



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



QS-Report Obst, Gemüse, Kartoffeln 02/2018



Inhalt

- Hygiene bei der Ernte
- Reportage: Böckmann Erdbeeren
- QS verstärkt internationale Präsenz
- Neue Technologien in der Pflanzenforschung
- Kurz und Aktuell

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser, es gibt wenige Branchen, die so sehr auf Arbeitskräfte aus dem Ausland angewiesen sind wie die Obst- und Gemüseerzeugung. Jedes Jahr kommen rund 300.000 Saisonarbeiter aus dem Ausland nach Deutschland. Die für die ausländischen Saisonarbeitskräfte vorherrschenden Arbeits- und Sozialbedingungen sorgen hin und wieder in der Öffentlichkeit für Diskussionen. Mit dem QS-Sozialmodul FIAS können Erzeugerbetriebe ihre Leistungen für angemessene Arbeits- und Sozialbedingungen überprüfen und gegenüber Dritten dokumentieren lassen. Auf Seite 2 stellen wir einen FIAS-geprüften Erzeuger vor, der über seine Auffassung zum Umgang mit Erntehelfern spricht. Außerdem berichtet er, wie er das Thema Feldtoiletten gelöst hat. Mit dieser Thematik beschäftigt sich derzeit der QS-Fachbeirat intensiv und arbeitet an konkreten Anforderungen an die Entfernung und Anzahl (S.1).

Eine interessante Lektüre wünscht Ihnen Ihr QS-Team.



Hygiene bei der Ernte

QS-Fachbeirat berät Vorgaben zu Feldtoiletten

Sauberkeit und Hygiene bei der Ernte stehen seit jeher im Fokus der QS-Anforderungen für Erzeugung von frischem Obst und Gemüse. Sie sind das A und O, damit keine krankmachenden Keime bei der Ernte über verschiedene Eintragswege auf Lebensmittel gelangen. Im Hinblick auf die Konkretisierung der Vorgaben für die den Erntehelfern zur Verfügung gestellten Toiletten sieht QS noch Handlungsbedarf und hat das Thema mit dem Fachbeirat aufgenommen.

„Saubere, gut erreichbare und ausreichend Toiletten während der Erntearbeit sind unabdingbar, um mögliche Gefahren der Kontaminationen der Produkte zu vermeiden“, erklärt **Wilfried Kamphausen**, bei QS verantwortlich für den Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln. Bereits heute hat QS im Vergleich zu anderen Standards - mit die strengsten Vorgaben diesbezüglich. Gravierende Abweichungen im QS-Audit werden konsequent mit einem K.O. bewertet. Was bisher fehlt, sind konkrete Vorgaben für die Anzahl und die Erreichbarkeit der Toiletten. Zwar sind im QS-Leitfaden Erzeugung die Vorgaben einer „angemessenen Entfernung“ und eines „sauberen Zustands“ festgehalten, zur Mindestanzahl gibt es bislang jedoch keine Vorgaben. „Die Erfahrung zeigt, dass nur saubere und leichterreichbare Toiletten auch ordnungsgemäß benutzt werden. Die Anzahl der zur Verfügung gestellten Toiletten hat zudem maßgeblichen Einfluss auf ihren Hygienezustand“,

so Kamphausen. Dies bestätigen auch die Rückmeldungen der Auditoren die genaue Angaben zur Entfernung und Anzahl der Toiletten begrüßen.

STANDARDS IM VERGLEICH: VORGABEN SEHR UNTERSCHIEDLICH

Ein Blick auf andere Standardgeber zeigt, dass es durchaus Unterschiede hinsichtlich der Anforderungen an Feldtoiletten gibt: teilweise sind keine genauen Regelungen getroffen, teilweise werden Richtwerte bezüglich der Entfernung der Toiletten zum Arbeitsplatz angegeben. Z.B. dürfen die Toiletten nicht mehr als 500 m vom Arbeitsplatz entfernt sein bzw. der Weg nicht länger als sieben Minuten betragen. Für die Anzahl an Toiletten je Erntehelfer wird auf Rechtsvorschriften verwiesen. In Deutschland werden hierzu von der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) im Rahmen der Arbeitsstättenverordnung Vorgaben, auch für den Außenbereich, erlassen. Inwieweit sich diese auf den Bereich der Feldtoiletten für Erntearbeiter übertragen lassen und welche Anforderungen letztendlich für QS-Erzeugerbetriebe gelten sollen, wird in der nächsten QS-Fachbeiratssitzung Obst, Gemüse, Kartoffeln diskutiert. „Das ist ein wichtiger Schritt, um ein einheitlicheres Niveau zu erreichen und unverhältnismäßige Bewertungen zu vermeiden. Wichtig dabei ist uns, dass Praktikabilität und eine gewisse Flexibilität gewährleistet sind“, betont Kamphausen.

