

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

Futtermittel

Was der neue Leitfaden für entwaldungsfreies Soja bringt

Lebensmitteleinzelhandel

Welche Vorteile der geplante Benchmarkbericht bietet

Tierarzneimittelgesetz

Wie QS beim Umgang mit den neuen Regelungen unterstützt





Das Plus für sichere Lebensmittel

Das Prüfzeichen für QS-zertifizierte
sichere Lebensmittel bleibt.
Das QS-Unternehmenslogo kommt.

q-s.de/faq-logo





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

gutes Fleisch gibt gute Suppe, sagt ein chinesisches Sprichwort, und das könnte der Wahlspruch von QS sein. Denn unsere Aktivitäten entlang der gesamten Prozesskette für Lebensmittel sind geleitet von der Vision, dass Verbraucherinnen und Verbraucher am Ende gesunde und sicher hergestellte Lebensmittel einkaufen können. Unsere Umfragen zeigen, dass sich die Kundinnen und Kunden des Lebensmitteleinzelhandels auf die Qualität und Sicherheit der angebotenen Produkte verlassen, und so soll es auch sein. Deshalb ist selbstverständlich auch der Lebensmitteleinzelhandel Teil des QS-Prüfsystems. Dort schlägt sozusagen die Stunde der Wahrheit, dort zeigt sich, ob das Qualitätsversprechen, das die Systempartner den Verbraucherinnen und Verbrauchern geben, auch in den Einkaufswagen gelangt. Somit besuchen die Auditorinnen und Auditoren innerhalb des QS-Systems natürlich auch die Filialen des Lebensmitteleinzelhandels. Damit die Handelsunternehmen einen maximalen Nutzen aus den Auditberichten ziehen können, erhalten sie in Zukunft einen Benchmarkbericht. Das ist ein interessantes Auswertungstool, das wir bereits im Bereich Fleischwirtschaft einsetzen und bei dem Sie auf einen Blick sehen, wie Ihr Unternehmen im Vergleich zu anderen Systempartnern abschneidet. Außerdem erkennen Sie sehr schnell die kritischen Bereiche der auditierten Filiale.

Das gute Fleisch für die gute Suppe soll von gesunden Tieren stammen, die möglichst auch unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten erzeugt wurden. Um das nachprüfbar zu machen, arbeiten wir in verschiedenen Bereichen an Nachhaltigkeitsmodulen. Eines davon ist die Zertifizierung von entwaldungsfrei produziertem Soja, das wir nun für die Futtermittelwirtschaft vorstellen. Auf diese Weise kommen wir dem Wunsch der Systempartner einen großen Schritt näher, die Nachhaltigkeit von Futtermitteln zu prüfen.

Eine weitere Neuerung betrifft den Unternehmensauftritt von QS: Dafür haben wir ein neues Logo entwickelt. Das bekannte QS-Prüfzeichen wird um ein neues Unternehmenslogo ergänzt. Als Kennzeichen für sichere Lebensmittel, die unter verbindlichen Qualitätsanforderungen hergestellt, vermarktet und unabhängig kontrolliert werden, bleibt das QS-Prüfzeichen auf Produktverpackungen aber erhalten.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr

DR. ALEXANDER HINRICHS

GESCHÄFTSFÜHRER DER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung
FRÜHJAHR_2023

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Kathrin Voskuhl
Theresa Hermann
Willem Jüngst
Laura Wittemann
Nicole Ritter-Lüthy
(BUNTEKUH Medien/LPV GmbH)

Layout:

Martha Lajewski

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen



Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz soll Menschenrechtsverletzungen verhindern.

12

BLICKPUNKT: LEBENSMITTELEINZELHANDEL

14 //

Sicher bis zur Ladentheke

Für den Lebensmitteleinzelhandel gibt es künftig einen Benchmarkbericht zur Einordnung der Auditergebnisse

20 //

Zahlen und Fakten

Audits im Lebensmitteleinzelhandel

22 //

Mehr Tierwohl im Hundenapf

Auch Heimtierfutter wird es demnächst mit dem ITW-Siegel zu kaufen geben



Soja ist eine wichtige Komponente in Tierfutter.



Für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in der Futtermittelproduktion gibt es neue Empfehlungen.

27

- 06 // **KOMPAKT**
Systempartner-Umfrage;
QS-Wissenschaftsfonds
- 08 // Neues Unternehmenslogo; QS-Akademie;
Drei Fragen an QS-Mitarbeiter Thomas May
- 24 // Antibiotikamonitoring Rindermast;
Biosicherheit; Tierarzneimittelgesetz; ITW;
Nachhaltigkeitsmodule Obst und Gemüse;
Matrixzertifizierung bei Futtermitteln;
Pflanzenschutzmittel bei Futtermitteln;
Online-Supermarkt Oda
- 32 // **WEITBLICK**
Professor Peter Kenning über Auswirkungen
der Energiekrise auf die
moralische Entscheidungen beim Konsum
- 34 // **RÜCKBLICK**
QS auf der Internationalen Grünen Woche
und bei der Fruit Logistica

EINBLICK

- 10 // **Entwaldungsfreies Soja**
Für den Bezug von entwaldungsfreiem Soja als
Tierfutter gibt es nun ein Zusatzmodul
- 12 // **Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz**
Ein Seminar der QS-Akademie erklärt, wie
Unternehmen mit dem Gesetz umgehen können
- 28 // **Tierarzneimittelgesetz**
Fragen und Antworten zu den gesetzlichen
Änderungen
- 30 // **Krümelt so schön**
Wann und wie Lebensmittel den
kontrollierten Weg ins Tierfutter finden



CHECK-UP

QS unterstützt die rund 180.000 Systempartner bei der Umsetzung aller gesetzlichen Regelungen und darüber hinaus reichenden Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit. Jeder Systempartner sorgt für die Umsetzung der erforderlichen Eigenkontrollen und deren umfassende Dokumentation. Von QS anerkannte Zertifizierungsstellen und deren Auditorinnen und Auditoren prüfen regelmäßig die Einhaltung der Kriterien.

SYSTEMPARTNER-UMFRAGE: HOHE ZUFRIEDENHEIT

Nach jedem erfolgten Audit bittet QS die Systempartner um Feedback. Verließ das Audit reibungslos und nachvollziehbar? Unterstützt die Teilnahme am QS-System die Qualitätssicherung im eigenen Betrieb? Der Fragebogen besteht aus drei Teilen: Teil 1 beschäftigt sich mit Fragen zum Audit und der verantwortlichen Zertifizierungsstelle. Der 2. Teil fragt die Meinung zum QS-System insgesamt ab, während der 3. Teil allgemeine Informationen zum Systempartner sammelt.

Mehr als 3.200 Rückmeldungen zeigen auch für das vergangene Jahr ein positives Stimmungsbild hinsichtlich der Auditsituationen sowie der Anforderungen, Dienstleistungen und Unterstützung durch das QS-System.

Die Arbeit der QS-Geschäftsstelle, Leitfäden und Auditoren überzeugen eine große Mehrheit der Befragten, das bestätigen viele Kommentare: Teilnehmende loben die „sehr gute Kommunikation und Kooperation auf Augenhöhe“

und finden „die Informationen, die Sie als Standardgeber zur Verfügung stellen, sind vollumfänglich und verständlich!“

Auch gibt es immer wieder Hinweise, wie die Zusammenarbeit noch einfacher gestaltet werden könnte: „Die Suchfunktionen in den Datenbanken könnte weiter verbessert und optimiert werden.“ Manche wünschen sich auch einfachere Formulierungen in den Leitfäden.

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der QS-Geschäftsstelle sowie die Auditorinnen und Auditoren sind jegliche Anregungen und Verbesserungsvorschläge äußerst hilfreich. „Wir freuen uns und sind dankbar, dass unsere Systempartner so positiv auf unsere Arbeit blicken und sich neben den Audits auch noch Zeit für diese Umfrage nehmen“, sagt Dr. Alois Fenneker, Bereichsleitung Systemmanagement bei QS.

„Das hilft uns, das System weiterzuentwickeln und zu optimieren.“

95,2%

der Teilnehmenden stimmen zu, dass die QS-Leitfäden alle wichtigen Prozesse abbilden.

98,2% der Teilnehmenden sind zufrieden mit dem Zertifizierungsverfahren.

98,3%

der Teilnehmenden sind mit der Auditdurchführung vor Ort zufrieden.

92,4% der Teilnehmenden finden, dass das QS-System die Qualitätssicherung in ihrem Betrieb unterstützt.

Mit Fragen zur Ökologie der Gemüseproduktion befassten sich verschiedene Studien, die der QS-Wissenschaftsfonds fördert.



QS-WISSENSCHAFTSFONDS: HYGIENENSCHLEUSEN UND BEWÄSSERUNGSFRAGEN

Bietet eine handelsübliche Hygieneschleuse eine ausreichende Reinigungs- und Desinfektionsleistung, um das Einschleppen bestimmter Krankheits- und Quarantäneschaderegner wie *Xanthomonas*, *Ralstonia*, *Fusarium* beim Gemüseanbau zu reduzieren? Ein aktuell vom QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln gefördertes Forschungsprojekt der Hochschule Geisenheim University geht genau dieser Frage nach. Es geht um den Einfluss unterschiedlicher Parameter – wie etwa Behandlungsdauer oder die Art des Reinigungs- oder Desinfektionsmittels sowie die mechanische Reinigung – auf die Reinigungs- und Desinfektionsleistung von Hygieneschleusen. Zudem werden anhand der Parameter auch Versuche unternommen, die Leistung einer Hygieneschleuse zu verbessern. Mit den Ergebnissen des Projekts sollen

Empfehlungen für Hersteller und Anwender von Hygieneschleusen entstehen, die wesentlich zur Minimierung des Übertragungsrisikos relevanter Mikroorganismen in Produktions- und Verarbeitungsprozessen von Obst und Gemüse beitragen. Außerdem ist geplant, auf Basis der Studienergebnisse ein standardisiertes Testverfahren für Hygieneschleusen zu entwickeln.

Ökosystem Beregnungsteich

Wie sich Maßnahmen der ökologischen Aufwertung auf die Biodiversität von Ökosystemen im Gartenbau auswirken, untersucht das Kompetenzzentrum Gartenbau anhand bereits bestehender Beregnungsteiche. Auch die Wasserqualität ökologisch aufgewerteter Teiche interessiert die Forschenden, und sie gehen der Frage nach, ob Mineralstoffgehalte und Pathogenvorkommen in

derartigen Gewässern den Anforderungen an Beregnungswasser genügen. Zugleich werden die Kosten der ökologischen Aufwertung von Bewässerungsteichen oder -becken ermittelt. Angesichts zunehmender Dürreperioden errichten Erzeugerbetriebe vermehrt Bewässerungstanks oder -becken. Oft müssen Obstbauern oder Obstbäuerinnen Ausgleichsmaßnahmen für diese Bewässerungsanlagen anlegen. In einer vorangegangenen Untersuchung wurde gezeigt, dass bereits einfache Beregnungsteiche die Artenvielfalt beispielsweise in Obstanlagen fördern können. Somit wird die Notwendigkeit von Ausgleichsmaßnahmen zumindest in Teilen infrage gestellt. Auf Basis der Forschungsergebnisse soll ein Leitfaden entstehen, der Erzeugerbetriebe in den Genehmigungsverfahren unterstützt und Ausgleichsmaßnahmen vermeidet.



