

Zuverlässig und transparent

Lebensmittelkandale haben gezeigt, dass Qualität kein Selbstläufer ist, sondern die Definition von Qualitätskriterien innerhalb des gesamten Produktionsprozesses unverzichtbar ist. Vor 10 Jahren hat daher die gesamte Lebensmittelkette das stufenübergreifende QS-System entwickelt. Anlässlich des zehnjährigen Bestehens sprach die dbk mit Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH.

? dbk: Hr. Dr. Nienhoff, QS feiert in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen. An was denken Sie zuallerst bei diesem Geburtstag?

Dr. Hermann-Josef Nienhoff: An den ersten BSE-Fall in Deutschland im November 2000 und die dadurch ausgelösten Verunsicherungen – bei den Verbrauchern, aber auch in der Wirtschaft und Politik. Und dann denke ich an die vereinten Bestrebungen aller Beteiligten vom Landwirt bis zum Einzelhandel, für eine zuverlässige Erzeugung von Lebensmitteln einzustehen.

? dbk: Welche Ziele stehen hinter QS und wie ist QS entstanden?

Nienhoff: Wesenskern des QS-Systems ist die stufenübergreifende Qualitätssicherung. Nur wenn vom Futtermittel und der Landwirtschaft über die Schlachtung und Verarbeitung bis in den Handel alle Hand in Hand vertrauensvoll und zuverlässig arbeiten, entsteht am Ende der Kette ein Produkt, ein Stück Fleisch, eine Wurst oder ein Schinken, auf das Verlass ist. Das ist der Grundgedanke, auf dem QS fußt. Und Voraussetzung für die Botschaft der ganzen Kette an den Verbraucher: „Lebensmittel aus guten Händen“. Im QS-System geht es um die Basisabsicherung der Prozesse – durchgängig. Und das geht nur, wenn alle Stufen der Wertschöpfungskette mitziehen. Auslöser und Hauptantriebsfeder war die BSE-Krise. Der Wirtschaft wurde mit dem ersten BSE-Fall in Deutschland im November 2000 schlagartig klar, dass nur durch das gemeinsame Vorgehen aller Produktions- und Vermarktungsstufen in der Fleischwirtschaft eine adäquate Antwort auf eine Krise dieses Ausmaßes gefunden werden kann. Das QS-System wurde am 13. Oktober 2001 zunächst für Fleisch und Fleischwaren gegründet, getragen von Vertretern aller Stufen: Dem Deutschen Bauernverband, dem Deutschen Raiffeisenverband, der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, dem Verband der Fleischwirtschaft, dem Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie und der Handelsvereinigung für Marktwirtschaft.

Im Vorfeld gab es verschiedene Ansätze von Wirtschaft und Politik, eine möglichst breit aufgestellte Grundsicherung für die Fleischerzeugung zu etablieren. CMA, Raiffeisenverband und Bauernverband arbeiteten an der



Dr. Hermann-Josef Nienhoff Foto: QS

Weiterentwicklung des CMA-Prüfsiegels, parallel entstand auf Initiative von Fleischwarenindustrie und Handel die Qualitätspartnerschaft Fleisch, beide Ansätze wurden dann im QS-System zusammengeführt – mit Druck und Überzeugung. Es bedurfte vieler Abstimmungsgespräche und langer Verhandlungen, um die Zielsetzungen und Interessen zu einem einzigen System zu verschmelzen.

? dbk: Wo sehen Sie heute gegenüber „früher“ deutliche Verbesserungen – besonders für die Landwirte?

Nienhoff: Mit QS weiß der Landwirt, woran er ist. Wir prüfen und fordern zwar, aber das in dem Umfang, wie es vom Gesetzgeber verlangt und im Markt gefordert wird. Das heißt, wer am QS-System teilnimmt, kann einerseits in allen Fragen zu gesetzlichen Vorgaben und behördlichen Auflagen darauf bauen, dass er die Anforderungen einhält. Außerdem bietet die QS-Teilnahme eine verbesserte Absatzsicherheit. Weitere Vorteile, die ich insbesondere für die Landwirte sehe, sind die Zuverlässigkeit der Vorlieferanten und die Rückverfolgbarkeit. Durch die Klarheit der Lieferströme in der Systemkette können Ereignisfälle in der Regel schnell eingegrenzt werden, weil die Lieferbeziehungen nachvollziehbar sind.

Die Kriterien wurden fortwährend an die Markterfordernisse und die Risikolage der Prozesskette angepasst. Ich will nur wenige Beispiele herausgreifen: Im April 2003 haben wir das Salmonellenmonitoring eingeführt. Der

Salmonellenstatus der Schweinehaltungen hat sich seither kontinuierlich verbessert. Die Zahl der Salmonellenerkrankungen in der Bevölkerung sank von 75.000 vor fünf Jahren auf zuletzt 35.000. Ein weiteres Element: Das Futtermittelmonitoring. Es wirkt dem Eintrag von unerwünschten Substanzen in die Lebensmittelkette entgegen. Das hat nicht zuletzt die Aufdeckung der Dioxin-Belastung durch unsere Systempartner gezeigt. Und seit dem 1. Januar 2011 müssen alle im QS-System tätigen Tiertransporteure unabhängig kontrolliert sein.

