

qualitas

DAS MAGAZIN DER QUALITÄTSSICHERUNG



Krisenmanagement

Wie QS Systempartner bei kritischen Ereignissen unterstützt

Klimaschutz

Was für mehr Biodiversität auf dem Acker sorgt

Kompetenztest

Woran die Qualität der Prüflabore gemessen wird



2022



JANUAR

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
52						1	2
01	3	4	5	6	7	8	9
02	10	11	12	13	14	15	16
03	17	18	19	20	21	22	23
04	24	25	26	27	28	29	30
05	31						

FEBRUAR

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
05		1	2	3	4	5	6
06	7	8	9	10	11	12	13
07	14	15	16	17	18	19	20
08	21	22	23	24	25	26	27
09	28						

MÄRZ

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
09		1	2	3	4	5	6
10	7	8	9	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31			

APRIL

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
13					1	2	3
14	4	5	6	7	8	9	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	

MAI

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
17							1
18	2	3	4	5	6	7	8
19	9	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23	24	25	26	27	28	29
22	30	31					

JUNI

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
22			1	2	3	4	5
23	6	7	8	9	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30			

JULI

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
26					1	2	3
27	4	5	6	7	8	9	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

AUGUST

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

SEPTEMBER

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
35				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		

OKTOBER

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						

NOVEMBER

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
44		1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				

DEZEMBER

KW	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
48				1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	

Messen und Kongresse

- 30.03. 30. Deutscher Fleischkongress (LP)
- 05. - 07.04. Fruit Logistica
- 07. - 08.04. Symposium
Feines Essen und Trinken
- 28. - 30.06. Interpera
- 05.07. Deutscher Landfrauentag
- 01. - 04.09. Nora
- 12. - 13.9. Deutscher Obst & Gemüse Kongress
- 15. - 18.09. Eurotier
- 04. - 06.10. Fruit Attraction
- 25.09. - 03.10. Landwirtschaftliches Hauptfest
- 22. - 23.11. Deutscher Fleisch Kongress (dfv)

Nationale und internationale Thementage

- 11.01. Tag des deutschen Apfels
- 01.03. Tag des Schweins (USA)
- 07.03. Tag der gesunden Ernährung
- 15.03. Weltverbrauchertag
- 19.03. Tag des Geflügels
- 06.04. Tag der frischen Tomaten
- 10.04. Tag der Nutztiere (USA)
- 23.04. Tag des deutschen Bieres
- 01.06. Weltmilchtag
- 05.06. Tag der Umwelt
- 07.06. Tag der Lebensmittelsicherheit
- 16.06. Tag des frischen Gemüses
- 16.06. Tag des frischen Spinats
- 08.07. Ehrentag der Kuh
- 16.07. Tag des guten Fleisches
- 19.08. Tag der Kartoffel
- 09.09. Tag des Wiener Schnitzels
- 29.09. Internationaler Tag gegen
Lebensmittelverschwendung
- 30.09. Tag des deutschen Butterbrot





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Wort Krise gehört inzwischen schon beinahe zu unserem Alltag wie das Zähneputzen. Dabei ist eine Krise nach Definition eigentlich eine schwerwiegende, vielleicht sogar gefährliche Situation, die eine klare Entscheidung verlangt. Immerhin jedoch lernen wir im Umgang mit aktuellen Krisen auch, welches Potenzial wir daraus entwickeln können. Nehmen Sie nur das Beispiel der Hochwassersituation in diesem Sommer im Ahrtal. So schrecklich die Lage der Betroffenen bis heute ist, so beeindruckend ist die Solidarität und Hilfe, die sie erfahren. Auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von QS haben beim Aufräumen mitgeholfen – eine tiefgehende Erfahrung für alle Beteiligten.

In unserem QS-System gibt es viele Situationen, die eine klare Entscheidung verlangen. Wir haben dafür ein abgestuftes System entwickelt, in dem wir jedes uns gemeldete Ereignis zügig bewerten und nötigenfalls Maßnahmen einleiten. Unsere Erfahrung zeigt: Im Management solcher Fälle – manchmal, aber eher selten auch echter Krisen – ist Umsicht und Weitsicht gefragt, um nicht nur die Bearbeitung des Vorfalls selbst, sondern auch die Kommunikation dazu in die richtigen Bahnen zu lenken. Wie wir dabei vorgehen, erläutert mein Kollege Oliver Thelen im Interview.

Den Schwerpunkt dieser Ausgabe bildet unser Bereich für Obst, Gemüse und Kartoffeln. Hier kommt es im Anbau selten zu wirklich schwerwiegenden Ereignissen. Aber die Erzeugerinnen und Erzeuger spielen eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, künftige globale Krisen zu vermeiden oder wenigstens abzumildern. Und zwar dadurch, dass sie auf ihren Flächen Maßnahmen für die Biodiversität und in ihren Betrieben insgesamt Kriterien der Nachhaltigkeit ihres Wirtschaftens stärker in den Fokus rücken.

Aus welchem Grund die Krisenprävention so wichtig ist und ein Beispiel für den erfolgreichen Umgang mit Ereignissen, wie sie im Alltag vorkommen, aber nicht vorkommen sollten, zeigen unsere Kollegen aus dem Bereich Fleischwirtschaft. Das QS-Salmonellenmonitoring hat dazu geführt, dass seit seiner Einführung der Anteil der Schweinemastbetriebe mit hohem Salmonellenrisiko um sagenhafte 72 Prozent gesunken ist. Das ist das Ergebnis konsequenter Prävention – damit es erst gar nicht zum Krisenfall kommt.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr

Dr. Alexander Hinrichs

Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der
Qualitätssicherung
WINTER_2022

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schedestraße 1–3
53113 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Kathrin Voskuhl
Theresa Hermann
Willem Jüngst
Laura Wittemann

Nicole Ritter-Lüthy, Stefan Legge
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

Layout:

Martha Lajewski

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen



QS-EINBLICK

06 // Kompakt

QS-Wissenschaftsfonds; Ausbildung
von Auditorinnen und Auditoren;
Sanktionsbeirat; QS-Akademie

Krisenmanagement

- 08 //** Was geschieht bei einem Ereignis
jenseits des Normalfalls?
Oliver Thelen gibt Auskunft

Weitblick

- 32 //** Gabriele Bastian, Chefredakteurin des
Fruchthandel Magazins, über den Wandel
in der grünen Branche

Rückblick

- 34 //** qualitas-Leserumfrage; Hilfsaktion
an der Ahr; Preis für partnerschaftliches
Handeln



**TIERHALTUNG,
FLEISCH UND FLEISCHWAREN**

- 12 // Kompakt**
QS und BfR; Veterinäre nutzen Auditindices; multiresistente Keime; Schlachtbefunddaten Rind
- 14 // Gezielte Kontrollen**
Privatwirtschaftliche Daten können die behördliche Kontrolle unterstützen: Veterinäre informierten sich bei QS
- 16 // Zahlen und Fakten**
Salmonellenmonitoring: Die Zahl der positiven Proben verringert sich seit Beginn der Überwachung

FUTTERMITTEL

- 18 // Kompakt**
Neue Kennzeichnungsanforderungen; Zusatzmodul Nachhaltigkeit; Wissenschaftlicher Beirat; Neues aus Brüssel
- 20 // Test der Labore**
Die Ergebnisse sind zufriedenstellend und zeigen, wie es um die Laborqualität im QS-System steht
- 22 // Zahlen und Fakten**
Der Dreijahresvergleich von Parametern aus dem Futtermittelmonitoring zeigt klare Trends

**OBST,
GEMÜSE UND KARTOFFELN**

- 24 // Kompakt**
Anforderungen für Nachhaltigkeit; Wissenschaftsfonds; Betriebskultur; Workshop für Bündler
- 26 // Vielfalt schaffen**
Erfahrungen in Sachen Biodiversität aus der Praxis vom Naturhof Scherhag
- 28 // Rückstände im Überblick**
Aktuelle Zahlen und Fakten aus dem QS-Rückstandsmonitoring
- 30 // Zahlen und Fakten**
Heidelbeere, Birne, Feldsalat: Detailauswertungen aus dem Rückstandsmonitoring

KOMPAKT



CHECK-UP !

Von den neu ausgewählten Projekten des Wissenschaftsfonds zählt eines zum Thema Zoonosen: also der Übertragung von Krankheitserregern von Tieren auf den Menschen. So wurden beispielsweise schon seit Jahren weltweit Coronaviren bei Fledermäusen nachgewiesen. Mehr zum Wissenschaftsfonds und den übrigen Themen auf dieser Seite:



QS-Wissenschaftsfonds fördert neue Projekte

Mit mehr als 140.000 Euro finanziert der QS-Wissenschaftsfonds fünf neue Projekte. Wie kommt es zum Rückgang von Krankheitsfällen durch Zoonosen während der Restriktionen durch die Covid-19-Pandemie, und welche Rolle spielt dabei die Primärproduktion in der deutschen Mastgeflügelhaltung und Geflügelfleischproduktion? Dieser Frage geht die Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover nach. Können Karottenextrakte als natürlich vorkommende antimikrobielle Lebensmittelzusätze gegen *Listeria monocytogenes* genutzt werden? Das will die Ludwig-Maximilians-Universität München gemeinsam mit der Technischen Universität München und dem Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen untersuchen. Die Georg-August-Universität Göttingen evaluiert das Eintragsrisiko der Afrikani-

schen Schweinepest in unterschiedlichen Schweinehaltungssystemen, um daraus Handlungsempfehlungen abzuleiten. Die Freie Universität Berlin erarbeitet einen Bewertungsleitfaden, um den mikrobiologischen Status von „sauberen“ und „nicht sauberen“ Lieferpartien zum Zeitpunkt der Schlachtung von Schweinen vergleichen zu können. Und in dem Forschungsprojekt der Landwirtschaftskammer NRW geht es um die Erprobung einer stark stickstoff- und phosphorreduzierten Fütterung in der Rosa-Kalbfleisch-Erzeugung. Diese fünf Forschungsvorhaben wählte der Vorstand des QS-Wissenschaftsfonds aus insgesamt 31 Anträgen aus. Der 2012 gegründete Fonds speist sich aus den Sanktionsstrafen, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen zahlen müssen.



Auditoren-Ausbildung: digital und mehrstufig

QS setzt mit Beginn dieses Jahres bei der Ausbildung zum QS-Auditor auf eine dreistufige Wissensvermittlung und -kontrolle. Hierzu zählen ein intensives Onlinetraining, in dem die Auditorinnen und Auditoren eigenständig QS-Themen vertiefen. Zu aktuellen Themen können sie sich mit den Expertinnen und Experten aus den QS-Bereichen in den Auditorenschulungen austauschen.

Die Zulassung zum QS-Auditor kann erfolgen, nachdem ein digitaler Wissenscheck bestanden wurde. Mit dieser neuen, mehrstufigen Wissensvermittlung unterstützt QS das eigenständige und nachhaltige Erarbeiten von Inhalten und bietet den Auditorinnen und Auditoren zeitliche und räumliche Flexibilität für ihren Qualifizierungsprozess.

