

Stammdaten Dienstleister

Firmenname: _____
 Namenszusatz: _____
 Straße: _____ Hausnummer: _____
 PLZ: _____ Ort: _____ Land: _____
 Firmen-E-Mail: _____ Homepage: _____
 Telefon: _____ Fax: _____

USt-Id.: _____ GLN.-Nr. _____

Bankverbindung: Name der Bank: _____
 IBAN: _____ BIC: _____

Zertifikate: ___ IFS ___ QS ___ ISO _____

Abrechnungsverfahren: ___ Rechnung ___ Gutschrift

Kontaktdaten:

	Ansprechpartner	E-Mail	Telefon
Beauftragungen	_____	_____	_____
Ablieferbelege	_____	_____	_____
Lademittel	_____	_____	_____
Rechnungen	_____	_____	_____
Service 24h (Retouren, Notfälle)	_____	_____	_____

Wir bieten folgende Leistungen an:

___ Transport ___ Umschlag ___ Lagerhaltung _____

Weitere Ansprechpartner:

Name: _____	Name: _____	Name: _____
Position: _____	Position: _____	Position: _____
Telefon: _____	Telefon: _____	Telefon: _____
Fax: _____	Fax: _____	Fax: _____
E-Mail: _____	E-Mail: _____	E-Mail: _____
Mobil: _____	Mobil: _____	Mobil: _____

___ Wir erklären uns damit einverstanden, dass unsere Daten für den Aufbau, die Durchführung und den After-Sales unserer Geschäftsbeziehung gespeichert werden. Rechnungen und Ablieferbelege, etc. werden ausschließlich digital verwendet.

___ Der nachfolgenden Dienstleistererklärung stimmen wir zu und senden sie unterschrieben an Sie zurück.

Datum: _____

NAME: _____



<h2 style="margin: 0;">Dienstleistererklärung 1 von 3</h2>				
BITTE AUSFÜLLEN, AUSDRUCKEN, <u>UNTERSCHREIBEN</u> UND ZURÜCKSENDEN. DANKE.				
Senden an E-Mail-Adresse dispo@krause-spedition.de oder Fax: +49 5141 977 267-77				
ALLGEMEINE ANGABEN:				
FIRMA, NAME				
STRASSE				
PLZ, ORT				
TELEFON				
E-MAIL				
ANSPRECHPARTNER				
KRISENMANAGEMENT – NOTRUF				
ANSPRECHPARTNER IM KRISENFALL				
TELEFONNUMMER KRISE				
TELFAX KRISE				
E-MAIL KRISE				
QUALITÄTSMANAGEMENT/HACCP				
LIEGT EIN AKTUELLES ZERTIFIKAT NACH EINEM LEBENSMITTEL-STANDARD VOR? [BITTE ZERTIFIKAT BEIFÜGEN]				
BESTEHT EIN HACCP-SYSTEM?	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
WENN NEIN, IST EINE ZERTIFIZIERUNG GEPLANT?	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
WENN JA, WANN?				
SIE ERREICHEN UNS IN EINEM NOTFALL / EINER KRISE				
TELEFON	+49 5141 977 267-0			
FAX	+49 5141 977 267-77			
MAIL	emergency@krause-spedition.de			

Erstellt. QMB Namenszeichen: RW	Fachlich geprüft und freigegeben: GF Namenszeichen: JK	Ersetzt QM-Dokument: Id.-Code: -----
------------------------------------	---	---

Dienstleistererklärung 2 von 3

- 1) Allgemein gültige Anforderungen und Gesetze über Lebensmittelhygiene, gewerblicher Güterverkehr sind unbedingt einzuhalten insbesondere die Vorschriften der VO EG 852/2004.
- 2) Ware darf nur mit einem sauberen Kühlfahrzeug übernommen werden □ innen gereinigt, geruchsneutral und vorgekühlt, ausgerüstet mit einer gewarteten Kühlmaschine und einem kalibrierten Temperaturlaufzeichnungsgerät.
- 3) Nachteilige Beeinflussungen durch Vor-Ladungen sind ausgeschlossen.
- 4) Ein gleichzeitiger Transport von Food und Non-Food ist zu vermeiden. Kreuzkontaminationen durch andere Ladung ist zu vermeiden.
- 5) Temperaturvorgaben für den Transport von frischem Obst und Gemüse sind unbedingt einzuhalten. Die Temperaturen vor Beladung □ während des Transports und bei Entladung sind in geeigneter Weise aufzuzeichnen.
- 6) Temperaturlaufzeichnungen sind mindestens 2 Jahre zu archivieren und können auf Anforderung an uns übermittelt werden.
- 7) Bei Ausfällen der Kühlanlagen ist dies entsprechend an uns zu kommunizieren.
- 8) Die Hygiene- und Arbeitsschutzvorgaben unseres Betriebes sowie die der Kunden sind einzuhalten.
- 9) Die Abhol-/Anliefertermine sind unbedingt einzuhalten. Bei Problemen im Transportablauf sind wir sofort zu informieren - auch außerhalb der Geschäftszeiten.
- 10) Die Sicherheit / Verkehrstüchtigkeit der Transportfahrzeuge ist entsprechend eingehalten. Die Ladung ist durchgehend bis zur Entladestelle zuverlässig gesichert. Wände, Boden und Decke sowie Türen, Türdichtungen und Wetterschutz sind in einem technisch einwandfreien Zustand.
- 11) Anforderungen bzgl. Food Defense: (um Gefährdungen durch kriminelle, terroristische oder kriegerische Angriffe zu verhindern)
- 12) Die Ware ist bei der Verladung und Beförderung vor unbefugten Zugriffen zu schützen. (z.B.. Sicherung der Ladefläche durch ein Schloss).
- 13) Es ist sicherzustellen, dass an der Einstellung der Transporttemperatur keine Manipulation durch Dritte erfolgen kann.
- 14) Beförderungspapiere/ Begleitpapiere oder deren Inhalt dürfen □ abgesehen von behördlichen Kontrollen □ Dritten nicht zugänglich gemacht bzw. ausgehändigt werden.
- 15) Die Fahrer sind über die obigen Anforderungen zu informieren.
- 16) Die obigen Anforderungen sind auch dann sicherzustellen, wenn der Transport durch von Ihnen beauftragte Dritte erfolgt. Bei Weitervergabe des Transportauftrags ist dies uns entsprechend mitzuteilen.