QS-Prüfzeichen:
Das bekannte
Kennzeichen für
QS-zertifizierte
Ware bleibt
bestehen.



Das neue
QS-Unternehmenslogo
kennzeichnet die
Aktivitäten von QS als
Dachorganisation.

QS: NEUES LOGO FÜR DAS UNTERNEHMEN, DAS PRÜFZEICHEN AUF PRODUKTEN UND DOKUMENTEN BLEIBT

Zum 1. April 2023 hat die QS Qualität und Sicherheit GmbH ein Unternehmenskennzeichen eingeführt. Es wird genutzt, wenn QS zu ihren Geschäftsaktivitäten kommuniziert. Das bekannte QS-Prüfzeichen bleibt als Kennzeichen für sichere Lebensmittel, die unter verbindlichen Qualitätsanforderungen hergestellt, vermarktet und kontrolliert werden, erhalten.

„Seit mehr als 20 Jahren sind wir in Deutschland und Europa die Institution der Wirtschaft für Qualitätssicherung. Aus diesem Kerngeschäft heraus sind wir inzwischen aber oft auch Plattform für weitere Felder wie beispielsweise Fort- und Weiterbildung, Nachhaltigkeit und andere übergeordnete Themen“, erläutert Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, die Hintergründe zur Einführung eines eigenen Logos für das Unternehmen. „Nicht alle diese weiteren Handlungsfelder haben einen direkten Bezug zum QS-Prüfzeichen. Dennoch ist QS der Absender dieses Angebots.“ Das neue Logo fasst alle QS-Aktivitäten zusammen: Es kennzeichnet die Dachorganisation QS, die als

Branchenplattform den QS-Standard für die Branche an die aktuellen Herausforderungen anpasst und darüber hinaus auch weitere branchenübergreifende Aufgaben übernimmt. Das blaue QS-Prüfzeichen kennzeichnet unverändert und wie gewohnt frische Fleisch- und Wurstwaren, Schinken und frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln, die unter Einhaltung der verbindlichen Qualitätsanforderungen von QS hergestellt und vermarktet werden. Es kann von nutzungsberechtigten QS-Systempartnern wie bisher sowohl für die Abbildung auf QS-zertifizierten Waren als auch auf Verpackungsmaterialien, Lieferscheinen und Warenbegleitpapieren genutzt werden. In der Korrespondenz mit Systempartnern, Medienvertretern und -vertreterinnen, Interessengruppen, Kooperationspartnern und -partnerinnen kommt künftig das neue Unternehmenslogo zum Einsatz. Als Claim für die Dachmarke QS wird weiterhin und unabhängig von der Einführung des neuen Unternehmenslogos „Qualitätssicherung – Vom Landwirt bis zur Ladentheke“ verwendet.



PRAXISNAHE FORTBILDUNGEN FÜR DIE OBST- UND GEMÜSEBRANCHE

Als Wissensportal rund um frische Lebensmittel bietet die QS-Akademie auch in den kommenden Wochen praxisnahe Fort- und Weiterbildungen unter anderem für die Obst- und Gemüsebranche an:

11. bis 27. April: Gemeinsam mit dem Labor Dr. Lippert GmbH geht es in mehreren Präsenzveranstaltungen um die korrekte Probenahme im Rückstandmonitoring. Dabei werden die Richtlinien für die Probenahme beleuchtet. Besonderer Fokus liegt auf der praktischen Umsetzung einer risikoorientierten Probenahme vor Ort.

28. Juni: Das Online-Seminar „Qualitätserhaltung von Obst und Gemüse im Lager“ findet live statt. Hier liegt der Fokus auf den Einflussfaktoren für den Qualitätserhalt sowie auf der richtigen Lagertechnik und Warenhaltung von Obst und Gemüse.

5. Juli: Live-Online-Seminar zur Wareneingangskontrolle, bei dem es unter anderem um den Ablauf der Eingangskontrolle und Hygieneanforderungen geht.

www.bit.ly/QS-Akademie_OGK



DREI FRAGEN AN:



THOMAS MAY, Bereichsleiter Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel

Was sind die Themen der Zukunft in den Bereichen Fleischwirtschaft und Lebensmittelhandel?

Wir sehen gerade, wie wichtig eine verlässliche und ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln ist, die sich dann auch jeder leisten kann und will. Dieses auch vor dem Hintergrund der unterschiedlichen Haltungsformstufen sicherzustellen, wird eine große Herausforderung für den Handel und die gesamte Branche sein.

20 Jahre bei QS – was schätzen Sie an QS als Arbeitgeber am meisten?

Das ist die Arbeit in einem fantastischen Team: die Mischung aus vielen jungen Kolleginnen und Kollegen, die teilweise frisch von der Uni kommen, aber auch solchen, die schon viel Erfahrung gesammelt haben.

Welches Erlebnis ist Ihnen besonders in Erinnerung geblieben?

Viele interessante Begegnungen mit Systempartnern, Vertreterinnen und Vertretern von Verbänden, Bundesinstituten, Forschungseinrichtungen oder der Politik. Auch die erstmalige Unterzeichnung der ITW-Branchenvereinbarung im Jahr 2014, an der fast alle Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger der beteiligten Unternehmen und Verbände teilgenommen haben, war beeindruckend.



Für den Soja-Anbau soll kein Wald mehr fallen

Soja ist eine geschätzte Komponente in Futtermitteln. Ein neues QS-Zusatzmodul garantiert den Bezug und die Handhabung von entwaldungsfreiem Soja.

> Weltweit ist die Nachfrage nach Soja groß, auch für die Futtermittelproduktion. Somit gibt es immer mehr Anbauflächen, doch nicht immer ist garantiert, dass dafür nicht Wald gerodet wurde. Auf Initiative von Systempartnern entwickelten deshalb seit August 2021 Expertinnen und Experten für QS ein neues Zusatzmodul für den Leitfaden Futtermittel. Mehr als 20 Beteiligte aus Wissenschaft und Praxis entlang der gesamten fleischerzeugenden Kette von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel definierten die Eckpunkte für das künftige Zusatzmodul.

„Alle brachten ihre Vorstellungen und unterschiedliche Aspekte in die Diskussion ein“, berichtet Katrin Spemann, Bereichsleiterin Futtermittel, Landwirtschaft und Tiergesundheit bei QS. Immer mit dabei: die jeweiligen Fachleute von QS. Sie stimmen die Ergebnisse auch mit den internationalen Standardgebern ab, damit diese ähnliche Konzepte entwickeln. „Auf diese Weise sorgen wir dafür, dass es in Deutschland keine Insellösung gibt“, erklärt Claudia Brill, Teamleiterin Futtermittel bei QS. „Dadurch könnte eine massive Warenverknappung entstehen, die wir verhindern

DAS MODUL IM DETAIL

Bei der Zertifizierung nach Kriterien der Nachhaltigkeit geht es um ökologische, ökonomische und soziale Gesichtspunkte. Da der Anbau von Soja in den Ursprungsländern nicht direkt von QS zertifiziert wird, werden Nachhaltigkeitsstandards der Primärproduktion anerkannt. Sie schließen illegale und legale Entwaldung ab dem 31.12.2020 aus. Primärstandards für eine QS-Anerkennung müssen mehr als 70 Kriterien erfüllen. Diese bereits bestehenden Standards zertifizieren und überprüfen einen nachhaltigen

Anbau von Soja. Der QS-Leitfaden „Zusatzmodul zum Bezug von entwaldungsfreiem Soja“ gilt für alle nachgelagerten Akteure wie Ölmühlen, Händler und Mischfutterhersteller und prüft den Umgang und die Weiterverarbeitung von und mit entwaldungsfrei produziertem Soja. www.q-s.de/entwaldungsfreies-soja



wollen.“ Da der Anbau von Soja in den Ursprungsländern nicht direkt von QS zertifiziert wird, werden Nachhaltigkeitsstandards für die Primärproduktion anerkannt. Sie schließen illegale und legale Entwaldung ab dem 31.12.2020 aus. Darüber hinaus müssen die Primärstandardgeber nach definierten Anforderungen bezüglich der Prüfsystematik und der Organisation arbeiten.

Neuer Aspekt im QS-System

Nach einer Einführungsphase müssen Futtermittelhersteller und -händler, die Soja-Erzeugnisse verarbeiten und handeln, im QS-System ab dem 01.01.2024 über ihre Zertifizierung nachweisen, dass ihr Soja entsprechend der Anforderungen erzeugt wurde. Solange es die EU-Verordnung noch zulässt, setzt das QS-System auf mehrere Möglichkeiten: physische Warentrennung oder Ausgleich über eine Massenbilanzierung oder Zertifikate (Book & Claim). Das schafft Transparenz und Klarheit entlang der gesamten fleischerzeugenden Wertschöpfungskette. Alle Systempartner sowie Verbraucherinnen und Verbraucher können sich ab 2024 darauf verlassen, dass eingesetztes Soja in QS-Futtermitteln entwaldungsfrei zertifiziert ist. Für Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Handel heißt das auch: eine teure und aufwendige Warentrennung ist nicht notwendig. „Nun haben wir einen völlig neuen Aspekt im QS-System und bringen diesen in die Breite“, berichtet Katrin Spemann, und Claudia Brill ist auch mit den Details zufrieden: „Das Zusatzmodul ist ein wichtiger Schritt hin zu einer noch nachhaltigeren Futtermittelwirtschaft.“ <



„Das kriegen Sie alles hin!“

Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz nimmt Unternehmen in die Pflicht, wenn es um die Einhaltung von Menschenrechten geht. Für wen welche Vorschriften gelten und wie sie umgesetzt werden können, erklärt ein Online-Seminar der QS-Akademie.

> Für Dr. Hartmut Henninger von der Anwaltskanzlei GvW Graf von Westphalen in Hamburg ist die Ausrichtung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) klar: Es geht darum, dass „Unternehmen bestmöglich sicherstellen, dass es in ihrer Lieferkette nicht zu Menschenrechtsverletzungen kommt“. Eine „Bemühenspflicht“ nennt er das. „Bußgelder werden verhängt, wenn Unternehmen dieser Pflicht nicht nachkommen.“ Aber: „Machen Sie sich keine Sorgen, das kriegen Sie alles hin“, ermutigt er die Teilnehmenden eines Online-Seminars der QS-Akademie. Darin erklärt er ausführlich die Anforderungen des neuen Gesetzes und den Umgang damit. Vor allem geht es darum, ein angemessenes Risikomanagementsystem aufzubauen und die Umsetzung der im Gesetz definierten Sorgfaltspflichten im eigenen Geschäftsbereich und bei unmittelbaren Zulieferern, aber auch bei den mittelbaren Zulieferern sicherzustellen.

