



# QS-REPORT Obst, Gemüse, Kartoffeln 02/2016

## Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Rückstandsspezifikationen im deutschen Handel  
Zwei Seiten einer Medaille
- Revisionen im System: Das erwartet Sie im neuen Jahr
- UNIVÉG Trade Italien  
Sicher und frisch vom Erzeuger in den Handel
- Stetige Weiterentwicklung der Laborkompetenztests  
Herausforderungen für Labore erweitert
- Bacillus cereus und Bacillus thuringiensis in Salat  
Eine Risikoeinschätzung
- Kurz und Aktuell

## Editorial **Liebe Leserinnen und Leser,**

die Entwicklung der Rückstandssituation in Deutschland zeigt: Obst- und Gemüseerzeuger leisten sehr gute Arbeit. In 2015 lagen 99 Prozent der auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände untersuchten Obst- und Gemüseproben unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte. Dennoch stellen die differenzierten Handelsspezifikationen die Erzeuger vor Herausforderungen. Wir haben mit dem Gemüseerzeuger Rudolf Behr und Dr. Britta Michalski vom BfR darüber gesprochen. Außerdem stellen wir den QS-zertifizierten Großhändler UNIVÉG Trade Italien vor und Dr. Marcus Langen, Fachtierarzt für Lebensmittel, berichtet über die Risiken von Lebensmittelbakterien bei Obst und Gemüse.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de).



## Rückstandsspezifikationen im deutschen Handel Zwei Seiten einer Medaille

**Hohe Qualitätsansprüche von Handel und Verbrauchern erfüllen, Ertragsverluste vermeiden: Um diese Ziele zu erreichen, gehört zum Anbau von Obst und Gemüse der gewissenhafte Umgang mit Pflanzenschutzmitteln. Gerade in den Sonderkulturen spielen Maßnahmen zum Schutz der Nutzpflanzen vor Krankheiten und Schädlingen eine elementare Rolle. Es gilt die Mittel so einzusetzen, dass die gewünschte Wirkung erzielt wird und gleichzeitig die Belange des vorbeugenden Verbraucher- und Umweltschutzes vollumfänglich berücksichtigt werden.**

Die Monitoringprogramme der Wirtschaft und der Behörden zeigen, dass sich die Rückstandssituation in Deutschland in den letzten Jahren stetig verbessert. Gerade auch die Ergebnisse des QS-Rückstandsmonitorings belegen den verantwortungsvollen Umgang mit Pflanzenschutzmitteln. 99 Prozent der auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände untersuchten Obst- und Gemüseproben lagen im vergangenen Jahr unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte. Zu dieser positiven Entwicklung haben der gezielte Einsatz sowie moderne und selektive Pflanzenschutzmittel beigetragen. Auch der erweiterte Forschungs- und Kenntnisstand zu chemischen und nichtchemischen Pflanzenschutzmaßnahmen und eine verbesserte Gerätetechnik helfen, den Pflanzenschutzmitteleinsatz zu optimieren. Nicht zuletzt haben die zusätzlichen Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels ihren Anteil an dieser Entwicklung.

### Die Kehrseite der Medaille

So vorteilhaft die aktuelle Lage für die Verbraucher auf der einen Seite klingt, so schwierig ist die Situation für die Erzeuger. Die Vielzahl unterschiedlicher Handelsspezifikationen stellen den Anbau vor große Herausforderungen, da sie mit Einschränkungen bei der Mittel- und Wirkstoffauswahl, der Aufwandmengen und des Anwendungszeitraums verbunden sein können. Es kann zu Ertragsverlusten und Qualitätsminderungen kommen. Auch die „Gute fachliche Praxis“ beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird erschwert, da beispielsweise Resistenzbildungen in Kauf genommen werden müssen. Im Handel selbst ist die Kehrseite der Medaille ebenfalls Thema, da die Ware optisch und sensorisch höchsten Ansprüchen genügen soll und die Haltbarkeit bis zum Verbraucher uneingeschränkt gewährleistet sein muss. Was die Einschränkung bei der Anwendung der Pflanzenschutzmittel für die Produktion bedeutet, haben wir Gemüseproduzent **Rudolf Behr** von BEHR GEMÜSEGARTEN gefragt.

