

1. Unternehmensbezogene Angaben

Unternehmen	
Anschrift Straße / Ort / Land	
Telefonnummer	
E-Mail	
Website	
EG-Zulassungsnummer	
Anzahl der Mitarbeiter	

Gibt es zusätzliche Niederlassungen Ihres Unternehmens, an denen eine direkte Beteiligung besteht und die sich unmittelbar mit der Produktion oder Bereitstellung der angebotenen Waren und Dienstleistungen für die Goldschmaus Gruppe befassen?		<input type="checkbox"/> Ja Bitte angeben	Nein		
Unternehmen	Anschrift	Land	Branche	Produkt / Leistung	

2. Ansprechpartner

Position	Name	Telefon	Mobil	E-Mail
Geschäftsleitung				
Verkauf				
Qualitätsmanagement				
Krisenmanagement (24h erreichbar)	Innerhalb der Geschäftszeiten			
	Außerhalb der Geschäftszeiten			
Energiemanagement				
Nachhaltigkeitsmanagement				

3. Haftpflichtversicherung

Bei welcher Betriebshaftpflichtversicherung ist Ihr Unternehmen versichert?			
Bitte die Höhe der Sachschäden sowie Personen- / Versicherungsschäden in Euro angeben.	Sachschäden		Personen- / Versicherungsschäden

4. Produktgruppe

<input type="checkbox"/> Fleischrohstoffe	<input type="checkbox"/> Därfle	<input type="checkbox"/> Gewürze
<input type="checkbox"/> Hilfsstoffe	<input type="checkbox"/> Betriebsstoffe	<input type="checkbox"/> Marinaden
<input type="checkbox"/> Verpackungsmaterialien	<input type="checkbox"/> Dienstleistungsart:	
<input type="checkbox"/> Sonstige:		

5. Allgemeine Produktanforderungen

Liegt für jedes Produkt eine Spezifikation vor? Bitte aktuelle Spezifikation beifügen.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wird bei Musterlieferung die Spezifikation beigelegt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Werden Produktanalysen durchgeführt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, welche Parameter / in welchen zeitlichen Abständen?		
Mit welchen Maßnahmen stellen Sie sicher, dass die VO (EG) 2073/2005 bzw. VO (EG) 853/2004 eingehalten werden?		
Wird bei Musterlieferung ein mikrobiologisches Analyseergebnis beigelegt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wird bei Musterlieferung ein chemisches Analyseergebnis beigelegt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Verfügt der Standort über ein eigenes Labor?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Werden andere Laboratorien genutzt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, sind diese akkreditiert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wird in Ihrem Unternehmen radioaktive Strahlung eingesetzt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

6. Zertifizierungen / Auditierung

Ist Ihr Unternehmen zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Wenn JA, nach welcher Norm? Bitte aktuell gültige Zertifikate beifügen.	Norm	Gültig bis	Klasse / Niveau
	<input type="checkbox"/> ISO 9001		
	<input type="checkbox"/> ISO 50001		
	<input type="checkbox"/> DIN EN 16247-1		
	<input type="checkbox"/> IFS Food		
	<input type="checkbox"/> IFS Logistics		
	<input type="checkbox"/> QS		
	<input type="checkbox"/> FSSC		
	<input type="checkbox"/> BRC		
	<input type="checkbox"/> BIO		
	<input type="checkbox"/> Herkunftskennzeichnung		
	<input type="checkbox"/> Regionalfenster Niedersachsen		
	<input type="checkbox"/> Sonstige:		
Sind weitere Zertifizierungen angestrebt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Wenn Ja, welche / wann?			
Sind Sie grundsätzlich mit der Auditierung durch die Goldschmaus Gruppe einverstanden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

7. Energiemanagement

Bewertet Ihr Unternehmen seine Lieferanten nach energetischen Aspekten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Verfügt Ihr Unternehmen über energetische Kennzahlen (z. B. Gesamtenergieverbrauch)?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Besitzen Sie Verfahren zur Reduzierung der eingesetzten Energie?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, welche?		
Hat Ihr Unternehmen wesentliche Energieverbraucher identifiziert und werden diese überwacht bzw. erfasst?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Hat Ihr Unternehmen in den vergangenen Jahren nachweisbare Energieeffizienzsteigerungen erreicht?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, bitte Maßnahmen nennen		

8. Compliance

Werden alle gesetzesrelevanten Anforderungen durch das Unternehmen wirksam umgesetzt und sind den entsprechenden Mitarbeitern bekannt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, wie ist dieses gewährleistet?		