ERZEUGERBETRIEBE IN PUNCTO ERNTEHYGIENE GUT AUFGESTELLT

Um die Sensibilität für das Thema betriebliches Hygienemanagement zu erhöhen, führt QS seit 2015 Stichprobenaudits mit dem Kontrollschwerpunkt Erntehygiene durch. Die diesjährigen Ergebnisse belegen, dass die QS-Erzeuger die Hygieneanforderungen gewissenhaft umsetzen. Bei 27 zufällig ausgewählten Betrieben kontrollierten Auditoren, ob die QS-Hygieneanforderungen umgesetzt, die betrieblichen Hygieneanweisungen bei der Ernte befolgt und die Erntemitarbeiter entsprechend geschult wurden. Das erfreuliche Ergebnis: alle Audits wurden bestanden, bei 17 Betrieben ohne jegliche Beanstandungen (d.h. ohne C und D-Bewertungen). **„Die Ergebnisse belegen, dass dem Thema Hygiene bereits ein hoher Stellenwert eingeräumt wird“**, betont **Dr. Annette Förchler**, bei QS zuständig für den Bereich Erzeugung. **„In der hektischen Erntephase können dennoch Details schnell aus den Augen verloren gehen. Damit auch in der Ernte die Umsetzung der Hygieneanforderungen jederzeit gewährleistet ist, empfehlen wir den Betrieben, schon vor der Ernte alle notwendigen Schritte einzuleiten“**. ■



Der **Kontrollschwerpunkt der QS-Hygieneaudits** liegt auf der Umsetzung des betrieblichen Hygienemanagements. Dabei soll insbesondere kontrolliert werden, ob

- die allgemeinen Hygieneanforderungen im Betrieb umgesetzt werden,
- die zur Ernte eingesetzten Mitarbeiter eingewiesen und bezüglich der Hygieneanforderungen geschult sind,
- das Erntepersonal die betrieblichen Hygieneanweisungen korrekt umsetzt,
- Feldtoiletten vorhanden sind und genutzt werden und die Händehygiene beachtet wird.

Reportage: Böckmann Erdbeeren

Beste Ernteergebnisse dank guter Mitarbeiter

Rund 140.000t Erdbeeren wurden in diesem Jahr deutschlandweit geerntet – obwohl die Erdbeerbauern in diesem Jahr mit langanhaltend hohen Temperaturen und außergewöhnlicher Trockenheit zu kämpfen hatten. Knapp zwei Drittel der Erntemenge entfallen auf die Bundesländer Nordrhein-Westfalen (30.000t), Niedersachsen (28.000t) und Baden-Württemberg (21.500t). In Ostercappeln bei Osnabrück befindet sich einer der führenden Erdbeerproduzenten Niedersachsens, der Betrieb Böckmann Erdbeeren. Die Familie Böckmann beschäftigt zu Hochzeiten 250 Mitarbeiter, die pro Saison 100 Mio. Erdbeeren ernten. Dabei ist ihnen vor allem eins wichtig: angemessene Arbeits- und Sozialbedingungen.

Seit Jahrzehnten produzieren die Böckmanns erstklassige Erdbeeren für namhafte Handelshäuser - europaweit. Ihr Betrieb ist ein Familienunternehmen. Betriebsleiter **Heinz Böckmann** erinnert sich: **„Bis 1975 bauten meine Eltern in Melle-Neuenkirchen Gemüse an. Ein Jahr später entschieden sie sich, auf Erdbeeren umzustellen. 1977 machte ich mich mit eigenen Flächen im Raum Osnabrück selbstständig und die ersten Erdbeerflächen wurden angelegt“**. Seitdem ist der Betrieb ständig gewachsen. **„Am Anfang haben wir auf 5 ha Erdbeeren angebaut. Heute sind es 62 ha“**, erzählt Böckmann stolz. Sein Geheimnis für den Erfolg? Qualität. **„Bei der Qualität machen wir keine Kompromisse – wir leben davon, dass unsere Kunden unseren Erdbeeren treu bleiben und diese erneut kaufen“**, macht Böckmann klar. Die QS-Zertifizierung darf da nicht fehlen. **„Mit QS nutzen wir seit 2005 einen anerkannten Standard, der uns nicht nur als Argument bei der Vermarktung dient, sondern auch als Grundlage für eine gute fachliche Praxis“**, sagt Böckmann.