Sanktionen: Beirat mit rund 400 Fällen befasst

Im Jahr 2021 verhandelte der QS-Sanktionsbeirat insgesamt knapp 400 Fälle. Damit ist die Anzahl im Vergleich zum Vorjahr nahezu identisch. Gut 70 Prozent der Verstöße gab es in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren, die mit 160.000 Systempartnern auch den größten Anteil innerhalb des QS-Systems ausmacht. 85 Prozent der Verstöße stellten Auditoren im Rahmen von Audits fest. Über beide Systemketten hinweg sprach der Sanktionsbeirat in 203 Fällen eine Vertragsstrafe aus, in 23 Fällen eine zeitlich begrenzte Sperrung von Betrieben und 4-mal die Empfehlung des dauerhaften Ausschlusses aus dem QS-System. In mehr als 100 Fällen muss der Systempartner ein zusätzliches kostenpflichtiges Sonderaudit durchführen lassen.

QS-Akademie: Formate und Schwerpunkte 2022

Die im Jahr 2021 sehr beliebten Online-seminare zu den Neuerungen im QS-System stehen auch in den ersten Monaten des Jahres 2022 auf der Agenda der QS-Akademie. Interessierte können sich zum Beispiel für die Bereiche Futtermittelwirtschaft oder Schlachtung und Zerlegung anmelden. Auch das Thema HACCP bleibt ein zentrales und viel gebuchtes Fortbildungsangebot und wird 2022 erneut aufgelegt.

Weitere Themen rund um Qualitätssicherung wie Lebensmittelsicherheitskultur, Mikrobiologie, Probenahme oder Tierschutz bleiben Schwerpunktthemen, denen sich die QS-Akademie in verschiedenen Formaten in diesem Jahr widmen wird. Alle Fort- und Weiterbildungsthemen finden Sie auf der QS-Akademie-seite: www.q-s-akademie.de

„Unser Ziel ist es, den Partnern zu helfen“

Ereignisse jenseits des Normalfalls gibt es in einem komplexen Prozess täglich. Doch wann ist ein Vorfall Routine, wann zieht eine Krise herauf? Über Prävention, Krisenmanagement und Krisenkommunikation im QS-System berichtet Oliver Thelen.



OLIVER THELEN ...

... ist seit 2007 Stellvertreter des Geschäftsführers und Justiziar bei QS. Er ist unter anderem verantwortlich für Krisenkommunikation, Compliance und die Verträge mit den Systempartnern.

> Was ist ein Krisenfall? Ist das immer so dramatisch, wie es klingt?

Bei einem Krisenfall besteht Gefahr für Leib, Leben, Vermögen, Wirtschaftsgüter oder auch das QS-System im Ganzen. Solche Fälle haben wir selten, vielleicht zwei oder drei im Jahr. Am häufigsten sind die sogenannten Routinefälle. Da geht es um Vorkommnisse, die täglich passieren, die für den Betrieb und die Qualitätssicherung relevant sind, aber sonst keine Auswirkungen haben. Neben den Kri-

senfällen und den Routinefällen gibt es noch die sogenannten Ereignisfälle. Hierunter verstehen wir alle Vorkommnisse, die tatsächlich zu einer konkreten Gefahr werden können.

Wie wichtig ist die Kommunikation?

Die Kommunikation ist ganz entscheidend. Hier geht es darum, diejenigen einzubeziehen, die informiert werden müssen. Dabei ist zu schauen, welches Risiko und welche Gefahr von dem Vorkommnis tatsächlich ausgehen. Wenn wir zu der Einschätzung gelangen, dass ein Vorkommnis über den Betrieb hinaus relevant ist, muss der Kreis größer gezogen werden, ohne dass dadurch unnötig Verunsicherung erzeugt wird.

Wann ist der Punkt erreicht, dass ein Betrieb Besuch von QS bekommt?

Wenn es zum Beispiel Fotos und Filmmaterial aus der Tierhaltung gibt. In der Regel ist das unschöne Material, sonst würde es nicht aufgezeichnet und irgendjemandem „zugespielt“. Wir sichten das Material und treffen dann häufig die Entscheidung, dass unsere Sonderauditoren den Betrieb anschauen müssen. Das hilft dem Betrieb, weil er sich mit der Einschätzung unserer Sonderauditoren gegen ungerechtfertigte Anfeindungen wehren kann. Und es hilft uns, weil wir die Verhältnisse vor Ort besser bewerten und gegebenenfalls notwendige Korrekturen auf den Weg bringen können. Wenn wir solchen Hinweisen nicht nachgehen würden, hätten wir unseren Job nicht verstanden.



Krisenkommunikation ist immer ein Drahtseilakt. Wir müssen die beteiligten Kreise hinreichend informieren, dürfen aber auch einen Routinefall nicht größer machen, als er in Wirklichkeit ist.“

Was raten Sie einem solchen Unternehmen? Wer ist zu informieren?

Im Zweifelsfall sind die QS-Geschäftsstelle, der Bündler und das zuständige Veterinäramt zu informieren. Auch hier hängt es von der Tragweite des Vorkommnisses ab. Wichtig ist immer: zeitnah informieren, korrekt informieren, vollständig informieren. In Ereignis- und Krisenfällen muss dabei laufend zwischen Schnelligkeit und Vollständigkeit abgewogen werden.

Wie viel Prävention steckt im Krisenmanagement?

Krisenmanagement und Krisennachbereitung sind immer auch Krisenprävention, denn die ordentliche Aufarbeitung eines Ereignis- oder Krisenfalls bringt ja Wissensgewinn und Lerneffekte mit – aufseiten des Systempartners und aufseiten von QS. Spannender ist die umgekehrte Frage: Wie viel Krisenmanagement steckt in der Krisenprävention? Wenn wir für die erhobenen Daten Instrumente haben, die uns als „Frühwarnsystem“ dienen, können wir „schleichende“ Krisen erkennen und eingreifen, bevor Schlimmeres geschieht. Mit dem Tierhaltungsindex, der aus dem Salmonellenstatus, den Befunddaten und den Auditergebnissen gebildet wird, steht uns beispielsweise bei QS ein wichtiges Instrument der Früherkennung zur Verfügung.

Ist die Tierhaltung in der Summe der kritischste Bereich?

Interessanterweise registrieren wir im QS-Ereignis- und Krisenmanagement die meisten Vorfälle im Bereich der Futtermittelwirtschaft. Das ist aber auf die herausragende Kooperationsbereitschaft und Sensibilität in der Futtermittelwirtschaft, nicht auf mangelhafte Produktions- und Vermarktungsbedingungen zurückzuführen. Vorfälle werden von der Futtermittelwirtschaft gemeldet und von QS bearbeitet – und das funktioniert sehr gut! In

der Tierhaltung haben wir es mit deutlich mehr Betrieben, deutlich vielfältigeren Strukturen und – ganz wichtig! – mit Lebewesen zu tun. Gibt es hier unschönes Foto- oder Filmmaterial, bekommt das sofort eine mediale Aufmerksamkeit, die wir auf den anderen Stufen der Wertschöpfungskette so nicht haben.

Können Sie eine Entwicklung ausmachen, was die Ereignisse angeht?

Die Rückstandssituation bei Obst und Gemüse ist viel besser geworden. Gravierende Vorfälle, die für die Öffentlichkeit relevant sind, gibt es nur noch selten. Im Bereich Tierhaltung und Fleisch hat sich das Bild auch gewandelt. Zunächst wurde QS als Veranstaltung der Fleischwirtschaft wahrgenommen, was viele Gegner und Kritiker auf den Plan gerufen hat. Heute ist das anders. Wir haben uns als Qualitätssicherungssystem ein Stück weit Anerkennung erarbeitet. Auch, weil wir unabhängig von Größe oder Relevanz des Unternehmens oder der Person durchgreifen, wenn das aus Gründen der Qualitätssicherung und der Lebensmittelsicherheit erforderlich ist.

Ausgehend vom Worst Case – es gab einen Verstoß, der ist belegt. Welche Möglichkeiten hat QS, so etwas langfristig zu unterbinden?

Verstöße gegen einzelne Anforderungen werden im Auditbericht festgehalten. Es werden Korrekturmaßnahmen vereinbart, die der Systempartner innerhalb der gesetzten Frist umsetzen muss. Problematisch wird es dann, wenn ein Verstoß gegen ein sogenanntes „K.O.-Kriterium“ festgestellt wird. K.O.-Kriterien sind Anforderungen, die beispielsweise wegen ihrer Bedeutung für den Tierschutz besonders wichtig sind. Wird ein solcher Verstoß festgestellt, wird ein Sanktionsverfahren gegen den Systempartner eingeleitet. Der Systempartner wird aufgefordert, eine Stellung->

KRISENMANAGEMENT

Um die Sicherheit von Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln stufenübergreifend zu gewährleisten und wirksam Krisen und Ereignisse frühzeitig abzuwenden, hat QS bereits 2003 ein umfassendes Krisenmanagement eingeführt. Mit präventiven Maßnahmen hilft das QS-System Krisen zu vermeiden. Mit Maßnahmen des Krisenmanagements und der Krisenkommunikation ist das System an der Krisenbewältigung beteiligt.

nahme abzugeben. Dann geht der Fall an den Sanktionsbeirat. Dieser kann den Verstoß mit unterschiedlichen Sanktionen ahnden: Leichteste Sanktion ist die Ermahnung. Es folgt die Verhängung von Vertragsstrafen bis zu einer Höhe von 50.000 Euro. Zuletzt können Systempartner zeitweise für die Lieferung in das QS-System gesperrt oder dauerhaft aus dem System ausgeschlossen werden. Letzteres ist der Worst Case, der aber eher selten vorkommt.

Können Sie auch schnell handeln, wenn Gefahr im Verzug ist?

Ja. Es gibt immer auch die Möglichkeit der Sofortmaßnahme. Wir können als Geschäftsstelle Betriebe bis zu sechs Wochen sperren, ohne erst den Sanktionsbeirat einzuberufen. Das muss einfach sein, weil es manchmal Fälle gibt, in denen Abwarten weder in der Wahrnehmung der Öffentlichkeit noch aufgrund der konkreten Situation opportun wäre.

Und auch 24/7?

Wir sind grundsätzlich rund um die Uhr erreichbar. Wir haben ein Krisentelefon, und die Kollegen, die da drangehen, wissen, was zu tun ist. Auch nachts um 3 Uhr, am Wochenende oder an Weihnachten.

Was ist aus dem letzten Jahr in Erinnerung geblieben – außer Covid und Afrikanischer Schweinepest?

Im laufenden Jahr hatten wir ein größeres Vorkommnis rund um die Umdeklaration und Rückverfolgbarkeit von Waren. Auch solchen Vorkommnissen gehen wir nach – erst recht dann, wenn es sich um größere Warenmengen handelt, deren Bezug oder Verbleib nicht zweifelsfrei geklärt werden kann.

Wie schwer oder leicht ist es, bei solchen Vorkommnissen für Aufklärung zu sorgen?

Unser System ist nicht darauf ausgerichtet, mit forensischen Methoden solche Vorfälle aufzudecken. Wir nehmen aber jede Information auf, die wir erhalten – gleich, ob die Information von einem Auditor, aus den Medien, von Systempartnern oder aus anonymen Quellen kommen.

Was hat ein Systempartner von den Prüfungen im QS-Krisenmanagement?

