



Sie werden es lieben!

Mit dem Marktführer McDonald's startet QS in die Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Dabei geht es zunächst um sichere Fleischprodukte.

> Nach mehr als 20 Jahren Qualitätssicherung entlang der gesamten Lebensmittelproduktion für den Lebensmitteleinzelhandel bietet das QS-System jetzt auch einen praxistauglichen Standard für Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit bis in die Lager der Restaurants. Auf Basis dieses neuen QS-Standards können Gastronomiebetriebe zudem Fleischprodukte der Initiative Tierwohl (ITW) mit dem bekannten ITW-Siegel gegenüber ihren Gästen ausloben.

Erster prominenter Systempartner aus dem Bereich Systemgastronomie ist McDonald's Deutschland „Wir haben

uns sehr gefreut, dass wir den Weltmarktführer als Partner gewinnen konnten“, zeigt sich Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, sichtlich zufrieden mit dem Systemstart im Gastronomieumfeld. „QS bietet der Systemgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung mit diesem Programm einen praktikablen und zeitgemäßen Weg für sichere Warenrückverfolgbarkeit. Die neuen Systempartner können sich auf ein am Markt bewährtes Prüfsystem verlassen und auf dieser Grundlage nicht nur die Qualität ihres Angebots stufenübergreifend absichern,

„TIERWOHL SPIELT EINE WICHTIGE ROLLE“

Was erwarten Sie von der QS-Zertifizierung?

Der Bereich Tierwohl spielt in den Nachhaltigkeitsbemühungen von McDonald's Deutschland eine wichtige Rolle. Durch die Partnerschaft mit QS ist es uns möglich, an der Initiative Tierwohl teilzunehmen und Tierwohl und Nachhaltigkeit in unserer Lieferkette zu fördern. McDonald's Deutschland hat bereits ein eigenes System für Lebensmittelsicherheit und Warenrückverfolgbarkeit implementiert. Nichtsdestotrotz wird die QS-Zertifizierung die erste externe Überprüfung der Food-Safety-Systeme von McDonald's Deutschland sein und wir freuen uns auf das Feedback sowie mögliche Verbesserungsvorschläge.

Gibt es Arbeitsabläufe oder Dokumentationen, die sich bei Ihnen zukünftig ändern bzw. auf die Sie durch die QS-Zertifizierung ein anderes Augenmerk legen?

Die Kennzeichnung und Überprüfung von QS-Ware sowie die Sicherstellung der QS-Lieferberechtigung werden für uns und unsere Systempartner eine neue und wichtige Rolle spielen. Aufgrund unseres bestehenden ausführlichen Supplier-Management-Prozesses und unserer langjährigen Partnerschaft mit unserem äußerst kompetenten Logistikpartner HAVI sind wir sehr zuversichtlich, allen neuen Anforderungen gerecht zu werden. Im Zuge dessen werden wir unsere internen Schulungs- und Trainingsprogramme für Food Safety und



BENJAMIN JONES

leitet die Qualitätssicherung bei McDonald's Deutschland.

Hygiene kritisch hinterfragen. Wir werden auf jeden Fall sicherstellen, dass alle QS-Anforderungen abgedeckt und für die 65.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Restaurants verständlich erklärt sind.

sondern, falls gewünscht, auch ein Mehr an Tierwohl über die ITW anbieten.“ McDonald's Deutschland engagiert sich bereits seit vielen Jahren mit einem eigenen System für Lebensmittelsicherheit und Warenrückverfolgbarkeit. Durch die Partnerschaft mit QS kann das Unternehmen nun auch an der ITW teilnehmen.

Anforderungen an Zentralen und Restaurants

Der neue QS-Leitfaden Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung beinhaltet Anforderungen sowohl an die Zentralen als auch an die Restaurants vor Ort. Die Zentrale verantwortet beispielsweise Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen, die Einführung einer angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur, ein Eigenkontrollsystem und ein System zur Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Waren. Wie Letzteres in den Betriebsstätten umgesetzt wird, definieren die QS-Standards für den Wareneingang im Lager: Hier müssen die Mitarbeitenden kontrollieren und sicherstellen, dass QS- beziehungsweise ITW-deklariertes Fleisch

oder Fleischwaren nur von zugelassenen Systemteilnehmern angeliefert werden.

Darüber hinaus spielen Anforderungen, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten, eine zentrale Rolle. Das heißt: geschlossene Kühlketten, Temperaturüberwachung und -dokumentation für kühlpflichtige Ware sowie Hygienestandards für die Reinigung und Desinfektion der Lagerräume, wie sie auch bei McDonald's standardmäßig betrieben werden.

„Unser Ziel war es, Transparenz und Sicherheit für Fleischwaren herzustellen. Die bewährten QS-Standards zur Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit haben uns dabei geleitet“, erläutert Hinrichs das Vorgehen von QS. „Das heißt: Systemgastronomen, die Verantwortung übernehmen und dem Wunsch ihrer Gäste nach mehr Sicherheit oder mehr Tierwohl nachkommen wollen, können jetzt über eine QS- bzw. ITW-Zertifizierung mit gutem und sicherem Gefühl ihr Engagement kommunizieren, ohne dabei auf ein breites Angebot verzichten zu müssen.“

