

„Leider werden Lücken auch dann auffällig, wenn nicht alles so läuft, wie das eigentlich sein sollte.“



„Krisen nicht entstehen lassen“

QS-Vorsitzender und Edeka-Chef Markus Mosa über Kritik am Qualitätssystem, Tierschutz und den Ausbau des Prüfzeichens.

Herr Mosa, auf der Anuga feiert QS 10. Geburtstag. Die Zahl der Lebensmittel-Skandale hat aber nicht abgenommen. Kann man trotzdem von einer Erfolgsstory sprechen?

QS ist unbedingt eine Erfolgsstory. Mit QS hat die Wirtschaft 2001 eine umfassende Qualitätssicherung geschaffen, die die in sie gesetzten Erwartungen mehr als erfüllt. In dem vielfälti-

gen Entstehungs- und Vermarktungsprozess von Lebensmitteln hat QS in den letzten Jahren bei einer Vielzahl von Vorfällen geholfen, die Ereignisse offenzulegen, einzugrenzen und die Skandalisierung zu verhindern. Noch wichtiger ist aber, dass durch die stufenübergreifende Qualitätssicherung alles getan wird, um Krisen erst gar nicht entstehen zu lassen.

Ist QS aus Ihrer Sicht ein notwendiges Übel oder ein unverzichtbares Marketinginstrument?

Das System entstand als eine freiwillige Selbstverpflichtung der Wirtschaft und ist dies bis heute. Es ist ganz klar ein notwendiges Instrument für die Qualitätssicherung und für das Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit. In der Wertschöpfungskette kann sich

so der Eine auf den Anderen verlassen und auch der Verbraucher auf sichere Lebensmittel.

Es gibt laut Bundeslandwirtschaftsministerium aktuell über 100 Label, die dem Verbraucher Vertrauen in Lebensmittel geben sollen. Wie kann sich QS in dieser Flut differenzieren?

Das Prüfzeichen steht für einen klaren Anspruch: Tatkräftige, gründliche und vertrauenswürdige Qualitätssicherung von Lebensmitteln entlang der gesamten Produktions- und Vermarktungskette. Die stufenübergreifende Qualitätssicherung ist ein Alleinstellungsmerkmal von QS. Insofern hebt sich QS von anderen Labels ab. Und das gilt erst recht für den Durchdringungsgrad.

Allerdings ist QS beim Konsumenten kaum bekannt. Muss hier mehr getan werden – oder sollte sich das System auf die Vorstufen konzentrieren?

Der Erfolg von QS bemisst sich zunächst einmal nicht am Bekanntheitsgrad des Prüfzeichens. Wichtig in diesem Zusammenhang ist, dass der Handel das Zeichen aktiv kommuniziert und damit die Anstrengungen der ganzen Kette gegenüber dem Verbraucher sichtbar macht. Hier an der Schnittstelle zum Verbraucher muss die Kommunikation stattfinden und das tut sie auch. Die Frage ist, ob es gelingen kann, dem Verbraucher die umfassenden Qualitätsanstrengungen der Lebensmittelkette noch besser darzustellen. Das kann jedenfalls nur zusammen mit QS erfolgen.

Es gibt nicht nur unzählige Labels, sondern auch eine Reihe von Qualitätssicherungssystemen. Die Industrie stöhnt über Doppel- und Dreifachzertifizierungen und sieht darin nur eine Gelddruckmaschine für Auditierer und Zertifizierer. Hat sie Recht?

Gerade mit QS ist es möglich, Doppel- und Dreifachzertifizierungen zu verhindern. Die Abnehmer in der Kette können sich auf ihre Lieferanten verlassen und verzichten auf eigene Audits. Außerdem hat QS mit international tätigen, aber auch mit Standardgebern anderer Länder umfassende gegenseitige Anerkennungen vereinbart. So werden die Warenströme durch Qualitätssicherungsprozesse nicht behindert sondern gefördert, Mehrfachauditierung entfallen. Die Kombiauditierung mit IFS ist ebenso ein gutes Beispiel wie die gegenseitige Anerkennung mit Global GAP bei Obst und Gemüse.

Sie wollen den Ausbau von QS als Plattform für eine vernetzte Zukunft in Lebensmittelproduktion und -handel. Was bedeutet das?

