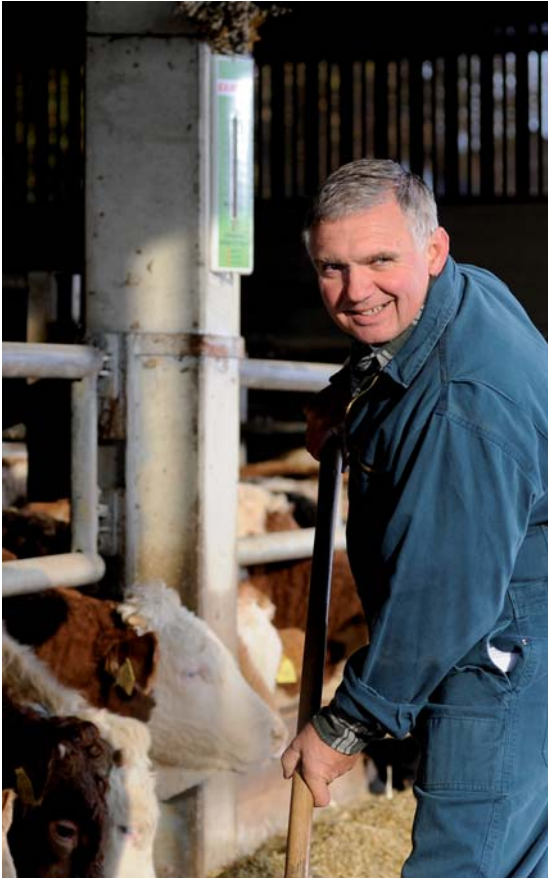


Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

# Rindfleisch Qualitätssicherung beginnt beim Landwirt.



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

## QS-geprüftes Rindfleisch Etwas anderes kommt nicht mehr in die Tüte.

Rindfleisch gehört in Deutschland zu den beliebtesten Lebensmitteln. Jeder Einwohner verzehrt pro Jahr etwa 8,5 kg davon. Steak, Rinderbraten oder Filet — Fleisch und Fleischprodukte gehören zu einer ausgewogenen Ernährung. Rindfleisch schmeckt nicht nur gut, es enthält auch eine Vielzahl wichtiger Vitamine und tierischer Proteine, die der Körper nicht selbst bilden kann; er ist auf die Zufuhr aus der Nahrung angewiesen.

Mit dem steigenden Gesundheitsbewusstsein und sensibilisiert durch die Medien steigt in der Bevölke-

rung auch das Bewusstsein für Fleischqualität rapide an. Nicht nur zart, saftig und schmackhaft soll das Rindfleisch sein, der Verbraucher verlangt zunehmend auch den Nachweis, dass bei der Produktion alles fachgerecht zugeht.

### **Lebensmittel aus guten Händen.**




Das QS-Prüfzeichen auf der Verpackung oder an der Bedientheke gibt dem Verbraucher die Sicherheit, dass es sich um Rindfleisch aus geprüfter Herstellung und Vermarktung handelt. Immer mehr Verbraucher achten beim Einkauf darauf. Viele Lebensmittelhändler, darunter auch Discounter, bieten entsprechend ausschließlich QS-zertifiziertes Rindfleisch an. Somit wird die QS-Zertifizierung für alle zukunftsorientierten Rinderhalter zu einem absatzrelevanten Merkmal.



## Der QS-Systempartner Den eigenen Einsatz für Qualität sichtbar machen.

Für jeden Rinderhalter ist tatkräftiger Einsatz für Qualität selbstverständlich. Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe können sich auf die Anlieferung von gesunden und gut ernährten Tieren verlassen. Diese sind die Basis für sichere Lebensmittel, die der Verbraucher erwartet. Dazu achtet der Rinderhalter penibel auf eine einwandfreie Tierernährung – auf hochwertiges Futter und sauberes Wasser. Gesunde, leistungsfähige Tiere sind für ihn das größte Kapital. Zusammen mit dem Tierarzt beobachtet und betreut der Rinderhalter seinen Viehbestand kontinuierlich. Der Arzneimitteleinsatz wird von ihm kontrolliert und dokumentiert. Er stellt im

gesamten Betrieb höchste Hygienestandards sicher. Der Stall, der Fußboden, alle Einrichtungen und Anlagen erfüllen die Tierschutzanforderungen, genauso wie der Tiertransport.