GUTE MITARBEITER SIND GRÖSSTES KAPITAL

Von Mai bis September wird auf Böckmanns Feldern geerntet. Zunächst im Folientunnel, später auf dem freien Feld. Zahlreiche Mitarbeiter und Saisonkräfte sind dafür im Einsatz. Ganzjährig kümmert sich ein Stamm-Team um die Erntesicherung für das jeweils nächste Jahr. Praktische Schutzmechanismen wie der Einsatz von Vlies- und Folienabdeckungen genauso wie gute theoretische Kenntnisse von Pflanzenbiologie und Meteorologie gehören dabei zum unerlässlichen Handwerkzeug. Ergänzt wird das Team in den Sommermonaten durch rund 400 Sai-

sonkräfte, die bei Ernte und Logistik aushelfen. Die vielen Erntehelfer sind in einer Wohnanlage untergebracht, die Böckmann 2010 gebaut hat. Dort steht ihnen alles zu Verfügung, was für das Wohlergehen wichtig ist – sogar TV-Sender in den jeweiligen Muttersprachen und Skype-Möglichkeiten, um mit der Familie in der Heimat, in Kontakt zu bleiben. Heinz Böckmann ist überzeugt: **„Keine Maschine kann die Früchte so sorgfältig ernten und sortieren wie die Mitarbeiter. Sie sind unser größtes Kapital! Wenn man mit guten, zufriedenen Mitarbeitern arbeitet, die sich wohl fühlen und die ordentlich entlohnt werden,**



erreicht man den besten Output“. Diese Fürsorge zahlt sich aus. Viele Mitarbeiter halten den Böckmann zum Teil seit über 20 Jahren die Treue. Sein vorbildliches betriebliches Sozialmanagement lässt sich Böckmann mit der freiwilligen Teilnahme an der QS-Inspektion der Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS) bestätigen. **„Mit dem QS-Sozialmodul habe ich die Möglichkeit, meine Leistungen für angemessene Arbeits- und Sozialbedingungen in einer unabhängigen Inspektion überprüfen zu lassen und gegenüber Dritten zu dokumentieren“**, so Böckmann. Und wie hat er das viel diskutierte Problem der Feldtoiletten

gelöst? **„Ich stelle am Anfang der Saison mobile Toilettenhäuschen auf“**, erzählt er. Für den Landwirt ist es selbstverständlich, dass ausreichend Toiletten in erreichbarer Entfernung zur Verfügung stehen und diese regelmäßig gereinigt werden. **„Hygiene wird bei uns groß geschrieben. Dazu gehört, dass mit den Mitarbeitern vor Arbeitsaufnahme eine Hygieneschulung in Landessprache durchgeführt wird. Handwaschmöglichkeiten, Seife und Trockentücher werden bei den Toiletten zur Verfügung gestellt und es wird von den Vorarbeitern darauf geachtet, dass diese auch benutzt werden – für jeden lebensmittelverarbeitenden Betrieb ein Muss!“** ■

Mit dem **QS-Sozialmodul FIAS** haben Systempartner, die im QS-System Obst, Gemüse und Kartoffeln erzeugen, transportieren oder handeln, die Möglichkeit, ihre Leistungen für angemessene Arbeits- und Sozialbedingungen freiwillig in einer unabhängigen Inspektion überprüfen zu lassen und gegenüber Dritten zu dokumentieren.



BÖCKMANN
Erdbeeren

aus dem Osnabrücker Land

QS verstärkt internationale Präsenz

Veranstaltungs- und Serviceangebot für ausländische Systempartner erweitert

Immer mehr ausländische Unternehmen entscheiden sich für eine Teilnahme am QS-System. Insbesondere aus Italien, Spanien und den Niederlanden erreichen QS aktuell zahlreiche Anfragen zu einer Systemteilnahme. Um ausländische Erzeuger, Bündler, Auditoren und Zertifizierungsstellen noch besser über die Leistungen des QS-Systems sowie die Möglichkeiten einer Systemteilnahme zu informieren, erweitert QS sein Service- und Veranstaltungsangebot.

INFORMATIONSVANSTALTUNGEN FÜR BÜNDLER, GROSSHÄNDLER, LOGISTIKUNTERNEHMEN UND ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN

Im Fokus der Informationsveranstaltung in Valencia (Spanien) am 27. September 2018 wird neben allgemeinen Informationen zum QS-System insbesondere die Anerkennung der GLOBALG.A.P. Option 2-Zertifikate stehen. Für Ende 2018 ist eine Infoveranstaltung in Italien geplant.