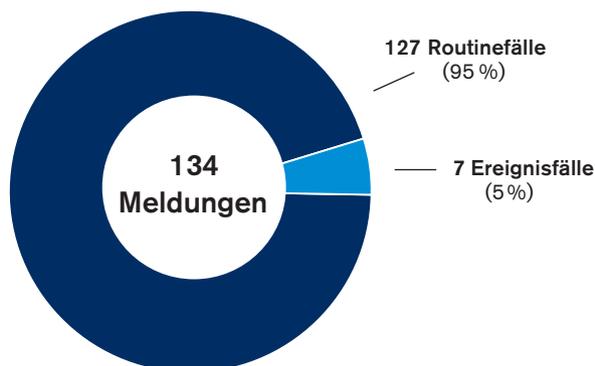
Unsere Systempartner können sicher sein, dass wir jedem Fall sorgfältig nachgehen und die Qualitätssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette für alle Beteiligten im Auge behalten. Der Krisenstab ermittelt im Einzelfall

AKTUELLE FÄLLE

Die meisten Meldungen stuft QS als Routinefälle ein. So auch im Jahr 2021: Die Ereignisfälle betrafen die Covid-19-Pandemie, die Afrikanische Schweinepest und einen schwerwiegenden Verstoß gegen die Kennzeichnungspflicht.

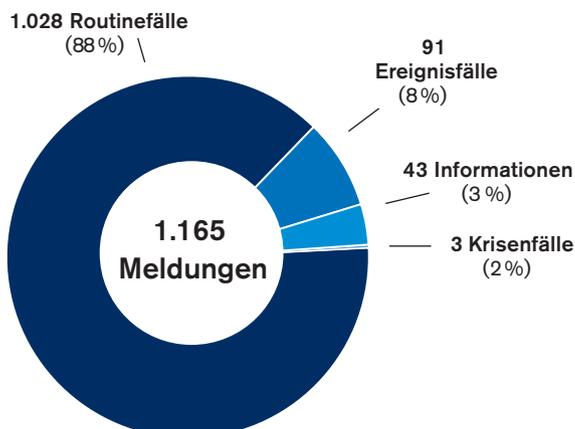
MELDUNGEN IM JAHR 2021

(01.01. BIS 24.08.2021)



MELDUNGEN SEIT 2012

(01.01.2012 BIS 24.08.2021)



den Sachverhalt und unterstützt die Systempartner aktiv bei der Bewältigung von Ereignis- und Krisenfällen – auf operativer und kommunikativer Ebene. Im QS-Krisentagebuch halten wir dann fest, welche Maßnahmen wir auf operativer und kommunikativer Ebene ergriffen haben. Damit schaffen wir größtmögliche Transparenz für alle Beteiligten.

Wenn ein Fall an die Öffentlichkeit kommuniziert werden muss, wie hat man sich das vorzustellen?

Krisenkommunikation ist immer ein Drahtseilakt. Wir müssen die beteiligten Kreise hinreichend informieren, müssen dabei aber stets die Rechte der betroffenen Systempartner und den Datenschutz im Auge haben. Das Recht gibt uns selbst im Ereignis- und Krisenfall Leitplanken, die wir zu respektieren und zu achten haben. Wegen dieser Leitplanken sind wir bei der Kommunikation der Vorkommnisse eher restriktiv. Wir ermutigen unsere Systempartner, die Kommunikation im Ereignis- und Krisenfall gegenüber Systempartnern, Öffentlichkeit und Aufsichtsbehörden selbst zu übernehmen. Dass wir uns an die Aufsichtsbehörden wenden, wäre die „Ultima Ratio“, wenn wir wegen einer Gefahr im Verzug dringend handeln müssten, um Schaden von anderen abzuwenden und der Gefahr der Strafbarkeit des eigenen Handelns zu begegnen.

Gibt es einen Fall, an den Sie sich nicht gern erinnern?

Es gab zu Beginn meiner Arbeit bei QS eine heftige Dauerauseinandersetzung mit einer Tierrechtsorganisation. Ein „Mega-Verriss“ des QS-Systems zur besten Sendezeit im Fernsehen, Aktionsseiten im Internet, Brief- und E-Mail-Kampagne. Die Auseinandersetzung zog sich über vier Jahre, mit einer Reihe von Gerichtsverfahren, die alle wie das Hornberger Schießen ausgingen. Am Ende haben eine zufällige Begegnung und klärende Gespräche diesen Streit beendet. In Erinnerung bleiben natürlich auch Themen wie EHEC in Gemüse, Aflatoxin in Mais oder Jakobskreuzkraut



„**Unser System ist nicht darauf ausgerichtet, Vorfälle mit forensischen Methoden aufzudecken.**“

im Rucola. Fälle, die uns über Wochen hinweg sehr beschäftigt haben.

Die Mittel aus den Sanktionen fließen ja in die Wissenschaft. Schließt sich da der Kreis, das System zu verbessern?

Wichtig ist, dass die Gelder aus den Vertragsstrafen der Branche wieder zugutekommen. Und bei einigen hundert Sanktionsfällen pro Jahr kommen auch Beträge zusammen, die sinnvoll eingesetzt werden können. Setzen wir diese Mittel für Wissenschaft und Forschung im Branchenumfeld ein, können wir in der Tat wichtige Impulse für die Weiterentwicklung in unserer Branche setzen. <



Mehr zum Umgang mit Ereignisfällen finden Sie unter:
www.q-s.de/ereignismanagement

KOMPAKT

CHECK-UP !

Im Rahmen des QS-Antibiotika-monitorings erfassen Tierärztinnen und Tierärzte die Antibiotikaverschreibungen für Schweine, Geflügel und Mastkälber in der QS-Antibiotikadatenbank. Die geplante Verknüpfung dieser Daten mit den Ergebnissen aus dem Antibiotikaresistenzmonitoring ist Teil der Zusammenarbeit von QS mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR).



QS und BfR: Fortführung gemeinsamer Projekte

QS und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) setzen ihre Zusammenarbeit bei drei Forschungsprojekten fort. Es geht um die Bewertung von Daten aus dem Antibiotika-monitoring sowie der Schlachtbefunddatenerfassung jeweils bei Schwein und Geflügel. Das BfR unterstützt dabei mit seiner Expertise in Risikobewertung und Plausibilitätsprüfung. Die Projekte liefen bis Ende 2021 und werden 2022 mit dem übergeordneten Ziel weitergeführt, vorhandene Daten qualifiziert zu bewerten, mögliche Schwachstellen zu ermitteln und Handlungsoptionen zur Verbesserung der Datenerfassung und Datenverarbeitung abzuleiten.

Zum einen geht es dabei um ein Forschungsvorhaben zur Evaluierung von anonymisierten Befunddaten sowie zur Eignungsprüfung zu Risikobewertungen. Das BfR kann mit den Befunddaten frühzeitig wahrnehmen, ob

möglicherweise negative Einflüsse auf die Lebensmittelsicherheit zu erwarten sind, und damit ein Frühwarnsystem für den Verbraucherschutz einrichten.

Zum anderen werden Daten aus dem QS-Antibiotikamonitoring untersucht und weitere qualifizierte Aussagen zur Entwicklung der unterschiedlichen Wirkstoffklassen möglich. Das BfR kann daraus Hinweise auf die behandelten Erkrankungen und somit auf Veränderungen in der Tiergesundheit ableiten. Zukünftig sollen Daten aus dem Einsatz von Antibiotika mit den Ergebnissen aus dem Antibiotikaresistenzmonitoring verknüpft werden, um die Entwicklung von Resistenzen zu beleuchten. Gemeinsam mit dem Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft und QS evaluiert das BfR auch Daten aus dem Antibiotikamonitoring und den Schlachtbefunddaten von Mastgeflügel. Ergebnisse dazu werden 2022 erwartet.



Rund 70 Veterinärämter nutzen QS-Auditindices

Für die zielgerichtete Durchführung risikoorientierter Kontrollen können die Veterinärämter seit Anfang 2020 auf die QS-Auditindices zurückgreifen – vorausgesetzt, Tierhalter haben ihre Daten hierfür freigegeben. Die Zahlen bestätigen das Interesse: Mittlerweile sind bundesweit rund 70 Veterinärämter registriert, um die QS-Auditergebnisse für die behördliche Risikoeinstufung zu nutzen. Und auch fast 3.500 Tierhalterinnen und Tierhalter geben ihrer Veterinärbehörde bereits eine wichtige unabhängige Beurteilung über ihren Betrieb. Der Vorteil dabei: Ein hoher Auditindex kann sich für die Tierhalter positiv auf die Kontrolldichte durch die Behörde auswirken. Zukünftig ist zudem vorgesehen, dass Tierhalter ihre Daten in der Datenbank für die Veterinärämter selbst freischalten können.

Studie testet Proben auf multiresistente Keime

Aktuelle Untersuchungen verschiedener Organisationen zeigen, dass Geflügel- und Schweinefleisch teilweise mit multiresistenten Keimen belastet sind. Aufgrund dessen führt QS nun eine unabhängige Studie durch, bei der gezielt Proben aus QS-Betrieben genommen und auf multiresistente Keime untersucht werden. Untersuchungsgegenstand ist zunächst Geflügelfleisch. In einer zweiten Studie soll dann äquivalent Schweinefleisch untersucht werden. Die Auswahl der Produkte erfolgt anhand eines von QS vorgegebenen Stichprobenplans. Die Proben werden von akkreditierten Laboren auf das Vorkommen von antibiotikaresistenten Keimen untersucht. Dabei werden die Stämme isoliert und abschließend wird das Resistenzprofil bestimmt.

Schlachtbefunddaten Rind: Meldung jetzt verpflichtend

Seit dem 1. Januar 2022 ist die Meldung der amtlichen Schlachtbefunddaten von Rindern an die QS-Befunddatenbank für Schlachthöfe verpflichtend. Dabei werden unter anderem Veränderungen an den Organen sowie an den Gliedmaßen erfasst. Die Veterinäre erheben zudem die Verschmutzung der angelieferten Tiere und fortgeschrittene Trächtigkeit der Färsen oder Kühe. Für die Tierhalter bedeutet dies keinen Mehraufwand, die Meldung der Daten übernimmt der Schlachtbetrieb. Vorgesehen ist, dass die Halter zukünftig Auswertungen und Informationen über die Befunde erhalten, um die Tiergesundheit auf dem eigenen Betrieb bewerten zu können. Damit werden sämtliche Schlachtbefunddaten aller im QS-System zertifizierten Tierarten in der QS-Befunddatenbank erfasst und ausgewertet.

Gezielte Kontrollen

300 Teilnehmerinnen und Teilnehmer informierten sich in der QS-Akademie über die Nutzung privatwirtschaftlicher Daten. Im Rahmen der veterinärrechtlichen Risikobewertung können sie auf QS-Auditindices zurückgreifen.



WILLKOMMENE UNTERSTÜTZUNG

Die Bewertungen aus den Audits stellt QS den Veterinärämtern in übersichtlichen Indices für Biosicherheit sowie für Tierhaltung zur Verfügung. Einzige Voraussetzung: Der Landwirt hat seine Daten hierfür explizit freigegeben. 97 Prozent der in der amtlichen Überwachung tätigen Teilnehmenden des Workshops halten die Daten für hilfreich.

„Eine zentrale Tiergesundheitsdatenbank und eine nachvollziehbare Risikoeinstufung schaffen Transparenz.“

Dr. Albert Groeneveld, ehemaliger Leiter des Veterinäramtes im Kreis Borken

> „Die QS-Audits sind fachlich fundiert, unabhängig und die dabei erhobenen Indices können den Veterinärämtern gute Hilfen bei der vergleichenden Einstufung der Betriebe bieten“ sagt Dr. Albert Groeneveld. Der ehemalige Leiter des Kreisveterinäramtes im Kreis Borken hat vor 13 Jahren begonnen, die QS-Auditergebnisse für seine Arbeit zu nutzen. Er war damit Vorreiter für die Nutzung privatwirtschaftlicher Daten.