### Wie schätzen Sie als Erzeuger die aktuelle Situation ein, was sind die Herausforderungen?

**Rudolf Behr:** „Die sich verstärkende Einschränkung der Wirkstoffe, die zur Verfügung stehen, wird zu weiteren Resistenzbildungen führen und innerhalb absehbarer Zeit die Bekämpfung der Schädlinge und Krankheiten unmöglich machen.“

[Lesen Sie weiter >>](#)

# Rückstandsspezifikationen im deutschen Handel

## Zwei Seiten einer Medaille – Fortsetzung von Seite 1

Schon heute entstehen bisher unbekannte Arten und Rassen. Beim Mehltau an Salat sind wir jetzt bei 32 neuen Typen angelangt. Einen bedeutenden Anteil an der Entstehung neuer, nicht beherrschbarer Arten hat die Resistenzforschung und Züchtung. Resistenzen werden sehr kurzfristig durchbrochen. Eine ausreichende chemische Verhinderung neuer Arten und Rassenbildung ist mit dem eingeschränkten chemischen Wirkungsspektrum nicht mehr zu leisten. Zunehmend verändern sich geerntete Produkte in wenigen Stunden, da ein latenter Pilzbefall vorhanden ist, der dann in der Schwächephase nach der Ernte ausbricht.“

### Was muss getan werden, um die Probleme zu lösen?

**Rudolf Behr:** „Wir brauchen eine ehrliche Analyse. Angesichts der Herausforderung der wachsenden Weltbevölkerung, verbleibt uns nur der Weg des chemischen Pflanzenschutzes, da wir es dort mit toten, berechenbaren Stoffen zu tun haben. Ein Resistenzmanagement ist nur mit einer ausreichenden Anzahl an Wirkstoffen möglich. Bekämpfungsmaßnahmen, die auf Resistenzzüchtung jeglicher Zuchtichtung setzen, werden an der „Wandlungsfähigkeit“ in der Natur scheitern. Der großflächige Einsatz von lebenden Antagonisten wird in der Konsequenz eine nicht steuerbare Veränderung der Arten und des Naturhaushalts nach sich ziehen.“

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hält die zusätzlichen Handelsspezifikationen nicht für erforderlich, um die Gesundheit



von Verbrauchern ausreichend zu schützen. **Dr. Britta Michalski**, Leiterin der Fachgruppe Rückstände und Analyseverfahren beim BfR erklärt: „Wir begrüßen Bemühungen, die zu einer Verminderung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln und zu einer Verminderung von Rückständen auf Lebensmitteln beitragen. Dies muss aber mit Augenmaß geschehen. Wir führen eine gesundheitliche Risikobewertung durch und leiten sichere Höchstgehalte ab, und zwar nie höher als nach guter landwirtschaftlicher Praxis erforderlich. Es gilt das sogenannte ALARA-Prinzip („As Low As Reasonably Achievable“). Deshalb sind aus gesundheitlicher Sicht zusätzliche Anfor-

derungen nicht notwendig. Lebensmittel sind sicher, wenn sie die gesetzlichen Höchstgehalte einhalten. Dies gilt übrigens auch für Lebensmittel, die Rückstände mehrerer Wirkstoffe enthalten. 2014 hat das BfR ein Konzept zur Bewertung gesundheitlicher Risiken, die sich aus der gleichzeitigen Exposition gegenüber mehreren Wirkstoffen ergeben, entwickelt. Angewendet auf Überwachungsproben führt es zu keinem grundlegend anderen Ergebnis als die Einzelstoffbewertung. Wir sehen aber die Gefahr, dass zusätzliche Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels unerwünschte Folgen für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft haben können. Der bewusste Ansatz, gesundheitlich unbedenkliche Höchstgehalte zu unterschreiten und die Zahl von Wirkstoffen im Erntegut zu begrenzen, kann zum vermehrten Auftreten von Schaderregern oder zur Resistenzbildung führen.“ Herausforderung für die Branche ist es, Lösungswege zu finden, die zu einer Verbesserung – im Optimum für beide Seiten – führen.