Das neue Gesetz betrifft in diesem Jahr Unternehmen mit mehr als 3.000, ab dem kommenden Jahr Unternehmen mit mehr als 1.000 Mitarbeitenden. Über ihre Geschäftsbeziehungen und -kontrakte nehmen große Unternehmen jedoch auch ihre Zulieferer in die Pflicht, für die das Gesetz direkt keine Anwendung findet. Aufsichtsbehörde für die Einhaltung des LkSG ist das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA). „Dann werden Sie zwar nicht direkt von der zuständigen Behörde geprüft, müssen sich aber dennoch mit dem Gesetz auseinandersetzen“, erläutert Henninger.

Compliance-Management

Pflichten innerhalb der Lieferkette weiterzureichen sei stets geboten, wenn es um Compliance-Regeln geht, berichtet der Experte, und genau darauf zielt das Gesetz ab: Der Gesetz-



„ Ziel des Gesetzes ist es, die Menschenrechtssituation zu verbessern. “

Dr. Hartmut Henninger, GvW

geber verpflichtet dazu, für die gesamte Lieferkette ein Compliance-Management-System im Hinblick auf die Einhaltung der Menschenrechte aufzubauen.

Von zentraler Bedeutung im Umgang mit dem Gesetz sind die Sorgfaltspflichten, allen voran die Risikoanalyse. Zur Gestaltung gibt Henninger konkrete Tipps: „Sie müssen das, was Sie in der Risikoanalyse tun, transparent und nachvollziehbar machen, beispielsweise mithilfe eines Scoreboards.“ Die Vorgehensweise ist dann im Rahmen einer Grundsatzerklärung konkret zu beschreiben.

Trickle-down-Effekt

„Das Gesetz gibt zahlreiche Maßnahmen konkret vor“, erläutert Henninger. Entscheidend ist demnach die vertragliche Verpflichtung der Zulieferer, den Sorgfaltspflichten nach dem LkSG Rechnung zu tragen – der sogenannte Trickle-down-Effekt. „Das ist eine der Kernvorgaben des Gesetzes und auch der Grund dafür, warum es sich auf so viele Unternehmen auswirkt.“

Zu den Vorgaben des Gesetzes gehören außerdem ein organisiertes Beschwerdemanagement und Abhilfemaßnahmen. „Welche Maßnahme im Einzelfall hilfreich und angemessen ist, lässt sich schwer abstrakt beschreiben“, sagt

ONLINESEMINAR

Das Onlineseminar zum Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz richtet sich vorwiegend an Compliance-Beauftragte, Einkäuferinnen und Einkäufer, Führungskräfte und Mitarbeitende in Unternehmen mit internationalen Lieferketten. Von der Teilnahme profitieren auch klein- und mittelständische Unternehmen, die nicht direkt durch das Lieferkettengesetz verpflichtet werden, aber vielfach indirekt die Konsequenzen zu tragen haben.

Referent des Seminars ist Dr. Hartmut Henninger, Partner der Kanzlei GvW Graf von Westphalen in Hamburg. Er berät seit mehr als 10 Jahren Unternehmen verschiedener Branchen in den Bereichen Trade Compliance und Lieferkettenorganisation. Neben Zoll, Exportkontrolle und Umsatzsteuer zählt das neue Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz zu den Schwerpunkten seiner Tätigkeit. Im Rahmen des Seminars referiert er den aktuellen Stand und Hintergründe zum Gesetz, erläutert Auswirkungen auf die Lieferketten und Lieferverträge und gibt Tipps für die Umsetzung der Anforderungen und die Kommunikation mit den Lieferanten. Das Seminar **„Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz erfolgreich umsetzen“** ist online buchbar:
www.q-s-akademie.de



Henninger. Wichtig sei, dass nur bei Verstößen im eigenen Unternehmen die uneingeschränkte Pflicht bestehe, Menschenrechtsgefährdungen oder -verletzungen abzustellen. Bei den unmittelbaren Zulieferern sei es immer eine Frage der Angemessenheit, wie das Risiko minimiert wird. „Die Angemessenheit bestimmt sich vorrangig nach den Einflussmöglichkeiten auf den Zulieferer“, darauf weist Henninger explizit hin. Sein Beispiel: Kinderarbeit beim Kakaoanbau in Ghana. „Da haben Sie auch bei Kleinbauern viele Möglichkeiten, dies abzustellen, und müssen nicht gleich die Verträge kündigen.“

Sicher bis zur Ladentheke

Sämtliche Aktivitäten innerhalb des QS-Systems zielen darauf ab, dass Verbraucherinnen und Verbraucher im Lebensmitteleinzelhandel vertrauensvoll einkaufen können. Denn auch diese Stufe der Prozesskette unterliegt den strengen Augen der Auditorinnen und Auditoren im QS-System.

Um die Auditergebnisse besser zu überblicken und interpretieren zu können, entwickelt QS aktuell einen speziellen Benchmarkbericht für den Lebensmitteleinzelhandel.





„ Das QS-Prüfzeichen bietet eine wichtige Orientierungshilfe bei der Kaufentscheidung. “

Thomas May,
QS-Bereichsleiter Fleischwirtschaft



Einkauf an der Frischetheke: Das erfordert von den Konsumentinnen und Konsumenten besonders hohes Vertrauen in das Qualitätsversprechen.

> Wer mit offenen Augen durch eine der mehr als 26.000 Filialen eines Supermarkts geht, die am QS-System teilnehmen, wird das blaue QS-Prüfzeichen an vielen Stellen finden: auf verpacktem Gulasch oder Steak, auf Netzen mit Zwiebeln oder Kartoffeln, auf der Tüte mit Äpfeln, an den Frischetheken für Fleisch und Wurst. „Für die Kundinnen und Kunden des Lebensmitteleinzelhandels ist das QS-Prüfzeichen ein wichtiges Signal bei der Kaufentscheidung. Die Mehrheit der Verbraucherinnen und Verbraucher, die das QS-Prüfzeichen kennen, vertrauen ihm“, erläutert QS-Bereichsleiter Thomas May.

Vertrauen in Lebensmittelsicherheit

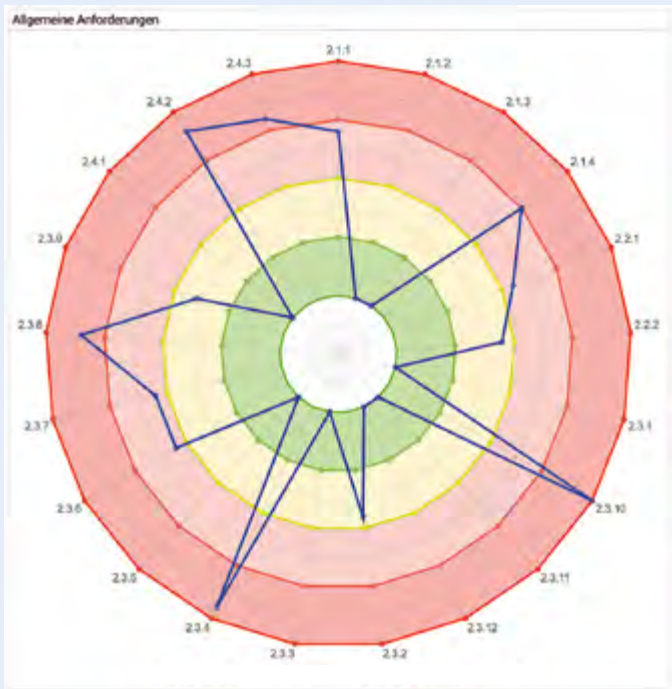
Fest steht aber: Auch wenn nicht alle Produkte des Sortiments an Fleisch, Wurst oder Obst, Gemüse und Kartoffeln das blaue Prüfzeichen aufweisen, erfüllt die Filiale die strengen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Dazu gehören neben der regelmäßigen Überwachung der Temperaturen in den Bedien- und Kühltheken auch die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Einhaltung von Hygieneanforderungen sowie die Wareneingangs- und Warenausgangskontrollen. Damit erfüllt das QS-System genau die Aspekte, die Verbraucherinnen und Verbrauchern beim

Thema Lebensmittelsicherheit wichtig sind. Laut einer Forsa-Umfrage aus dem Jahr 2021 erwarten 82 Prozent der Befragten, dass die Verarbeitungsschritte regelmäßig und unabhängig kontrolliert werden. Für 63 Prozent ist Rückverfolgbarkeit ein zentraler Aspekt der Lebensmittelsicherheit. Und drei Viertel der Befragten haben großes Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln in Deutschland. Auf einer Skala von 1 (kein Vertrauen) bis 10 (volles Vertrauen) lag in der Forsa-Umfrage der Durchschnittswert bei 7,3 Punkten.

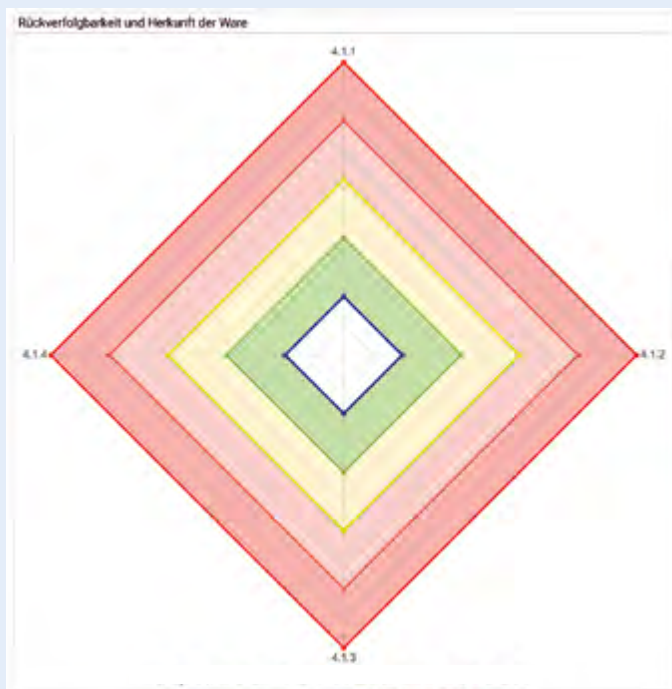
Komplexe Audits

Damit dieses Vertrauen nicht enttäuscht wird, unterliegt der Lebensmittelhandel mit seinen Filialen wie alle anderen Systempartner von QS regelmäßigen Audits. Auch Onlinehändler wie jüngst das norwegische Unternehmen Oda (siehe Seite 27) schließen sich inzwischen gern dem QS-System an. Geprüft werden in den Audits drei Hauptbereiche: allgemeine Systemanforderungen wie die korrekte Nutzung des Prüfzeichens, aber auch die Organisation des Krisenmanagements, das Vorhandensein einer Lebensmittelsicherheitskultur und das Einhalten von Hygienestandards. Die prozessspezifischen Anforderungen in den Audits beleuchten alle Filialbereiche vom Wareneingang über die Kühl- und Lagerräume, die

DAS ERWARTET SIE BEIM BENCHMARKBERICHT



Lesebeispiel für die Spinnennetzgrafiken: Je weiter der eigene Wert auf der blauen Linie im Inneren des Diagramms liegt, desto besser schneidet das eigene Unternehmen im Ranking ab. Fährt man mit dem Cursor an der blauen Linie entlang, öffnen sich Notizen mit zusätzlichen Informationen.