Um noch mehr Veterinärämter auf das Angebot aufmerksam zu machen, hat die QS-Akademie im Jahr 2021 neun Workshops zum Thema „Veterinärrechtliche Risikobewertungen“ angeboten, auch weil die EU-KontrollVO 2019 entsprechende Ansätze vorsieht. Dr. Albert Groeneveld hat dabei 300 in der amtlichen Überwachung tätigen Personen aus ganz Deutschland die Zusammenarbeit der Behörden mit der Privatwirtschaft nähergebracht. „Die große Beteiligung zeigt, dass das Thema für die Veterinärbehörden sehr aktuell ist“, sagt Groeneveld. „Das Potenzial privatwirtschaftlicher Daten für die amtliche Überwachung wird in Deutschland bisher wenig genutzt.“ Dabei wirbt die World Organisation for Animal Health (OIE) aktuell mit einem Handbuch für zielgerichtete Zweckbündnisse von Privatwirtschaft und Veterinärverwaltung (Public Private Partnership). Auch begrüßen viele Organisationen der Landwirtschaft ein koordiniertes Vorgehen von QS und Veterinärbehörden, insbesondere bei der Kontrolle der notwendigen Biosicherheitsmaßnahmen (zum Beispiel zum Schutz vor ASP).

Nachvollziehbare Risikoeinstufung

Die Auswahl bei staatlichen Kontrollen wird von Landwirten oft als Willkür empfunden. „Eine zentrale Tiergesundheitsdatenbank und

eine nachvollziehbare Risikoeinstufung schaffen dagegen Transparenz“, ist Groeneveld überzeugt. „Wenn der Tierhalter seine QS-Indices für Biosicherheit, Tierhaltung oder Organbefunde für Behörden freischaltet und sofort am Bildschirm die hoffentlich positiven Auswirkungen auf die behördliche Risikobewertung erkennen kann, motiviert das.“ Dabei liege der Nutzen auf der Hand. Groeneveld: „Egal wie viel Kontrollaufwand die behördliche Seite betreibt, egal wie viel Kontrollaufwand die privatwirtschaftliche Seite betreibt: Durch die gegenseitige Nutzung bereits vorhandener Daten werden Kontrolleffekte im Sinne der Tierseuchenbekämpfung, der Lebensmittelsicherheit und des Tierschutzes ohne Zusatzaufwand deutlich vermehrt.“

Großes Interesse an QS-Daten

Eine Risikobewertung landwirtschaftlicher Betriebe ohne Heranziehung weiterer Daten sieht Groeneveld kritisch. „Die von den Veterinärbehörden selbst ausgeführten Kontrollen erfolgen in der Regel in so großen zeitlichen Intervallen, dass die Ergebnisse – anders als in der traditionellen Lebensmittelüberwachung – meines Erachtens in Tierhaltungen keine ausreichende aktuelle Basis für die Risikobewertung sein können.“

Das sehen viele Amtstierärzte ähnlich. Eine Umfrage unter den Teilnehmenden der Workshops zeigte, dass fast alle großes Interesse an den QS-Daten und ihrer Verwendung haben. Zwei Drittel der Teilnehmenden wollen aber auch beim Vorliegen umfangreicher und auch unauffälliger Daten nicht auf eine behördliche Kontrolle verzichten. Für Groeneveld ist die Verwendung privatwirtschaftlicher Daten in der behördlichen Risikobewertung daher ein sinnvoller Kompromiss. <

GROSSES POTENZIAL

Das große Interesse an den Workshops zeigt, dass das Thema „Veterinärrechtliche Risikobewertungen“ sehr aktuell ist. Der risikoorientierte Kontrollansatz der Behörden bietet eine gute Anbindung an die risikoorientierte Wahrnehmung der Unternehmerverantwortung nach dem Tiergesundheitsrechtsakt. Lediglich 13 Prozent der Teilnehmenden am Workshop nutzen bereits externe Daten zur Risikobewertung.

Klarer Fokus

Die Anzahl positiver Proben auf Salmonellen hat seit dem Beginn des QS-Systems abgenommen. Etablierte Anforderungen geben Sicherheit.



Salmonellenmonitoring 2021

(Januar bis November)

1.245.557

Gesamtanzahl der Proben

21.430

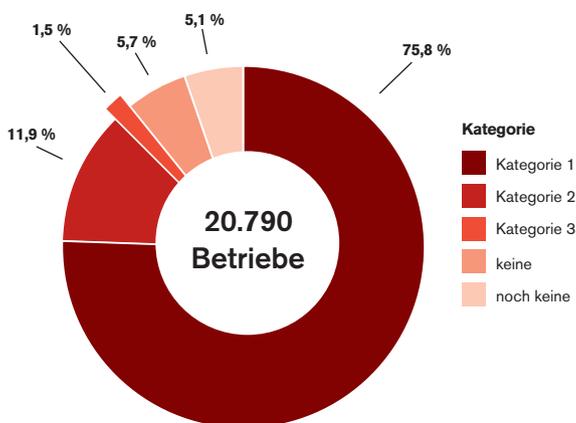
Anzahl der teilnehmenden Betriebe

16.126

Betriebe in der bestmöglichen Kategorie 1 (geringes Salmonelleneintragsrisiko)



KATEGORISIERUNG: SCHWEINEHALTENDE BETRIEBE IM SALMONELLENMONITORING (Stand August 2021)

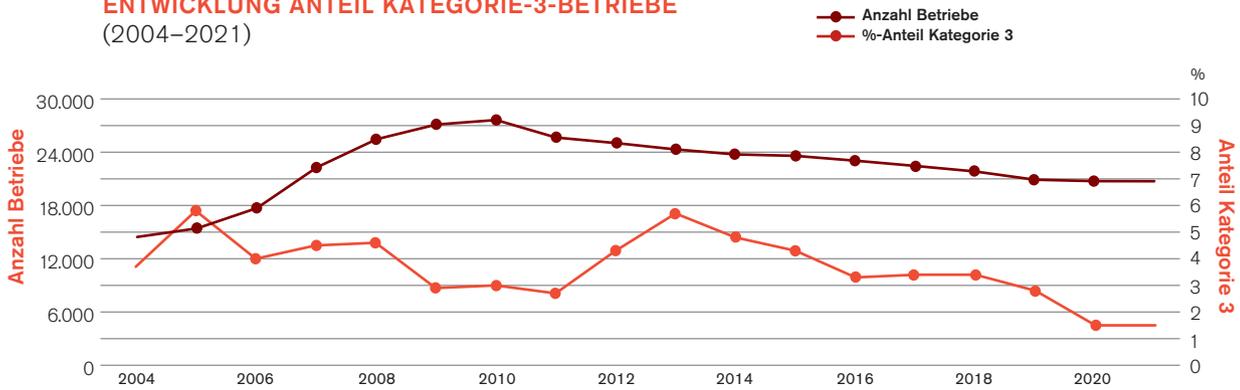


Um das Risiko des Salmonelleneintrags in der Fleischproduktion zu minimieren, werden QS-Schweinemäster kategorisiert: Es wird differenziert nach geringem (Kategorie 1), mittlerem (Kategorie 2) und hohem (Kategorie 3) Risiko des Salmonelleneintrags. Keine Kategorisierung erhalten Betriebe, die nicht genug Proben gesammelt haben. Noch keine Kategorisierung erhalten die Betriebe, die ganz neu im Monitoring dabei sind. Jeder QS-Schweinemäster erhält einmal im Quartal eine Auswertung über die Salmonellensituation in seinem Betrieb und muss bei Einstufung in Kategorie 2 oder 3 Maßnahmen zur Reduzierung der Salmonellenbelastung ergreifen.

Eintragsrisiken für Salmonellen beginnen bereits beim Futtermittel. Deshalb untersucht die Futtermittelwirtschaft im QS-System jährlich über 10.000 Proben auf Salmonellen im Rahmen des QS-Futtermittelmonitorings.

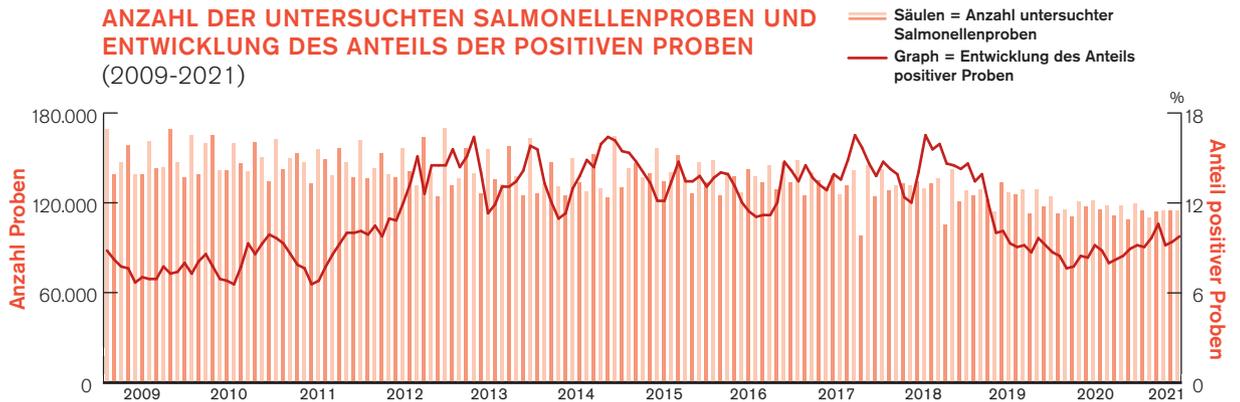


ENTWICKLUNG ANTEIL KATEGORIE-3-BETRIEBE
(2004–2021)



Der Anteil der Schweinemastbetriebe mit hohem Salmonellenrisiko ist von 5,8 % im Jahr 2005 auf 1,6 % zu Beginn des Jahres 2021 gesunken. Das entspricht einem Rückgang von 72 % und stellt den niedrigsten Stand seit Beginn des Salmonellenmonitorings im QS-System dar.

ANZAHL DER UNTERSUCHTEN SALMONELLENPROBEN UND ENTWICKLUNG DES ANTEILS DER POSITIVEN PROBEN
(2009-2021)



QS-Schweinemastbetriebe mit mehr als 40 % positiver Proben werden in die Kategorie 3 eingeordnet.



KOMPAKT

CHECK-UP !

Die artikelbezogene Kennzeichnung von Futtermitteln aus dem QS-System wird mit der Revision zum 01.01.2022 präzisiert. Durch die eindeutige Kennzeichnung kann einfacher zwischen QS- und Nicht-QS-Futtermitteln unterschieden werden. Die landwirtschaftliche Arbeit soll damit erleichtert und der Anspruch einer stufenübergreifenden QS-Zertifizierung gewährleistet werden.



Revision 2022: Neue Kennzeichnung startet

Ab dem 01.01.2023 müssen QS-zertifizierte Futtermittel mit den Worten „QS-Futter“, „QS-Futtermittel“ oder vergleichbarer Benennung artikelbezogen gekennzeichnet werden. Mit der Revision zum 01. Januar 2022 startet die zwölfmonatige Übergangsfrist für diese Präzisierung auf der Stufe Futtermittelwirtschaft im QS-System. Die ausschließliche Nutzung der QS-Identifikations- oder QS-Standortnummer zur Kennzeichnung von QS-Ware ist nach dieser Frist nicht mehr erlaubt. Die Nutzung des QS-Prüfzeichens zur artikelbezogenen Kennzeichnung ist weiterhin zulässig. Durch die eindeutige Kennzeichnung kann einfacher zwischen QS- und Nicht-QS-Futtermitteln unterschieden und somit der Anspruch einer stufenübergreifenden QS-Zertifizierung leichter gewährleistet werden. Eine weitere Anpassung mit der Revision des Leitfadens: Die Produktionsarten für Futter-

mittelhersteller mit speziellen Prozessen (701, 702, 703) entfallen. Im Zuge der Dioxinkrise 2010/2011 war eine gesonderte Kennzeichnung in der QS-Datenbank für Unternehmen eingeführt worden, die risikobehaftete Fett- und Ölzeugnisse herstellen (spezielle Produktionsarten).