## Revisionen im System

### Das erwartet Sie im neuen Jahr

**Die Ende September stattfindende Sitzung des Fachbeirats Obst, Gemüse, Kartoffeln steht ganz im Zeichen der anstehenden Revisionen 2017. Der Fokus liegt auf der Erweiterung des Geltungsbereichs des Leitfadens Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse und Kartoffeln sowie dem Re-Benchmarking QS-GAP.**

#### Ausbau Leitfaden Bearbeitung/Verarbeitung

Das Interesse an einer Zertifizierung nach dem QS-Leitfaden Bearbeitung entwickelt sich in den letzten Monaten in eine neue Richtung. Besonders Unternehmen, die Verarbeitungsprozesse durchführen (z.B. Tiefkühl- und Erhitzungsprozesse), sind interessiert. Dieser Trend soll künftig im QS-Leitfaden Beachtung finden. Geplant ist daher die Einführung einer neuen

„Im erweiterten Leitfaden wird Lebensmittelsicherheit durch Einhaltung von Hygieneregeln und mikrobiologischen Standards groß geschrieben!“

**Regina Zschaler**, Expertin für Mikrobiologie

Systemstufe für be- und verarbeitende Betriebe von Obst, Gemüse und Kartoffeln sowie die Aufnahme der Prozesse Frostentziehen und Erhitzen in den neuen Leitfaden. Erzeugerbetriebe sollen die Möglichkeit erhalten, sich optional für den Bereich Be- und Verarbeitung zertifizieren zu lassen. Sofern be- oder verarbeitete Produkte als QS-Ware vermarktet werden, soll für Erzeugerbetriebe eine Verpflichtung zur Zertifizierung bestehen. Für Filialen des Lebensmitteleinzelhandels ist hingegen geplant, relevante Anforderungen für die sogenannten Schnibbelküchen in den stufenspezifischen Leitfaden zu integrieren. Detaillierte Hygienekonzepte sowie umfassende Auflagen zu Temperaturführung und Haltbarkeit gehören zu den Anforderungen, die für eine QS-Zertifizierung erfüllt werden müssen. Die Umsetzung eines mikrobiologischen Monitorings zur Gewährleistung mikrobiologischer Unbedenklichkeit der Produkte ist ebenfalls inhaltlicher Schwerpunkt.

#### Re-Benchmarking QS-GAP

Der Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln wurde von der Arbeitsgruppe „Weiterentwicklung des Leitfadens QS-GAP“ im Rahmen des Re-Benchmarkings überarbeitet. Ziel war es, die Prüfsystematik weiterzuentwickeln und die Akzeptanz des Leitfa-



dens über eine praxisgerechte Ausführung der Anforderungen. Neben der Zusammenfassung und Kürzung von Anforderungen wurden auch neue aufgenommen, z. B. zur Lagerung von Kraftstoffen und Betriebsmitteln und zum Einsatz von Wirtschaftsdüngern tierischen Ursprungs. Der neu strukturierte QS-GAP Leitfaden durchläuft momentan das Re-Benchmarking-Verfahren bei GlobalG.A.P. und steht zum Beschluss in der nächsten Sitzung des Fachbeirats Obst, Gemüse, Kartoffeln.



„Bei der Überarbeitung des Leitfadens haben wir besonderen Wert darauf gelegt, dass die Anforderungen sowie die Prüfsystematik sowohl für Erzeuger als auch für Zertifizierungsstellen klar verständlich und praktikabel sind.“

**Dr. Thorsten Strissel**, Gemüsering Stuttgart, Teilnehmer der Arbeitsgruppe zur Weiterentwicklung des Leitfadens QS-GAP

# UNIVEG Trade Italien

## Sicher und frisch vom Erzeuger in den Handel

Das Großhandelsunternehmen UNIVEG Trade Italien, mit Sitz in Trevenzuolo in der Provinz Verona, zählt zu den wichtigsten Import-Export-Unternehmen im Mittelmeerraum. Mit dem Ziel, erntefrische Produkte aus Italien nach Nordeuropa zu exportieren, starteten sie vor fast 50 Jahren den organisierten Handel von Obst und Gemüse. Im Jahr 1987 kam der Import aus Übersee hinzu. Ein Großteil ihres Exportumsatzes macht UNIVEG Trade Italien durch den Handel mit Deutschland. Die hohen Anforderungen an die Rückstandsüberwachung und Qualität stellen für sie eine reizvolle Herausforderung dar. Nicht zuletzt deswegen ist das Unternehmen seit 2008 Systempartner von QS.