Individuelle Auswertung: Die einzelnen Unterkapitel des Leitfadens werden in Diagrammen dargestellt. Zur vergleichenden Bewertung basiert die Darstellung ausschließlich auf den C- und D-Bewertungen der Audits. Die Ziffern am Rand des Diagramms verweisen auf das jeweilige Kapitel beziehungsweise Unterkapitel des Leitfadens. Die blaue Linie läuft entlang der Werte des dargestellten Unternehmens. Im Inneren des Diagramms befinden sich die Minimum-Werte, außen die Maximum-Werte.

Grafische Darstellung: Die Darstellung folgt nicht der relativen Häufigkeit, sondern dem Rang des Unternehmens. In der Online-Version der Diagramme wird die relative Häufigkeit angezeigt, sobald man mit dem Cursor an der blauen Linie entlangfährt. Die blaue Linie dient dabei nur der optischen Verdeutlichung. Wichtig ist der jeweilige Punkt bei den einzelnen Kapiteln des Audits. Alle Werte der relativen Häufigkeit sowie alle Ergebnisse nach Rängen können außerdem in einer Tabelle abgelesen werden.

Die für den Benchmarkbericht zusammengeführten Ergebnisse der Audits im Lebensmittel-einzelhandel werden allen Handelsunternehmen in der gleichen Weise anonymisiert dargestellt. Jedes Überkapitel wird in einem einzelnen Diagramm dargestellt. Der Benchmarkbericht enthält also vier Diagramme. Jedes Unternehmen bekommt Zugangsdaten für eine spezielle Website, um die eigenen Daten aufzurufen. Dort ist der Benchmarkbericht in einer Online- und einer Druckversion verfügbar. Eine Integration in die QS-Datenbank mit neuem Frontend ist in Vorbereitung.

- Eigene Werte
- Minimum / 1.Quartil
- 2. Quartil
- 3. Quartil / Maximum



Bedientheken und frisch hergestellte Fleisch- und Wurstwaren sind eine besondere Herausforderung.

Warenpflege und Kennzeichnung bis hin zur Entsorgungslogistik. Einen weiteren Schwerpunkt bildet zudem die Rückverfolgbarkeit. Falls in einer Filiale Lebensmittel bearbeitet werden, etwa in einer sogenannten Schnippelküche, gelten spezifische Anforderungen auch für diese Bereiche.

Auf diese Weise kommt eine ganze Palette von Prüfkriterien zusammen. „Wir haben festgestellt, dass es für viele Handelsunternehmen, die dann die Auditberichte bekommen, schwierig ist, die Fülle der Informationen zu bewerten und für sich die richtigen Konsequenzen daraus zu ziehen“, berichtet Thomas May. „Deshalb bieten wir dem Lebensmitteleinzelhandel die Auswertung der Auditberichte an und stellen die Ergebnisse grafisch dar.“ Das verschafft schnell einen ersten guten Überblick.

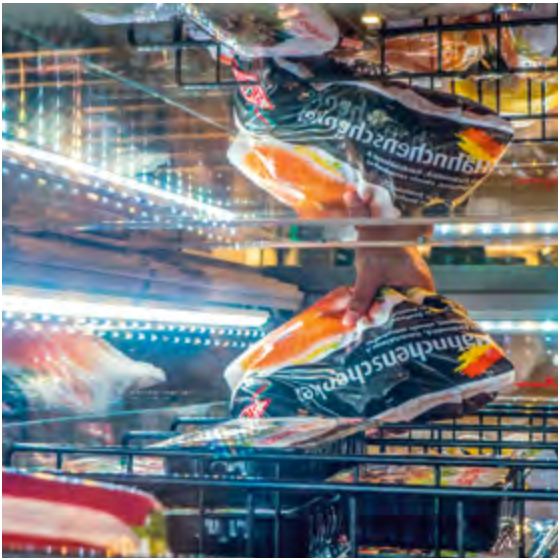
Individueller Benchmarkbericht

Wie also Filialen und Handelszentralen unterstützen beim Bewerten der komplexen Berichte? „Über sämtliche Prüfpunkte aller Auditberichte hinweg erfolgt zukünftig eine statistische Auswertung und ein – natürlich anonymisierter – Vergleich mit allen anderen Auditberichten aus dem Lebensmitteleinzelhandel. Die Ergebnisse werden nach dem Ampel-Prinzip

” **Die Auswertung erfolgt über alle Auditberichte und sämtliche Prüfpunkte hinweg.** “

Thomas May,
QS-Bereichsleiter Fleischwirtschaft

Auch gekühlte Produkte brauchen viel Aufmerksamkeit und Pflege.



in den Farben Rot, Gelb und Grün dargestellt“, erläutert May. „Unsere Systempartner aus den Bereichen Landwirtschaft und Fleischwirtschaft kennen das bereits. Dort haben wir seit 2014 erfolgreich Benchmarksysteme für den Einsatz von Antibiotika sowie die Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung, die sogenannten Schlachtbefunddaten, eingeführt“, sagt May. In der für den Lebensmittelhandel neuen Berichtsform finden die auditierten Unternehmen ihre Ergebnisse im direkten, anonymisierten Vergleich mit anderen vergleichbaren Filialen des Lebensmittelhandels wieder. „Lebensmitteleinzelhändler, die ihre Filialen getrennt nach Regionen im QS-System erfasst und angemeldet haben, können auch diese Gruppen untereinander vergleichen“, erklärt May.

Mit der Darstellung der unterschiedlichen Bereiche eines Audits in jeweils einer sogenannten Spinnennetzgrafik (siehe Seite 17) soll die Verständlichkeit des Berichts steigen. „Sie sehen darin die eigenen Werte im direkten Vergleich mit statistischen Werten der gesamten Stichprobe, also die eigene Performance im Vergleich mit der Performance anderer Unternehmen im System“, erklärt May. Auf diese Weise sind Schwachstellen und Verbesserungspotenziale im eigenen System direkt und schnell erkennbar. <



AUDITERGEBNISSE IM ÜBERBLICK

Der Benchmarkbericht für den Lebensmitteleinzelhandel befindet sich in der Programmierungsphase. Voraussichtlich ab Sommer 2023 steht er den Systempartnern zur Verfügung. Sie können sich dann mit ihren Zugangsdaten in die entsprechende Datenbank einwählen beziehungsweise können den Bericht bei QS anfordern.



LEBENSMITTELEINZELHANDEL (LEH)

Systempartner in Zahlen

Die Filialen und Zentralen der wichtigsten Lebensmittel-einzelhändler in Deutschland unterziehen sich als Partner des QS-Systems regelmäßigen Audits. Eine Übersicht.

**26.389**Systempartner
LEH-Standorte**26.085**

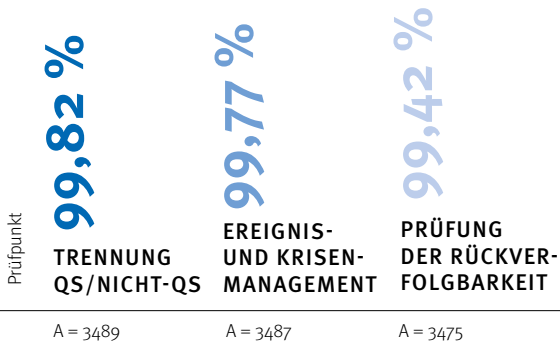
Deutschland

**304**

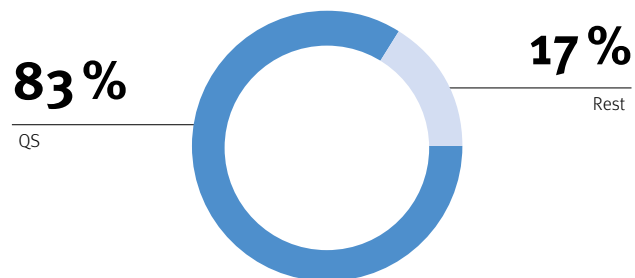
andere Länder

AUDITS IM LEH 2022 – DIE TOP 3

Prüfpunkte im Audit mit höchstem Anteil an A-Bewertungen

**ANTEIL QS-MÄRKTE IN DEUTSCHLAND**

nehmen am QS-System teil

**HÄUFIGE IM AUDIT FESTGESTELLTE ABWEICHUNGEN IM LEH**

ALLGEMEINER TEIL	Anzahl Abweichungen
[K.O.] Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum	257
[K.O.] Produkttemperatur	176
[K.O.] Temperaturdokumentation	252
[K.O.] Hygieneschulung/IfSG	323
[K.O.] Eigenkontrollkonzept	181

SPEZIFISCHE FLEISCHANFORDERUNGEN	Anzahl Abweichungen
[K.O.] Produktkennzeichnung Fleisch/-waren	20
[K.O.] Produkttemperatur	5
[K.O.] Temperaturdokumentation	8
SPEZIFISCHE OGK-ANFORDERUNGEN	
[K.O.] Mikrobiologisches Monitoring	3
Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln	316
Schulung und Warenpflege Obst, Gemüse, Kartoffeln	132
Warenpflege Obst, Gemüse, Kartoffeln	132