In der Zwischenzeit wurde die QS-Softwareplattform allerdings erweitert, sodass das Produktsortiment jedes QS-zertifizierten Futtermittelherstellers in der öffentlichen Suche einsehbar ist. Somit ist die Kenntlichmachung dieser Betriebe über eine spezielle Produktionsart im QS-System überholt und entfällt ab Januar 2022. Diese Anpassung erfolgt automatisch, sodass die Unternehmen nichts weiter veranlassen müssen.

Die aktuell gültigen Leitfäden, Anlagen und Checklisten stehen unter www.q-s.de zum Download bereit.



Nachhaltigkeit stärker in den Blick nehmen

Die QS-Fachbeiräte Rind und Schwein sowie Geflügel haben beschlossen, dass QS sich zukünftig verstärkt mit dem Thema Nachhaltigkeit befassen soll. Vergleichbar mit dem QS-Zusatzmodul für den Einsatz von gentechnikfreien Futtermitteln sind hierfür in naher Zukunft Module zum Thema Nachhaltigkeit auf der Stufe Futtermittel geplant. Sie werden, wie alle übrigen QS-Kriterien, verlässlich, nachvollziehbar und transparent sein. In einem ersten Schritt sind Zusatzmodule denkbar, die beispielsweise Anforderungen an den Bezug von Soja- und Palmprodukten stellen und dabei auch das Thema Entwaldungsfreiheit in den Blick nehmen. Über QS könnte damit ein Liefer- und Rückverfolgbarkeitssystem bis zum Lebensmitteleinzelhandel aufgebaut werden.

Neues aus Brüssel zum Futtermittelrecht

Auf EU-Ebene werden derzeit zwei Themen des Futtermittelrechts besonders diskutiert. Zum einen steht der seit zwei Jahren andauernde Überarbeitungsprozess der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 und dessen aktueller Stand im Fokus. Die Verordnung regelt die Zulassung von Futtermittelzusatzstoffen in der EU, deren Verkehr sowie Kennzeichnung und soll inhaltlich vereinfacht werden. Zum anderen ist die Überarbeitung der bisher für bestimmte Futtermittel empfohlenen Richtwerte für Deoxynivalenol, Zearalenon, Ochratoxin A und Fumonisin B1+B2 sowie die empfohlenen Richtwerte für T-2- und HT-2-Toxin in der Diskussion. Die Branche spricht sich gegen eine Festlegung von Höchstgehalten in Mischfuttermitteln aus, insbesondere da für die Rohwaren weiterhin Orientierungswerte gelten sollen.

Wissenschaftlicher Beirat berät über VTP

Der Wissenschaftliche Beirat Futtermittelmonitoring hat in seiner Sitzung Ende Oktober über die Auswirkungen der Wiedertzulassung verarbeiteter tierischer Proteine (VTP) auf das QS-System diskutiert. Der Beirat war im Herbst 2020 als beratendes Gremium gegründet worden, um QS bei der Weiterentwicklung des Futtermittelmonitorings zu unterstützen. Während des digitalen Treffens wurde vor allem die Risikobetrachtung der wiederzugelassenen VTPs in den Fokus genommen. In diesem Zusammenhang wurde insbesondere auch über die Frage diskutiert, auf welche Parameter die tierischen Produkte im Rahmen des Futtermittelmonitorings zu untersuchen sind. Über die Wiedertzulassung der verarbeiteten tierischen Proteine haben wir in der Herbstausgabe der qualitas ausführlich berichtet.

Labore im Test

Einmal im Jahr werden im QS-System anerkannte Labore für die Analyse von Futtermitteln selbst einem Test unterzogen. Auch 2021 haben 51 Teilnehmer in diesem Laborkompetenztest überwiegend gut abgeschnitten.



AUSWERTUNG ERFOLGTE ANHAND DES „Z-SCORES“:

z-Score ≤ 2	zufriedenstellend
z-Score > 2	nicht zufriedenstellend

VORAUSSETZUNGEN ZUM BESTEHEN DES TESTS:

- alle Parameter nachgewiesen
- mindestens n-3 Einzelwerte je Probe wurden richtig quantifiziert
(| z-Score | ≤ 2)

” Für die Labore ist der Laborkompetenztest ein wertvoller Bestandteil des eigenen Qualitätsmanagements.“

Dr. Holger Hrenn, Laborexperte im QS-Futtermittelmonitoring

> Nicht nur die Futtermittel und ihre Bestandteile müssen getestet sein, auch die Labore selbst werden im QS-System einer Prüfung unterzogen. „Für die Labore ist der Laborkompetenztest ein wertvoller Bestandteil des eigenen Qualitätsmanagements und für das gesamte QS-System eine wichtige Qualitätskontrolle“, erläutert Dr. Holger Hrenn, Laborexperte im QS-Futtermittelmonitoring. Über 80 Prozent der teilnehmenden Labore aus 7 Ländern haben den anspruchsvollen Laborkompetenztest bestanden.

Labore machten einen guten Job

Wie ist er abgelaufen? 51 Labore im QS-Futtermittelmonitoring bekamen Anfang Juli zwei Proben zugesandt. Eine bestand aus Luzernegrünmehl, die zweite aus rohem Sojaöl. Die Matrices und die zu untersuchenden Parameter wurden den Laboren erst mit dem Probeneingang bekannt gegeben. Beide Proben waren auf Dioxine und nicht dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (ndl-PCB) zu untersuchen. Wer die Analytik in der vorgegebenen Zeit abgeschlossen, alle Parameter korrekt nachgewiesen und maximal drei Quantifizierungsfehler je Probe machte, hatte den Kompetenztest bestanden. Insgesamt waren 28 Einzelwerte je Probe zu bestimmen: 23 einzelne Substanzen (Kongeneren)

und jeweils 5 Summenwerte. „Die Labore machten dabei überwiegend einen guten Job“, sagt Christina Krix, Ansprechpartnerin für die Labore im Futtermittelmonitoring. 19 Labore waren in ihren Analysen fehlerfrei. Sie erzielten zufriedenstellende Ergebnisse für alle zu untersuchenden Parameter. Weitere 22 Labore bestanden den Test mit nur wenigen Quantifizierungsfehlern. Damit haben lediglich 10 Labore den Laborkompetenztest nicht bestanden. 9 von ihnen hatten zu viele Quantifizierungsfehler in ihren Ergebnissen, und ein Labor übermittelte die Ergebnisse zu spät. „Jedes einzelne Labor bekommt einen Bericht mit allen Ergebnissen. Damit kann es seine Leistung einschätzen und erhält Ansatzpunkte für eine Optimierung“, so Christina Krix.

Informativer Report

Durchgeführt wurde der Test von QS in Zusammenarbeit mit einem Dienstleister. Nach einem zuvor festgelegten Probendesign war er für die Herstellung eines adäquaten Probenmaterials, die Durchführung des Homogenitätstestes und die statistische Auswertung zuständig. Im Abschlussbericht werden erstmals z-Scores (Standardabweichungen vom Mittelwert) für alle ermittelten Werte angezeigt. Dadurch wird der Report noch informativer. <

LISTE DER TEILNEHMER

Land	Anzahl Teilnehmer
Dänemark	1
Deutschland	33
Frankreich	2
Italien	7
Niederlande	6
Österreich	1
Spanien	1

Für bestes Futter

Alle Futtermittel im QS-System werden auf kritische Parameter analysiert. Der Dreijahresvergleich der Analyseergebnisse lässt Trends erkennen.



ANZAHL DER ANALYSEN NACH PARAMETERN UND WERTE OBERHALB DER BESTIMMUNGSGRENZE

	2019		2020		2021		Trend
	Anzahl Analysen	Wert ermittelt	Anzahl Analysen	Wert ermittelt	Anzahl Analysen	Wert ermittelt	
Dioxine	4.265	90,6%	4.228	90,8%	3.103	90,0%	↘
dl PCB	4.124	89,6%	4.071	90,1%	2.993	90,5%	↗
Summe Dioxine u. dl PCB	2.059	90,1%	2.619	89,2%	1.934	90,3%	→
ndl PCB	3.877	80,5%	3.959	81,4%	2.867	81,3%	↗
Arsen	5.915	31,2%	6.240	28,3%	4.357	29,9%	↘
Blei	5.940	41,7%	6.236	40,4%	4.364	42,0%	→
Cadmium	5.938	63,9%	6.236	62,6%	4.365	67,1%	↗
Quecksilber	5.914	7,7%	6.241	7,6%	4.357	7,1%	↘
Salmonellen	10.005	0,2%	10.536	0,2%	7.455	0,1%	↘
Pirimiphos-methyl (PSM)	4.881	12,0%	5.156	7,8%	3.651	6,9%	↘
Chlorpyrifos-methyl (PSM)	4.881	1,0%	5.151	0,5%	3.633	0,3%	↘





Futtermittelanalysen 2021 (Januar bis November)

3.543

Anzahl Teilnehmende am
Futtermittelmonitoring

16.519

Anzahl Proben

53

Anzahl Labore

ANTEIL DER WERTE \geq 50 PROZENT VOM STRENGSTEN GRENZWERT

	2019 Werte \geq 50 % vom strengsten Grenzwert	2020 Werte \geq 50 % vom strengsten Grenzwert	2021 Werte \geq 50 % vom strengsten Grenzwert	Trend
Dioxine	2,7 %	2,8 %	2,5 %	↘
dl PCB	2,8 %	3,1 %	2,8 %	→
Summe Dioxine u. dl PCB	0,8 %	1,5 %	0,9 %	→
ndl PCB	3,9 %	1,7 %	1,1 %	↘
Arsen	22,0 %	21,7 %	19,9 %	↘
Blei	9,5 %	6,3 %	6,6 %	↘
Cadmium	3,9 %	2,9 %	2,7 %	↘
Quecksilber	9,3 %	7,1 %	4,5 %	↘
Salmonellen*	-	-	-	-
Pirimiphos-methyl (PSM)	100 %	100 %	100 %	→
Chlorpyrifos- methyl (PSM)**	-	-	-	-

*Salmonellenproben sind entweder positiv oder negativ.

**Da sich der Grenzwert für Chlorpyrifos-methyl geändert hat, wurden diese Werte aus der Betrachtung herausgelassen.

KOMPAKT

CHECK-UP !

QS-zertifizierte Erzeugerbetriebe engagieren sich mit vielfältigen Maßnahmen dafür, die Produktion von frischem Obst und Gemüse nachhaltig zu gestalten. QS unterstützt sie dabei mit Arbeitshilfen und Schulungen der QS-Akademie.



