

# Nicht mehr wegzudenken

Seit zehn Jahren ist QS ein Markenzeichen

afz | red | Bonn ■ Zehn Jahre nach seiner Gründung auf der Anuga 2001 ist das Prüfsystem der Qualität und Sicherheit GmbH (QS) ein „Markenzeichen für Lebensmittel aus guten Händen“ geworden. Mit dieser positiven Bilanz startet QS jetzt in das zweite Jahrzehnt seines Bestehens.

Wie das Unternehmen mit Blick auf die anstehende Anuga berichtet, sind mittlerweile rund 130 000 Partner im In- und Ausland am Prüfsystem beteiligt. Diese erzeugten und vermarkteten ihre Produkte nach den geltenden Anforderungen. In mehr als 23 000 Filialen des Einzelhandels seien heute Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen erhältlich. Bei Schweine- und Geflügelfleisch decke QS-Ware inzwischen bundesweit rund 95 Prozent der Erzeugung ab.

Auslöser für die Gründung von QS war die Rinderkrankheit BSE, die im Herbst 2000 erstmals bei einer in Deutschland geborenen Kuh nachgewiesen wurde. Dem einschneidenden Tag für die deutsche Land- und Ernährungswirtschaft folgten der Rücktritt von zwei Bundesministern, die Neustrukturierung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes auf Bundesebene und die Einrichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Die Schockwelle, die von der Rinderkrankheit BSE ausgelöst wurde, brachte die ganze Lebensmittelkette – von der Futtermittelindustrie über die Landwirtschaft und die Fleischwirtschaft bis zum Einzelhandel – an einen Tisch. Im Oktober 2001 wurde als Antwort der Lebensmittelbranche auf BSE das QS-System für die Qualitätssicherung in der Fleischerzeugung gegründet – eine gemeinsame Anstrengung, um gegen den tiefen Vertrauensverlust der Verbraucher in die Lebensmittelsicherheit anzuarbeiten.

Aus Sicht von QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff ist QS heute „ein nicht mehr wegzudenkender Faktor im deutschen Lebensmittel Einzelhandel“. An der Umsetzung müsse allerdings weiter gearbeitet werden. Er wünscht sich, dass die Fachwelt im In- und Ausland QS-Standards als Benchmark ansehe.



Am 13. Oktober vor zehn Jahren fiel auf der Anuga der Startschuss für das QS-System: Zum ersten Mal saßen alle Beteiligten der Lebensmittelkette – von der Futtermittelindustrie über die Landwirtschaft und die Fleischwirtschaft bis zum Einzelhandel – an einem Tisch. | Fotos: kck



# QS steht für Lebensmittel aus guten Händen

Zehn Jahre QS – Resümee und Ausblick: Die afz im Gespräch mit Geschäftsführer Hermann-Josef Nienhoff

afz | si | Bonn ■ Das QS-System wurde vor zehn Jahren zur Anuga als stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem für Lebensmittel aus der Taufe gehoben. Es steht für die Prozess- und Herkunftssicherung – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Die afz sprach mit Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff über die Erfolge des Prüfsystems und die Herausforderungen der Zukunft.

afz: Vor zehn Jahren wurde die QS Qualität und Sicherheit GmbH als Reaktion auf die BSE-Krise gegründet. Was hat sich seither für den Verbraucher und für den Anbieter von Fleisch und Fleischwaren geändert?

Dr. Hermann-Josef Nienhoff: Wir haben in diesen zehn Jahren ein stufenübergreifendes, unabhängiges Qualitätssicherungssystem aufgebaut, das sowohl die Verbraucher als auch seine Teilnehmer vor Qualitätsrisiken und unerwünschten Qualitätsabweichungen effizient schützt. Für den Verbraucher bietet das QS-Prüfzeichen eine zuverlässige Entscheidungshilfe beim Einkauf. Wer Fleisch, Fleischwaren und Wurst essen will, die in einem von unabhängigen Kontrolluren geprüften Prozess hergestellt wurden, sollte sich an QS orientieren. Die Anbieter von Fleisch und Fleischwaren können diese Prozess- und damit Produktsicherheit gegenüber dem Verbraucher mit dem QS-Zeichen dokumentieren. Auf der Beschaffungsseite gibt QS den Fleischanbietern die Gewähr, Ware aus einer durchgehend zertifizierten Prozesskette zu beziehen.

afz: Was waren in Ihren Augen die größten Hürden bei der Etablierung des Systems?