ZENTRALEN DES LEBENSMITTELEINZELHANDELS IM QS-SYSTEM



DISCOUNTER ZENTRALEN

1. Lidl (Bad Wimpfen)
2. Aldi Süd (Mülheim a. d. R.)
Aldi Nord (Essen)
4. Netto (Maxhütte-Haidhof)
5. Penny (Köln)



ONLINEHANDEL ZENTRALEN

1. Oda Germany GmbH (Berlin)
2. HelloFresh (Berlin)
3. Rewe Lieferservice (Köln)



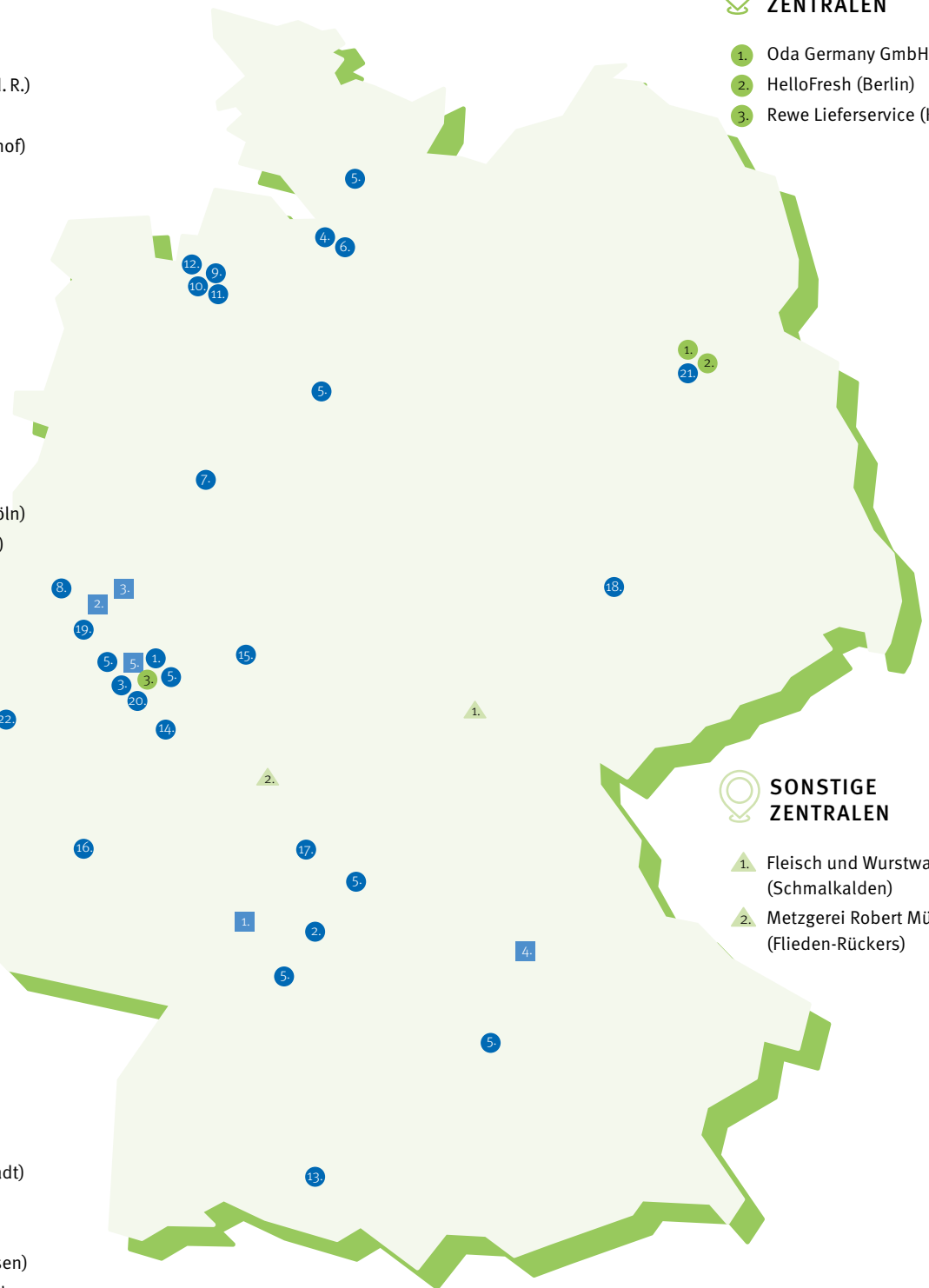
SUPERMÄRKTE ZENTRALEN

1. Rewe Zentralfinanz (Köln)
2. Kaufland (Neckarsulm)
3. Nahkauf (Köln)
4. Edeka Zentrale (Hamburg)
5. Edeka (Köln, Neumünster, Geimersheim, Rottendorf, Offenburg, Moers, Minden)
6. nah & gut (Hamburg)
7. L. Stroetmann (Münster)
8. Marktkauf (Moers)
9. Bünting (Leer)
10. Famila (Leer)
11. Markant (Leer)
12. Combi (Nortmoor)
13. Feneberg (Kempton)
14. Hit (Siegburg)
15. Dornseifer (Wenden)
16. Wasgau (Pirmasens)
17. Transgourmet (Riedstadt)
18. Konsum Leipzig
19. Metro (Düsseldorf)
20. Galeria Marktkauf (Essen)
21. B&B Märkische Handelsgesellschaft (Britz)
22. Bofrost (Straelen)



SONSTIGE ZENTRALEN

1. Fleisch und Wurstwaren (Schmalkalden)
2. Metzgerei Robert Müller (Flieden-Rückers)



Mehr Tierwohl im Hundnapf

Auch Heimtierfutter wird es künftig mit dem ITW-Siegel geben. Die bewährten Anforderungen von QS bilden die Basis für die Qualitätssicherung.

> „Käuferinnen und Käufern von Futter, Leckerli und Kau-spielzeug für die geliebten Haustiere liegt das Thema Tierwohl besonders am Herzen“, sagt Markus Hensgen, Team-leiter Fleischwirtschaft bei QS, und erläutert die Idee, auch Heimtierfutter mit dem ITW-Siegel zu versehen: „Viele Schlacht- und Zerlegebetriebe, die ihre Fleisch- beziehungs-weise tierischen Nebenprodukte, die nicht für den Lebens-mittelbereich vorgesehen sind, an die Heimtierfutterprodu-zenten weiterleiten, sind bereits Teil der ITW. Da liegt es nahe, dieses Mehr an Tierwohl auch den Käuferinnen und Käufern von Heimtierfutter anzubieten.“ Auch Heimtierfutter wird es deshalb künftig mit dem ITW-Siegel geben. Voraussetzung für die Auszeichnung ist die Umsetzung einer Basisqualitäts-sicherung für Heimtierfutter. Die seit über 20 Jahren bewähr-ten Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit aus dem QS-System bilden die Grundlage für die stufenübergreifende Qualitätssicherung. QS hat hierfür einen eigenen Leitfaden erstellt, der die gesamte Systemkette Heimtierfutter umfasst und alle Produktionsstufen berücksichtigt.

Neue Systemkette Heimtierfutter

In einer Arbeitsgruppe haben die Expertinnen und Experten von QS aus dem Bereich Fleisch und Fleischverarbeitung alle Stufen der Heimtierfutterbranche an einen Tisch gebracht und gemeinsam die Systemkette Heimtierfutter entwickelt. Dabei haben sie sich an bewährten Vorgaben aus dem Lebens-mittelbereich orientiert und gleichzeitig die im Markt bereits vorhandenen Standards für Heimtierfutter berücksichtigt. Ab Sommer 2023 sollen Frauchen und Herrchen von Hund



„Käuferinnen und Käufer von Futter und Leckerli liegt das Thema Tierwohl besonders am Herzen.“

Markus Hensgen, Teamleiter Fleischwirtschaft bei QS

und Katze und anderen fleischfressenden Heimtieren die Möglichkeit haben, zwischen Tierwohl-Ware und herkömmlicher Ware wählen zu können.

Die neue QS-Systemkette Heimtierfutter umfasst Transportdienstleister und Lagerhalter, die das sogenannte Kategorie-III-Material transportieren und lagern; Verarbeitungsbetriebe, die beispielsweise tierische Fette und Proteine aufarbeiten; Heimtierfutterbetriebe sowie Großhändler und Broker.

Der Rohstoff – Fleischabschnitte und Schlachtnebenprodukte – stammt aus den Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben, die heute schon an der Initiative Tierwohl teilnehmen. Auf sie kommen keine weiteren Anforderungen zu. Bei der Auswahl der für die Herstellung von Heimtierfutter mit dem ITW-Siegel erlaubten Rohstoffe hat die Arbeitsgruppe festgelegt, dass ausschließlich Fleisch und Schlachtnebenprodukte aus ITW-zertifizierter Tierhaltung (Pute, Hähnchen, Pekingente, Schwein, später auch Rind) verwendet werden dürfen. Abweichend von den Anforderungen der Lebensmittelproduktion dürfen auch Separatorenfleisch, Rückenmark von Schweinen und Innereien von Geflügel, die in Spinchillern gekühlt wurden, für das Heimtierfutter verwendet werden. Ausgeschlossen sind Material der Kategorie I oder II, Küchen- und Speiseabfälle, Zentrifugen- oder Separatorschlamm aus der Milchverarbeitung, Wolle sowie getötete Eintagsküken.

Mit der Einführung der Systemkette Heimtierfutterproduktion einigen sich gleichzeitig alle an der Produktion beteiligten Unternehmen auf eine Basisqualitätssicherung.

Hierfür hat das QS-Team in Abstimmung mit den Branchenvertretern in den vergangenen Monaten einen Leitfaden entwickelt, der auf allen Stufen die QS-Anforderungen und die verbindliche Rückverfolgbarkeit der ITW-Ware definiert.

Neuland auch für QS

Makus Hensgen ist zufrieden mit den Arbeitsergebnissen seiner Kolleginnen und Kollegen. „Wir haben mit diesem Projekt QS-Neuland betreten und waren beeindruckt davon, auf welch hohem Qualitätsniveau und unter welchen strengen Vorgaben das Heimtierfutter produziert wird.“ Natürlich gelten für die Heimtierfutterproduktion andere gesetzliche Vorgaben als bei der Lebensmittelproduktion. Viele bewährte Anforderungen aus dem QS-System fanden dennoch in den neuen Leitfaden. „Mit der Basisqualitätssicherung können wir auch dieser Prozesskette ein Mehr an Sicherheit und Vertrauen anbieten“, sagt Hensgen. „Das Thema ‚stufenübergreifende Qualitätssicherungsmaßnahmen entlang der gesamten Prozessketten‘ ist hier beispielsweise noch nicht so etabliert wie im Lebensmittelbereich. Hierfür auf ein bewährtes System wie das von QS setzen zu können, spart viel Entwicklungsarbeit und zahlt sich für die Branche langfristig aus, gerade in Zeiten, in denen die Verbraucherinnen und Verbraucher vermehrt wissen wollen, wo ihre Produkte herkommen, was drin ist und wie sie produziert wurden.“

In einem ersten Projektschritt wird nun das Futter ausgelobt, das Rohstoffe aus den ITW-zertifizierten Betrieben enthält und im Schwerpunkt für Hunde und Katzen gedacht ist. Im nächsten Schritt wird es darum gehen, gemeinsam mit der Futtermittelwirtschaft Lösungen zu finden für die Unternehmen, die neben Futter für Nutztiere auch Heimtierfutter produzieren und diese mit dem ITW-Siegel ausloben möchten. <

DER NEUE LEITFADEN HEIMTIERFUTTER

Der QS-Leitfaden Heimtierfutter wurde im März 2023 veröffentlicht. Wer daran interessiert ist, kann ihn auf der QS-Website herunterladen und sich für das Programm ab Juli 2023 anmelden. Unternehmen, die nicht bereits QS-Systempartner sind oder an der ITW teilnehmen, müssen sich über ein Erst-Audit für das Programm qualifizieren.

Dies ist ab Juli 2023 möglich. Weitere Informationen gibt:

Markus Hensgen, Teamleiter Fleischwirtschaft,

Tel. +49 (0) 228 35068-153, E-Mail: Markus.Hensgen@q-s.de



CHECK-UP

Tiergesundheit spielt im QS-System eine zentrale Rolle, nicht nur im Seuchenfall. In allen Fragen zum betrieblichen Gesundheitsmanagement haben Tierärztin und Tierarzt wichtige Aufgaben. Mit klaren Vorgaben in den Leitfäden und der unabhängigen Kontrolle ist der Schutz und das Wohl der Tiere im QS-System fest verankert.