Nachhaltigkeit: Motivation und Maßnahmen

Nachhaltigkeit avanciert immer mehr zu einem der Schlüsselthemen für obst- und gemüseerzeugende Betriebe. Die gesellschaftlichen Erwartungen, die Anforderungen der Marktbeteiligten und die Motivation der Erzeugerbetriebe selbst steigen. Schon heute leisten QS-zertifizierte Erzeugerbetriebe einen wichtigen Beitrag dazu, Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Mit der Zertifizierung dokumentieren die Betriebe, dass sie vielfältige Nachhaltigkeitsmaßnahmen umsetzen. Um diese Leistungen sichtbar und nachweisbar darzustellen, wurden in den seit 2022 gültigen QS-Leitfäden Erzeugung Obst, Gemüse und Kartoffeln und QS-GAP alle Anforderungen gekennzeichnet, die für das Thema Nachhaltigkeit relevant sind. Einen Überblick sowie weiterführende Erläuterungen zu den Anforderungen liefert das Dokument „Erläuterungen von Nachhaltig-

keitsmaßnahmen“ und zeigt, auf welche der drei Säulen (Ökonomie, Ökologie, Soziales) der Nachhaltigkeit die einzelnen Kriterien einzahlen.

Zusätzliche Aktivitäten will QS künftig aktiv unterstützen. Dazu hat sich der Fachbeirat im letzten Jahr auf ein Konzept zur Umsetzung betriebsspezifischer Nachhaltigkeitsmaßnahmen auf Basis freiwilliger, stufenübergreifender Angebote verständigt. Hierzu erstellen Arbeitsgruppen mit Praktikern produktions- und stufenspezifische Arbeitshilfen, etwa zu den Themen Biodiversität, Energie und Wassernutzung. Diese sollen die Unternehmen bei der Umsetzung individueller Lösungen und der Dokumentation umgesetzter Nachhaltigkeitsmaßnahmen unterstützen. Ergänzend zu diesen Maßnahmen wird die QS-Akademie Schulungen zu diesem Thema anbieten.



QS-Wissenschaftsfonds: Neue Ausschreibung

Mitte Januar veröffentlicht der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln eine neue Ausschreibung und ruft Universitäten, Fachhochschulen und andere Forschungseinrichtungen dazu auf, sich um eine Finanzierung von Forschungsprojekten zu bewerben. Daneben können auch wissenschaftliche Symposien gefördert werden. Förderungsfähig sind unter anderem Forschungsprojekte zur Verbesserung der Ressourceneffizienz und Ressourcensicherung bzw. zur Eindämmung von mikrobiologischen Risiken bei der Produktion und Vermarktung von Obst und Gemüse. Die aktuelle Ausschreibung des QS-Wissenschaftsfonds sowie detaillierte Informationen zur Antragsstellung finden Sie unter www.q-s.de/wissenschaftsfonds

Lebensmittelsicherheit: Pflicht zur Betriebskultur

Die Leitfäden für die Stufen Bearbeitung/Verarbeitung, Großhandel und Lebensmittel Einzelhandel beinhalten ab diesem Jahr eine neue Anforderung zur Förderung einer Lebensmittelsicherheitskultur. Diese sieht unter anderem vor, dass Lebensmittelunternehmen eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur in ihrem Betrieb einführen, diese aufrechterhalten und regelmäßig nachweisen. Die Umsetzung und Aktualität der Lebensmittelsicherheitskultur ist durch den Lebensmittelunternehmer sicherzustellen. Dieser hat für das Thema Lebensmittelsicherheit die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten klar zu regeln sowie mit regelmäßigen Schulungsangeboten dafür zu sorgen, dass alle Beschäftigten in ihrem Verhalten und ihrer Einstellung ausreichend für die Lebensmittelsicherheit im Betrieb sensibilisiert werden.

Workshop: Bündler tauschten sich aus

Am 25. November nutzten 44 Bündler aus dem Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln einen Online-Workshop zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch, zur Klärung von Fachfragen und dazu, um sich über aktuelle Neuerungen im QS-System zu informieren. Neben den Revisionen der QS-Leitfäden lag der inhaltliche Fokus vor allem auf dem Konzept zur Umsetzung betriebsspezifischer Nachhaltigkeitsmaßnahmen. Daneben erhielten die Teilnehmenden einen Überblick zu den Ergebnissen aus den 2021 durchgeführten Erntehygieneaudits und Rückverfolgbarkeitschecks sowie zum aktuellen Stand des Pilotprojekts zur auditübergreifenden Lieferscheinkontrolle. Ein weiterer Themenschwerpunkt lag auf neuen Funktionalitäten in der QS-Datenbank.

Vielfalt schaffen

Es ist ein schmaler Grat zwischen höchster Qualität und der größtmöglichen Schonung von Ressourcen. Wie das im Obst- und Gemüseanbau gelingt, zeigt das Beispiel des Naturhofs Scherhag an der Mosel.



DER BETRIEB

Hochwertige Nahrungsmittel im Einklang mit der Natur zu erzeugen, ist seit jeher das erklärte Ziel auf dem Naturhof der Familie Scherhag in Dieblich an der Mosel. Seit Mitte der 1990er-Jahre wirtschaftet der Hof nach den Kriterien des integriert-kontrollierten Obst- und Gemüsebaus und ist seit 2005 QS-zertifiziert.

www.naturhof-scherhag-dieblisch.de

> Was tun Sie bereits für mehr biologische Vielfalt in Ihrem Betrieb?

Dr. Holger Scherhag: Im landwirtschaftlichen Betrieb säen wir seit Jahren ein- oder mehrjährige Blühflächen aus. Das sind Mischungen mit kräuterartigen Pflanzen wie Malven, Ringelblumen, Phacelia, Sonnenblumen und vielen mehr. Diese Flächen werden erst im Sommer beziehungsweise nach der Blüte gemulcht, damit sich dort mehr Insekten entwickeln können und bodenbrütende Vögel Schutz finden. Auch Rehe legen schon mal ihre Kitze dort ab.

Im obstbaulichen Betrieb haben wir noch viel mehr Möglichkeiten, zum Beispiel Neuanlagen mit Blüh-Gras-Gemisch, Wechselmulchen, verschiedene Nisthilfen für Vögel und Insekten. In drei größeren Anlagen haben wir Insektenhotels für Wildbienen und Wespen angelegt. Die Tröpfchenbewässerung in den Obstanlagen ist übrigens auch für Insekten gut, weil sie so unter den Bäumen eine regelmäßige Wasserquelle finden. Greifvögel werden durch über die Baumspitzen hinausragende Sitzkrücken gefördert, damit sie im Sinne der natürlichen Nahrungskette Mäuse fangen.

Wie wichtig ist externes fachliches Know-how, von wo bekommen Sie Unterstützung?

Wir sind „Partnerbetrieb Naturschutz“ des Landes Rheinland-Pfalz und Teil eines Pro-Planet-Projekts der Rewe, welches auch Vermarkter wie Frutania, Krings und Landgard unterstützten. Im Rahmen dieser Projekte besucht uns regelmäßig eine Biologin und berät uns. Wir haben allerdings schon Anfang der 1990er-Jahre als einer der ersten Obstbaubetriebe am „Förderprogramm Umweltschonende Land-

wirtschaft“ teilgenommen und uns seither viel notwendiges Know-how angeeignet.

Die Maßnahmen sind mit viel Aufwand verbunden. Welchen Nutzen ziehen Sie daraus?

Ein wesentlicher Nutzen ist eine bedeutend höhere Bestäuberleistung während der Obstblüte. Die höhere Diversität schafft uns außerdem ein Gleichgewicht mit Gegenspielern, sodass wir den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduzieren können. Das ist, verglichen mit der Beschaffung aus dem Ausland, unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten bei einzelnen Kulturen alternativlos.

Wir haben ganzjährig die Chance, Verbraucher und Medien von unserer Arbeit zu überzeugen und stoßen auf großes Interesse bei vielen unterschiedlichen Gruppen, vom Kindergarten bis zu den Landfrauen. Wir versuchen mithilfe der Diversitätsmaßnahmen auch einen Gegenpol zu einer gewissen unredlichen Berichterstattung zu bilden. Keinesfalls ist ein Landwirt gegen die Natur oder hat Freude am Ausbringen von Düngemitteln oder Pflanzenschutzmitteln, so wie es manchmal in Medien oder Talkshows verbreitet oder vom Verbraucher verstanden wird. Jeder Landwirt befindet sich auf einem schmalen Grat zwischen der Erzeugung von Lebensmitteln höchster Qualität und größtmöglicher Ressourcenschonung. <



BIODIVERSITÄT: **DIE WICHTIGSTEN ASPEKTE**

- Biodiversitätsmaßnahmen lassen sich gut und ohne wesentliche Ertragseinbußen in alle landwirtschaftlichen Erzeugungssysteme integrieren; im Obstanbau können sie ertragssteigernde Wirkungen haben.
- Fachliche Beratung zu Biodiversitätsmaßnahmen ist ratsam; dabei sollten Aspekte des Naturschutzes mit ertragswirksamen Aspekten kombiniert werden.
- Es müssen nicht alle Maßnahmen auf einmal erfolgen, sie können sukzessiv integriert werden; jede einzelne Maßnahme erhöht die Biodiversität.
- Gutes tun und darüber reden: in klassischen und Online-Medien, bei Nachbarn und interessierten Besuchern oder Gruppen.
- Mit Bedacht und viel Know-how bei den Themen Natur und Umwelt Lebensmittel zu erzeugen, hilft Kundinnen und Kunden zu gewinnen.



Ein Online-Seminar zum Thema Biodiversität gibt es bei der QS-Akademie: www.q-s-akademie.de

Sauber erzeugt

Die Ergebnisse des QS-Rückstandsmonitorings bei Obst, Gemüse und Kartoffeln sind für das Jahr 2021 noch besser als im Jahr zuvor – und zwar in ganz Europa.

ZAHLEN UND FAKTEN

Auswertungszeitraum

01. Oktober 2020 bis
30. September 2021

Proben ohne

RHG-Überschreitung

16.642

Proben mit RHG-

Überschreitungen*

83

Anzahl der

Probenländer

45

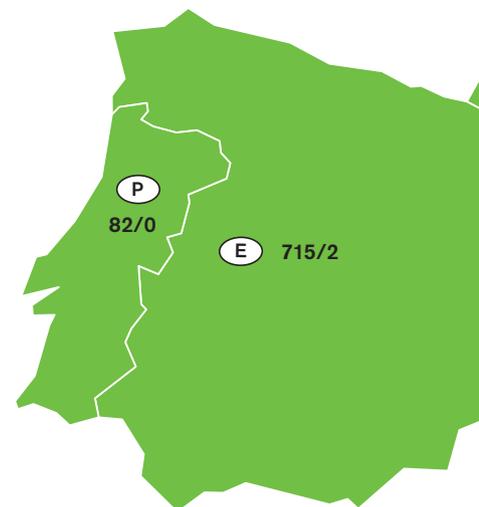
Überschreitungsquote

(gesamt)

0,48 %

*Grundlage ist der Ist-Wert (Messwert ohne Berücksichtigung einer erweiterten Messunsicherheit von $\pm 50\%$).

