

# Vertrauen durch Sicherheit

**Die Konsumenten erwarten hochwertige und sichere Lebensmittel; sie wollen wissen, woher kommt, was sie essen, sie wollen vertrauen. Das QS-System sieht sich hier in der Verpflichtung, die komplette Wertschöpfungskette von der Produktion bis in den Lebensmittelhandel transparent und verbrauchernah abzubilden.**

Wohin entwickelt sich der Lebensmitteleinzelhandel der Zukunft? Eins steht fest: Sichere Lebensmittel, denen der Verbraucher vertraut, sind die Eintrittskarte für den Markt. Für jeden Verbraucher sind sie Grundpfeiler der persönlichen

Gesundheit. Beim täglichen Einkauf frischer Lebensmittel kann der Verbraucher nicht ständig alles hinterfragen. Sicherheit und Zuverlässigkeit werden als selbstverständlich vorausgesetzt. Hier schenkt der Verbraucher Vertrauen. Auf der anderen Seite gibt es aber die permanente, unbegrenzte und vor allem ungefilterte Kommunikations- und Informationsmaschine. Diese überfordert viele und macht manche orientierungslos. Und wem es an Orientierung mangelt, der bekommt Angst. Verbraucher entwickeln zwei Strategien, um mit der Überforderung umzugehen. Die erste heißt Abstumpfung – und ist ein „Qualitätskiller“.

## Know-how der Branche

Verlässliche Daten als Grundlage aussagekräftiger Analysen. Stand 1. Juli 2015

GEBEN DATEN IN DIE QS-DATENBANK EIN	ANZAHL
landwirtschaftliche Bündler	158
Systempartner	>130.000
Labore	173
Probenehmer	ca. 1.200
Zertifizierungsstellen	36
Auditoren	462
Tierärzte (Antibiotika- und Salmonellenmonitoring)	2.234

QS-DATENBANK	ANZAHL
Stammdaten und vollständige Auditergebnisse	44.551 Auditberichte (2014)
Rückstandsmonitoring	ca. 12.097 Probenergebnisse (2014)
Futtermittelmonitoring	ca. 434.031 Analyseergebnisse (2014)
Salmonellenmonitoring	ca. 1,62 Mio. Analyseergebnisse (2014)
Antibiotikamonitoring	1,29 Mio Verschreibungen (seit 2012)

Die zweite heißt: Bauchgefühl. Der Hamburger Trendforscher Peter Wippermann erklärte diesen Zusammenhang QS gegenüber: „Wenn ich vertrauen kann, dann hilft mir das enorm, mit zunehmender Alltagskomplexität zurechtzukommen“. Genau dieser Punkt wird für den LEH zukünftig entscheidend sein. Trust-Design, die aktive Gestaltung von Vertrauen: Ein strategischer Faktor für die ganze Branche.

Bei QS begegnet man dem Verbraucherwunsch nach Vertrauen mit lückenloser Qualitätssicherung. Sicherheit schafft Vertrauen. Kunden erwarten mit Recht, dass sie in den Filialen des Lebensmitteleinzelhandels hochwertige, sichere und vertrauenswürdige Lebensmittel bekommen. QS betrachtet und kontrolliert den gesamten Produktions- und Vermarktungsprozess für frische Lebensmittel – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Das macht das blaue QS-Prüfzeichen glaubwürdig. Mit einem dreistufigen Kontrollsystem wird die komplette Wertschöpfungskette abgedeckt.

Dem Verbraucher liegt an nichts mehr als an der eigenen Gesundheit. Im Werte-Index 2014, der seit 2009 erhoben wird, steht sie an erster Stelle. Zu beachten ist dies aber nicht nur bis zur Kasse im Supermarkt. Mit der Informationskampagne „QS-live“ zeigt QS dem Verbraucher in anschaulicher Weise auf, wie auch er Qualitätssicherung betreiben und richtig mit Lebensmitteln umgehen kann. Das beginnt beim Einkauf und führt bis zur Zubereitung. Der EU ist diese praxisnahe Verbraucherinformation wichtig. Sie hat der Kampagne eine Förderung für sechs Jahre zugesagt.

