

QS-Standard Logistik – Praxisgerechte Qualitätssicherung in der Frischelogistik

Frisch, knackig und am besten direkt vom Baum oder Feld – dies sind aus Kundensicht wesentliche Faktoren für den Einkauf von Obst und Gemüse im Lebensmitteleinzelhandel. Gleichzeitig sollen die Frischesortimente am Point of Sale immer vielfältiger werden und die Ware den Handel möglichst schnell und unter Einhaltung der Kühlkette in bester Qualität erreichen. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, ist eine intelligente und schnelle Logistik, die auch das Thema Lebensmittelsicherheit fest im Blick hat, das A und O. Mit der Teilnahme am QS-Standard Logistik für Obst, Gemüse und Kartoffeln leisten Logistikunternehmen einen wichtigen Beitrag für eine lückenlose Qualitätssicherung.

Die Frischelogistik sieht sich mit stetig wachsenden Herausforderungen konfrontiert: Die Sortimente wachsen kontinuierlich und unabhängig davon, ob es sich um heimische, frisch geerntete Produkte, Ware aus Südeuropa oder aus den Überseegebieten handelt, gilt die Devise: Die Ware soll so schnell wie möglich ohne Qualitätsverlust im LEH ankommen. Zusätzlich erhöht die zunehmende Nachfrage nach Regionalität, Spezialitäten und Online-Angeboten die Erwartungen an Logistikdienstleister. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, müssen sowohl die Transport-, Lager- und Umschlagslogistik, als auch die IT-Architektur laufend optimiert werden. Zusätzlich ist ein durchgehendes Supply Chain Management über alle Sortimente essentiell für nachhaltige Logistikprozesse.



Alina Strehl
(Landgard eG
Straelen-
Herongen)

Als langjähriger QS-Systempartner hat die Landgard eG in Straelen-Herongen diese Herausforderungen im Bereich der Frischelogistik angenommen und gemeistert. Hierzu Alina Strehl, bei der Landgard eG in Straelen-Herongen verantwortlich für die Unternehmenszertifizierungen: „Durch die Implementierung des QS-Logistik Standards in unsere Transportabläufe können wir innerhalb der gesamten Lieferkette die hohen Erwartungen erfüllen, die hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Erhalt der Qualität unserer vielfältigen Produktpalette an uns gestellt werden. Unsere Erfahrung bei Landgard zeigt, dass der QS-Standard dazu beiträgt, die Sensibilität aller Beteiligten für Betriebs-

Anlagen- und Personalhygiene zu verbessern, was zu einem nachweislich sichereren Lebensmittel führt.“

QS-Standard Logistik sorgt für praxisgerechte Qualitätssicherung

Obst und Gemüse sind eine äußerst sensible Warengruppe, weswegen bei ihrem Transport die Sicherstellung und Aufrechterhaltung der Frische und der Lebensmittelsicherheit höchste Priorität hat. Da die Qualität und Sicherheit von Obst und Gemüse nicht nur innerhalb der einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette, sondern auch auf dem Weg zum Verbraucher sichergestellt werden muss, hat QS im Jahr 2013 den QS-Standard Logistik zunächst auf freiwilliger Basis eingeführt. Seit dem 1. Januar 2015 müssen Spediteure, die regelmäßige Transporte mit QS-Ware zwischen Systempartnern der Stufen Großhandel und/oder Bearbeitung/Verarbeitung durchführen, verpflichtend am QS-System teilnehmen.

Der Fokus der Anforderungen liegt auf einer guten Hygienepraxis während des Transports. Wichtige Bestandteile des Standards sind auch die Temperaturführung und -kontrolle sowie die lückenlose Warenrückverfolgbarkeit. Dementsprechend setzen zertifizierte Spediteure gegenüber ihren Auftraggebern ein eindeutiges Signal dafür, dass sie einen hohen Wert auf



