

Erstellung von Vorgaben für Rohwarenspezifikationen ausgewählter risikobehafteter Rohstoffgruppen unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften, firmeninterner Vorgaben und Kundenanforderungen



Bachelorarbeit von Celine Schlüßler – Matrikel 2018

Gutachterin Berufsakademie: Prof. Dr. rer. nat. Katja Born Gutachterin Praxispartner: Dipl.- Ing. Antje Balster, Dr. Quendt GmbH & Co. KG

Grundlagen Spezifikationen

In der Lebensmittelbranche werden Spezifikationen zur Festlegung von Produktinformationen verwendet. Dabei kann in Verkaufsspezifikationen, welche durch den Verkäufer (Lieferanten) erstellt werden, und Einkaufsspezifikationen, die durch den Kunden erstellt werden, unterschieden werden.

Bei der Spezifikationserstellung muss eine Vielzahl von Einflussfaktoren betrachtet werden, um den inhaltlichen Anforderungen gerecht zu werden (s. Abbildung 1).

Problemstellung

Bei der Dr. Quendt GmbH & Co. KG kamen zur Rohstoffbeschaffung bisher Verkaufsspezifikationen der Lieferanten zum Einsatz. Der unterschiedliche Aufbau und der Inhalt der Spezifikationen erschweren dabei die Vergleichbarkeit der Spezifikationen verschiedener Lieferanten. Außerdem können bei dieser Vorgehensweise nur schwer interne Festlegungen an die Lieferanten kommuniziert werden und die Spezifikationsprüfung bei der Rohwareneingangsprüfung ist sehr zeitaufwendig und unübersichtlich

Zielstellung

Zur Vereinheitlichung des Spezifikationsaufbaus, zur Erleichterung der Rohwareneingangsprüfung und zur Gewährleistung der Vergleichbarkeit verschiedener Lieferanten soll zukünftig mit eigens erstellten Einkaufsspezifikationen gearbeitet werden, die auf die Bedürfnisse der Dr. Quendt GmbH & Co. KG angepasst sind.

Die Spezifikationsvorlage wird so gestaltet, dass sie universal für jeden Rohstoff anwendbar ist und die Festlegung relevanter Produktparameter und Grenzwerte ermöglicht wird.

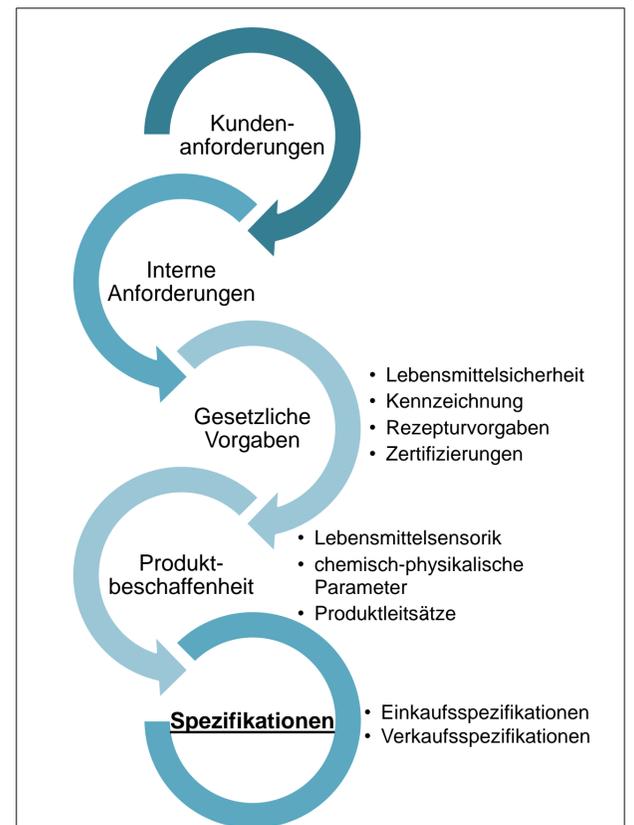


Abbildung 1: Einflussfaktoren bei der Spezifikationserstellung [Quelle: Eigene Darstellung]

Vorgehensweise

Für die Erstellung der Spezifikationsvorlage wurden im ersten Schritt alle inhaltlichen Anforderungen zusammengetragen. Dabei wurden interne Vorgaben, wie mikrobiologische Grenzwerte, gesetzliche Festlegungen, wie Pestizidhöchstgehalte und interne sowie Kundenanforderungen berücksichtigt.

Anschließend wurde eine Spezifikationsvorlage erstellt, welche in Abbildung 2 zu erkennen ist. Diese wurde so gestaltet, dass sie die Vorgaben übersichtlich darstellt und sowohl durch die Dr. Quendt GmbH & Co. KG als auch durch die Lieferanten auszufüllen ist. Um die Anwendbarkeit zu demonstrieren, wurde die Vorlage beispielhaft für fünf Rohstoffe ausgefüllt.

Ergebnisse – Spezifikationsvorlage

Abbildung 2: Erstellte Spezifikationsvorlage für Rohwaren der Dr. Quendt GmbH & Co. KG [Quelle: Eigene Darstellung]



Dr. Quendt GmbH & Co. KG
Offenburger Straße 1
01189 Dresden



Schlüßler, Celine

Oktober 2018 – September 2021
Duale Studentin für
Lebensmittelsicherheit bei der Dr.
Quendt GmbH & Co. KG

Lebensmittelsicherheit