Anzahl untersuchter Proben (gesamt)
pro Land/Proben mit RHG-Überschreitung

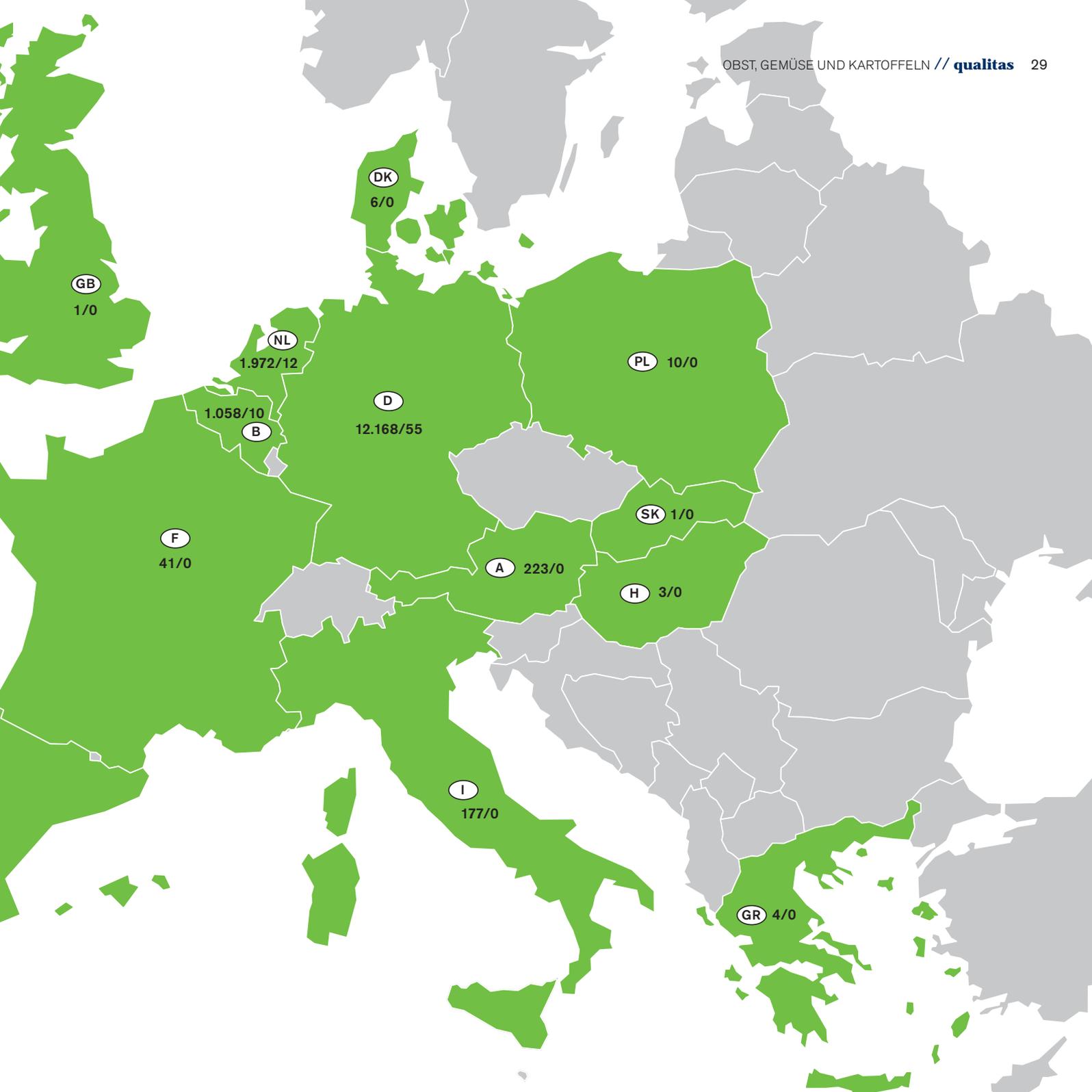


> Das Rückstandsmonitoring im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln ist Kernelement des QS-Systems. Schließlich sollen nur einwandfreie Lebensmittel in den Handel und zu den Konsumenten gelangen. Wilfried Kamphausen, bei QS verantwortlich für den Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln, berichtet: „Erfreulicherweise liegt der Anteil der Proben, die überhaupt die gesetzlich erlaubten Rückstandshöchstgehalte überschreiten, in der aktuellen Auswertung noch niedriger als in der letzten Auswertung.“ Für Proben aus Deutschland liegt die Überschreitungsquote bei einem niedrigen Wert von 0,45 Prozent, zuvor waren es 0,5 Prozent gewesen.

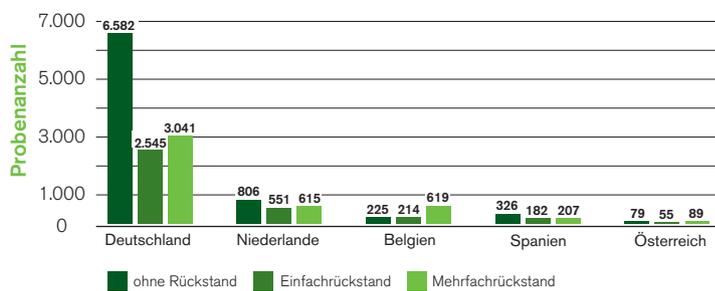
Großteil der Proben aus Europa

Dieser erfreuliche Trend setzt sich auch bei den untersuchten Proben aus der gesamten Europäischen Union (einschließlich Deutschland) fort: Hier sank im Vergleich zur letzten Auswertung der Anteil der Proben mit einer RHG-Überschreitung von 0,6 Prozent auf 0,48 Prozent.

Für das QS-Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse und Kartoffeln wurden im Zeitraum vom 01. Oktober 2020 bis zum 30. September 2021 fast 17.000 Proben ausgewertet. Davon stammten 72 Prozent aus Deutschland, weniger als 2 Prozent aller Proben aus dem nichteuropäischen Ausland. <



ANZAHL UNTERSUCHTER PROBEN MIT UND OHNE WIRKSTOFFNACHWEIS (TOP 5 EUROPA)



Gering belastet

Auch der Blick auf einzelne Kulturen macht deutlich: Die Untersuchung auf Rückstände ist differenziert.



Aktuelle Zahlen

16.725

ausgewertete Proben

8.301

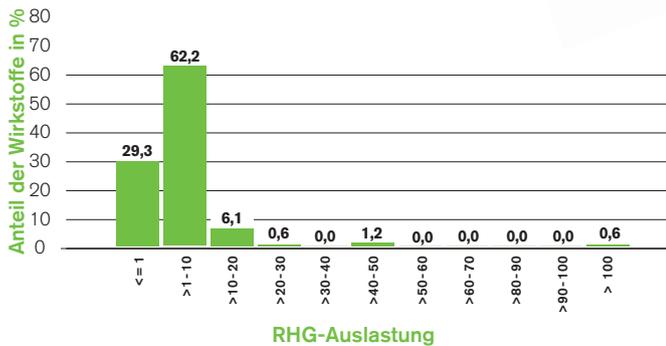
Proben ohne Wirkstoff

8.424

Proben mit Wirkstoff



HEIDELBEERE: PROZENTUALE RHG-AUSLASTUNG DER WIRKSTOFFE*

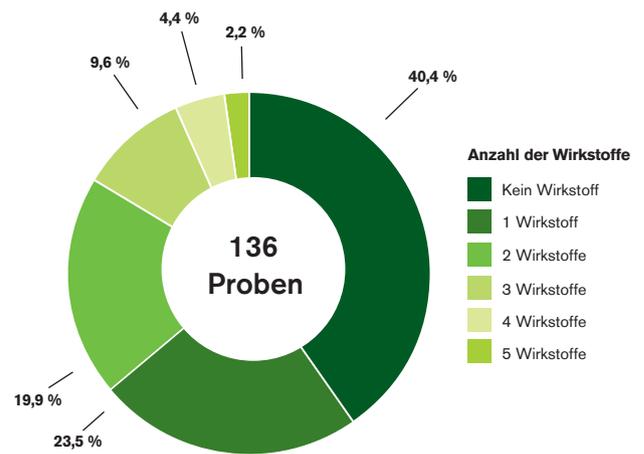


*Basis: Anzahl aller gefundenen Wirkstoffe

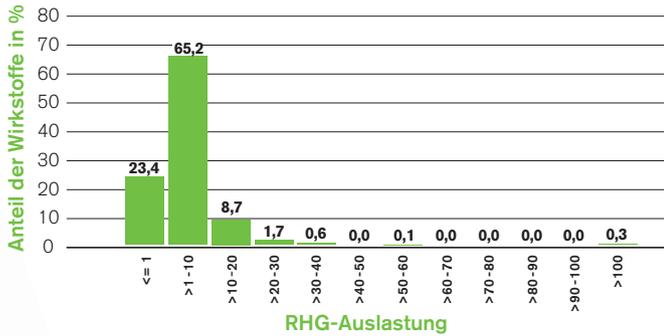
Heidelbeere: Wichtigste Fakten zur Auswertung

136 Proben wurden auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. In 40% aller untersuchten Proben wurde kein Wirkstoff nachgewiesen. In 36% der übrigen Proben wurden Mehrfachrückstände detektiert. Die Auslastung des Rückstandhöchstgehaltes liegt bei 99% der Wirkstoffe unter 50%.

HEIDELBEERE: ANZAHL DER NACHGEWIESENEN WIRKSTOFFE PRO PROBE



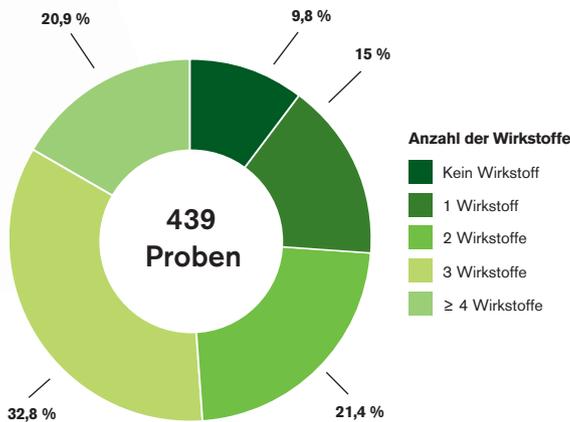
BIRNE: PROZENTUALE RHG-AUSLASTUNG DER WIRKSTOFFE*



*Basis: Anzahl aller gefundenen Wirkstoffe



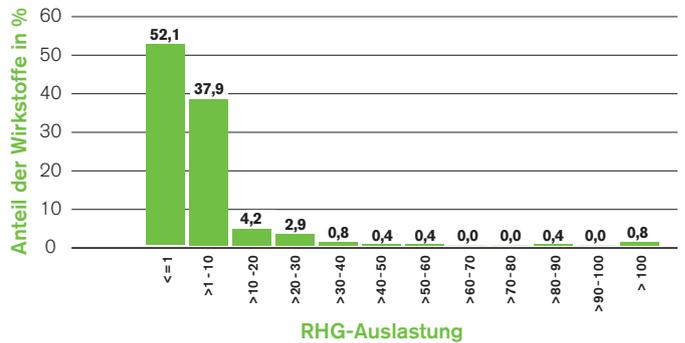
BIRNE: ANZAHL DER NACHGEWIESENEN WIRKSTOFFE PRO PROBE



Birne: Wichtigste Fakten zur Auswertung

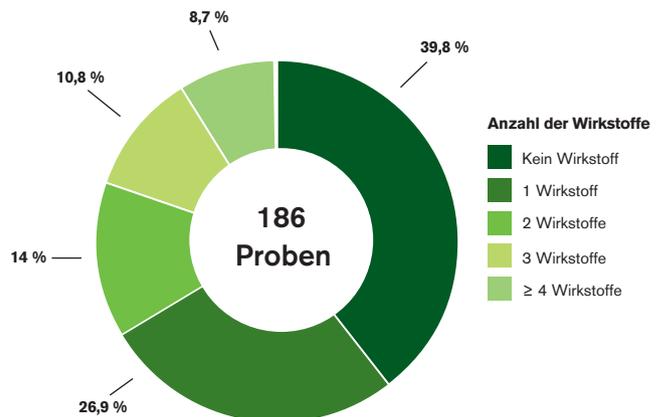
Insgesamt wurden 439 Proben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Rund 10% aller Proben waren wirkstofffrei; 75% wiesen Mehrfachrückstände auf. Die Auslastung des Rückstandshöchstgehaltes liegt bei 97% der Wirkstoffe bei maximal 20%.