? dbk: Treffen Sie auch auf Akzeptanzprobleme?

Nienhoff: Akzeptanzproblemen können wir nur mit Erfolg im Markt und mit überzeugenden Argumenten begegnen. Die einen kritisieren, dass unsere Anforderungen nicht streng genug, die Kontrollen nicht häufig genug sind, andere beschwerten sich über zu hohe Anforderungen oder zu strenge Kontrollen. Wir sind ein Qualitätssicherungssystem, das sich als Dienstleister der Wirtschaft für seine Systempartner versteht. Gleichzeitig darf die Unabhängigkeit und Zuverlässigkeit nicht in Zweifel gezogen werden. Sicher ist die Teilnahme bei QS mit einem gewissen Aufwand verbunden. Die Dokumentationspflichten beschränken sich allerdings auf das vom Gesetzgeber vorgegebene Mindestmaß. Sie sind also unabhängig von einer QS-Teilnahme erforderlich. Die abgestimmte Qualitätssicherung aber schafft darüber hinaus die Basis für einen gemeinsamen Erfolg.

? dbk: Welchen Herausforderungen muss sich QS heute mit Blick auf die gesellschaftlichen Anforderungen stellen?

Nienhoff: QS kann eine Plattform sein, gemeinsam mit allen Wirtschaftsbeteiligten Antworten auf die drängenden Fragen der Gesellschaft zu finden. Ein Beispiel ist die Verpflichtung der Schweinezüchter zum Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration. Auf Wunsch der Wirtschaftspartner koordinieren wir die Plattform zum Verzicht auf Ferkelkastration. Uns geht es dabei um praxistaugliche Konzepte und das koordinierte Vorbringen wissenschaftlicher Erkenntnisse.

Vor gut einem Jahr wurde zum Thema Nachhaltigkeit eine Arbeitsgruppe gebildet, um innerhalb der Prozesskette im ersten Schritt ein einheitliches Verständnis und eine gemeinsame Definition von relevanten Kriterien zu erarbeiten. Auch bei anderen gesellschaftsrelevanten Themen, welche die Lebensmittelket-

te beschäftigen, könnte QS als Forum dienen. Entscheidend ist, dass es dazu jeweils einen Grundkonsens der beteiligten Wirtschaftsstufen gibt. Wichtig ist aber auch, dass die Position als unabhängiges Prüfsystem und damit unsere Glaubwürdigkeit nicht beeinträchtigt wird.

? dbk: Weshalb ist QS bei den verschiedenen Produktgruppen unterschiedlich stark verankert?

Nienhoff: Zum Thema Lebensmittelsicherheit und Verbrauchervertrauen waren wir – gefordert von den Wirtschaftsbeteiligten und dem Lebensmittelhandel – zunächst einmal bei Fleisch und Fleischwaren und dann bei Obst, Gemüse und Kartoffeln gefragt. Produktgruppen, die frisch im Lebensmitteleinzelhandel angeboten werden, verlangen eine konsequente Qualitätssicherung auf allen Stufen. Diese beiden Bereiche decken wir umfassend ab. In der Futtermittelwirtschaft haben wir heute eine Marktabdeckung von praktisch 100 Prozent, bei Schweine- und Geflügelfleisch deckt QS-Ware inzwischen bundesweit rund 95 Prozent der Erzeugung ab. Bei Obst, Gemüse und Kartoffeln sind wir, auf die deutsche Produktion bezogen, sicher auch sehr weit, aber international haben wir da noch Entwicklungspotenzial. Wir legen aber großen Wert auf einen Ausbau des QS-Systems mit Augenmaß. Wachstum darf keine Einbuße an Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit mit sich bringen.

? dbk: Hätte – aus der heutigen Perspektive – beim damaligen Dioxin-Krisenmanagement anders agiert werden müssen? Was hat die Branche daraus gelernt?

Kommentar

Vertrauen der Kunden weiter stärken

Die Gründung des QS-Systems vor zehn Jahren erfolgte aus einer akuten Notsituation heraus. Der durch die BSE-Krise ausgelöste Einbruch im Rindfleischkonsum übertraf alles bisher Dagewesene und bedrohte die wirtschaftliche Existenz einer ganzen Branche. Allen Wirtschaftsbeteiligten war klar, dass eine Rückgewinnung des Verbrauchervertrauens einzig durch eine stufenübergreifende Kooperation der gesamten Wertschöpfungskette erreicht werden kann. Mit der Gründung der „Qualitätspartnerschaft Fleisch“ – der Vorgängergesellschaft der QS Qualität und Sicherheit GmbH – im Februar 2001 schufen Handel und Fleischwarenindustrie die inhaltliche und finanzielle Grundlage für das QS-System. Doch erst als Land-

wirtschaft und Futtermittelwirtschaft dazukamen wurde die Sache rund. Seitdem befindet sich die stufenübergreifende Qualitätssicherung auf Erfolgskurs.