9. Soziale und umweltrechtliche Verantwortung

Beantworten Sie bitte die nachstehenden Fragen:

Sofern Sie dokumentarische Nachweise wie einen Nachhaltigkeitsbericht oder einen Verhaltenskodex vorlegen können, ist eine explizite Antwort von unserer Seite nicht zwingend erforderlich.

6.1	Wie gewährleistet das Unternehmen, dass in seiner Lieferkette keine Kinder unter dem gesetzlich festgelegten Mindestalter beschäftigt werden?	
6.2	Welche Maßnahmen werden ergriffen, um sicherzustellen, dass keine Formen der schlimmsten Kinderarbeit, wie Sklaverei, Prostitution oder schädliche Arbeit für die Gesundheit von Kindern, in der Lieferkette vorkommen?	
6.3	Gibt es Überprüfungsmechanismen, um sicherzustellen, dass in der Lieferkette keine Personen zur Zwangsarbeit gezwungen werden? Wenn ja, bitte nennen.	
6.4	Wie werden in der Arbeitsumgebung Formen von Sklaverei oder Unterdrückung, insbesondere durch wirtschaftliche oder sexuelle Ausbeutung, verhindert?	
6.5	Welche Schritte unternimmt das Unternehmen, um sicherzustellen, dass die Arbeitsplatzsicherheit und der Arbeitsschutz in der Lieferkette gewährleistet sind, insbesondere in Bezug auf Arbeitsunfälle und gesundheitliche Risiken?	
6.6	Wie wird die Koalitionsfreiheit der Arbeitnehmer in der Lieferkette oder im eigenen Unternehmen geschützt und unterstützt?	
6.7	Gibt es klare Richtlinien, um Ungleichbehandlung am Arbeitsplatz, sei es aufgrund von Ethnizität, Geschlecht, sexueller Orientierung oder anderen Faktoren, zu verhindern? Wenn ja, bitte angeben.	
6.8	Wie stellt das Unternehmen sicher, dass angemessene Löhne gemäß den gesetzlichen Bestimmungen oder Tarifen gezahlt werden, sowohl in der eigenen Organisation als auch in der Lieferkette?	
6.9	Welche Maßnahmen werden ergriffen, um Umweltverschmutzung oder Schäden, die die Gesundheit oder den Zugang zu sauberem Wasser beeinträchtigen könnten, in der Lieferkette zu vermeiden?	
6.10	Gibt es Richtlinien, die die widerrechtliche Vertreibung von Menschen oder den unrechtmäßigen Entzug von Land oder Ressourcen in der Lieferkette verbieten? Wenn ja, bitte angeben.	
6.11	Wie wird sichergestellt, dass die Nutzung privater oder öffentlicher Sicherheitskräfte in Unternehmensprojekten die Menschenrechte respektiert und nicht zur Beeinträchtigung von Freiheiten oder zu Gewalt führt?	
6.12	Welche Mechanismen sind implementiert, um sicherzustellen, dass keine Handlungen oder Unterlassungen stattfinden, die geschützte Rechtspositionen schwerwiegend beeinträchtigen könnten?	
6.13	Welche spezifischen Maßnahmen ergreift das Unternehmen, um den CO ₂ -Ausstoß im Rahmen seiner Geschäftstätigkeiten zu überwachen und zu reduzieren?	
6.14	Wie wird der CO ₂ -Fußabdruck von Transport- und Logistikaktivitäten, einschließlich Lieferketten, ermittelt und kontrolliert?	
6.15	Welche Investitionen oder Strategien werden verfolgt, um erneuerbare Energien zu fördern oder zu nutzen und damit die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen zu reduzieren?	
6.16	Gibt es Programme zur Förderung einer umweltfreundlichen Lieferkette, die Lieferanten dazu ermutigen, ihre eigenen Emissionsziele zu verfolgen? Wenn ja, bitte nennen.	
6.17	Wie wird die Effizienz von Produktionsprozessen bewertet, um den Ressourcenverbrauch und die damit verbundenen Emissionen zu reduzieren?	
6.18	Gibt es Bestrebungen, die Verwendung von umweltfreundlicheren Technologien oder Produktionsmethoden zu fördern, um die Emissionen zu senken? Wenn ja, bitte erklären.	
6.19	Welche externen Zertifizierungen oder Standards werden genutzt, um sicherzustellen, dass die Emissionsverbräuche im Einklang mit den branchenüblichen Richtlinien oder globalen Umweltstandards stehen?	
6.20	Wie werden die Auswirkungen der Emissionen auf die lokalen Gemeinschaften oder Ökosysteme, in denen das Unternehmen tätig ist, bewertet und minimiert?	
6.21	Gibt es Pläne oder Initiativen zur Kompensation von Emissionen durch Investitionen in Umweltschutzprojekte oder durch Aufforstungsprogramme? Wenn ja, bitte nennen.	
6.22	Falls Sie die Emissionswerte erhoben haben, würden wir Sie bitten, uns die entsprechenden Werte und die angewandte Methodik für das jeweilige Jahr mitzuteilen:	
Methodik:	CO ₂ e:	Jahr:
Methodik:	CO ₂ e:	Jahr:
Methodik:	CO ₂ e:	Jahr:
Methodik:	CO ₂ e:	Jahr:

