

# Pressemitteilung

## Erstmals QS-System für Systemgastronomie QS gewinnt Marktführer für das neue Angebot

- QS-Standard definiert Anforderungen an Warenfluss und Rückverfolgbarkeit
- McDonald's Deutschland ist erster Systempartner aus dem Bereich Systemgastronomie
- QS-Leitfaden ist die Basis für ITW-Kennzeichnung von Fleischprodukten in der Systemgastronomie

**Bonn, 08. Mai 2024.** Erstmals hat die QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) Anforderungen definiert, mit denen Unternehmen der Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung am QS-System teilnehmen und die Qualität ihres Angebots über sämtliche Stufen der Wertschöpfungskette hinweg absichern können. Nach über 20 Jahren Qualitätssicherung entlang der gesamten Lebensmittelproduktion für den Lebensmitteleinzelhandel bietet das QS-System jetzt auch einen praxistauglichen Standard für Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit bis in die Lager der Restaurants. Auf Basis dieses neuen QS-Standards können die Gastronomen zudem Fleischprodukte der Initiative Tierwohl (ITW) mit dem bekannten ITW-Siegel gegenüber ihren Gästen ausloben.

Erster prominenter Systempartner aus dem Bereich Systemgastronomie ist McDonald's Deutschland „ Wir haben uns sehr gefreut, dass wir den Weltmarktführer als Partner gewinnen konnten“, zeigt sich Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) sichtlich zufrieden mit dem Systemstart im Gastronomieumfeld. „QS bietet der Systemgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung mit diesem Programm einen praktikablen und zeitgemäßen Weg für sichere Warenrückverfolgbarkeit. Die neuen Systempartner können sich auf ein am Markt bewährtes Prüfsystem verlassen und auf dieser Grundlage nicht nur die Qualität ihres Angebots stufenübergreifend absichern, sondern, falls gewünscht, auch ein Mehr an Tierwohl über die ITW anbieten.“

McDonald's Deutschland engagiert sich bereits seit vielen Jahren mit einem eigenen System für Lebensmittelsicherheit und Warenrückverfolgbarkeit. Durch die Partnerschaft mit QS kann das Unternehmen nun auch an der ITW teilnehmen.

Der neue *QS-Leitfaden Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung* beinhaltet Anforderungen sowohl an die Zentralen als auch an die Restaurants vor Ort. Die Zentrale verantwortet beispielsweise Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen, die Einführung einer angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur, ein Eigenkontrollsystem und ein System zur Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Waren. Wie letzteres in den Betriebsstätten umgesetzt wird, definieren die QS-Standards für den Wareneingang im Lager: Hier müssen

**Ihre Ansprechpartnerin**  
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153  
E. [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

**QS Qualität und  
Sicherheit GmbH**

Schwertberger Straße 14  
53177 Bonn  
T. +49(0)228 350680  
F. +49(0)228 3506810  
E. [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

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

die Mitarbeiter kontrollieren und sicherstellen, dass QS bzw. ITW deklariertes Fleisch oder Fleischwaren nur von zugelassenen Systemteilnehmern angeliefert wird. Darüber hinaus spielen Anforderungen, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten, eine zentrale Rolle. Das heißt: geschlossene Kühlketten, Temperaturüberwachung und -dokumentation für kühlpflichtige Ware sowie Hygienestandards für die Reinigung und Desinfektion der Lagerräume, wie sie auch bei McDonald's standardmäßig betrieben werden.

„Unser Ziel war es, Transparenz und Sicherheit für Fleischwaren herzustellen. Die bewährten QS-Standards zur Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit haben uns dabei geleitet“, erläutert Hinrichs das Vorgehen von QS. „Das heißt: Systemgastronomen, die Verantwortung übernehmen und dem Wunsch ihrer Kunden nach mehr Sicherheit oder mehr Tierwohl nachkommen wollen, können jetzt über eine QS- bzw. ITW-Zertifizierung mit gutem und sicherem Gefühl ihr Engagement kommunizieren, ohne dabei auf ein breites Angebot verzichten zu müssen.“

#### **QS Qualität und Sicherheit GmbH Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.