Nienhoff: In der Gründungsphase galt es, alle Beteiligten – von der Futtermittelindustrie und Landwirtschaft über die Schlachtung und Zerlegung bis hin zum Einzelhandel – an einen Tisch zu bekommen. Es war klar: Ein System zur Basisabsicherung der Prozessqualität hat nur Erfolg, wenn alle Stufen der Wertschöpfungskette mitziehen. Der breite Ansatz durfte den Anspruch an die Unabhängigkeit und das Qualitätsniveau aber nicht infrage stellen. Es bedurfte vieler Abstimmungsgespräche und langer Verhandlungen, um die unterschiedlichen Konzepte, die als Reaktion auf die BSE-Krise entstanden, zu koordinieren und zu einem

afz: Im Wesentlichen geht es QS um die Erfüllung des gesetzlichen Standards. Wo geht es darüber hinaus?

Nienhoff: Zunächst möchte ich darauf hinweisen, dass QS einer soliden Absicherung der Basisqualität dient. Wir helfen mit, die Verpflichtung der Eigenkontrolle konsequent umzusetzen und ergänzen dies durch die umfassende neutrale Kontrolle. Das QS-Prüfsystem lässt allen teilnehmenden Unternehmen aber auch bewusst genug Spielraum nach oben, um sich durch zusätzliche Qualitätskriterien im Wettbewerb zu differenzieren. Dennoch: Einige QS-Kriterien gehen über das Gesetz hinaus, weil das Konsens in der Branche ist. Das gilt zum Beispiel für den Einsatz von Schmerzmitteln zur Fer-

stellern zu tun, die zwar QS-Systempartner sind, aber über ihrer Marke das QS-Prüfzeichen nicht aktiv ausloben.

Im Herbst 2011 startet unsere EU-geförderte Informationskampagne, die Verbraucher in den kommenden drei Jahren zur Lebensmittelsicherheit und zu den Qualitätssicherungsprozessen mit dem QS-Prüfzeichen umfassend informieren soll. Zentrale Kommunikationskanäle werden hier das Internet und die sozialen Netzwerke sein. Auflagenstarke Werbebroschüren oder gar TV-Spots sind mit den Mitteln von QS allerdings nicht zu finanzieren.

afz: Die anfangs angestrebte Kooperation mit der f-Markte ist offenbar gescheitert. Woran lag es?

Nienhoff: Eine Kooperation im engeren Sinne haben beide Seiten nicht angestrebt, und sie kann daher auch nicht als gescheitert angesehen werden. Geprüft wurde lediglich, ob die f-Markte aus der Basisabsicherung durch QS einen Nutzen ziehen könnte. Dieser Nutzen wäre aber begrenzt gewesen. Der persönliche Kontakt zwischen Metzger und Verbraucher schafft ohne zertifiziertes Prüfsystem eine auf Vertrauen basierende Kundenbeziehung. Im Fleischer-Fachgeschäft herrschen nun einmal völlig andere Voraussetzungen für die Kundenbindung als an der SB-Frischetheke im Supermarkt.

afz: Was sind die wichtigsten Aufgaben für das Prüfsystem in den nächsten zehn Jahren?

Nienhoff: Ein Aspekt ist sicherlich, den Bekanntheitsgrad des QS-Prüfzeichens beim Verbraucher weiter zu steigern und damit eine Transparenz über die Qualitätsanstrengungen der ganzen Kette zu erzielen. Wir müssen den Punkt erreichen, an dem der Kunde aktiv nach der Ware mit QS-Kennzeichnung greift. Jeder deutsche Verbraucher sollte wissen: QS bedeutet Lebensmittel aus guten Händen.

Darüber hinaus bleibt es eine Daueraufgabe, die Anforderungskataloge für die Systemketten den Erfordernissen des Marktes, den Risiken und den Verbraucherwünschen anzupassen. Schwerpunkte sehe ich hier bei den Themen Tierschutz, gesundheitliche Risiken oder auch Nachhaltigkeit. In der digital vernetzten Welt von heute wird es außerdem darum gehen, den Informationsfluss zwischen den Beteiligten zu optimieren; auch, um im Ereignisfall jederzeit sofort und angemessen reagieren zu können. | si

„Wir müssen erreichen, dass der Kunde aktiv nach der Ware mit dem QS-Prüfzeichen greift.“

Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH



einzigem System zu verschmelzen. Mit der Gründung der QS Qualität und Sicherheit GmbH am 13. Oktober 2001 ist das gelungen. Der beste Beweis für den Erfolg des Systems ist seine sehr schnelle Akzeptanz durch die Wirtschaftsbeteiligten. Ein halbes Jahr, nachdem der erste Systemvertrag geschlossen war, übrigens mit der Westfleisch eG, zählte QS bereits 242 Systemverträge und 30 000 angemeldete Landwirte.

afz: Bei der Gründung von QS ging es um die Sicherung der Basisqualität. Welche Kriterien sind in der Systemkette Fleisch im Lauf der Jahre hinzugekommen?