10.1 Qualitätsmanagement

(Wenn eine Zertifizierung nach IFS Food, IFS Logistics oder einem anderen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard vorliegt, ist der Abschnitt 10 zu vernachlässigen. Weiter mit Abschnitt 11).

Besitzen Sie schriftlich dokumentierte Verfahren mit Festlegung von Verantwortlichkeiten für:		
Hygienekonzept	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Beschwerdemanagement	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Prozess- und Produktüberprüfung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Endproduktkontrolle	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Umgang mit fehlerhaften Produkten	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
HACCP-System	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
QM-Handbuch	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Hygieneschulung der Mitarbeiter	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Warenausgangskontrolle (Fertigprodukt vor Verladung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, bitte Maßnahmen nennen		
Mikrobiologische Überprüfung der Reinigung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Interne Audits	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

10.2 Allergenmanagement

Werden bei Ihnen im Unternehmen Allergene verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, welche?		
Wie vermeiden Sie Kreuzkontaminationen?		

10.3 Food Defense

Ist ein Food-Defense-Konzept vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wie oft wird dieses überprüft?		
Werden die Mitarbeiter in Bezug auf Food Defense geschult?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Welche Maßnahmen werden in Ihrem Unternehmen im Bereich Produktschutz in Bezug auf „Food Defense“ getroffen?		
Wie ist eine Verhinderung von mutwilligen Übergriffen während des Transports auf die Lebensmittel / Bedarfsgegenstände gewährleistet?		
In welcher Form und über welche Themen erhalten die Besucher vor Betreten der Produktion eine Unterweisung?		
Wie wird das Betriebsgelände gegenüber unerlaubten Dritten abgesichert?		

10.4 Food Fraud

Liegt ein Food-Fraud-Konzept vor?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wie oft wird dieses überprüft?		
Werden die Mitarbeiter in Bezug auf Food Fraud geschult?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Liegen dokumentierte Verwundbarkeitsanalysen für folgende Angaben vor?		
- Rohmaterialien	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
- Zutaten	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
- Verpackungsmaterialien	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
- ausgelagerte Prozesse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Liegt ein dokumentierter Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug vor und ist dieser umgesetzt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Werden alle identifizierten Risiken entsprechend gesteuert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Werden alle Methoden der Kontrolle und Überwachung umgesetzt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wird die Verwundbarkeitsanalyse jährlich überprüft und bei Bedarf angepasst?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

10.5 Schädlingsbekämpfung

Erfolgt eine Schädlingsbekämpfung?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, extern oder intern?		
Intervall der Kontrollen		
Liegt eine schriftliche Dokumentation dazu vor?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

10.6 Rückverfolgbarkeit

Eine Rückverfolgbarkeit gemäß EU VO 178/2002 bzw. VO 1935/2004 wird gewährleistet.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, bitte erklären		
Bitte geben Sie Ihre Chargendefinition inkl. Beispiel sowie dessen Beschreibung an.		