Trust-Design, das heißt transparente Kommunikation und Orientierung. 74 Prozent der Verbraucher nutzen in erster Linie die Produktverpackung,

## QS-Futtermittelmonitoring Daten 2014

Konsequente Kontrolle: Sichere Futtermittel sind die Grundlage sicherer Lebensmittel.  
Stand Juli 2015

 ANZAHL DER  
UNTERSUCHTEN PROBEN  
**25.794**

 TEILNEHMENDE  
BETRIEBE  
**5.302**

 QS ANERKANNTE  
LABORE  
**26**

 ANALYSEERGEBNISSE  
**434.031**

 ÜBERSCHREITUNGEN  
**36**

### TOP TEN DER AM HÄUFIGSTEN UNTERSUCHTEN FUTTERMITTEL (2014)

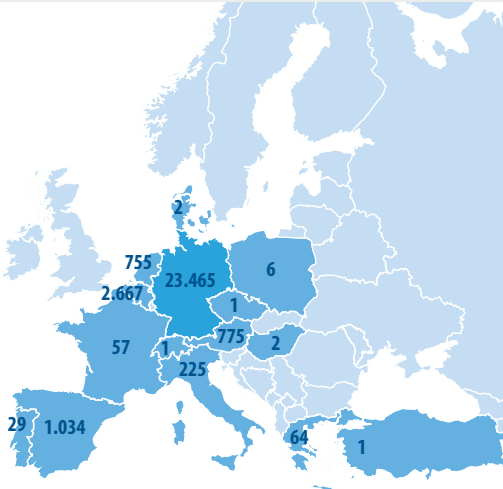
PRODUKT	ANZAHL DER PROBEN
Mais	<b>3.846</b>
Weizen	<b>1.823</b>
Maispflanzen	<b>1.322</b>
Milchleistungsfutter	<b>1.129</b>
Gerste	<b>912</b>
Alleinfuttermittel Mastschweine	<b>640</b>
Rapsextraktionsschrot	<b>603</b>
Mischfettsäuren	<b>533</b>
Biertreber	<b>523</b>
Alleinfuttermittel Legehennen	<b>523</b>

Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH

## Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln

Aktuelle Anzahl Systempartner, Stand 1. Juli 2015

	GESAMT	DEUTSCHLAND	ANDERE LÄNDER
<b>Erzeugung<sup>1</sup></b>	<b>13.468</b>	<b>8.315</b>	<b>5.153</b>
Obst / Gemüse	10.703	5.593	5.110
Kartoffeln	2.765	2.722	43
<b>Großhandel</b>	<b>804</b>	<b>541</b>	<b>263</b>
<b>Logistik</b>	<b>164</b>	<b>98</b>	<b>66</b>
<b>LEH</b>	<b>14.711</b>	<b>14.511</b>	<b>200</b>
<b>GESAMT</b>	<b>29.147</b>	<b>23.465</b>	<b>5.682</b>



(1) Davon:  
 Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.961  
 Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG. A. P.: 3.074  
 Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung Vegaplan: 2.362  
 Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG. A. P.: 131

Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH

um sich über ein Lebensmittel zu informieren. Prüf- und Gütezeichen geben hier schnelle und deshalb wichtige Orientierungspunkte. Fast jeder vierte Kunde nutzt sie, Tendenz steigend. Was bedeutet das für die Praxis? Produkte mit dem

## QS-Antibiotikamonitoring Daten 2014

Beitrag zur Senkung des Risikos der Antibiotika-resistenzentwicklung: Das QS-Antibiotikamonitoring schafft eine vergleichbare Datenbasis zur Optimierung bzw. Senkung des Antibiotikaeinsatzes für jeden einzelnen Teilnehmer. Stand Mai 2015



**34.727**

deutsche Schweine haltende Betriebe im QS-System nehmen am Antibiotikamonitoring teil

PRODUKTIONSART	ANZAHL DER BETRIEBE	ANZAHL DER BEHANDLUNGSBELEGE 2013	ANZAHL DER BEHANDLUNGSBELEGE 2014
Mastschwein	25.103	108.927	266.850
Aufzuchtferkel	10.008	5.875	163.641
Sauen und Saugferkel	8.957	7.391	261.448