WORAUF ES BEIM ANTIBIOTIKAMONITORING RINDERMAST ANKOMMT

Seit dem 1. Januar 2023 nehmen auch alle Betriebe im QS-System, die Mastriender halten, verbindlich am QS-Antibiotikamonitoring teil. Tierhaltende und Tierärzte können damit den Einsatz von Antibiotika in dem Betrieb besser bewerten, bei Handlungsbedarf schneller gegensteuern und damit den Einsatz optimieren. Für Tierhaltende ist die Beteiligung und Mithilfe des Tierarztes oder der Tierärztin beim QS-Antibiotikamonitoring wichtig und notwendig. Denn die Tierärzte übertragen als Fachexperten die Daten aus den Anwendungs- und Abgabebelege in die QS-Antibiotikadatenbank und stellen damit die notwendige Datenbasis – auf Wunsch auch für die direkte Weiterleitung an die HIT-TAM-Datenbank – bereit. Die wichtigsten Fragen zu den Aufgaben der Beteiligten und ihre Antworten finden Sie unter:
www.q-s.de/abm-faq



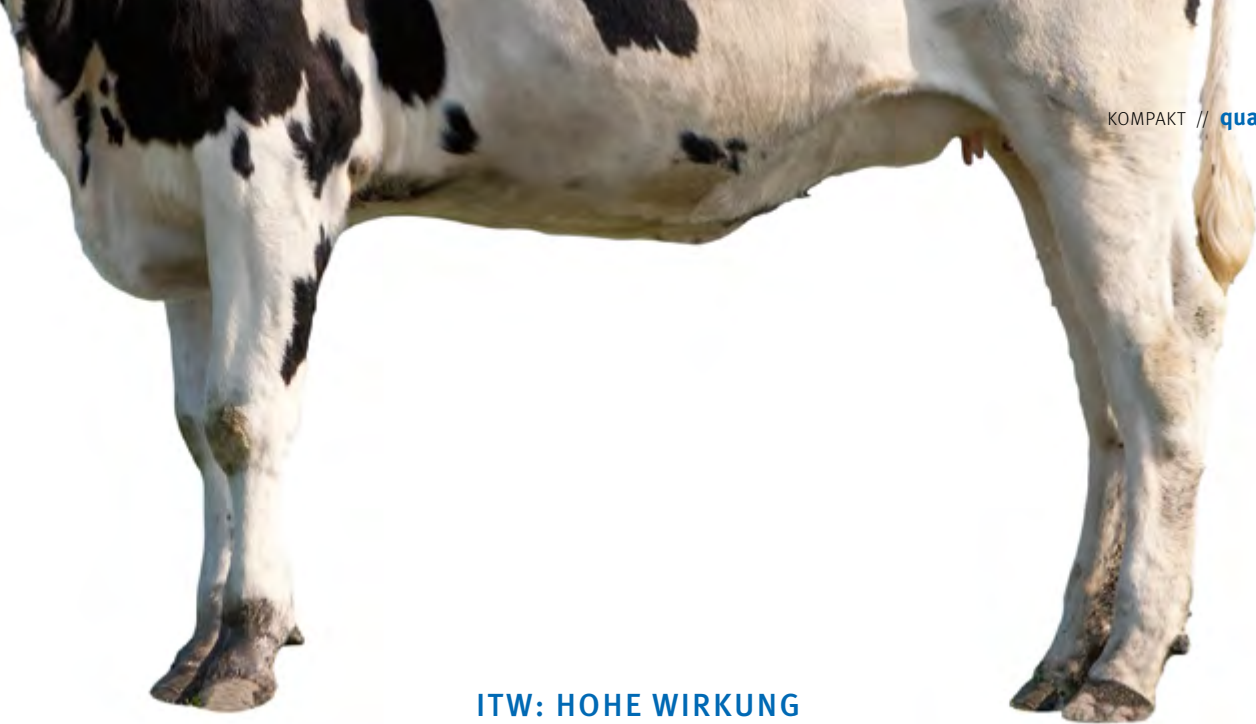
NIEDERSÄCHSISCHES BIOSICHERHEITSKONZEPT

Die rasche Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest rückt das Thema Biosicherheit stärker in den Fokus. Um Betriebe dabei zu unterstützen, die Biosicherheit zu verbessern, gründeten die niedersächsische Tierseuchenkasse und das Landvolk bereits im November 2021 die „Arbeitsgruppe Biosicherheit in Schweinehaltungen“ mit Akteuren aus unterschiedlichen Branchen – unter anderem auch QS. Ziel ist es, eine Arbeitshilfe für Tierhaltende, Tierärzte und Behörden zu schaffen, die das anzuwendende EU-Recht in Form eines betriebsindividuellen Biosicherheitskonzeptes abbildet. Die Arbeitshilfe trägt den Namen „Niedersächsisches Biosicherheitskonzept für schweinehaltende Betriebe nach dem EU-Tiergesundheitsrechtsakt“ und kann hier heruntergeladen werden:

[www.q-s.de/
nds-biosicherheitskonzept-schwein](http://www.q-s.de/nds-biosicherheitskonzept-schwein)



Das Thema Biosicherheit bleibt brisant, solange sich die Afrikanische Schweinepest weiter ausbreitet.



ITW: HOHE WIRKUNG IN DER BREITE

TAMG-NOVELLE: AUSWIRKUNGEN AUF DAS ANTIBIOTIKAMONITORING

Seit dem 1. Januar 2023 gelten die Änderungen des Tierarzneimittelgesetzes (TAMG). Mit den Anpassungen verfolgt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft das Ziel, den wirkstoff- und anwendungsbezogenen Einsatz von Antibiotika in landwirtschaftlichen Betrieben besser zu erfassen und dauerhaft zu senken. Um den Tierhalten sowie Tierärztinnen und Tierärzten weiterhin einen arbeitserleichternden Service zu bieten, passt QS sein Antibiotikamonitoring und die Dokumentation in der QS-Antibiotikadatenbank im engen Austausch mit der Datenbank HIT-TAM an. Dazu werden zusätzliche, freiwillige Eingabefilter für Tierärzte, beispielsweise für die Eingabe von Packungs-IDs, ergänzt, die Auswahl der Tiergruppen erweitert sowie die Stammdaten der Tierarztpraxis um die HIT-Betriebsnummer für einzelne Tierärzte ausgeweitet. Die Möglichkeit der Weiterleitung der Nullmeldung durch den tierhaltenden Betrieb an die HIT-TAM-Datenbank bleibt bestehen. Tierärzte richten die Weiterleitung nach einer Schnittstellenanpassung mit der Tierarzt-erklärung in der HIT-TAM-Datenbank ein.

Der Erfolg der Initiative Tierwohl (ITW) ist offensichtlich: Mittlerweile profitieren 27,6 Millionen Tiere in der Schweinemast, 14 Millionen Ferkel und 715 Millionen Tiere in der Hähnchen-, Puten- und Pekingentenmast von den streng kontrollierten Maßnahmen in der ITW – und das jedes Jahr. Auch in den kommenden Jahren soll diese Breitenwirkung bestehen bleiben. Dazu arbeiten alle Beteiligten an den Rahmenbedingungen für eine neue Programmphase ab 2024: Ziel ist es, zukünftig für Schweine innerhalb des ITW-Systems eine geschlossene Lieferkette herzustellen. Zudem werden derzeit die Einzelheiten für die neue Laufzeit für Geflügel erarbeitet – bei Puten müssen dazu die Pläne des Bundesministeriums bewertet werden. Der Fokus der ITW Rind liegt darauf, das Interesse der Tierhaltenden zu wecken, Vermarktungswege zu etablieren und die notwendigen Mengen für die Umsetzung und Kennzeichnung im Lebensmitteleinzelhandel in der Breite weiter aufzubauen.

www.bit.ly/ITW_StatusQuo-2023



ITW ÜBERZEUGT VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHER

Die Initiative Tierwohl (ITW) überzeugt die deutschen Verbraucherinnen und Verbraucher: 69 Prozent der Befragten haben schon einmal von der ITW gehört oder gelesen, und 92 Prozent finden das Konzept dahinter gut bis sehr gut. Die geplante staatliche Tierhaltungskennzeichnung sorgt dagegen für Bedenken: Regelmäßige Kontrollen der landwirtschaftlichen Betriebe vor Ort sind bislang seitens der Bundesregierung nicht vorgesehen. 95 Prozent der Deutschen erachten derartige Kontrollen allerdings als zwingend notwendig für eine Tierhaltungskennzeichnung, die vertrauenswürdig sein soll. Das ergab eine repräsentative Umfrage des forsa-Instituts, die im Januar 2023 im Auftrag der ITW durchgeführt wurde.

www.bit.ly/itw_forsa-2023





Der QS-Fachbeirat OGK gibt grünes Licht für den freiwilligen Nachhaltigkeitsstandard.

OBST- UND GEMÜSEANBAU: NACHHALTIGKEITSMODULE AUF DEM WEG

Das Thema Nachhaltigkeit beim Anbau und der Vermarktung von frischem Obst und Gemüse gewinnt für Verbraucherinnen und Verbraucher und Marktbeteiligte einen immer höheren Stellenwert. Entsprechend groß ist der Bedarf an einer branchenweit akzeptierten, einheitlichen Lösung für die gesamte Wertschöpfungskette. Als zentrale Branchenplattform hat QS gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Praxis den neuen Nachhaltigkeitsstandard „Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)“ entwickelt, der im März vom QS-Fachbeirat verabschiedet wurde. Dieser beinhaltet für die Stufe Erzeugung das Modul „Biodiversität“ und für Systempartner aus dem Lebensmitteleinzelhandel und Großhandel das Modul „Nachhaltigkeitsmanagementsystem“. Die Module basieren jeweils auf einen Nachhaltigkeits-Check sowie auf Arbeitshilfen, die die Unternehmen gezielt dabei

unterstützen, Nachhaltigkeitsmaßnahmen zu implementieren und umzusetzen. In mehreren Betrieben wurden über Pretests die Praxistauglichkeit der Module überprüft. Mit positivem Feedback: Alle Module und Arbeitshilfen wurden von den Betrieben als sehr praktikabel und der Dokumentationsaufwand als gering eingeschätzt. Auf Basis der Rückmeldungen hat QS Ergänzungen im FIN-Leitfaden Erzeugung vorgenommen und damit die Voraussetzung dafür geschaffen, dass die Maßnahmen auch von regionalen Gemeinschaftsinitiativen umgesetzt werden können. Die Umsetzung startet QS mit einer Pilotphase, in der weitere Erkenntnisse gesammelt werden.

www.q-s.de/nachhaltigkeit-ogk



MATRIXZERTIFIZIERUNG BEI FUTTERMITTELN

Die Bündelzertifizierung für Futtermittelunternehmen soll künftig „Matrixzertifizierung“ heißen. Diese ist weiterhin nutzbar für Unternehmen oder einen Unternehmensverbund mit mehreren Handelsstandorten oder Lagerstätten oder für eine Spedition mit mehreren Standorten. Zudem soll über einen Matrixkoordinator für jeden Standort, der über diesen Koordinator in das QS-System eingebunden ist, ein eigener Auditbericht in der QS-Datenbank hinterlegt werden. Dies führt zu einer besseren Darstellung der Auditergebnisse aller Standorte, die zur Matrix gehören. Für die Matrixteilnehmer wird darüber hinaus eine Zertifikatslaufzeit von drei Jahren eingeführt, in der die Zentrale – der Matrixkoordinator – jährlich und jeder Standort mindestens einmal in den drei Jahren auditiert wird. Durch die Änderungen wird das Vorgehen der Matrixzertifizierung international vergleichbar.



Die Höchstgehalte von Pflanzenschutzmittelrückständen auf Lebens- und Futtermitteln sind streng definiert.