10.7 Verpackungsmaterial (Primärverpackung)

Das eingesetzte Verpackungsmaterial entspricht den Anforderungen der folgenden Rechtsvorschriften in ihrer jeweils gültigen Fassung: - Bedarfsgegenständeverordnung - Verordnung (EG) 1935/2004 - Verordnung (EG) 2023/2006 - Verordnung (EG) 10/2011 - Verordnung (EG) 282/2008	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Bei Kunststoff, Konformitätserklärungen und Spezifikationen zur Verfügung stellen.		

10.8 Logistik

Findet eine Anlieferung durch eigene Fahrzeuge oder durch eine Spedition statt?	<input type="checkbox"/> Eigene Fahrzeuge	<input type="checkbox"/> Spedition
Findet eine regelmäßige Überprüfung hinsichtlich hygienischem und baulichem Zustand des LKW sowie der Ladefläche statt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Ist in den Lieferfahrzeugen eine permanente elektronische Temperaturaufzeichnung sichergestellt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn eine Anlieferung durch eine Spedition erfolgt, liegt eine IFS-Zertifizierung oder Vergleichbares vor?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn nein, Vergleichbares		

11. Fremdkörpermanagement

Werden in Ihrem Unternehmen Metalldetektoren eingesetzt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, bitte Prüfkörpergrößen angeben		
Werden in Ihrem Unternehmen Röntgengeräte eingesetzt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn Ja, bitte Prüfkörpergrößen angeben		
Sonstige Schutzmaßnahmen		

12. Einsatz von GVO

Wird auf den Einsatz von GVO gemäß EU VO 1829/2003 und 1830/2003 vollständig verzichtet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wird bei Ihren Rohstoffen Nanotechnologie angewendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Bestrahlt Ihr Unternehmen Lebensmittelrohwaren oder Bedarfsgegenstände selbst?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Bezieht Ihr Unternehmen bestrahlte Lebensmittelrohwaren oder Bedarfsgegenstände?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

13. Ausfuhrgenehmigung

Welche der folgenden Ausfuhrgenehmigungen haben Sie?			
<input type="checkbox"/> EU	<input type="checkbox"/> China	<input type="checkbox"/> Japan	<input type="checkbox"/> Philippinen
<input type="checkbox"/> Südkorea	<input type="checkbox"/> Südafrika	<input type="checkbox"/> Russland	<input type="checkbox"/> Malaysia
<input type="checkbox"/> Kanada	<input type="checkbox"/> Singapur	<input type="checkbox"/> Sonstige:	

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte

	Schweinefleisch		Rindfleisch		Geflügel		Getrocknete Kräuter und Gewürze	
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Kolonienzahl	5 x 10 ⁶	-	-	-	5 x 10 ⁶	-	-	-
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵	-	-
Escherichia coli	1 x 10 ² (roh), 5 x 10 ² (gewürzt, mariniert)	1 x 10 ³ (roh), 5 x 10 ³ (gewürzt, mariniert)	5 x 10 ²	5 x 10 ³	5 x 10 ²	5 x 10 ³	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Salmonella	-	n.n. in 25 g	-	n.n. in 25 g	-	n.n. in 25g	-	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 ²	-	1 x 10 ²	-	1 x 10 ²	-	-
Präsumtive Pseudomonas	1 x 10 ⁶	-	1 x 10 ⁶	-	1 x 10 ⁶	-	-	-
Koagulase-positive Staphylokokken	5 x 10 ²	5 x 10 ³	5 x 10 ²	5 x 10 ³	5 x 10 ²	5 x 10 ³	-	-
Schimmelpilze	-	-	-	-	-	-	1 x 10 ⁵	-
Präsumtive Bacillus cereus	-	-	-	-	-	-	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Clostridium perfringens	-	-	-	-	-	-	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴

Allgemeine Bedingungen

Grundsätzlich mitgeltend sind alle warenbezogenen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien in der jeweils aktuellen Fassung zum Zeitpunkt der Lieferung. Des Weiteren gültig sind die aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und Spezifikationen der Goldschmaus Gruppe.