FELDSALAT: PROZENTUALE RHG-AUSLASTUNG DER WIRKSTOFFE*



*Basis: Anzahl aller gefundenen Wirkstoffe

FELDSALAT: ANZAHL DER NACHGEWIESENEN WIRKSTOFFE PRO PROBE



Feldsalat: Wichtigste Fakten zur Auswertung

Insgesamt wurden 186 Proben aus der EU untersucht. In rund 40% aller untersuchten Proben wurde kein Wirkstoff nachgewiesen; in 33,3% der übrigen Proben wurden Mehrfachrückstände gefunden. Die Auslastung des Rückstandshöchstgehaltes liegt bei 97% der Wirkstoffe unter 30%.



„Es kommt auf Transparenz an“

Nachhaltigkeit, Biodiversität und Regionalität sind die wichtigen Zukunftsthemen für die Unternehmen des Fruchthandels. Wie sich das Zusammenspiel zwischen Produzenten und Handel verändert hat und welche Rolle Konsumentinnen und Konsumenten spielen.



GABRIELE BASTIAN ...

... arbeitete 30 Jahre lang in der Redaktion des Fruchthandel Magazins, davon nahezu 20 Jahre als Chefredakteurin. In dieser Zeit hat sich die gesamte Fruchtbranche sehr stark durch Konzentrationsprozesse, fortschreitende Digitalisierung und weitreichende politische Entscheidungen verändert.

> Im Fruchthandel wie aufseiten des Lebensmittel-einzelhandels gab es in den vergangenen 20 Jahren enorme Konzentrationsprozesse. Welche Auswirkungen hatte das auf die Produktion, und wie haben sich dadurch die Sortimente und die Produktqualität verändert?

In der Tat steht heute der Produktion eine sehr überschaubare Zahl an LEH-Kunden gegenüber. Die Abhängigkeit ist enorm gestiegen, vor allem wenn es, wie beispielsweise bei Gemüse, keine oder nur geringe Exportmöglichkeiten für Produzenten oder Genossenschaften gibt. Durch die mangelnden Ausweichmöglichkeiten haben Erzeuger allgemein heute keine andere Wahl, als sich komplett nach den Wünschen der wenigen Kunden zu richten.

Durch die wachsende Einflussnahme der LEH-Unternehmen auf die Produktion konzentriert sich das Sortiment immer stärker auf deren Wünsche und vor allem auf deren Anforderungen. Das heißt, dass beispielsweise Beschränkungen im Bereich Pflanzenschutz seit den Aktionen von Greenpeace Anfang der 2000er-Jahre heute normal sind. Heute steht beim LEH das Thema Nachhaltigkeit im Mittelpunkt, und die Unternehmen stellen hohe Anforderungen an die Art der Produktion. Ich denke hier besonders an den Insektenschutz und umweltfreundlich arbeitende Anbautechnik. Durch diesen Druck sind neue Sorten gefragt, die resistent oder weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge sind. Im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategien setzt der LEH zudem heute stark auf Regionalität und Bio. Dies gab es vor 20 Jahren noch nicht. Hier liegt eine Chance für Produzenten, durch „Nahversorgung“ einen Mehrwert zu erzielen.

Ein anderes großes Thema ist Geschmack. Da hat sich in den vergangenen Jahren besonders viel getan, und das Sortenspektrum wurde spürbar ausgedehnt. Es gibt nicht mehr die

Tomate, die Traube oder den Apfel. Das ist positiv und trägt mit dazu bei, dass der Konsum steigt. Wenn ich mich an die Anfänge des Deutschen Fruchtpreises, den ich Mitte der 90er-Jahre mit aus der Taufe heben durfte, erinnere, so sind die damals ausgezeichneten Obst- und Gemüseabteilungen heute unterer Standard. Für Produzenten kann eine Diversifizierung den Vorteil bringen, sich und die Genossenschaft durch Know-how von anderen abzuheben. Aber Diversifizierung im Anbau bedeutet auch komplexere betriebliche Abläufe und meist höhere Kosten, die nicht vom Kunden gedeckt werden. Rückblickend betrachtet, haben sich Qualität, Frische und Sortenvielfalt in den vergangenen Jahren schon deutlich verbessert.

Die Ansprüche von Verbraucherinnen und Verbrauchern schwanken irgendwo zwischen „möglichst günstig“ und hohen Anforderungen. Wie können sich Unternehmen des Fruchthandels künftig positionieren?

Das ist eine schwer zu beantwortende Frage. Die Fruchtunternehmen sind Spezialisten in Sachen Beschaffung, sowohl für das Preiseinstiegssortiment als auch für besondere Qualität, besondere Produkte oder Nachhaltigkeit. Dabei arbeiten sie kundenkonform, sodass die Ware für den LEH je nach Kundenwunsch bereitgestellt wird. Allgemein kann ich sagen, dass auf bestimmte Obst- und Gemüsearten, Herkünfte, Serviceleistungen oder Preissegmente spezialisierte Fruchtunternehmen auch in Zukunft erfolgreich sein können. Auf dieses Know-how greift der LEH immer gern zurück.

Blaubeeren aus Peru, Mangos von den Philippinen – wie lassen sich Verbraucherwünsche und Nachhaltigkeitsziele vereinbaren?

Es gibt zahlreiche Konsumstudien, die das Verhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher bezüglich Nachhaltigkeit und Überseeprodukte untersucht haben. Ein eindeutiges Ergebnis lässt sich nicht erkennen. Natürlich gibt es die Konsequenten, die stark regional, lokal und Bio kaufen, um möglichst viel CO₂ einzusparen, und auf die strengen deutschen Vorschriften bezüglich Pflanzen- und Insektenschutz setzen. Diese greifen eher nicht zu Überseeware. Aber es gibt auch diejenigen, die überhaupt nicht auf nachhaltig produziertes Obst und Gemüse achten, sondern vor allem nur darauf aus sind, günstig einkaufen zu können.

Wenn, um bei Ihrem Beispiel zu bleiben, peruanische Blaubeeren in der 200-Gramm-Schale für 89 Cent angeboten werden, greifen die Preisbewussten zu, ohne über mögliche lange Transportwege oder Nachhaltigkeit nachzudenken. Dann gibt es noch die junge Generation, die nachhaltige Produkte kaufen wollen, weil es ihnen wichtig und gerade aktuell ist – aber zu einem möglichst günstigen Preis. Das macht es auch für den LEH nicht immer leicht, denn er will im harten Wettbewerb um jeden Verbraucher niemanden als Kunden

„Diversifizierung im Anbau bedeutet komplexere betriebliche Abläufe und meist höhere Kosten.“

verlieren. So gestaltet sich heute auch das Sortiment in der Obst- und Gemüseabteilung. Von Bio- und lokal erzeugter Ware bis hin zum Preiseinstieg finden Konsumenten meistens alles, sogar nun auch verstärkt bei den Discountern. Ich denke, dass viel mehr sachliche Verbraucherinformation über die gesamte Lieferkette nicht nur im LEH, auch auf Initiative der Branche hin, etabliert werden muss, damit Konsumentinnen und Konsumenten ihre Wünsche und Nachhaltigkeitsziele vereinbaren können. Es kommt auf Transparenz an.

Der Klimawandel ist aktuell das große Thema. Wie wird er die Branche verändern?

Zunächst einmal muss ich feststellen, dass die Klimakrise die Branche längst schon verändert hat. Beginnen wir mit den jüngsten Wetterproblemen auf Sizilien. Wolkenbruchartige Regenfälle und schwere Gewitter mit Hagel haben viele Zitrusplantagen zerstört. Üblich zu dieser Zeit sind eher leichte Regenfälle. Aber auch in Nordeuropa ist die Erwärmung spürbar, sodass sich hier Produkte etablieren lassen, die früher eher im Mittelmeerraum angesiedelt waren. Außerdem kommt es zu unerwarteten heftigen Wetterereignissen. Die Hagelversicherungen melden seit drei bis vier Jahren bereits steigende, größere Schadensfälle in der Produktion. Auch invasive Schädlinge aus südlichen Regionen finden zunehmend im nördlichen Europa eine Heimat. Das fordert die Forschung, neue Sorten und neue Schutzmechanismen zu entwickeln.

Im Laufe der kommenden Jahre muss sich die Branche einerseits auf häufige Ausfälle durch Wetterereignisse einstellen, was Auswirkungen auf die Produktbeschaffung hat, andererseits bieten sich durch neu etablierte Obst- und Gemüseprodukte auch Chancen für nördliche Anbauregionen und somit auch Chancen für die Branche. <



Eine Langfassung des Interviews finden Sie auf: www.q-s.de/interview-bastian

RÜCKBLICK



Danke für Ihre Meinung!*

Vier Ausgaben pro Jahr genau richtig finden
82%

Gut bzw. sehr gut gefällt qualitas
98%

15 bis 30 Minuten lesen
47%

Die Länge der Texte finden genau richtig
74%

Layout und Grafiken gefallen gut bzw. sehr gut
92%

Die Themenauswahl ausgewogen finden
56%

*Die Gewinnerinnen und Gewinner der Leserumfrage wurden per Los ausgewählt und sind bereits schriftlich benachrichtigt.

Ein ganzes Team für das Ahrtal

Noch im Oktober ist die QS-Geschäftsstelle für einen Tag ausgerückt, um mit dem Helfer-Shuttle in das nach wie vor stark von der Juli-Flut betroffene Ahrtal zu fahren. Mehr als 100 helfende Hände haben mit angefasst, Spaten geschwungen, Eimer geschleppt und Schubkarren geschoben und so die Weinreben des Winzers Paul Auel in Dernau an der Ahr vom Flutschlamm befreit. Mit der geballten Kraft der Kolleginnen und Kollegen konnten wir gemeinsam einen kleinen Beitrag für die Betroffenen der Flutkatastrophe leisten. Als Dankeschön haben alle Helferinnen und Helfer eine Patenschaft für eine Weinrebe erhalten.



Partnerschaftliches Handeln prämiert

Der von QS, dem Lebensmittelverband Deutschland, dem Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels BVLH und der Stiftung LV Münster erstmals ausgeschriebene Preis für partnerschaftliches Handeln in der Wertschöpfungskette Lebensmittel geht an die Markenfleischprogramme Rasting und Bauernliebe der EDEKA Rhein-Ruhr sowie The Duke of Berkshire vom Handelshof Köln. Die Preisverleihung fand auf der Anuga 2021 statt. Mit dem Preis für partnerschaftliches Handeln wird eine besonders partnerschaftliche Zusammenarbeit von Erzeugern, Verarbeitern und Händlern ausgezeichnet. Gleich im ersten Jahr war die Resonanz groß: Unter 28 sehr guten Bewerbungen aus 11 Bundesländern musste die Jury die Gewinner auswählen. Weitere Informationen zu den Prämierten und zu Bewerbern:

www.preis-für-partnerschaftliches-handeln.de

> Fröhling_2022

Die nächste Ausgabe erscheint im April 2022.

Geplante Schwerpunkte:

- **Antibiotika**
10 Jahre QS-Monitoring
- **QS-EasyPlan Futtermittel**
Erweitert und verbessert
- **ITW Rind**
Mehr Tierwohl in der Rinderhaltung



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an presse@q-s.de.



qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas.



www.q-s.de

