



Pionier am Markt

QS-zertifiziert vom Futtermittel bis zu fertigen Pizza – das hat viele Vorteile. Der Hersteller Freiburger Lebensmittel hat dies erkannt und lässt seine Produkte nach dem im Februar 2024 neu eingeführten Convenience-Standard von QS zertifizieren.

Seit Februar 2024 ist es möglich, auch Convenience-Produkte, die weniger als 50 Prozent QS-Fleisch und Fleischwaren enthalten, mit einem erweiterten QS-Prüfzeichen auszuloben. Freiburger zählt zu den ersten Unternehmen, die sich nach dem neuen Convenience-Leitfaden von QS zertifiziert haben.

Was gab den Ausschlag für diese Entscheidung?

Ein Handelsmarkenpartner stellt Tierwohlanforderungen, die über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen. Wir haben daher beschlossen, unser Werk in Österreich nach den Vorgaben der Initiative Tierwohl zertifizieren zu lassen. Für diese Zertifizierung ist eine

Prüfung nach dem QS-Prüfzeichen erforderlich. Unser Werk in Österreich konnte direkt nach dem neu eingeführten QS-Convenience-Standard zertifiziert werden.

Bildet der speziell auf Convenience-Hersteller zugeschnittene QS-Leitfaden Ihre Prozesse praxisgerecht ab?

Ja, viele der im QS-Leitfaden Convenience beschriebenen Anforderungen sind auch in unseren bestehenden Zertifizierungen, unter anderem IFS und BRC, enthalten und werden in unserem QM-System umgesetzt. Der QS-Leitfaden ergänzt diese bestehenden Prozesse sinnvoll um spezifische Anforderungen, insbesondere

” **Das QS-System**
unterstützt uns dabei,
den wachsenden
Ansprüchen gerecht
zu werden. “

Axel Abraham,
Leiter Qualitätsmanagement
Freiberger Lebensmittel

im Hinblick auf produktspezifische Aspekte wie Rohwarenspezifikationen und deren Nachweise entlang der vorgelagerten Lieferkette.

Welche Vorteile sehen Sie für Ihre Qualitätssicherungsmaßnahmen durch die Teilnahme am QS-System?

Der Vorteil für uns liegt in den eingesetzten Rohwaren, die wir als QS-Ware beziehen. Die Teilnahme unserer direkten und indirekten Lieferanten am QS-System wirkt sich positiv auf unsere Risikobewertung der vorgelagerten Lieferketten aus. Die Anforderungen werden entlang der gesamten Lieferkette abgedeckt – vom Anbau der Futtermittelrohstoffe bis zum Endprodukt. Dies umfasst die Kontrolle von Futtermitteln, Tierwohl und Rückverfolgbarkeit. Besonders im Bereich Nachhaltigkeit ist das Thema Futtermittel aus entwaldungsfreien Gebieten sehr wichtig. Durch die Verwendung von QS-zertifiziertem Fleisch erfüllen wir diese Anforderung automatisch, da das verpflichtende QS-Modul Soja^{plus} dies vorgibt. Das QS-System unterstützt uns also dabei, den wachsenden Ansprüchen in Bezug auf direkte Qualität sowie indirekte Eigenschaften wie Nachhaltigkeit gerecht zu werden.

Wie beurteilen Sie die Verfügbarkeit von QS-Rohstoffen oder Vorprodukten in QS-Qualität?

Für Produkte aus Schwein und Rind gibt es keine nennenswerten Schwierigkeiten. Geflügelfleisch ist derzeit aufgrund der Geflügelgrippe grundsätzlich problematisch.

Convenience-Produkte, mit einem Mindestanteil an QS-Ware, können mit dem um den Zusatz „Mit QS-Zutaten siehe Zutatenliste“ erweiterten QS-Prüfzeichen ausgezeichnet werden. Können Verbraucherinnen und

Verbraucher diese QS-Zutaten anhand der Kennzeichnungsanforderungen eindeutig erkennen?

Dazu muss vorausgesetzt werden, dass sich die Verbraucherinnen und Verbraucher mit der Etikettierung beschäftigen und diese lesen. Das ist sicherlich nicht immer der Fall. Bei interessierten Menschen gehe ich jedoch davon aus, dass sie die Kennzeichnung verstehen.

Convenience-Produkte sind nach wie vor ein stark wachsendes Segment. Sehen Sie perspektivisch eine Entwicklung der Auslobung entsprechender Produkte mit dem QS-Prüfzeichen?

Logos sind besonders bei Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und Tierwohl wichtig für die Orientierung. Verbraucherinnen und Verbraucher können sich informieren und passende Produkte auswählen. Eine Überfrachtung mit Labels kann jedoch die Orientierung erschweren. Einige unserer Kunden stellen das Aufdrucken von Siegeln infrage und überlegen, diese zu entfernen. Viele unserer Artikel sind international ausgelegt und dann verwenden wir keine nationalen Logos. Welche Logos und Zertifizierungen kenntlich gemacht werden sollen, entscheidet unser Kunde, der Einzelhandel. Wir ermöglichen lediglich die Umsetzung. <



AXEL ABRAHAM ...

... ist Dipl. Ing. für Lebensmitteltechnologie und seit 15 Jahren Leiter Qualitätssicherung bei Freiberger Lebensmittel. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Berlin und Standorten in ganz Europa gehört zum Südzucker-Konzern und ist einer der europaweit größten Hersteller von Pizzen, Snacks und Pastaprodukten für Handelsmarken.