**2.768**

Geflügel haltende Betriebe im QS-System nehmen am Antibiotikamonitoring teil

PRODUKTIONSART	ANZAHL DER BETRIEBE	ANZAHL DER BEHANDLUNGSBELEGE 2013	ANZAHL DER BEHANDLUNGSBELEGE 2014
Masthähnchen	1.729	29.235	32.489
Pute	961	16.301	25.234
Pekingente	86	20	59

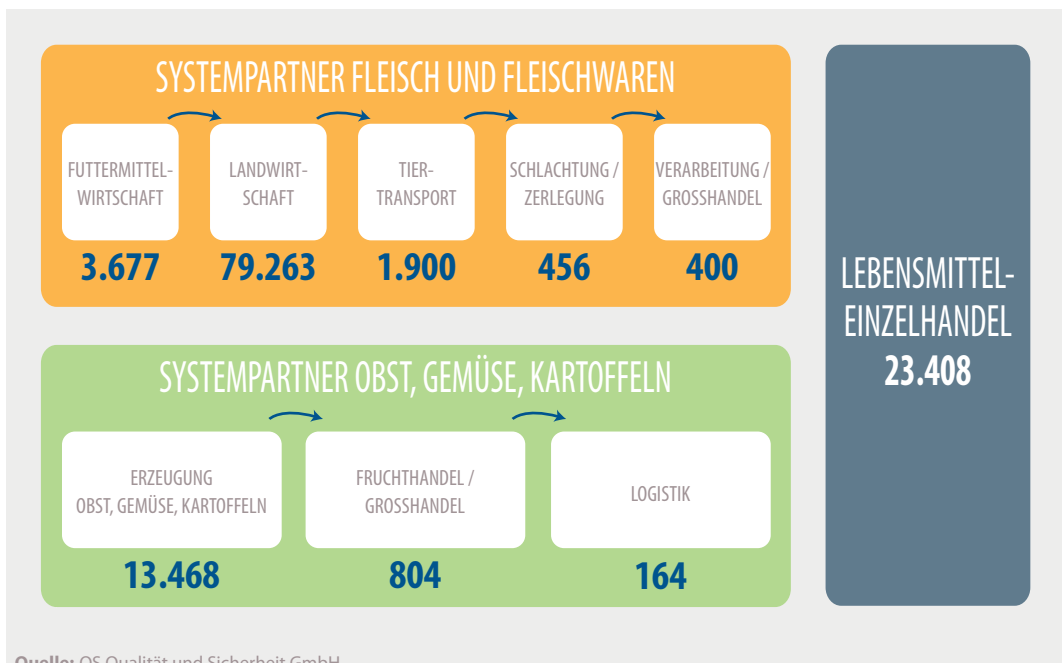
Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH

QS-Prüfzeichen führen 23.500 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und sie landen täglich in durchschnittlich 6 Mio. Einkaufswagen. Unter Verbrauchern besitzt das QS-Prüfzeichen einen Bekanntheitsgrad von 31 Prozent. Das kann sich sehen lassen, ist aber weiter ausbaufähig. Vertrauen kommt eben von vertraut sein. Da gilt es, dranzubleiben. Die Maßnahmen und Anstrengungen der ganzen Kette offen und transparent zu kommunizieren ist eine wichtige Aufgabe. Vertrauen

ist ein emotionaler Faktor, ein Bauchgefühl. Und Gefühl hat mit Menschen zu tun. Deshalb setzt QS auf Qualitätsbotschafter: Menschen, die für die zuverlässige Erzeugung und Vermarktung in der Lebensmittelkette stehen. Obst- und Gemüseerzeuger gehören ebenso zu ihnen wie Auszubildende im Lebensmittelhandel. Sie vermitteln glaubwürdig, dass sie ihr ganzes Können und ihre Erfahrung für die Produktion sicherer Lebensmittel einsetzen. Menschen kann man vertrauen.