Mit unseren Systempartnern im In- und Ausland leben wir die Vernetzung von Lebensmittelproduktion und Handel schon längst. Das lässt sich weiter ausbauen und ist sicherlich ein gutes Modell auch für andere Produktionszweige, die ebenfalls von der stufenübergreifenden Zusammenarbeit profitieren könnten.

QS ist derzeit auf die Fleischindustrie beschränkt. Warum tut sich das System so schwer, auch andere Branchen für sich begeistern?

Das QS-System ist keineswegs auf Fleisch beschränkt, aber es ist und bleibt der Schwerpunkt. Der lange und komplexe Weg vom Futtermittel bis zur Wurst mit allen Risiken kann nur so konsequent organisiert werden. Die Systemkette für frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln kam im Jahr 2004 hinzu. Von den derzeit über 130 000 Systempartnern sind mehr als 23 000 Erzeuger und Vermarkter von Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Welche künftigen Aufgaben sehen Sie für QS? Wird der Schwerpunkt bald auf dem Thema Tierschutz liegen?

Der Tierschutz ist ein wichtiges Thema, das die Öffentlichkeit und die Fachwelt sehr beschäftigt. Als Qualitätssicherungssystem ahnden wir Verstöße gegen Tierschutzauflagen mit einer „K.O.-Bewertung“, das heißt: Tierschutz gehört selbstverständlich

im QS-System dazu. Zudem ist QS koordinierend in der Branche tätig, wenn es beispielsweise um den Ausstieg aus der Ferkelkastration geht. Hierzu sprechen wir mit allen Seiten.

Und darüber hinaus?

Neben Tierschutzfragen gehören zentrale Fragen der Lebensmittelsicherheit, der Hygiene oder der Nachhaltigkeit zu den Themen, die QS derzeit und auch in Zukunft beschäftigen werden. Das System ist kein statisches Konstrukt, sondern ein dynamisches, das auf Änderungen im Markt und auf neue Risiken mit seinen Experten in den Gremien schnell reagieren kann und sich weiter optimiert. Wenn Sie zum Beispiel das Dioxingesehen zu Anfang dieses Jahres nehmen, dann können Sie sehen, dass die QS-Kette innerhalb kürzester Zeit konsequent Maßnahmen umgesetzt hat.

Gerade die Fleischbranche wird derzeit heftig von NGOs angegriffen. Eine Gegenstrategie scheint es nicht zu geben. Wäre das eine Aufgabe für QS?

QS hat nicht die Aufgabe, Öffentlichkeitsarbeit für einen Teil der Wertschöpfungskette zu leisten. Das würde sich mit dem Auftrag nicht vertragen, ein unabhängiges Qualitätssicherungssystem zu sein. Es würde die Glaubwürdigkeit unserer Arbeit in Frage stellen. Gleichzeitig gilt, dass QS unweigerlich zu allen Themen, die die eigene Aufgabenstellung, die Produktions- und Vermarktungskette betreffen, kommunizieren muss.

Bei QS sitzen Handel, Hersteller, Wissenschaft und Verbraucher an einem Tisch. Wer hat denn am Ende eigentlich das Sagen?

Bei QS sitzt in der Tat die gesamte Kette an einem Tisch. Das hat sich bei der Festlegung der Anforderungen und bei der klaren und konsequenten Umsetzung ebenso bewährt wie in Krisen- und Ereignisfällen. Das stufenübergreifende Miteinander ist ein Wesenskern des QS-Systems. Hätte hier eine Stufe „den Hut auf“, würde die Zusammenarbeit nicht mehr funktionieren.

Aber funktioniert QS nicht so: Ein Fleischskandal wird aufgedeckt, der Handel ist wütend, QS erstellt einen neuen Leitfaden, die Vorstufen müssen ihn umsetzen. Ist das so richtig wiedergegeben?

Das wäre schade. In den Gremien von QS wird vorausschauend und verantwortungsbewusst gehandelt. Die Anforderungen an die Prozesssicherheit stehen ständig auf dem Prüfstand. Leider werden Lücken aber auch dann auffällig, wenn nicht alles so läuft, wie das eigentlich sein sollte.

Gerade bei Fleisch und Wurst ist der Handel sowohl Kunde als auch Produzent. Behindert das nicht die Arbeit bei QS? Schließlich erschweren Sie sich mit jeder neuen Auflage die eigene Arbeit. Es geht doch darum, ein gründliches und zuverlässiges System der Qualitätssicherung zu haben. Das ist unser Ziel und nicht, es uns so einfach wie möglich zu machen.

