

Datum _____ Uhrzeit _____ Lieferant _____

Lieferschein-Nr. _____ Bestell-Nr. _____ angenommen von _____

Lieferung

- ☐ Fahrzeug sauber, Kühlung eingeschaltet
- ☐ Verpackung unbeschädigt, nichts ausgelaufen
- ☐ Kennzeichnung lesbar, Mindesthaltbarkeit ausreichend
- ☐ Lieferschein passt zur Bestellung
Artikel, Mengen und Einheiten

Temperatur beim Eingang

Produktgruppe	höchstens
Hackfleisch	+2 °C
Innereien	+3 °C
Fleischzubereitungen, Geflügel	+4 °C
Frischfleisch	+7 °C
Frischer Fisch	schmelzendes Eis
Tiefkühlware	-18 °C

VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, und TLMV. Steht auf der Packung ein strengerer Wert, gilt der.

Ware

Artikel	bestellt	laut Liefer-schein	erhalten (gezählt)	Temperatur °C	haltbar bis	in Ordnung	Abweichung, Maßnahme
Hähnchenbrust frisch	10 kg	10 kg	9,4 kg	3,8	20.09.		0,6 kg fehlen, quittiert

Leergut

mitgegeben (Stk) _____

zurückgenommen (Stk) _____

auf Lieferschein quittiert _____

Entscheidung

- ☐ angenommen ☐ unter Vorbehalt
- ☐ teilweise abgelehnt ☐ abgelehnt

Fehlmenge und zu warme Ware vom Fahrer auf dem Lieferschein quittieren lassen.

Danach: Lieferschein und dieses Blatt zur Rechnung legen. Mit **RechnungsWächter** wird jede Lieferantenrechnung gegen Lieferschein und vereinbarten Preis geprüft, Position für Position.

Unterschrift Fahrer _____

Unterschrift Annahme _____