



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

QS – die Marke für Lebensmittel aus guten Händen – startet durch ins zweite Jahrzehnt

Bonn, 21.09.2011

Das QS-Prüfsystem hat sich in den zehn Jahren seines Bestehens zum Markenzeichen für Lebensmittel aus guten Händen entwickelt.

Zehn Jahre QS: Gegründet auf der ANUGA 2001, sind heute Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen in mehr als 23.000 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels erhältlich. QS, das sind 130.000 Systempartner im In- und Ausland, die ihre Produkte nach den Systemanforderungen herstellen und vermarkten. Bei Schweine- und Geflügelfleisch beispielsweise deckt QS-Ware inzwischen bundesweit rund 95 Prozent der Erzeugung ab. Damit blickt die QS Qualität und Sicherheit GmbH auf eine zehnjährige Erfolgsgeschichte, hinter der das Engagement aller Systempartner – vom Landwirt bis zur Ladentheke – steht.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de

Der Herbst 2000 war einschneidend für die deutsche Land- und Ernährungswirtschaft: Erstmals wurde die Rinderseuche BSE an einer in Deutschland geborenen Kuh nachgewiesen. Was folgte, waren der Rücktritt von zwei Bundesministern, die Neustrukturierung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes auf Bundesebene und die Einrichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Die Schockwelle, die BSE auslöste, brachte die ganze Lebensmittelkette von der Futtermittelindustrie über die Landwirtschaft, die Fleischwirtschaft und den Einzelhandel an einen Tisch. Nur eine gemeinsame Anstrengung schien geeignet, gegen den tiefen Vertrauensverlust der Verbraucher in die Lebensmittelsicherheit anzuarbeiten. Als Antwort der Lebensmittelbranche auf BSE wurde im Oktober 2001 das QS-System für die Qualitätssicherung in der Fleischerzeugung gegründet.

Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender der EDEKA AG ist seit 2011 Vorsitzender der QS-Gesellschafterversammlung. Er betont: „Seit dem 13. Oktober 2001 hat sich die Qualitätssicherung in der gesamten Lebensmittelbranche zum Positiven verändert. Die Gründung von QS setzt ein klares Signal seitens der Landwirtschaft, der Industrie und des Handels gemeinsam aktiv zu werden. Innerhalb eines Jahrzehnts entstand so ein umfassendes Prüfsystem für frische Fleisch- und Wurstwaren und für Obst und Gemüse, das in der Fachwelt hohe Anerkennung genießt.“



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 3



Pressemitteilung

Wichtige Meilensteine im ersten Jahrzehnt QS waren unter anderem 2003 der Start des Salmonellenmonitorings, 2004 die Gründung der QS Fachgesellschaften für Geflügel und für Obst-Gemüse-Kartoffeln sowie 2005 der Beginn des Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse und Kartoffeln (*siehe Anlage Meilensteine*).

Pünktlich zum Jubiläum startet QS eine EU-geförderte Informationskampagne, mit der Verbraucher gezielt Informationen über die Qualitätsstandards in der modernen Lebensmittelherzeugung und Vermarktung erhalten sollen. Die deutschlandweite EU-Kampagne ist mit 1,5 Millionen Euro ausgestattet und läuft ab Ende 2011 bis 2014.

Aus Sicht des QS-Geschäftsführer, Dr. Hermann-Josef Nienhoff, soll QS ein nicht mehr wegzu-denkender Faktor im deutschen Lebensmitteleinzelhandel sein. An der Umsetzung muss weiter gearbeitet werden: „Die in der Futtermittelwirtschaft und der Fleischwirtschaft erreichte durchgängige Nutzung des QS-Prüfzeichens soll im deutschen Handel für Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, aber auch für frisches Obst und Gemüse flächendeckend erreicht werden. Wir wollen außerdem erreichen, dass die Fachwelt im In- und Ausland QS-Standards als Benchmark ansieht. Unsere Rolle als wichtiger Ansprechpartner für Unternehmen, Verbraucher, Politik, Verwaltung und Medien wenn es um die Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln geht, werden wir weiter ausbauen.“

Auf der ANUGA ist QS zum Jubiläum mit eigenem Stand in der Fleischhalle präsent (Halle 6.1, Stand A060/B061). Im Gemeinschaftsstand des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) mit der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) ist QS zudem in der Ausstellung zum Thema „Qualität“ vertreten: Hier stellt QS stellvertretend für die Branche die stufenübergreifende Qualitätssicherung bei Rind- und Schweinefleisch vor und reiht sich mit dem QS-Prüfzeichen in eine Markenschau großer Namen ein, die alle für Teile der Lebensmittelproduktion stehen, die verantwortungsbewusst und qualitätsorientiert agieren.

Als Ergänzung zu dieser Meldung bieten wir Ihnen zur Entwicklung des QS-Systems die wichtigsten Meilensteine der vergangenen zehn Jahre in einer Übersicht an.

Die dort abgebildeten Bilder können Sie gern in Druckauflösung für Ihre Veröffentlichungen anfordern.

Ihre Ansprechpartnerin:

Heike Wegener

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-140

Fax +49 (0) 228 35068-16140



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 3 von 3

Pressemitteilung



E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 107.000 Unternehmen aus der Fleischerzeugung (Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel) sowie über 23.000 Unternehmen aus der Erzeugung und Vermarktung von frischem Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.