QS hat sich in den letzten zehn Jahren zum größten Prüfsystem seiner Art weltweit entwickelt und verfügt in Deutschland über eine Marktdurchdringung von 95 Prozent bei Schweine- und Geflügelfleisch und etwa 70 Prozent bei Rindfleisch. Auch im Bereich Obst und Gemüse gewinnt das QS-Prüfzeichen zunehmend Marktrelevanz.

Wie wichtig die stufenübergreifenden Qualitätssicherungssysteme der Wirtschaft sind, haben die Dioxin- und EHEC-Geschehnisse in diesem Jahr nochmals deutlich gezeigt. Hier hat QS eine wichtige Rolle bei der Krisenbe-

Nienhoff: Unser Krisenmanagement hat funktioniert. Und die Monitoringsysteme haben sich ausgezahlt. Aber kein System ist so gut, dass es nicht verbessert werden könnte. Das Geschehen hat mögliche Eintragspfade für Schadstoffe in der Lebensmittelkette aufgedeckt, die im QS-System jetzt noch konsequenter kontrolliert werden. Gleichzeitig haben wir auch unser Ereignis- und Krisenmanagement noch weiter optimiert. Der Lerneffekt aus solchen Ereignissen ist groß.

? dbk: Insbesondere in Krisenzeiten spielen die Medien eine besondere Rolle. Wie bewerten Sie Ihre Zusammenarbeit mit den Medien?

Nienhoff: Natürlich ist es schwer, mit Argumenten die Dinge zu versachlichen, wenn von den Medien gerade wieder „eine Sau durchs Dorf getrieben wird“. Das will in solchen „Krisenhypes“ keiner hören. Wir halten zunächst einmal die zügige und umfassende Information der Systempartner – besonders des Lebensmitteleinzelhandels – für wichtig. Und wir setzen auf eine zweigleisige Medienarbeit: Zum einen leben wir auch und gerade in Krisenzeiten Transparenz. Wir informieren, erklären und stehen allen Rede und Antwort. Zum anderen nutzen wir gezielt die ruhigen Phasen für Hintergrundgespräche mit Medien und für eine Aufklärungsarbeit, die den Journalisten die Möglichkeit bietet, in die Betriebe zu schauen, zu verstehen, wie vom Landwirt bis zur Ladentheke die QS-Systempartner arbeiten. Wenn dieses Grundverständnis wächst, meinen wir, können die Medienvertreter vielleicht auch sachgerechter in Krisen berichten.

? dbk: Die Verbraucher reagieren nicht nur in Krisenzeiten zuweilen irrational. Was kann QS dagegen tun?

Nienhoff: Mediale wie sachlich begründete Krisen beeinträchtigen immer wieder das Verbrauchervertrauen. Dem kann nur mit offener Kommunikation begegnet werden. Wie heute Lebensmittel hergestellt werden, muss noch viel stärker den Verbrauchern nahe gebracht werden. Erst dann wird deutlich, wie sicher und gut unsere Nahrung ist. QS leistet da einen Beitrag – große Kampagnen, die öffentlichkeitswirksame Aufklärungsarbeit zum Ziel haben, kosten viel Geld. Wir freuen uns aber, dass aktuell unsere EU-geförderte Informationskampagne beginnt, mit der wir über drei Jahre genau zu dieser Aufklärungsarbeit einen Beitrag leisten können. Schwerpunktartig richten wir uns via Internet und soziale Netzwerke besonders an junge Verbraucherschichten, um sie über die Anstrengungen zur Qualitätssicherung der ganzen Kette zu informieren.

? dbk: Wie ist QS im internationalen Markt vernetzt?

Nienhoff: QS ist international bereits stark vernetzt, das zeigen allein schon die über 11.000 Systempartner aus dem Ausland sowie lieferberechtigte Betriebe anderer Standards, die wir als gleichberechtigt anerkennen. Um den Warenverkehr auf vergleichbar hohem Niveau der Qualitätssicherung nicht zu behindern und Doppelauditierungen zu vermeiden, haben wir heute schon mit zwölf internationalen Standards die gegenseitige Anerkennung erreicht. Entscheidend für die internationale Zusammenarbeit ist die Vergleichbarkeit der Qualitätssicherungssysteme. Die Standardgeber müssen transparente und nachvollziehbare Prozesse auf allen Stufen der Wertschöpfungskette bieten. Interview: Dr. Anni Neu