Nienhoff: Die Kriterien wurden fortwährend an die Markterfordernisse und die Risikolage der Prozesskette angepasst. Ich will nur wenige Beispiele herausgreifen: Im April 2003 führten wir das Salmonellenmonitoring ein. Der Salmonellenstatus der Schweinehaltungen hat sich seither kontinuierlich verbessert. Wir haben hier ein vorbildliches Monitoring- und Verbesserungssystem geschaffen. Die Zahl der Salmonellenkrankungen in der Bevölkerung sank von 75 000 vor fünf Jahren auf zuletzt 35 000 – aus meiner Sicht ein wesentlicher Beitrag zu mehr Lebensmittelsicherheit, der fast ein wenig unterbewertet wird. Ein weiteres Element: das Futtermittel-Monitoring. Es wirkt dem Eintrag von unerwünschten Substanzen in die Lebensmittelkette entgegen. Das hat nicht zuletzt die Aufdeckung der Dioxin-Belastung durch unsere Systempartner gezeigt.

Ganz klar eine Antwort auf die drängenden Fragen der Gesellschaft war die Verpflichtung der Schweinezüchter zum Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration. Und seit dem 1. Januar 2011 müssen alle im QS-System tätigen Tiertransporteure unabhängig kontrolliert sein. Damit wurde ein weiteres wichtiges Bindeglied der Wertschöpfungskette Fleisch in das Prüfsystem integriert.

kelkastration, das obligatorische Futtermittel-Monitoring, die Verpflichtung zum betriebsinternen Qualitätsmanagement oder die engen zeitlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit.

afz: Bei Tierschutz und Ferkelkastration initiierte QS eine Koordinierungsplattform für die beteiligten Gruppen. Sehen Sie noch andere Themen, wo sich das System als Forum anbieten könnte?

Nienhoff: Ja, durchaus. Wir haben bereits vor gut einem Jahr eine Arbeitsgruppe zum Thema Nachhaltigkeit gebildet. Ihr Ziel ist es, für den sehr breiten Begriff ein gemeinsames Verständnis in der Kette herzustellen und relevante, stufenübergreifende Kriterien zu definieren. QS dient hier als Plattform für koordinierende Gespräche zwischen den Experten der Systempartnerstufen und auch mit der Wissenschaft. QS könnte auch bei anderen gesellschaftsrelevanten Themen, welche die Lebensmittelkette beschäftigen, als Forum dienen. Entscheidend ist, dass es dazu jeweils einen Grundkonsens der beteiligten Wirtschaftsstufen gibt. Wichtig ist aber auch, dass die Position als unabhängiges Prüfsystem und damit unsere Glaubwürdigkeit nicht beeinträchtigt wird.

afz: In den Regalen im Handel finden sich nur wenige Fleischwaren mit dem QS-Siegel. Wie erklären Sie die fehlende Marktdurchdringung in diesem Segment? Wollen Sie das ändern?

Nienhoff: Das QS-Prüfzeichen wird vom Handel in der Werbung und Kommunikation für frisches Fleisch sehr breit eingesetzt. Blättern Sie einmal durch die wöchentlichen Handzettel. Verpacktes Frischfleisch und auch Geflügel werden häufig mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet. Bei Wurst freue ich mich über die erreichte Präsenz, die aber sicher noch steigerungsfähig ist. Hier haben wir es jedoch mit vielen guten Markenher-

## QS AUF DER ANUGA 2011

- Mit einem eigenen Stand ist QS in der Halle 6.1 vertreten.
- Im Gemeinschaftsstand des Bundesernährungsministeriums mit der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) ist das Unternehmen zudem in der Ausstellung zum Thema „Qualität“ präsent: Hier stellt QS stellvertretend für die Branche die stufenübergreifende Qualitätssicherung bei Rind- und Schweinefleisch vor und reiht sich mit seinem Prüfzeichen in eine Markenschau der Lebensmittelproduktion ein.

**Die natürliche Alternative zu Würze und gekörnter Brühe.**

**Intenso Pur**  
der natürliche Geschmacksintensivierer

- ohne kennzeichnungspflichtige allergene Zutaten\*
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- ohne Zusatzstoff Mononatriumglutamat
- ohne Hefeextrakte
- ohne Palmfett
- ohne Würze (HVP)

\* gem. Anhang III ASV III

www.fuchsspice.com