Alle Anlieferungen setzen hygienisch einwandfreie und unbeschädigte Ladehilfsmittel voraus. Diese müssen tauschfähig sein.

Die gelieferten Waren haben folgende Eigenschaften:

- I. Handelsüblich, spezifikationskonform
- II. Frei von unerwünschten Produktbeeinflussungen
- III. Korrekt deklariert

Bei Nichteinhaltung gesetzlicher Standards sowie quantitativer oder qualitativer Mängel der Ware ist die Goldschmaus Gruppe berechtigt, die Anlieferung zurückzuweisen. Sollte eine Retournierung aus hygienischen Gründen nicht möglich sein, wird die entsprechende Ware für den Lieferanten kostenpflichtig entsorgt. Bei versteckten Mängeln oder Schäden, welche durch die angelieferte Ware entstanden sind, behält sich die Goldschmaus Gruppe vor, den Lieferanten in die Haftung zu nehmen. Dies gilt auch für Forderungen etwaiger Dritter. Mikrobiologische Proben auf Grund von Abweichungen der Ware trägt kostenseitig der Lieferant.

Aufgefordert werden vierteljährlich, bezogen auf die gelieferte Ware, mikrobiologische Analysen der betrieblichen Eigenkontrolle übermittelt.

Sollten wiederholt Abweichungen auftreten, behält sich die Goldschmaus Gruppe vor, bis auf Weiteres keine Waren zu akzeptieren.

Sollten dem Lieferanten Risiken bezüglich der Lebensmittelsicherheit bekannt werden, so ist die Goldschmaus Gruppe unverzüglich zu informieren.

Besondere Bedingungen Fleischlieferanten

- I. Anliefertemperatur der Rohware ≤ 4°C (Innereien ≤ 3°C)
- II. Vakuumware ohne Luftzieher
- III. Hängende Ware
 - Entsprechend der gültigen rechtlichen Vorgaben
- IV. Paletten abgedeckt, komplett eingestretcht und korrekt mind. beschriftet mit:
 - Chargen Nr.
 - Schlachttag
 - Zerlegedatum
 - Warenbezeichnung
 - Betriebsnummer(n)
- V. Anlieferung erfolgt ausschließlich auf H1-Paletten
- V. Auf dem Lieferschein und der Rechnung muss das **Schlacht- und Zerlegedatum /-ort** angegeben sein.

Das gelieferte Rindfleisch sowie Schweinefleisch stammt ausschließlich aus dem Q&S-System.

Geburt / Mast / Schlachtung und ggfs. Zerlegung ausschließlich in Deutschland.

Vor der Erstbelieferung ist eine der Ware entsprechende aktuelle Spezifikation zu übermitteln bzw. eine Spezifikation der Goldschmaus Gruppe zu akzeptieren.

Besondere Bedingungen ausgenommen Fleischlieferanten

- I. Anliefertemperatur der Rohware spezifikationskonform
- II. Paletten abgedeckt, komplett eingestretcht und korrekt mind. beschriftet mit:
 - Chargen Nr.
 - Warenbezeichnung
 - Betriebsnummer(n)
- Anlieferung erfolgt ausschließlich auf H1-Paletten

Vor der Erstbelieferung ist eine der Ware entsprechende aktuelle Spezifikation zu übermitteln.

Im Falle, dass Primärverpackungen eingesetzt werden, sind Konformitätserklärungen anzufügen. Änderungen an Produkteigenschaften, Rezepturen, Inhaltsstoffen, Verpackung und Aufmachung sind vorab mit der Goldschmaus Gruppe schriftlich abzustimmen.

Bestätigung

Der Lieferant bestätigt mit seiner Unterschrift gegenüber der Goldschmaus Gruppe die Richtigkeit und Einhaltung der gemachten Angaben.

Ort, Datum

Rechtsverbindliche Unterschrift

Firmenstempel