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Firma alle vor- und nachgenannt angeführten Anforderung einhält:

 Ort, Datum	 Unterschrift / Stempel
--	--

Erstellt. QMB	Fachlich geprüft und freigegeben: GF	Ersetzt QM-Dokument:
Namenszeichen: RW	Namenszeichen: JK	Id.-Code: -----

Dienstleistererklärung 3 von 3	
HYGIENEANWEISUNG:	
Ziel: Durch die Maßnahmen der Personalhygiene wird verhindert, dass Krankheitserreger von den Mitarbeitern auf die Lebensmittel übertragen werden. Die kontinuierliche Einhaltung der Maßnahmen zur Personalhygiene sorgt ebenfalls dafür, dass Ekel erregende Verarbeitungsbedingungen vermieden werden.	
Wahrnehmung der Eigenverantwortung, Meldung von Erkrankungen oder deren erste Anzeichen	Erste Anzeichen, wie z.B. Durchfall oder Erbrechen, müssen unbedingt gemeldet werden. Personen mit meldepflichtigen Erkrankungen oder mit Wunden, Entzündungen oder Hauterkrankungen dürfen nicht mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen. Die Unternehmensleitung behält sich das Recht vor, die Mitarbeiter zur Reihenuntersuchung zu schicken.
Persönliche Hygiene, Körperhygiene und Händehygiene	Tägliche Körperhygiene ist Voraussetzung für hygienisches Arbeiten mit Lebensmitteln. Fingernägel müssen kurz geschnitten und unlackiert sein. Künstliche Fingernägel sind verboten. Händehygiene ist vor Arbeitsbeginn, bei Arbeitsplatzwechsel, nach Pausen und Schmutzarbeiten einzuhalten. Die Mitarbeiter müssen sich nach jedem Toilettenbesuch die Hände reinigen. Auf Parfüm bzw. Aftershave muss verzichtet werden. Bei kleinen Verletzungen ist farbiges Pflaster zu verwenden. Bei Verletzungen an Händen sind zusätzlich Schutzhandschuhe zu tragen.
Schmuckverbot	Bei Arbeiten mit Lebensmitteln darf kein Schmuck (auch Uhren) getragen werden. Unter Schmuck können Verunreinigungen verborgen sein und damit zu einer Weiterverbreitung führen. Zudem kann Schmuck eine Verletzungsgefahr bilden.
Kleidung	Bei sensiblen Arbeitsprozessen oder anderen betrieblichen Bedingungen sind ggf. Handschuhe zu tragen.
Essen, Trinken, Rauchen und Kaugummi kauen	Dieses ist nur in den dafür zugelassenen Bereichen erlaubt.
Verhalten am Arbeitsplatz	Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz gelten als Voraussetzung für hygienisches Arbeiten. Dazu zählt auch, Abfälle und Produktreste sofort zu entsorgen.
Fremdpersonal und Leihkräfte	Auch für das Fremdpersonal und bei Einsatz von Leihkräften sind die betrieblichen Regeln zur Personalhygiene Pflicht. Diese schriftliche Zusammenfassung der Hygieneregeln wird bei Arbeitsaufnahme verteilt. Während der Arbeitsunterweisung kann zusätzlich im persönlichen Gespräch auf die Bedeutung und Wichtigkeit von Hygiene bezogen auf den jeweiligen Tätigkeitsbereich hingewiesen werden.

Erstellt. QMB Namenszeichen: RW	Fachlich geprüft und freigegeben: GF Namenszeichen: JK	Ersetzt QM-Dokument: Id.-Code: -----
------------------------------------	---	---