Die italienischen Frische-Spezialisten gehören zur weltweit agierenden UNIVEG Gruppe, die in Belgien ansässig und in 25 Ländern aktiv ist. Mehr als 100.000 Tonnen frisches Obst und Gemüse werden jährlich von



UNIVEG Trade Italien gehandelt. Hauptanteil haben Trauben, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen und Kohl. Die Produkte kommen dabei von rund 100 Erzeugern, die eine lange Geschäftsbeziehung mit UNIVEG Trade Italien pflegen. „Die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist der wichtigste Teil unserer Strategie“, betont **Giulio Benvenuti**, Berater Qualitätsmanagement bei UNIVEG Trade Italien. Ein Team aus fünf Agronomen ist landesweit unterwegs und regelmäßig bei den Erzeugern vor Ort. „Wir beraten sie z.B. hinsichtlich Effizienz beim Anbau und decken gemeinsam mögliche Schwachstellen auf“, berichtet Benvenuti. „Diese Unterstützung wird sehr von den Erzeugern und Lieferanten geschätzt – vor allem weil es Ihnen bei der Entwicklung von Pflanzenschutzstrategien,

der Umsetzung einer „Guten fachlichen Praxis“ sowie von Monitoringprogrammen hilft.“ Auch bei der Umsetzung des QS-Rückstandsmonitorings sind die Berater behilflich – als QS-Bündler bildet UNIVEG Trade Italien die Schnittstelle zwischen den Betrieben und QS.

### Qualitätssicherung im Fokus

Seit vielen Jahren verfolgt das Unternehmen eine umfassende Qualitätspolitik, welche die Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung umfasst. „Konsequente Qualitätssicherung macht vor Lagerstandorten nicht halt“, weiß Giulio Benvenuti. „Für UNIVEG spielen die Betriebshygiene und nicht zuletzt die lückenlose Rückverfolgbarkeit eine entscheidende Rolle. Durch die Zertifizierung nach QS dokumentieren wir die Einhaltung dieser Anforderungen nicht nur gegenüber unseren Kunden, sondern können auch sicher sein, dass alle vor- und nachgelagerten Stufen der Produktion und Vermarktung durch unabhängige Stellen zertifiziert sind. Damit werden wir unseren Ansprüchen und den steigenden Kundenanforderungen gerecht.“



## Stetige Weiterentwicklung der Laborkompetenztests Herausforderungen für Labore erweitert



**Wirtschaftsbeteiligte und Verbraucher müssen sich auf die Rückstandsanalysen der Labore verlassen können. Daher gibt es im QS-System strenge Anforderungen an die Labore und die Durchführung der Analysen. Mit dem zweimal jährlich stattfindenden Laborkompetenztest stellt QS die analytische Qualität der anerkannten Labore und ihre Leistungsfähigkeit auf die Probe. Die Anforderungen für die anerkannten Labore wurden aktuell erweitert.**

Neben der Multimethode muss nun auch die korrekte Analytik der Wirkstoffe Dithianon, Dodine, Fenbutatinoxid und der Phenoxyalkancarbonsäuren aus Einzelmethoden beherrscht werden. Im Fokus stehen nach wie vor die Metaboliten, da deren Analytik sehr komplex ist. In die-

sem Jahr wurde außerdem das Punkteschema, anhand dessen die Teilnahme eines Labors am Laborkompetenztest bewertet wird, modifiziert. Durch das neue Bewertungsschema erhöht QS die Trennschärfe zwischen den teilnehmenden Laboren, etwa indem Wiederholungsfehler in aufeinanderfolgenden Tests mit zusätzlichem Punkteabzug geahndet werden. Bereits seit dem vergangenen Jahr steht die ordnungsgemäße Erstellung von Prüfberichten regelmäßig auf dem Prüfstand. Die Schwerpunkte liegen hierbei auf der korrekten Bewertung von Metaboliten, der Berechnung des Summenwertes der Metabolitenanalytik, den Angaben zur Auslastung des ARfD-Wertes, der Bewertung der Probe gemäß der Höchstmengendefinition (VO 396/2005) und auf der abschließenden Bewertung der Probe hinsichtlich ihrer Verkehrsfähigkeit.

