 rund 2.000 verschiedene Lebensmittel- und Verpackungsprodukte bezogen. Auch in den kommenden Jahren wird apetito sein Lieferkettenmanagement weiter optimieren. Denn das Thema „Nachhaltige Supply Chain“ ist als wesentlicher Aspekt für die strategische Ausrichtung definiert.

Mehr zum Ressourceneinsatz lesen Sie [hier](#)