

# Beschaffungsgrundsatz Lebensmittelsicherheit & Lieferantenmanagement



## Position

Wir versorgen Menschen in sechs Bundesländern mit Lebensmitteln. Unser Sortiment reicht von internationalen Marken bis zu Erzeugerprodukten aus kleinen regionalen Betrieben. Durch die Aufnahme in unser Sortiment erreichen die Produkte viele unserer Kunden. Sichere Lebensmittel sind eine gesetzliche Anforderung und selbstverständlich eine Verbrauchererwartung.

Durch unsere tägliche Arbeit, den Austausch mit Behörden und unserem Branchenverband sowie aus den Medien wissen wir, dass gesundheitsgefährdende Lebensmittel in Betrieben aller Größen entstehen können.

Die tegut... Lieferanten tragen die lebensmittelrechtliche Verantwortung für die Sicherheit und insbesondere die gesundheitliche Unbedenklichkeit der von ihnen produzierten und vermarkteten Lebensmittel. Bei diesen haben sie die besten Eingriffsmöglichkeiten auf die Qualität und Sicherheit. Wir sind dafür verantwortlich, dass die Lebensmittel in unserem Einflussbereich nicht nachteilig beeinflusst werden, beispielsweise durch ungenügende Kühlung oder Überlagerung. Wir sichern unsere Produkte und im Besonderen unsere Eigenmarken, Obst und Gemüse sowie Markenprodukte in der Frischetheke und der Backstation durch Produktrichtlinien, Spezifikationen, regelmäßige risikoorientierte Laboranalysen durch unabhängige akkreditierte Prüfinstitute, Kennzeichnungsprüfungen, Eigenkontrollen in unseren tegut... Märkten bis hin zu Verbrauchertipps für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln ab.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten setzen wir auf einen Managementansatz aus Prävention und kontinuierlicher Verbesserung.

Wir qualifizieren kleine Lieferanten für die Belieferung von Supermärkten, und begleiten sie beim Schritt zu mehr Kundenreichweite und den damit verbundenen Anforderungen.

## Geltungsbereich

Der Grundsatz gilt für Lieferanten der tegut... Eigenmarken und von Obst und Gemüse, sowie Marktlieferanten der Frischetheke und Backstation

## Aktionen

### Management

Bei Einlistung muss die Produktauswahl zu unseren nachgelagerten Prozessen und der vorgesehenen Nutzung durch unsere Kunden passen.

Alle Lieferanten durchlaufen einen Freigabeprozess im tegut... Einkauf und Qualitätsmanagement, bei dem die Umsetzung der jeweiligen Anforderungen an den Lebensmittelbetrieb geprüft wird. Wir behalten es uns vor, die Lebensmittelsicherheit von

# Beschaffungsgrundsatz Lebensmittelsicherheit & Lieferantenmanagement



Produktionsbetrieben durch den Bereich Qualität und Umwelt zu auditieren, oder ein vergleichbares Audit von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle einzufordern.

Für unser Lieferantenmanagementsystem berücksichtigen wir Kennzahlen aus Kundenreklamationsstatistiken, Produktanalysen, Risikoklassifizierung aus dem Produktportfolio, öffentlichen Meldungen und anderen Vorfällen. Zur Qualitätslenkung unserer Lieferanten werden die Kennzahlen zusammengeführt und bewertet.

## Anforderung

### Allgemeine Anforderung

Die Prüfung unserer Lieferanten erfolgt risikobasiert. Grundsätzlich muss uns jeder lebensmittelverarbeitende Betrieb seine gute Arbeitspraxis für Lebensmittelsicherheit nachweisen, auch wenn seine Produkte durch einen Zwischenhändler oder Broker an uns geliefert werden. Dafür akzeptieren wir für Eigenmarken, Obst und Gemüse und Markenartikel für Backstation und Frischetheke eine Zertifizierung nach IFS Food oder einen anderen GFSI anerkannten Standard. Gewerbliche Milch-Verarbeiter aus der Schweiz können den Nachweis über die Branchenlösung Fromarte erbringen.

Zwischenhändler oder Broker müssen uns für den letzten lebensmittelverarbeitenden Partner entsprechende Nachweise vorlegen können.

### Erweiterung für kleine Hersteller

Für kleine Hersteller, also lebensmittelverarbeitende Betriebe mit grundsätzlich weniger als 3 Mio. Euro Gesamtumsatz oder weniger als 10 Vollzeitstellen, bestehen wir ebenfalls auf eine Prozessabsicherung. Als Nachweis akzeptieren wir nach Prüfung des Auditberichts und ggf. des Maßnahmenplans auch eine Zertifizierung nach IFS Global Market Food in der Mittelstufe oder in der Grundstufe + HACCP.