### Mehrwert für gesamte Branche

Seit der Einführung des Kompetenztests vor zehn Jahren wird das Testdesign regelmäßig an aktuelle Branchenthemen angepasst

und so die Labore fortwährend für kritische Fragestellungen der Analytik sensibilisiert. Die stetige Weiterentwicklung des Laborkompetenztests stellt nach Ansicht von **Dr. Jürgen Kuballa**, Vorsitzender der Deutschen Laborgemeinschaft Obst und Gemüse, für die QS-erkannten Labore eine Herausforderung, aber auch einen Mehrwert dar: „Die Qualität der Pestizidanalytik hat sich durch die Anstrengungen der Labore in den letzten Jahren kontinuierlich verbessert und ist auf einem



hohen Niveau. Dies bestätigen auch die guten Ergebnisse der Labortests. Die Verschärfung der Bewertungskriterien folgt dieser positiven Entwicklung. Das angestrebte Ziel einer fairen Beurteilung der Laborkompetenz darf dabei aber nicht aus den Augen gelassen werden. Die deutsche Laborgemeinschaft bietet dazu ihre Mitarbeit an.“

Auch **Rolf Viersbach**, Qualitätsmanager Obst & Gemüse, REWE Group Buying GmbH, ist davon überzeugt, dass die gesamte Branche von der regelmäßigen Anpassung des Testdesigns profitiert: „Der Laborkompetenztest

ist für die analysierenden Institute sehr anspruchsvoll, ist aber die bedingte Voraussetzung, dass die Analysequalität auch zu gerechten Entscheidungen gegenüber den Lieferanten und Erzeugern führt. Um das Risiko fehlerhafter Beurteilungen so gering wie möglich zu halten, ist dieser neu aufgenommene Aspekt, neben einer guten Analytik, ein wichtiger Baustein zur Bewertung der Institute.“



# Bacillus cereus und Bacillus thuringiensis in Salat

## Eine Risikoeinschätzung

Salate weisen eine natürliche bakterielle Flora auf, die sich aus verschiedenen Bakterienarten zusammensetzt. Diese gelangen über Boden, Wasser und Luft auf und in die Pflanzen. Die jeweilige Flora hängt dabei u. a. von der Pflanzensorte, der Anbauform, den ggf. ergriffenen Pflanzenschutzmaßnahmen und dem Klima ab. Durch das Waschen von Salaten kann die Anzahl der Bakterien im verzehrfertigen Salat zwar verringert werden, eine vollständige Beseitigung der Flora ist dadurch jedoch nicht zu erreichen. Während die meisten der auf Salaten nachweisbaren Bakterienarten bei Verzehr durch den Menschen unbedenklich sind, haben einige eine pathogene Wirkung im menschlichen Organismus. Seit einiger Zeit wird in diesem Zusammenhang intensiv über ein möglicherweise von den sporenbildenden Bakterien *Bacillus cereus* und *Bacillus thuringiensis* ausgehendes, gesundheitliches Risiko diskutiert. Auch die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) hat sich wiederholt mit der Thematik befasst und im Juni diesen Jahres einen umfassenden Bericht dazu veröffentlicht<sup>1</sup>.

*B. cereus* ist ubiquitär u. a. im Boden, im Wasser und somit auch auf Pflanzen verbreitet und kann als opportunistischer Keim zu zwei unterschiedlichen Formen lebensmittelassoziierter Magen-Darm-Erkrankungen beim Menschen führen. Die emetische Form der Erkrankung entsteht dadurch,

dass *B. cereus* Stämme im Lebensmittel das Cereulid-Toxin bilden, welches bei entsprechender Dosis (8-10 µg/kg Körpergewicht) innerhalb kurzer Zeit zu Erbrechen führt. Die Bildung des Cereulid-Toxins ist jedoch an eine Stoffwechselaktivität der Stämme gebunden. Das Temperaturoptimum liegt zwischen +30°C und +40°C. Die Diarrhoe-Form der Erkrankung entsteht dadurch, dass *B. cereus* Stämme bzw. ihre Sporen nach Aufnahme mit der Nahrung bis in den Darm des Menschen gelangen und dort Enterotoxine bilden. Auch *B. thuringiensis* ist in der Umwelt weit verbreitet. Einige Stämme werden zudem als biologische Insektizide im Pflanzenbau eingesetzt. In bisherigen Untersuchungen konnte die Fähigkeit zur Bildung des Cereulid-Toxins bei *B. thuringiensis* nicht nachgewiesen werden. Es gibt jedoch Hinweise, dass zumindest einige der als Insektizid eingesetzten *B. thuringiensis* Stämme in der Lage sind, Enterotoxine zu bilden. Aufgrund der engen genetischen Ver-