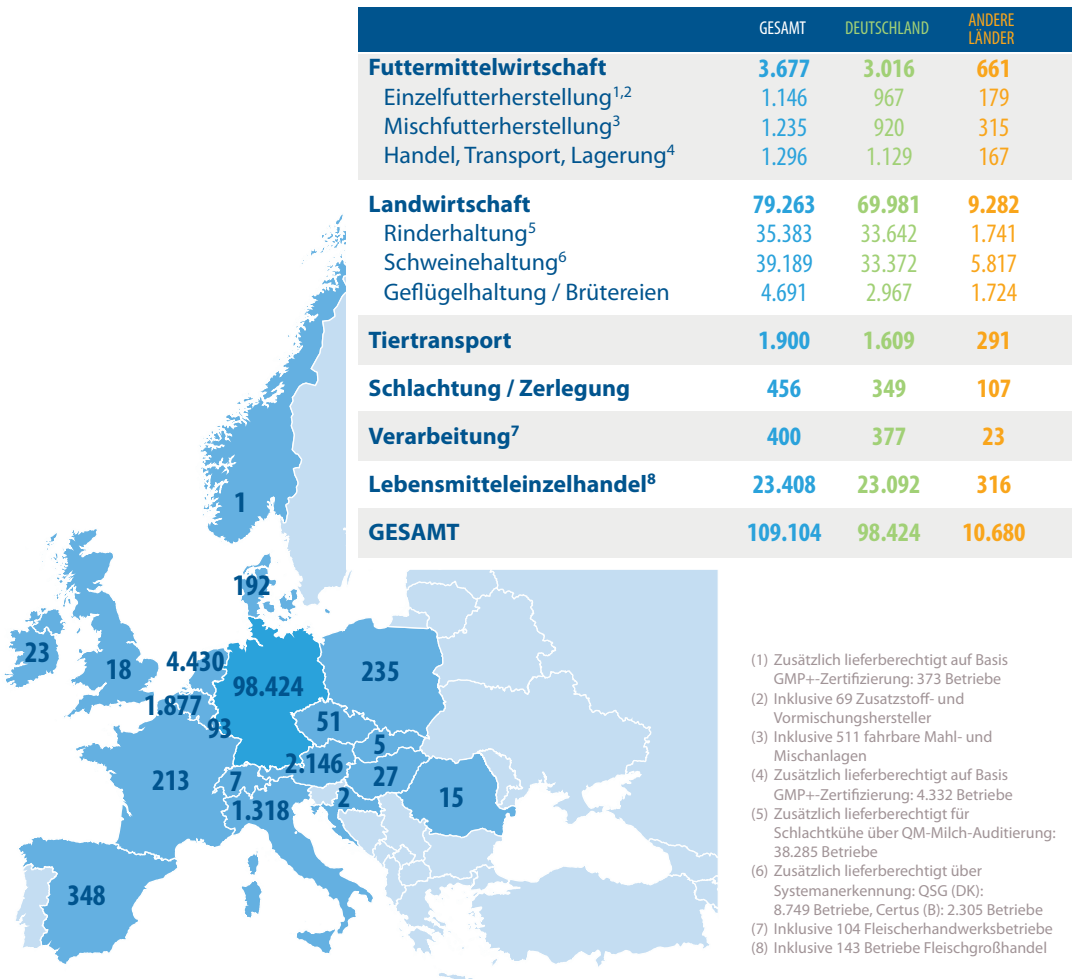
## Das QS-System: Lebensmittelsicherheit mit System

Verlässlichkeit durch aufeinander aufbauende Qualitätssicherung, Stand Juli 2015



## Systemkette Fleisch und Fleischwaren

Aktuelle Anzahl Systempartner, Stand 1. Juli 2015



- (1) Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 373 Betriebe
- (2) Inklusive 69 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
- (3) Inklusive 511 fahrbare Mahl- und Mischanlagen
- (4) Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 4.332 Betriebe
- (5) Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung: 38.285 Betriebe
- (6) Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 8.749 Betriebe, Certus (B): 2.305 Betriebe
- (7) Inklusive 104 Fleischerhandwerksbetriebe
- (8) Inklusive 143 Betriebe Fleischgroßhandel

Wenn der Absender bekannt ist, wenn man weiß, wo etwas herkommt, dann bereitet das ein gutes Gefühl. Im Prinzip liegt genau hier der Kern dieses Tuns: Ein Produkt erhält seine Absender zurück; Trust-Design ist menschlich.