Auf der Anuga sind Anbieter aus aller Welt vertreten. Einige ausländische Anbieter werfen QS vor, den deutschen Markt abzuschotten. Trifft das zu?

Uns ist ein solcher Vorwurf nicht bekannt. Genau das Gegenteil ist ja der Fall. Zunächst einmal kann jedes Unternehmen weltweit QS-Systempartner werden. Das sind heute in der Summe fast 15 000 Unternehmen und zusätzlich 11 700 lieferberechtigte Betriebe in der landwirtschaftlichen Erzeugung. Hinzu kommt die große Zahl gegenseitiger Anerkennungen von Standards. Das ist doch gar nicht anders möglich: Vom Einzelhandel bis zur Futtermittelwirtschaft sind die Partner auf eine internationale Warenbeschaffung angewiesen. Wir legen aber Wert auf die Gleichwertigkeit der Anforderungen. lz 39-11

Die Fragen stellte LZ-Redakteur Dirk Lenders.

QUALITÄT UND SICHERHEIT

Zehn Jahre prüfen und Daten sammeln

Das Prüfsystem QS wird am 13. Oktober 2011 zehn Jahre alt und feiert drei Tage zuvor Geburtstag an seinem Stand auf der Anuga.

Auf der Lebensmittelmesse unterzeichneten vor zehn Jahren Vertreter aller Stufen der Fleischproduktion den Vertrag zur Gründung der QS Qualität und Sicherheit GmbH: der Deutsche Raiffeisenverband für die Futtermittelindustrie, der Deutsche Bauernverband, der Verband der Fleischwirtschaft (VDF), der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie (BVDF) und die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft (HfM) für den Lebensmittelhandel. Seither stellt das freiwillige System Anforderungen an Landwirtschaft, Futtermittel-



telsektor, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Handel und Produktqualität, die sich in weiten Teilen mit den gesetzlichen Vorgaben decken. Die Einhaltung auf allen Produktionsstufen vom Erzeuger bis zum Handel prüfen die Betriebe und unabhän-

gige Kontrollstellen. Die Ergebnisse landen in einer Datenbank, welche die Ware durchgängig rückverfolgbar macht. Das Prüfsystem erfasst nach eigenen Angaben auf dem deutschen Markt für Fleisch und Fleischwaren 100 Prozent der Mischfuttermittelhersteller und Zerleger, je rund 80 Prozent der Transporteure und Einzelhändler sowie 27 Prozent der Verarbeiter. Schon seit Anfang der 90er hatte sich die Wirtschaft bemüht, mit Siegeln und Standards das Vertrauen der verunsicherten Verbraucher zurückzugewinnen. Doch erst die BSE-Krise mit ihren massiven Umsatzeinbrüchen brachte die Akteure zusammen. Im Februar 2002 unterzeichnete Westfleisch den ersten Vertrag als Systempartner, der die Teilnahme sei-

ner Mastbetriebe bündelte. Heute nehmen rund 100 000 Landwirtschaftsbetriebe an QS teil. Im September 2002 kamen die ersten Produkte mit dem Prüfzeichen in den Handel, 2006 kam QS-Fleisch erstmals in den Discount. Heute gibt es QS-Produkte in mehr als 23 000 Filialen des Einzelhandels. Seit 2003 verpflichtet das Ereignis- und Krisenmanagement alle Partner, jeden kritischen Betriebsvorfall an QS zu melden. 2004 wurde die Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln gegründet. Sie hat aber deutlich weniger Systempartner als die Sparte Fleisch und Fleischwaren: rund 28 000 gegenüber 115 000. Weniger als ein Zehntel der Partner sind ausländische Betriebe. lz 39-11

JETZT IM NEUEN MANAGER MAGAZIN:

OETKER-CLAN – Wie die neue Generation des Traditionskonzerns nach vorn drängt
CLEMENS TÖNNIES – Wie tickt der Großschlachter und Schalke-04-Spielführer?



Das aktuelle manager magazin

Jetzt auch auf Tablet und PC/Mac lesen:
www.manager-magazin.de/mm-digital

44 Seiten
KARRIEREFÜHRER
 für Hochschulabsolventen

REVOLUTION BEI GOOGLE
 Wie Larry Page den Internet-Markt aufrollt

Wirtschaft aus erster Hand

manager
 magazin

++ 40 Jahre manager magazin ++ 40 Jahre manager magazin ++ 40 Jahre