

# Betrieb

## Lieferantenvereinbarung

**zwischen der Unternehmung: Restaurant Muster, Strasse 00, 0000 Muster  
und dem Lieferanten: Muster AG, Musterstrasse 00, 0000 Muster**

In unserem Betrieb praktizieren wir die gute Herstellpraxis. Folgende Grundsätze sind uns in der Zusammenarbeit mit Ihnen als Lieferanten wichtig.

### Dienstleistungen allgemein

- Regelmässige (wöchentliche, tägliche, monatliche) Preislisten
- Informationen zu neuen Produkten
- Entgegenkommen in Bezug auf Spezialbesorgungen
- Fachgerechte Beratung
- Bezüglich Preis-Leistung besteht folgende Vereinbarung (Rückvergütung, monatliche Fakturierung, Zahlungsfrist 30 Tage, etc.)

### Lieferfenster

- Um eine systematische Wareneingangskontrolle vornehmen zu können, bitten wir Sie, Ihre Waren zu folgender Zeit anzuliefern:
- Wochentag: Montag bis Samstag                      Zeit: \_\_\_\_ bis \_\_\_\_ Uhr
- Wir bitten Sie daher, Lieferungen ausserhalb dieses Lieferfensters wo immer möglich zu vermeiden und uns dementsprechend zu informieren.

### Produktesicherheit

Wir arbeiten innerhalb der Selbstkontrolle nach den Grundsätzen einer «Guten Herstellungspraxis». Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Grundsätzlich arbeiten wir nur mit Lieferanten zusammen, welche die Hygiene-Selbstkontrolle in ihrem Betrieb ebenfalls betreiben und sich an die Regeln einer guten Hygienepaxis halten.

### Temperaturen

- Zur Guten Hygienepaxis gehört das Einhalten der Kühlkette, um qualitativ frische und einwandfreie Produkte verarbeiten zu können.
- Die *Anliefertemperatur* der einzelnen Produkte soll folgende Temperaturgrenzen nicht überschreiten

Produktekategorie	Temperatur
Fleisch	7°C
Geflügel, Wildgeflügel, Hauskaninchen,	4°C
Fleischerzeugnisse / Fleischzubereitungen	4°C
Hackfleisch	2°C
Innereien, Blut	3°C
Fische, Krebs und Weichtiere	2°C
Fischerzeugnisse gegart als Halbkonserven, heiss oder kalt geräuchert	5°C

---

Milchprodukte allgemein	5°C
Tiefkühlprodukte (gemessen in der Randschicht / Oberfläche), mind.	-15°C
Eier und Eiprodukte	5°C
Frisch-Convenienceprodukte	5°C

- Sollte diese Temperatur mehrmals überschritten werden, informieren wir Sie unverzüglich und werden mit Ihnen die weiteren Schritte besprechen.

## Gebinde

- Unsaubere Gebinde beinhalten aus mikrobiologischer Sicht ein grosses Gefahrenpotential. Deshalb sind wir darauf angewiesen, dass Sie Ihre Waren stets in sauberen Gebinden anliefern
- Diese nicht direkt in Kontakt mit dem Boden bringen.

## Deklaration allgemein

- Zur Sicherstellung der korrekten Information an unsere Gäste in Bezug auf die Sach- und Herkunftsbezeichnung sind wir auf eine umfassende und korrekte Deklaration der gelieferten Produkte angewiesen. Wir erwarten, dass Sie uns über die Zusammensetzung der Produkte vorbehaltlos informieren.

## Deklaration für Fleisch

- Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse sind mit einem oder gegebenenfalls beiden der Hinweise «kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein» und «kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein» zu deklarieren.

## Sachbezeichnungen

- Zusammensetzung, Tierart, Inhaltsangaben etc.

## Datierung

- bei verpackten Lebensmitteln: Mindesthaltbarkeits- Herstellungs- oder Abpackdatum
- bei leichtverderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum, bzw. im Sinn der Ausnahmeregelung im Gastgewerbe
- bei Fleisch: Verpackungsdatum/Abpackdatum
- bei Fleisch- und Wurstwaren: Herstellungsdatum

## Allergene Inhaltsstoffe

- Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können

## Herkunftsbezeichnung

- bei Fleisch: Herkunftsland  
bei Fleisch- und Wurstwaren: Produktionsland
- Bei Fischen und Krustentieren: Fangmethode und Fangzone

## Herkunftsbezeichnung bei wildgewachsenen Pilzen

- bei wildgewachsenen frischen Pilzen bestätigen Sie anhand des Lieferscheines, dass es sich um kontrollierte Ware handelt. Der Lieferschein gilt uns als Pilzkontrollschein.

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, die oben aufgeführten Punkte zu beachten.

Ort und Datum:

Unterschrift:

Quelle: Belvoirpark