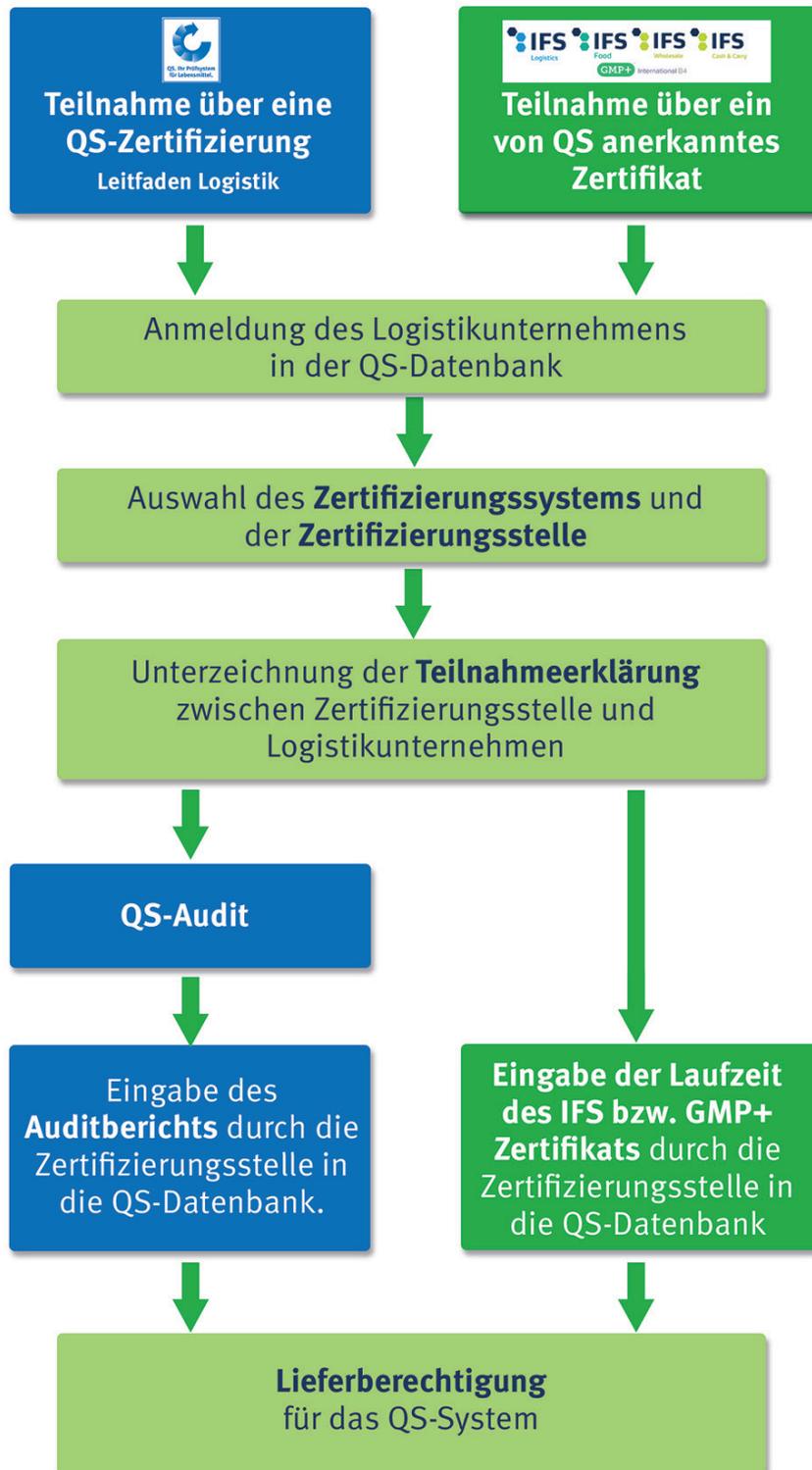
QS-Standard Logistik stößt in Branche auf positive Resonanz – Stimmen aus der Praxis

„Als Logistiker im Bereich ultrafrischer und sensibler Lebensmittel sind Qualität und Kundenzufriedenheit entscheidende Bausteine für den Unternehmenserfolg der FLS. Die QS-Zertifizierung ist dabei ein wichtiges Werkzeug, um die wechselnden Anforderungen erfüllen zu können. Neben der Überwachung und Einhaltung von Lebensmittelvorschriften sind schlanke und praxisnahe Anforderungen mit einem einheitlichen Bewertungssystem klare Vorteile der QS-Zertifizierung.“

Stefan Streuer, Geschäftsführer der Fresh Logistics System GmbH



Mitmachen im QS-System - So funktioniert's



geprüfte Logistikprozesse sowie auf eine praxisgerechte Qualitätssicherung legen.

Teilnehmen und mitmachen

Logistikunternehmen, die am QS-System teilnehmen möchten, melden sich in der QS-Datenbank an. Um die Zulassung zu erhalten, ist eine Zertifizierung nach dem QS-Leitfaden Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln erforderlich. Alternativ kann die Teilnahme auch über ein von QS anerkanntes Zertifikat erfolgen: Um doppelte Zertifizierungen zu vermeiden, erkennt QS Zertifizierungen nach den Standards IFS Logistics, IFS Food und IFS Cash & Carry/Wholesale für Logistikdienstleistungen im QS-System an. Zusätzlich können Unternehmen mit einer Zertifizierung nach dem QS-Leitfaden Futtermittelwirtschaft (Produktionsart Straßen-transport) oder mit einer Zertifizierung nach GMP+ (Scope Straßen-transport) für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großbinden beauftragt werden.

So nehmen mittlerweile über 400 Logistikunternehmen am QS-System teil, 162 von ihnen stammen aus dem europäischen Ausland.



„Seit dem Jahr 2016 führt das Unternehmen Frank Jelitto Transporte e.K. Logistikdienstleistungen im QS-System durch. Unsere Teilnahme bei QS ist ein wichtiger Faktor, um das Vertrauen aller Beteiligten in die Lieferkette zu stärken. Die Zulassung unseres Unternehmens im QS-System basiert auf dem Standard IFS Logistics. Durch die Anerkennung dieses Standards für den Bereich Logistik ermöglicht QS ein höheres Maß an Praktikabilität für die gesamte Branche. Unnötige Doppelzertifizierung werden vermieden!“

Dipl.-Ing. Heiko Jelitto von der Frank Jelitto Transporte e.K., einem langjährigen guten Partner der Landgard und der Fresh Logistics System GmbH für den Transport temperaturgeführter Waren