

Lieferanten in der Gastronomie

Die richtige Auswahl an Lieferanten ist eine der Schlüsselaufgaben im Gastronomie Business. Ob Kleinlieferant um die Ecke, Grosslieferant oder selbst einkaufen ist individuell zu betrachten.

Wichtig: Lieferantenauswahl ist ein kontinuierlicher Prozess. Dieses bedeutet nicht, dass bei jeder kleinen Unstimmigkeit gewechselt werden soll. Jeder Wechsel kostet auch Zeit und somit Geld.



Bedarfsermittlung

(Produkt/ Menge/ evt. Preis)

Lieferantenauswahl

(Preis/ Bestellmenge/ -Zyklus/ Kommunikation)

Lieferantenkontrolle

(Zuverlässigkeit/ Pünktlichkeit/ Qualität/ Preise)

Lieferantenbewertung

Regelmäßige (1-2x im Jahr) schriftliche Bewertung

Reklamatione & Optimierung

Zusammenarbeit mit dem Ziel einer Beziehung