FUTTERMittel: ERGÄNZTE EMPFEHLUNGSLISTE FÜR PFLANZENSCHUTZMITTEL

Mit der vergangenen jährlichen Revision wurde auch die Anlage 8.3 „Untersuchungsspektrum bei Pflanzenschutzmitteln“ zum Leitfaden Futtermittelmonitoring aktualisiert. Gemeinsam mit dem Experten für Rückstandsanalytik Dr. Manol Roussev hat QS die Rückstandsdefinitionen inhaltlich und redaktionell angepasst. Damit wurden diese an aktuell geltende gesetzliche Anforderungen nach der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln angeglichen. „Die Angabe der zurzeit geltenden Rückstandsdefinitionen liefert den Systempartnern einen Überblick und erlaubt ein besseres Verständnis über analytische und rechtliche Besonderheiten“, erläutert Roussev. www.q-s.de/fumimo-psm



ONLINE-SUPERMARKT ODA IST NEUER SYSTEMPARTNER

Seit Jahresbeginn ist Oda, Norwegens führender Online-Supermarkt, auch auf dem deutschen Markt aktiv und neuer QS-Systempartner. Um Lebensmittelbestellungen effizient abwickeln und Produkte in optimaler Frische an Kundinnen und Kunden liefern zu können, hat das 2013 in Norwegen gegründete Unternehmen im Berliner Süden ein Logistikzentrum aufgebaut. Von dort aus beliefert Oda seit Februar 2023 Haushalte im gesamten Berliner Stadtgebiet mit Produkten für den gesamten Wocheneinkauf. Neben dem zentralen Ziel, sämtliche Prozesse entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette ressourcenschonend zu gestalten, haben Qualität und Frische für Oda höchste Priorität. Mit der Teilnahme am QS-System dokumentiert der Online-Supermarkt, dass er innerhalb der Liefer- und Produktionskette auf praxisgerechte Anforderungen in puncto Qualitätssicherung setzt, deren Umsetzung regelmäßig von unabhängigen Stellen kontrolliert und somit eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet wird.



Fragen und Antworten

Das neue Tierarzneimittelgesetz ist da. Rollen und Pflichten der Beteiligten ändern sich. Wir geben Antworten auf die drängendsten Fragen.

Welche Tierarten können über QS gemeldet werden?

Für alle Tierarten, mit denen Tierhaltende am QS-System teilnehmen, können Antibiotikabelege über QS gemeldet werden.

Ist die Meldung der Daten im QS-System für die Tierärzte kostenlos?

Ja, die Meldungen sind und bleiben für Tierärztinnen und Tierärzte im QS-System kostenlos.

Können Tierärztinnen und Tierärzte eine Weiterleitung von der staatlichen Datenbank an die QS-Datenbank beauftragen, wenn sie ausschließlich an die HIT-TAM-Datenbank melden?

Nein, die staatliche Datenbank leitet keine Belegdaten an QS weiter. Um eine doppelte Datenmeldung an QS und die HIT-Datenbank zu vermeiden, können Tierärztinnen und Tierärzte QS dazu berechtigen, ihre Belege an die HIT-Datenbank zu übertragen. Dazu hinterlegen sie eine Tierärzterklärung in der HIT-Datenbank.

MELDEWEG ÜBER DAS QS-ANTIBIOTIKAMONITORING

Der Bundesverband praktizierender Tierärzte (bpt) veranstaltete zu den neuen Anforderungen des Tierarzneimittelgesetzes ein digitales Symposium für seine Mitglieder. Denn neben der Verlagerung der Verantwortung für die Datenmeldung von den tierhaltenden Betrieben auf die Tierärztinnen und Tierärzte ist die Meldepflicht um einige Nutzungsarten erweitert worden. Im Online-Symposium erklärte Sabrina Heß, Teamleiterin Tiergesundheit bei QS, unter anderem, welche Daten bereits über QS erfasst und wann und wohin gemeldet werden müssen. Sie erläuterte, welche Vorteile der Meldeweg über das QS-Antibiotikamonitoring bietet und wie QS die Tierärztinnen und Tierärzte darüber hinaus mit Plausibilitätsprüfungen und zusätzlichen Auswertungen unterstützt. Aktuell hat QS die Belegmeldung in seiner Datenbank VetProof auf die neuen Anforderungen des TAMG angepasst und kann damit Tierärzten bei der Meldung von Antibiotikabelegen eine verlässliche Meldeoption anbieten.

Kann QS die Daten aus der VetProof-Datenbank automatisch an die HIT-TAM-Datenbank weiterleiten?

Weitergeleitet werden die Antibiotikabelege nur, wenn der Tierarzt oder die Tierärztin QS dazu berechtigt hat. Die Berechtigung hinterlegt sie in der Tierarztterklärung direkt in der HIT-Datenbank. Antibiotikabelege können ab sofort gemäß der neuen Vorgaben der HIT-Datenbank bei QS angelegt und gespeichert werden. Eine Weiterleitungsmöglichkeit dieser Belege an die HIT-Datenbank wird im nächsten Schritt eingerichtet. Dann können auch rückwirkend Belege für das Jahr 2023 weitergeleitet werden.

Wenn ich als Tierärztin oder Tierarzt im vergangenen Halbjahr keine Antibiotika in einem von mir betreuten Betrieb verabreicht habe, muss ich dann trotzdem melden?

Wurden in einem Halbjahr keine Antibiotika an Tierhaltende abgegeben, müssen diese eine Nullmeldung sowohl in die QS- als auch in die HIT-TAM-Datenbank einpflegen. In der QS-Datenbank kann die Nullmeldung – nach Rücksprache mit den Tierhaltenden – auch vom Bündler oder Tierarzt eingepflegt werden. Die Nullmeldung kann auf Wunsch der Tierhaltenden auch von QS an HIT übertragen werden.

Wenn die Daten aller Tierarten an die staatliche Datenbank gemeldet werden, warum müssen Tierärztinnen und Tierärzte dann auch noch am QS-Antibiotikamonitoring teilnehmen?

Über die QS-Datenbank VetProof können Sie Ihre Meldungen automatisch an die staatliche Datenbank weiterleiten lassen. Hierfür müssen Sie nur eine Tierarztterklärung in der HIT-Datenbank hinterlegen, umgekehrt ist dies nicht möglich. Als QS-Datenbank liefert VetProof von der Landwirtschaft für die Landwirtschaft regelmäßige Auswertungen für alle Tiergruppen,

die das Betriebsmanagement unterstützen. Darüber hinaus bietet QS eine Plausibilitätsprüfung der eingegebenen Daten, und die Entwicklungen der Antibiotikagaben innerhalb eines Betriebs können für weitere Auswertungen genutzt werden. Auf Wunsch können Tierärztinnen und Tierärzte sich auch für weitere Tiergesundheitsdaten wie Salmonellenmonitoring und Schlachtbefunddaten zu ihrem Betrieb anzeigen lassen. So erhalten sie ein umfassenderes Bild über die Tiergesundheit im Betrieb. <



Informationen: www.q-s.de/ABM



Krümelt so schön

Gelebte Nachhaltigkeit: das Verwenden von Lebensmitteln, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, als Tierfutter. Wie Brot und Kekse den Weg in das QS-System finden.

> Ostern ist vorbei, und es liegen noch kartonweise Osterkekse auf dem Lager. Eine Verpackung oder eine Kennzeichnung ist fehlerhaft. Am Butterkeks sind schlicht ein paar Zacken zu wenig, oder beim Bäcker sind am Ende des Tages noch Backwaren übrig. „Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit sollten Lebensmittel, die qualitativ einwandfrei, aber aus verschiedenen Gründen nicht mehr für den menschlichen Verzehr infrage kommen, nicht im Müll landen“, sagt Claudia Brill, Teamleiterin Futtermittel bei QS. „Für die Verwendung als Futtermittel definiert QS deshalb spezifische Anforderungen.“

Direkt aus der Keksfabrik

Stammen etwa altes Brot oder Kekse direkt aus der Backfabrik und ist der Verwendungszweck als Futtermittel bereits klar, wird der Backbetrieb in diesem Fall zu einem Futtermittelhersteller, der eine Lieferberechtigung für das QS-System benötigt. Dann können tierhaltende Betriebe oder andere Futtermittelunternehmen dessen Ware im Tierfutter verarbeiten. In diesem Regelfall ist die Zweckbestimmung als Futtermittel beim Bezug von Keksen und Brot also bereits klar.

„Einwandfreie Lebensmittel sollten nicht im Müll landen.“

Claudia Brill,
Teamleiterin Futtermittel

Altbrot für die Schweine

Keine Regel ohne Ausnahme. In seltenen Fällen ist beispielsweise Keksbruch gar nicht für das Tierfutter, sondern für die Biogasanlage im Betrieb eingekauft worden, und es soll nur ausnahmsweise ein Teil für das Tierfutter verwendet werden. Dann ist zum Zeitpunkt des Einkaufs die Zweckbestimmung für den Lebensmittelbetrieb, aus dem der Keksbruch stammt, unklar. In diesem Fall muss der tierhaltende Betrieb die Verantwortung übernehmen und die Vorkehrungen für den Einsatz als Futtermittel nach der Futtermittelhygieneverordnung (EG) 183/2005 treffen, also etwa Rückstellmuster bilden und für die Dokumentation zur Rückverfolgbarkeit sorgen. Eine Zertifizierung für die Futtermittelherstellung ist in diesem Fall nicht nötig, solange kein Futter an Dritte verkauft wird. Allerdings sind Tierhalterinnen und Tierhalter als Selbstmischer zur Teilnahme am Futtermittelmonitoring verpflichtet. Sie müssen außerdem ihren Bündler informieren, weil ein spezielles Futtermittelmonitoring erfüllt werden muss. Dasselbe gilt, wenn Tierhaltende Altbrot etwa für die Schweinefütterung aufbereiten. Zudem ist dann eine behördliche Registrierung als Recyclingbetrieb nötig.

Das mag, vor allem für kleine Betriebe, etwas aufwendig klingen. Doch die Mühe lohnt sich – nicht nur, weil Schweine alte Brotkanten lieben. Denn rund ein Drittel der für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel werden nach wie vor weltweit verschwendet. In Deutschland waren es trotz aller Bemühungen im Jahr 2020 immer noch rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel, die im Müll landeten.

Für das Futter aufbereitet

„Häufig werden die ehemaligen Lebensmittel nicht direkt an Tierhalter abgegeben, sondern an sogenannte Aufbereiter“, erläutert Claudia Brill. Diese Unternehmen bereiten die Ware vom Lebensmittelhersteller für die Verwendung als Futtermittel auf, also packen sie aus, zerkleinern oder

KONTROLLIERTE BEDINGUNGEN

In den Leitfäden Futtermittelwirtschaft, Landwirtschaft sowie Futtermittelmonitoring unterstreicht QS mit den Zusatzanforderungen an den Bezug von ehemaligen Lebensmitteln das Engagement für die Futtermittelsicherheit. Die gewissenhafte und kontrollierte Herstellung von Futtermitteln aus ehemaligen Lebensmitteln ist neben den Aspekten der Nachhaltigkeit, des Nährstoffrecyclings und der Abfallvermeidung besonders wichtig. Insgesamt müssen die ehemaligen Lebensmittel hygienisch einwandfrei sein, dürfen keine Verderbniserscheinungen zeigen und somit kein Gesundheitsrisiko für die Tiere darstellen.

