

„Der Fokus liegt auf Sicherheit“

Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind wichtige Lebensmittelthemen, die die Gesellschaft zunehmend umtreiben. Doch die Basis dafür liefert eine verlässliche Qualitätssicherung. Das soll so bleiben, sagt der neue QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs.



DR. ALEXANDER HINRICHS

... ist seit 1. Mai 2021 Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Der 46-Jährige folgt auf Dr. Hermann-Josef Nienhoff, der nach mehr als 18 Jahren als Geschäftsführer einen breit aufgestellten Standardgeber übergeben hat. Hinrichs ist seit Gründung der Initiative Tierwohl (ITW) im Jahr 2015 deren Geschäftsführer und hat diese erfolgreich im Markt etabliert. Er wird auch künftig einer von zwei ITW-Geschäftsführern sein. Für den promovierten Agrarökonom ist QS kein Neuland. Bereits 9 Jahre lang war er in verschiedenen Funktionen bei QS tätig, zuletzt als Leiter des Controllings.

> Herr Dr. Hinrichs, Sie kehren nach sechs Jahren zu QS zurück. Wie schauen Sie heute auf das System, vielleicht etwas aus der Distanz?

So groß war die Distanz ja nicht. Ich habe QS nie aus dem Blick verloren und wir haben weiterhin sehr eng miteinander gearbeitet. QS war und ist ein tolles Unternehmen mit großartigen Kolleginnen und Kollegen. Daran hat sich nichts geändert. Was auch damals wie heute schon der Fall war und ist: QS ist hinsichtlich der Qualitätssicherung Maßstab bei frischen Lebensmitteln in Deutschland. Ohne ein Prüfsystem wie QS hätten wir eine ganz andere Situation. Gerade bei so sensiblen und anspruchsvollen Lebensmitteln wie Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Zudem stehen diese Lebensmittel im Fokus vieler gesellschaftlicher Debatten. Dass es hinsichtlich der Qualitätssicherung in den letzten 20 Jahren sehr viel ruhiger geworden ist, ist ein ganz großer Erfolg des QS-Systems.

Wie wichtig ist es, dass sich die Akteure immer wieder neu für Lebensmittelsicherheit engagieren?

Es ist schön, dass die Lebensmittelsicherheit inzwischen in Deutschland als selbstverständlich wahrgenommen wird. Aber alles, was vermeintlich selbstverständlich ist, erfordert einen hohen Anspruch an sich selbst. Das weiß jeder, der Lebensmittel erzeugt, zur Genüge. Auch wir als QS-System müssen uns immer wieder prüfen und versuchen, noch ein Stückchen besser zu werden. Das gelingt nur im engen Austausch mit unseren Partnern, mit den Qualitätssicherern aus der Branche, Wissenschaftlern, Tierärzten und weiteren Experten. Natürlich gehört auch dazu, dass jeder Partner im QS-System einen praktischen Mehrwert auch der Leistung des QS-Systems hat und wir auch gegenüber der Öffentlichkeit darstellen, was hinsichtlich der Qualitätssicherung geleistet wird.

„ Ohne die Lebensmittelsicherheit hätten wir in der Gesellschaft ganz andere Themen und könnten uns nicht über Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Regionalität unterhalten.“

Welche Erkenntnisse erachten Sie aus der Zeit bei der ITW für QS für besonders wertvoll?

Da gibt es einige. Um ein Beispiel zu nennen: Eine Stärke von QS und ITW ist der Ansatz, viele Marktbeteiligte einzubinden. Ein System ist umso besser und wirkungsvoller, wenn es große Teile der Branche integriert. Eine andere Erfahrung, die ich aus meiner ITW-Zeit mitnehme, ist, dass es manchmal notwendig ist, einen steinigten Weg zu gehen und um gangbare Lösungen für die Marktbeteiligten zu ringen. Wenn das gelingt, ist es meistens mit großen Fortschritten für das System und damit alle Partner verbunden. Es bringt keinem etwas, wenn sich einzelne Marktbeteiligte oder Programmteilnehmer übervorteilt sehen. Es muss für jeden einen Mehrwert haben, am QS-System teilzunehmen – auch wenn dieser manchmal nicht unmittelbar monetär ist.