Auch die Risiken sind menschlich. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung, zufolge liegt das größte Sicherheitsri-

siko für ein Lebensmittel in dem Menschen, der es zubereitet. Deshalb muss sich auch ein Qualitätssicherer wie QS für keimfreie Küchenpraxis interessieren. Das Thema mag trivial erscheinen, nimmt man Qualitätssicherung aber ernst, dann ist es das gewiss nicht. Nach dem Einkauf, wenn der Verbraucher sein frisch eingekauftes Fleisch daheim zerteilt, muss er Schneidbrett und Messer

## QS-Rückstandsmonitoring 2014

Zuverlässig und gründlich: Das Rückstandsmonitoring im QS-System sorgt seit 10 Jahren für kontrollierte Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen. Stand Januar 2015

**12.097**  
ANALYSEN  
DURCHFÜHRT

**146**  
VERSCHIEDENE  
PRODUKTE

**48**  
PROBEN AUS  
48 LÄNDERN

**1%**  
KNAPP EIN  
PROZENT  
BEANSTANDETE  
PROBEN

### TOP 10 der untersuchten Produkte

PRODUKT	ANZAHL DER ANALYSEN
Apfel	1663
Kartoffel	1143
Tomate	652
Zwiebel	467
Mohrrübe	467
Salat (Kopf-)	457
Erdbeere	423
Gemüsepaprika	362
Pflaume	350
Porree	294

### TOP 10 der Länder aus denen die untersuchte Proben stammen

LAND	ANZAHL DER ANALYSEN
Deutschland	8235
Belgien	1171
Niederlande	1034
Spanien	762
Italien	287
Österreich	213
Frankreich	80
Israel	50
Griechenland	44
Ägypten	39

wechsellern, bevor der Tomatensalat drankommt. Das größte Sicherheitsrisiko für Lebensmittel entsteht nach dem Kauf: auf dem Transport nach Hause, bei der Lagerung im Haushalt und bei der Zubereitung.

Zukünftig wird Qualitätssicherung noch stärker in die Mitte der Gesellschaft rücken. Bewusst geschaffene Offenheit und transparente Kommunikation sind dabei die Schlüssel zum alles entscheidenden Verbrauchervertrauen.



---

**Dr. Hermann-Josef Nienhoff** ist Geschäftsführer von QS Qualität und Sicherheit, Bonn.

# Impressum

**Verlag:**

LPV GmbH  
Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied  
Tel: 02631 - 879 0  
[www.lebensmittelpraxis.de](http://www.lebensmittelpraxis.de)

**Geschäftsführung:** Hermann Bimberg, Eckhard Lenz  
**Konzept, Redaktion:** Reiner Mihr, Dörte Fleischhauer  
Lebensmittel Praxis

Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied

**Tel:** 02631 - 879 168

**E-Mail:** [d.fleischhauer@lpv-verlag.de](mailto:d.fleischhauer@lpv-verlag.de)

**Produktion:** Stefan Mugrauer (Creative Director), Carsten Hoppen

**Layout:** Daniel Klages, Christian Belz  
Artcore Graphics, Marc Herling, Nassauische Str. 10, 57627 Hachenburg

**Anzeigenleitung:** Ingo Melson

**Tel:** 02631 - 879 217

**E-Mail:** [i.melson@lpv-verlag.de](mailto:i.melson@lpv-verlag.de)

**Druck:** Görres-Druckerei und Verlag GmbH, Niederbieberer Straße 124, 56567 Neuwied

**ISBN:** 987-3-88688-258-8

**Preis:** 44 Euro inkl. MwSt.

**Redaktionsschluss:** September 2015

**Copyright:** LPV GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Publikation darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlages vervielfältigt oder verbreitet werden. Unter dieses Verbot fällt insbesondere auch die gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, in elektronischen Datenbanken und auf CD-ROM.