



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



Pressemitteilung

Farbe bekennen bei der Qualitätssicherung von Rindfleisch: **McDonald's mit QS auf dem ErlebnisBauernhof der Grünen Woche 2012**

Bonn, 20.01.2012

McDonald's setzt beim Rindfleisch auf die Qualitätssicherung „vom Landwirt bis zur Ladentheke“, die das QS-System bietet. Das wird auf der Internationalen Grünen Woche im Berlin vom 20. bis 29. Januar 2012 im ErlebnisBauernhof (Halle 3.2) präsentiert.

Qualitätssicherung wird bei McDonald's großgeschrieben. Der Konzern legt dabei weltweit Wert auf die regionale Herkunft und arbeitet in Deutschland schon seit vielen Jahren mit landwirtschaftlichen Betrieben zusammen – von denen immer mehr ihre Qualitätssicherung im QS-System betreiben. „Wir setzen bei unseren Rindfleischprodukten auf höchste Qualität und unterstützen daher eine Verbreitung des QS-Standards, der sich durch unabhängige, strenge Kontrollen und eine hohe Transparenz auszeichnet. QS hilft uns, die Produktsicherheit über alle Erzeugungsstufen hinweg zu kontrollieren – begonnen bei der Futtermittelproduktion“, so Rudolf Ringhofer, Senior Director Supply Chain & Quality Assurance bei McDonald's Deutschland. Deshalb sind QS-Systemteilnehmer gern gesehene Lieferanten für die Burger-Patties. Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, erklärt dazu: „Wir freuen uns über dieses klare Bekenntnis zum QS-Prüfzeichen durch starke Partner. McDonald's begleitet und unterstützt unsere Arbeit bereits seit unserer Gründung 2001.“ Auf dem Erlebnisbauernhof präsentiert QS den Besuchern am McDonald's-Stand speziell das Thema Qualitätssicherung von Rindfleisch.

Verbraucher erfahren mehr zur Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln unter : www.qs-prüfsystem.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 106.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel und über 23.000 Unternehmen aus dem Bereich frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

**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



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung

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
E-Mail presse@q-s.de
Internet www.q-s.de