Auch Verfütterungsverbote müssen beachtet werden, und es darf beispielsweise kein Salamibrötchen im Futter landen. Ebenso ausgeschlossen ist die Verwendung von Küchen- und Speiseabfällen. Nur so kann aus ehemaligen Lebensmitteln sicheres, qualitativ hochwertiges Futtermittel entstehen.

trocknen sie. Erst dann kommen sie als Futtermittel zum Einsatz. In diesem Fall benötigen die Aufbereiter eine Zertifizierung als Futtermittelhersteller und müssen spezielle Anforderungen an den Bezug ehemaliger Lebensmittel erfüllen.

Wer ehemalige Lebensmittel aufbereitet, ist verpflichtet, spezielle Beschaffungsanforderungen einzuhalten, die zusammen mit Wirtschaftsbeteiligten und anderen internationalen Standardgebern definiert wurden. Dazu gehören unter anderem Lieferantenaudits, das Vorliegen von Prozessdiagrammen, die Erstellung von Qualitätsfragebögen sowie klare Regelungen zur Kennzeichnung und Reinigung der Sammelbehälter für die ehemaligen Lebensmittel. <



Die genauen Anforderungen regeln die Leitfäden Landwirtschaft, Futtermittelwirtschaft und Futtermittelmonitoring.

Die Moralisierung der Märkte in der Krise?

In Krisenzeiten verändert sich das Einkaufsverhalten. Welche Auswirkungen haben die moralischen Vorstellungen von Konsumentinnen und Konsumenten? Eine verbraucherwissenschaftliche Analyse.



PROF. DR. PETER KENNING ...

... ist seit 2014 Professor für Betriebswirtschaftslehre, insbesondere Marketing, an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf. Er ist Mitglied im QS-Kuratorium und im Sachverständigenrat für Verbraucherfragen. Dieser berät das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz evidenzbasiert in Fragen der Verbraucherpolitik, entwickelt Handlungsempfehlungen und informiert die Öffentlichkeit.

> In den letzten Jahren hat sich die Funktionsweise vieler Märkte verändert. Stand lange Zeit der Austausch von Geld, Gütern und Informationen im Zentrum, wird heute dort auch „Verantwortung“ gehandelt. Einhergehend mit dieser Moralisierung der Märkte hat sich eine soziale Norm entwickelt, nämlich das „Richtige“ zu kaufen. Diese Entwicklung ist nicht folgenlos geblieben: Sie spiegelt sich mittlerweile deutlich in den Präferenzen der Verbraucherinnen und Verbraucher wieder.

Es verwundert daher nicht, dass es mittlerweile zahlreiche Anbieter von moralischen Produkten und Dienstleistungen gibt, die auf den ersten Blick generisch wirken. Deren Erfolg basiert auf dem alten Prinzip, demzufolge ökonomischer Erfolg durch die Entlastung anderer Wirtschaftssubjekte begründet wird. Sie definieren diese Entlastung aber neu. Sie sind deswegen erfolgreich, weil sie Kundinnen und Kunden eine moralische Entlastung anbieten.

Fünf Faktoren bestimmen die Kaufentscheidung

Welchen Einfluss diese moralische Entlastung im Wechselspiel mit anderen Faktoren (beispielsweise dem Preis) haben kann und ob die Moralisierung der Märkte krisenfest ist, versucht die Wissenschaft mit Hilfe der „*Theory of Consumption Values*“ zu erklären. Diese besagt, dass die Kaufentscheidung aus dem Zusammenspiel von fünf mit dem Kauf verbundenen Verbrauchswerten resultiert. Im Einzelnen sind dies der funktionale, der soziale, der emotionale, der situative und der epistemische Wert.

Der funktionale Wert entsteht aus dem Nutzen des Produktes in Bezug auf physische oder funktionale Zwecke, wie beispielsweise Zuverlässigkeit, Stabilität sowie einem günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis. Der soziale Wert ist definiert

” In finanziellen Krisen schwindet der Einfluss sozialer und emotionaler Produktwerte auf die Kaufentscheidung. “

Prof. Peter Kenning, Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf

als der wahrgenommene Nutzen, den ein Produkt aufgrund seiner Verbindung mit einer oder mehreren bestimmten sozialen, kulturellen und sozioökonomischen Gruppen mit sich bringt. Beispielhaft kann hier die soziale Anerkennung genannt werden, die Käuferinnen und Käufer für den Kauf und die Verwendung eines bestimmten Produktes erfahren. Die Generierung von positiven Gefühlen und Emotionen durch den Konsum eines Produktes charakterisiert den emotionalen Wert. Der konditionelle Wert bewirkt in erster Linie eine Erhöhung des funktionalen oder sozialen Nutzens in bestimmten Situationen (etwa Popcorn im Kino). Und der epistemische Wert eines Produktes besteht schließlich in der Fähigkeit des Produktes, Neugierde zu wecken, Neues zu bieten und/oder den Wunsch nach Wissen zu befriedigen.

Moral und Unmoral

Mit dieser differenzierten Theorie lässt sich gut erklären, warum Kunden auf den ersten Blick sehr ähnliche Produkte (zum Beispiel Salz, Wasser) zu höchst unterschiedlichen Preisen kaufen. Das rosafarbene Himalaya-Salz bietet neben dem funktionalen Wert eben auch einen sozialen, einen emotionalen und gegebenenfalls auch epistemischen Wert. Es ist buchstäblich „mehr“ wert.

Die „*Theory of Consumption Values*“ vermag nun ebenfalls zu erklären, warum moralische Produkte aus Sicht der Kundinnen und Kunden mehr wert sind als unmoralische. Der Grund dafür ist, dass „Moral“ sich auf mindestens zwei Values positiv auswirkt:

- den *social value* (zum Beispiel im Kontext des demonstrativen Konsums beziehungsweise der sozialen Anerkennung, die man erhält, wenn man das „Richtige“ gekauft hat)
- den *emotional value* (im Sinne des guten Gefühls, das man beim Kauf und Konsum des „richtigen“ Produktes hat).

Negativ wirkt sich hingegen der reduzierte *functional value* auf das Kaufverhalten aus und zwar immer dann, wenn die moralischen Produkte einen hohen Preis beziehungsweise ein schlechteres Preis-Leistungs-Verhältnis haben.

Aus dem Zusammenspiel dieser Werte kann man nun auch prognostizieren, welchen Einfluss verschiedene Krisen (zum Beispiel die Energiekrise) auf das Kauf- und Konsumverhalten

haben. Das wesentliche Merkmal vieler Krisen ist ja, dass sie aus Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher negative finanzielle Konsequenzen haben. In der Folge gewinnt der *functional value* an Gewicht. Da ein Großteil der Konsumausgaben fix ist, werden in einer Krise dann genau in den Bereichen, in denen sich die Moralisierung der Märkte manifestiert, die Ausgaben reduziert. Hält die finanzielle Krise an, legt die „*Theory of Consumption Values*“ nahe, dass

- ... die Konsumentinnen und Konsumenten weiterhin versuchen werden, negative Auswirkungen in einem Teilbereich des *functional value* (hier: dem Preis-Leistungs-Verhältnis) innerhalb dieses Faktors zu kompensieren. Sie werden beispielsweise langlebigere oder reparaturfreundlichere Produkte kaufen.
- ... die Menschen weniger Produkte kaufen werden, bei denen der soziale Wert nicht auf einem demonstrativen Konsum basiert („Am Auto sparen die Deutschen zum Schluss.“).
- ... die Menschen den emotionalen Wert eines Produktes weniger gewichten. In der Folge verzichten sie dann beispielsweise auf den Kauf von Markenprodukten im Lebensmitteleinzelhandel.
- ... die Menschen, bei denen der soziale Wert eines Produktes auf dem demonstrativen Konsum basiert, versuchen werden, ihr Einkommen gegebenenfalls durch zeitliche Anpassung zu verbessern. Etwa werden Studierende, für die ein iPad eine wichtige soziale Funktion erfüllt, weitere Nebenjobs annehmen oder die bisherigen Arbeitszeiten ausdehnen, um sich das Gerät leisten zu können.

Bedingt krisenfest

Grundsätzlich gilt, dass in Krisen, die sich bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern finanziell bemerkbar machen, der Einfluss sozialer und emotionaler Produktwerte auf die Kaufentscheidung schwindet. Die Moralisierung der Märkte, die ganz wesentlich auf diesen beiden Werten beruht, ist daher nur bedingt krisenfest. Damit deutet sich mit Blick auf die Klimakrise allerdings eine Problematik an, zu deren Lösung die Wissenschaft nicht nur durch das Bereitstellen von Daten, sondern auch durch die Integration von theoretisch fundierten Modellen beitragen kann. <

RÜCKBLICK



TREFFPUNKT QS

Als führender Qualitätssicherungsstandard für frische Lebensmittel und zentrale Branchenplattform für die Sicherheit von Lebensmitteln und Futtermitteln unterstützte QS den aktiven Dialog zwischen Gesellschaft und moderner Landwirtschaft auf dem ErlebnisBauernhof der diesjährigen Internationalen Grünen Woche (IGW). Mit dem Ziel, die Bevölkerung und die Landwirtschaft stärker miteinander in den Dialog zu bringen, bot das Forum Moderne Landwirtschaft gemeinsam mit mehr als 30 Partnerinnen und Partnern aus der Agrarbranche – wie QS – unter dem Motto „Ernährung sichern. Natur schützen.“ einen praxisnahen Einblick in die vielfältigen Leistungen der Land- und Ernährungswirtschaft.

Wenige Tage später präsentierte QS seine aktuellen Neuerungen zur Rückverfolgbarkeit und Verbesserung der Warenidentität auf der Leitmesse der Obst- und Gemüsebranche Fruit Logistica. Ein weiteres Thema, für das die QS-Kolleginnen und -Kollegen viel positiven Zuspruch erhielten, war das sich in der Testphase befindende QS-Modul „Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)“. Die Obst- und Gemüsebranche begrüßt, dass QS auf Basis der branchenweit etablierten Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit nun auch das Engagement der Systempartner in puncto Nachhaltigkeit messbar und sichtbar machen möchte.

Achtung:
Wir sind umgezogen!

Neue Adresse:
Schwertberger Str. 14
53177 Bonn

Weiterbildung: Jederzeit verfügbar

Sie haben ein spannendes Seminar der QS-Akademie verpasst? Kein Problem, zahlreiche unserer Live-Online-Seminare zeichnen wir auf, und Sie können sich Ihr Thema ganz in Ruhe anschauen, wann und wo es für Sie passend ist. Stöbern Sie doch mal durch unser Online-Angebot auf www.q-s-akademie.de



Aktiver Dialog: Beim ErlebnisBauernhof der Internationalen Grünen Woche (o.l. mit Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir in der Mitte und r.) und der Fruit Logistica (u.l.) stand der Austausch im Mittelpunkt.

Sommer_2023

Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2023.

Geplante Schwerpunkte:

- **Lebensmittelsicherheitskultur**
Best-Practice-Beispiel für die Umsetzung im Betrieb
- **Produktrückrufe**
Hintergründe und Zahlen
- **Salmonellenmonitoring**
für Geflügel in der QS-Datenbank hinterlegt



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an presse@q-s.de.



qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas.