WEBSEITE UND DATENBANK AUF SPANISCH

Als weiteren Service für spanische Systempartner wird in Kürze eine spanischsprachige Version der QS-Unternehmenswebseite eingeführt. Außerdem wird die QS-Datenbank ab nächstem Jahr auch in Spanisch zur Verfügung stehen.

SCHULUNGSREIHE ZUR KORREKTEN PROBENAHME

Um QS-Bündler und Großhändler bei der Durchführung der korrekten Probenahme zu unterstützen, führt QS im Winter 2018 und Frühjahr 2019 in den Niederlanden, Belgien, Spanien und Deutschland Schulungen zur Probenahme für das QS-Rückstandsmonitoring durch. In einem Theorie- und Praxisteil wird den Teilnehmern anschaulich und praxisnah vermittelt, worauf es bei der Beprobung von Obst und Gemüse ankommt. Zudem werden typische Fehler und potentielle Kontaminationsquellen bei der Probenahme aufgezeigt. Eine repräsentative und sachkundige Probenahme ist Grundvoraussetzung für den Erhalt korrekter Analyseergebnisse im Rückstandsmonitoring.

KOOPERATION MIT FOOD EXPERTS S.L.

Das QS-Rückstandsmonitoring und das Thema Probenahmeschulungen stehen auch im Zentrum einer Kooperation zwischen QS und Food Experts S.L. Vor dem Hintergrund der weiteren Optimierung des QS-Rückstandsmonitorings, nimmt das Probenahme-Institut aus Spanien momentan eine Bewertung der derzeitigen Anforderungen vor. Darüber hinaus wird Food Experts S.L. zukünftig QS bei der Umsetzung der Probenahmeschulungen im Ausland unterstützen.

QS AUF DEM ICOP IN ROTTERDAM

Der ICOP (Rotterdam, 21.-23. November 2018) zählt zu den wichtigsten internationalen Treffen der

Obst- und Gemüsebranche. In diesem Jahr ist QS erstmals mit einem Informationsstand auf dem Kongress in den Niederlanden vertreten.

KOOPERATION MIT EUROFRUIT

Ab September 2018 stellt QS in Kooperation mit dem internationalen Magazin Eurofruit das QS-System entlang der Obst- und Gemüse erzeugenden Kette vor. Eurofruit ist das führende Marketing-Magazin für frisches Obst und Gemüse in Europa. Mit einer Print-Leserschaft von 8.500 Abonnenten und einer Online-Reichweite von mehr als 63.000 Lesern erreicht das Magazin die Entscheidungsträger der Branche europaweit. ■





Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**

Neue Technologien in der Pflanzenforschung

QS-Fachbeirat zu Besuch im Forschungszentrum Jülich

Woran arbeitet moderne Pflanzenforschung, um Beiträge zur Lösung globaler Megatrends wie Ernährungssicherheit, Klimawandel und Bioökonomie zu liefern? Welche technischen Innovationen für mehr Ertrag mit höherer Effizienz der Wasser- und Nährstoffnutzung, geringerem Einfluss auf die Umwelt sowie besserer Anpassung an zukünftige Klimabedingungen werden sich mittelfristig in der Praxis wiederfinden? Dies sind nur einige Fragen, die beim Besuch des QS-Fachbeirats am Forschungszentrum Jülich im Institut für Pflanzenwissenschaften intensiv diskutiert wurden.

Prof. Ulrich Schurr, Vorsitzender des QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln, stellte ausführlich dar, welche Konsequenzen die weiter ansteigende Bevölkerungszahl auf unserer Erde für die Produktion von Pflanzen haben wird: im Zeitraum von 2010 bis 2050 muss die gleiche Menge an Biomasse produziert werden, wie in der gesamten Menschheitsgeschichte zuvor. Gleichzeitig kann die Fläche zur Produktion von Pflanzen nicht weiter erhöht werden. Neue Sensoren, Automatisierung und Robotik sowie die Digitalisierung bieten innovative Optionen, um Lösungen für diese drängenden Fragen zu finden. Sowohl die Züchtung als auch das Pflanzenmanagement werden in den kommenden Jahren ganz neue Möglichkeiten zur Verfügung bekommen mit modernsten Genom-Sequenzierungstechniken und innovativen Ansätzen der Pflanzenphysiologie. So werden heute tomographische Methoden eingesetzt, die man früher nur aus der Medizin kannte: Kernspin-Tomographie und Positronen-Emissions-Tomographie (PET) sind in Kliniken bereits gängige Instrumente. Am Forschungszentrum Jülich untersucht man damit Wurzelsysteme. Ohne die Wurzeln ausgraben zu müssen, kann man ihre Entwicklung, die Entstehung von Krankheiten und die Dynamik der Aufnahme von Wasser und Nährstoffen studieren. Solche Ergebnisse verarbeiten Züchter und Pflanzenbauer dann weiter, um effizientere Pflanzen

