



Lieferantenhandbuch

1. Zweck

Dieses Lieferantenhandbuch beschreibt die Zusammenarbeit, Abläufe und Mindestanforderungen für Lieferanten der Metis BioAlpina Drinks GmbH.

2. Kontakt & Kommunikation

- Anfragen und Dokumente bitte bevorzugt per E-Mail einreichen.
- Bestellungen / Abrufe erfolgen gemäss vereinbarten Lieferzyklen.
- Änderungen (Rezeptur, Herkunft, Verpackung, Produktionsstandort) sind vorab zu melden.

3. Onboarding als Lieferant

- Einreichung Bewerbung & Selbstauskunft
- Prüfung Zertifikate, Spezifikationen und Referenzen
- Erstgespräch / ggf. Audit
- Freigabe und Rahmenvereinbarung / Liefervertrag

4. Qualitäts- & Dokumentationspflichten

- HACCP-Konzept und Rückverfolgbarkeit (Chargen) müssen vorhanden sein.
- Analysezertifikate je Produktgruppe auf Anfrage.
- Deklarationspflichten: Zutaten, Allergene, Herkunft, Bio-Status.

5. Anlieferung & Wareneingang

- Anlieferzeiten gemäss Anliefervorschriften (Mo–Fr 06:00–09:00).
- Lieferschein (3-fach), Temperaturprotokoll bei Kühlware, Chargen-/MHD-Angaben.
- Wareneingangskontrolle: Menge, Zustand, Temperatur, Dokumente.

6. Reklamationen

- Beanstandungen werden dokumentiert (Fotos, Protokoll).
- Lieferant bestätigt Eingang und liefert Stellungnahme/Korrekturmassnahmen.
- Ersatz/Gutschrift gemäss Vereinbarung.

7. Datenschutz & Vertraulichkeit

Alle im Rahmen der Zusammenarbeit erhaltenen Informationen sind vertraulich zu behandeln. Personenbezogene Daten werden gemäss geltendem Datenschutzrecht verarbeitet.

Hinweis: Dieses Dokument ist eine Vorlage. Inhalte können je nach Produktgruppe und Lieferantenstatus ergänzt werden.

Ort / Datum		Unterschrift Lieferant	
-------------	--	------------------------	--