Kleine Hersteller von Markenartikeln für die Frischetheke können die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit im Betrieb auch durch Zertifizierung einer unabhängigen akkreditierten dritten Stelle nachweisen (Bspw. GLK, HACCP-Zertifizierung oder vergleichbare Zertifizierungen), vorausgesetzt das HACCP Konzept wurde dabei hinreichend geprüft und der Artikel wird durch tegut... nicht weiterverarbeitet. Schneiden, erwärmen oder warmhalten sind ausdrücklich keine Weiterverarbeitung. Ist unser Vertragspartner für die Markenartikel ein Zwischenhändler oder Broker, so ist er für die Umsetzung der Lebensmittelsicherheits-Anforderungen bei seinen Partnern verantwortlich, und muss uns wiederum seine Eignung mittels Zertifizierung IFS Broker oder GFSI anerkannten Standard für Broker nachweisen. Es liegt im Ermessen des tegut... Qualitätsmanagements risikobasiert zusätzliche Nachweise zu fordern.

Alternativ veranlassen wir ein tegut... Audit oder ein durch tegut... in Auftrag gegebenes, an den IFS-Standard angelehntes Audit durch eine Zertifizierungsstelle. #

# Beschaffungsgrundsatz Lebensmittelsicherheit & Lieferantenmanagement



## Obst und Gemüse

Um der komplexen Lieferantenstruktur im Bereich Obst und Gemüse gerecht zu werden, müssen alle Lieferanten entsprechende Nachweise von möglichen Vorlieferanten auf Verlangen von tegut... vorlegen. In jedem Fall muss jeder Lieferant für die ggf. Anbaubetriebe Global G.A.P. oder GRASP vorlegen können.

Für Packstellen von frischem Obst und Gemüse akzeptieren wir auch eine Zertifizierung nach IFS Wholesale/ Cash & Carry /Global G.A.P. Für Eierpackstellen akzeptieren wir eine KAT-Zertifizierung, wenn die Betriebe unter die Einstufung für Kleinbetriebe fallen.

Früchte, Gemüse und Kartoffeln aus dem Ausland (Ausland bedeutet alle Länder außer Deutschland und der Schweiz), die als Zutat über 2 % in tegut... Eigenmarken verwendet werden, müssen mindestens dem Standard Global G.A.P. Crops for Processing entsprechen. Dabei sind folgende Zutatengruppen maßgeblich:

1. Produkte, die in ihrer Struktur noch klar erkennbar sind. (z.B.: Dosentomaten, Dörrbohnen, TK Brokkoli, TK Beeren, etc.)
2. Produkte mit einem Frucht- und Gemüse-Anteil über 50% (z.B. Fruchtaufstrich, Tomatenpüree, etc.)

## Ziele

Nach der jährlichen Überprüfung wird bis Ende April 2021 ein Plan zur Prüfung/Auditierung der bislang nicht auditierten Lieferanten erstellt.

- Für Obst und Gemüse erfolgt eine kontinuierliche Machbarkeitsprüfung über die Umsetzbarkeit vergleichbarer Nachweisstrukturen.
- Bis Ende 2023 findet eine Systematisierung der Absicherung und Entwicklung regionaler Lieferanten statt.
- Zum Standard Global G.A.P. Crops for Processing erfolgt bis April 2021 im Rahmen des jährlichen Controllings eine Bildgestaltung zum aktuellen Stand der Eigenmarken.
- Bis Ende 2021 entwickeln wir einen Stufenplan zur Absicherung unserer Eigenmarken mit dem Standard Global G.A.P. Crops for Processing. Der Stufenplan enthält die Prüfung, ob Global G.A.P. Integrated Farm Assurance Standard (IFA) in Verbindung mit GRASP möglich sein kann.
- Bis 2021 Aufbau einer Datenbank für systematisches Monitoring und Risikosteuerung der Lieferanten-Qualität.

# Beschaffungsgrundsatz Lebensmittelsicherheit & Lieferantenmanagement



## Nachweis und Kontrolle

Unsere Lieferanten müssen sich gemäß Inspektionsfrequenz des gewählten Standards prüfen lassen. Die Nachweisdokumente/Zertifikate müssen an den Bereich Qualität und Umwelt gesendet werden.

Derzeit werden bereits jährlich die vorhandenen Lieferanten und deren Zertifizierungs- bzw. Freigabestand vom tegut... Qualitätsmanagement ausgewertet und an den tegut... Einkauf und die Geschäftsleitung berichtet.

Beschwerden können entweder über die jeweiligen Ansprechpartner im Bereich Qualität und Umwelt, über die Kundenbetreuung oder den Einkauf eingereicht werden und werden an die verantwortlichen Stellen im Unternehmen weitergetragen.

Die Wirksamkeit unseres Managementansatzes überprüfen wir kontinuierlich durch Beobachtung von Reklamationen, Rückrufen, Produktanalysen und öffentliche Meldungen.

Fulda, 19.01.2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thomas Gutberlet'.

Thomas Gutberlet  
Geschäftsführer

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Robert Schweininger'.

ppa. Robert Schweininger  
Leiter Einkauf  
Mitglied der Geschäftsleitung