- Der QS-Systempartner stellt sicher, dass er alle QS-Anforderungen gemäß dem Leitfaden Landwirtschaft/Rinderhaltung einhält.  
[www.q-s.de/dc\\_lw\\_rinderhaltung.html](http://www.q-s.de/dc_lw_rinderhaltung.html) 
- Nach erfolgreich bestandenem Erstaudit stellt der Rinderhalter zusammen mit seinem Bündler sicher, dass der Betrieb regelmäßig von einer neutralen Zertifizierungsstelle überprüft wird.  
[www.q-s.de/zertifizierungsstellen.html](http://www.q-s.de/zertifizierungsstellen.html) 
- Der Rinderhalter nimmt mit seinem Betrieb regelmäßig am Futtermittelmonitoringprogramm von QS teil.  
[www.q-s.de/dc\\_futtermittelmonitoring\\_lw.html](http://www.q-s.de/dc_futtermittelmonitoring_lw.html) 



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

## Eine starke Gemeinschaft Jeder liefert jedem Qualität.

QS ist das stufenübergreifende Prüfsystem für frische Lebensmittel, das durch transparente und unabhängige Kontrollen entscheidend zur Lebensmittelsicherheit beiträgt. Vom Landwirt bis zur Ladentheke – innerhalb der Systemkette können sich alle auf die Leistung der anderen verlassen. Experten aus Wissenschaft und Praxis entwickeln verbindliche Qualitätskriterien für alle Systempartner. Der Landwirt setzt die Vorgaben in seiner täglichen Arbeit im Betrieb erfolgreich um. Als QS-Systempartner setzt er ein klares Signal für sichere Lebensmittel und sichert sich Absatzmärkte und Erlöse.



**Kompetenter Verkauf**



**Fachgerechte Verarbeitung**



**Gesunde Tiere**



**Einwandfreies Futter**

Fotos: agrikom, c.i.a., fotolia, Getty Images, Kaiser's Tengelmann

Informationen für Systempartner: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)  
Informationen für Verbraucher: [www.qs-prüfsystem.de](http://www.qs-prüfsystem.de)

### Ihr Ansprechpartner

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Schedestraße 1-3  
53113 Bonn  
Telefon: +49 (0)228 35068-210  
E-Mail: [katrin.spemann@q-s.de](mailto:katrin.spemann@q-s.de)



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

Stand September 2011

Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

## Chance für Rinderhalter **Rindfleisch in geprüfter Qualität ist gefragt.**

Die Nachfrage nach QS-Rindfleisch steigt kontinuierlich. Verarbeitungsbetriebe und Lebensmittelhändler fordern von ihren Lieferanten immer öfter den Nachweis über die Teilnahme an einem umfassenden Qualitätssicherungssystem. Auch große Fastfood-Ketten fragen gezielt nach der QS-Zertifizierung ihrer Lieferanten.

Die Nachfrage kann kaum befriedigt werden. Viele Schlachtbetriebe zahlen daher Zuschläge für Rindfleisch aus dem QS-System. Klar ist: in Zukunft wird es immer schwerer, nicht-zertifiziertes Rindfleisch zu vermarkten. Deshalb ist die QS-Zertifizierung für alle Rinderhalter so entscheidend für den Absatz.

### **Für jeden Rinderhalter gilt:**

In der QS-Zertifizierung liegt jetzt eine große Chance, Marktanteile und Erlöse zu sichern.




Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

## Der Weg für den Rinderhalter ins QS-System.


### Bündler auswählen

Sie melden sich über einen Bündler im QS-System an. Der Bündler ist Ihr direkter Ansprechpartner vor Ort und organisiert die Teilnahme und die unabhängigen Kontrollen.

[www.q-s.de/buendler\\_liste.html](http://www.q-s.de/buendler_liste.html) 

### Prüfung bestehen

Sie halten die Kriterien gemäß der QS-Leitfäden ein. Sie lassen sich regelmäßig von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle kontrollieren.

[www.q-s.de/zertifizierungsstellen.html](http://www.q-s.de/zertifizierungsstellen.html) 

### Lieferberechtigung erhalten

Sie erhalten die Lieferberechtigung ins QS-System für Ihre Rinder (Milchkühe, Bullen, Kälber und Färsen).



### Ihr Ansprechpartner

Katrin Spemann  
Telefon: +49 (0)228 35068-210  
E-Mail: [katrin.spemann@q-s.de](mailto:katrin.spemann@q-s.de)  
Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**