Ein weiterer Punkt, den ich in Richtung QS mitnehme: Es braucht Geduld und Ausdauer, die Themen voranzubringen. Gerade wenn es Themen sind, die kritisch diskutiert werden. Wo es auch mal Gegenwind gibt. Das gehört dazu, und man braucht Ausdauer, wenn man davon überzeugt ist, dass man den richtigen Weg geht. Dafür muss man dann auch in der Öffentlichkeit gerade stehen. Diese Erfahrungen haben wir mit der ITW in den letzten sechs Jahren zur Genüge gesammelt.

Rücken mit Ihrer Doppelfunktion nun die Systeme näher zusammen?

Nein. Das ist nicht meine Intention. Es gab bereits in der Vergangenheit eine enge Zusammenarbeit, aber der Fokus beider Systeme ist verschieden. Bei QS liegt er ganz klar und präzise auf der Lebensmittelsicherheit, und das stufenübergreifend. Ohne die Lebensmittelsicherheit hätten wir in der Gesellschaft ganz andere Themen und könnten uns nicht über Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Regionalität unterhalten. Natürlich können wir prüfen, einzelne Themen modular im QS-System abzubilden – sofern in der Branche eine Notwendigkeit gesehen wird. Aber das Thema Tierwohl ist bei der ITW sehr gut aufgehoben.

Was ist Ihnen bei QS besonders wichtig, wo wollen Sie Schwerpunkte setzen?

Ich habe den Eindruck, dass wir gut daran tun, QS etwas zu entideologisieren. Auch in den letzten Wochen bin ich hin und wieder mit Hinweisen konfrontiert worden, dass QS in einigen Aspekten „nicht viel mehr als der gesetzliche Standard“ sei. Wer das so betrachtet, der hat den Sinn und Zweck von QS nicht verstanden. QS geht es in erster Linie nicht darum, irgendwelche Extraschleifchen oberhalb des gesetzlichen Standards zu binden. QS geht es darum, die Dinge zu definieren und zu überprüfen, die für die Produkt- und Prozesssicherheit grundlegend sind. Und hier sind wir sehr gut aufgestellt. Das werden wir etwas pointierter darstellen.

Darüber hinaus möchte ich vier spezifische Punkte nennen, die für QS relevant sein werden. Ein erster Punkt ist der Ausbau der Monitoring-Programme. Hier geht es darum, diese inhaltlich weiterzuentwickeln, aber auch die daraus gewonnenen Erkenntnisse unseren jeweiligen Systempartnern noch gezielter zu ihren individuellen Nutzen zur Verfügung zu stellen. Ein zweites, noch junges Thema ist die QS-Akademie. Diese ist letztes Jahr erfolgreich gestartet. Die bislang angebotenen Veranstaltungen werden stark nachgefragt, und wir wollen das Angebot ausbauen. Der dritte Punkt betrifft das Thema Nachhaltigkeit, zum Beispiel bei Obst und Gemüse und bei Futtermitteln. Nachhaltigkeit muss, wie auch Qualitätssicherung, über die einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette hinaus geleistet werden. QS stellt hier die ideale Plattform dar.

Das vierte Thema ist das generelle Datenmanagement. Wie gehen wir zukünftig besser mit den Daten um, wie optimieren wir die Prozesse, wie machen wir die Digitalisierung anwenderfreundlicher? Wir müssen mit der Zeit gehen und hinterfragen, ob wir unseren Landwirten und unseren Auditoren weitere digitale Lösungen anbieten können, die das Leben etwas einfacher machen.

Und das Schöne ist: Darüber hinaus gibt es noch viele, viele weitere spannende Themen im QS-System. <