wandtschaft von *B. cereus* und *B. thuringiensis* ist eine Unterscheidung der beiden Keime im Rahmen der Routinediagnostik nicht sicher möglich. Um das Risiko möglichst gering zu halten, rät die EFSA in ihrer aktuellen Veröffentlichung<sup>1</sup> u. a. dazu, *B. thuringiensis* Präparate im Pflanzenschutz strikt nach Herstellerangaben zu verwenden. Sie empfiehlt außerdem nach der Ernte entlang der Lebensmittelkette eine Lagertemperatur von ≤+7°C besser jedoch ≤+4°C einzuhalten, um eine Keimvermehrung zu verhindern. (Gastautor: **Dr. Marcus Langen**, Fachtierarzt für Lebensmittel, Abteilungsleiter Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG, wissenschaftlicher Mitarbeiter TiHo Hannover)



<sup>1</sup> EFSA BIOHAZ Panel, 2016. Scientific opinion on the risks for public health related to the presence of *Bacillus cereus* and other *Bacillus* spp. including *Bacillus thuringiensis* in foodstuffs.

## Kurz und aktuell

### QS auf der Prognosfruit 2016

Vom 3. bis 5. August 2016 fand in Hamburg die Prognosfruit statt. QS war mit dabei und unterstützte den alljährlich stattfindenden Kongress der internationalen Kernobstbranche bei seinem 40. Jubiläum. Während der Veranstaltung



standen Fachkollegen von QS den Kongressbesuchern an einem Informationsstand für Fragen rund um das QS-Prüfsystem zur Verfügung. **Wilfried Kamphausen**, bei QS verantwortlich für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln, zog positive Bilanz: „Das große Interesse und

die hohe Besucherfrequenz von bestehenden und potentiellen Systempartnern an unserem Stand zeigt, welchen hohen Stellenwert das Thema Qualitätssicherung in der Branche genießt. Vor allem mit den internationalen Teilnehmern konnten wir wichtige Kontakte knüpfen“. Neben ersten Schätzungen für die kommende Ernte von Äpfeln und Birnen in der EU, bot der Kongress weitere interessante Vorträge und Foren zu aktuellen Branchenthemen. Mit einer Exkursion zum Hamburger Containerhafen und zum Obstanbaugebiet Niederelbe wurde der Kongress am dritten Tag erfolgreich beendet. Gastgeber des diesjährigen Branchentreffens waren die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse (BVEO), der Bundesausschuss Obst und Gemüse (BOG) sowie die Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI). Im kommenden Jahr findet die Prognosfruit im spanischen Lleida statt.

### Fruit Logistica 2017 – Save the Date

Das QS-Team freut sich auf Ihren Besuch auf der Fruit Logistica 2017! Sie finden uns in Halle 20, Stand A-02.



### Grips&Co goes Berlin

Am 5. Oktober 2016 zeichnet die RUND-SCHAU für den Lebensmittelhandel zum 35. Mal im Rahmen des Grips&Co-Wettbewerbs „Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel“ aus. Das Finale findet dieses Jahr im Berliner Admiralspalast statt. Der Sieger trägt nicht nur für ein Jahr den begehrten Titel der besten Nachwuchskraft im deutschen Handel, sondern wird auch neuer QS-live-Botschafter und bekommt Schulungen und Events rund um das Thema Qualitätssicherung bei Lebensmitteln ermöglicht.



Mehr dazu unter [www.qs-live.de](http://www.qs-live.de).

### Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

[www.q-s.de/abo.html](http://www.q-s.de/abo.html)

### Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Verantwortlich für den Inhalt:  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff  
Schedestraße 1 - 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0  
Telefax: +49 (0) 228 35068-10  
E-Mail: [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)  
Online: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