mit mehr Ertrag zu selektieren und effektives Pflanzenmanagement zu entwickeln. „Industrie 4.0“ bringt man üblicherweise nicht mit Pflanzenforschung in Verbindung, aber auch hier macht die Vernetzung und Digitalisierung der Produktion keinen Halt. So nutzen die Forscher in Jülich autonome Roboter, um die natürliche Diversität, aber auch züchterisch relevante Populationen zu vermessen. Für den Fachbeirat und Prof. Schurr ist dabei wichtig: hier wird nicht nur Getreide bearbeitet, sondern auch Obst, und Gemüse können mit den modernen Methoden erfasst werden. Neben der High-Tech im Gewächshaus kommen im Feld zunehmend Drohnen, Roboter und vielfältige Digitalisierungsmethoden zum Einsatz. Die Forscher messen z.B. die zeitliche Entwicklung von Strukturen der Bestände. In neuen Projekten werden Robotik, digitale Analyse-

verfahren (z.B. Machine Learning, Modellierung) sowie die exzellente Kenntnis über Pflanzen, Böden und Umweltmonitoring verbunden. Die parallel dazu stattfindende ökonomische Forschung hat das Ziel, Wege aufzuzeigen, welche Vorteile die neuen Methoden dem Praktiker bieten, wie sie schnell(er) in der Praxis ankommen, und welche Konsequenzen in der Arbeitswelt entstehen. Eines ist klar nach dem Besuch im Forschungszentrum Jülich: es sind viele Innovationen in der Pipeline der Forscher. Wenn Deutschland zukunftsfähig bleiben will, müssen es Wissenschaft und Praxis gemeinsam schaffen, diese Optionen in Produkte und Anwendungen umzusetzen. Hierzu leistet auch der QS-Wissenschaftsfonds einen kleinen, aber wichtigen Beitrag, denn Praxis und Wissenschaft müssen gemeinsam sprechfähig werden. ■

Kurz und aktuell

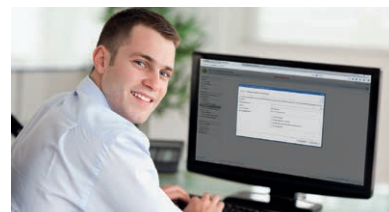
NACHHALTIGKEIT: QS-GAP ERREICHT GOLD-STATUS BEI SAI

Im ersten Halbjahr 2018 wurde das Farm Sustainability Assessment (FSA) der Sustainable Agriculture Initiative Plattform (SAI) für QS-GAP durchgeführt. Die SAI-Plattform ist eine globale Initiative von Lebensmittelunternehmen. Sie entwickelt Werkzeuge und Anleitungen, um globale und lokale nachhaltige Beschaffungs- und Landwirtschaftspraktiken zu unterstützen und führt Benchmarkings mit Standardgebern aus diesem Sektor durch. Das Ergebnis für QS-GAP: in Kombination mit der Deutschen Gesetzgebung wird der Status Gold erreicht. In Kombination mit der Europäischen Gesetzgebung erreicht QS-GAP den Status Silber. Das detaillierte Benchmarking ist auf der Webseite des FSA veröffentlicht. ■



QS DATENBANK: NEUE LOGIN-MÖGLICHKEIT FÜR SYSTEMPARTNER

Information und Datenschutz werden bei QS großgeschrieben. Damit sich QS-zertifizierte Landwirte und Erzeuger künftig selbst ein Bild darüber machen können, welche Monitoring- und Auditdaten zu ihrem Betrieb in der QS Datenbank gespeichert werden, erhalten sie zukünftig die Möglichkeit der Einsichtnahme über einen eigenen Zugang für die QS-Datenbank. Bislang war dies nur über die Bündler möglich. Der Versand der Login-Daten erfolgt ab September per E-Mail bei den jeweiligen Bündler. ■



IMPRESSUM

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,
Geschäftsführer
Schedestr. 1-3, D-53113 Bonn
Telefon: +49 228 35068-0
Telefax: +49 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de



Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

www.q-s.de/abo.html