



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



Pressemitteilung

Anuga: Die Branche trifft sich auf dem QS-Stand

Bonn, 26.09.2019

- **Die Branchenvereinbarung zum Tierwohl und die Kennzeichnung der Haltungsform sind hochaktuelle Themen**
- **Neuer Messestand bietet interaktives Themenuniversum zur Qualitätssicherung in der Branche**
- **QS bietet valide Kennziffern auf Basis vernetzter Daten**

„Mehr als der Standard – gemeinsam im Markt“ ist das Motto der QS Qualität und Sicherheit GmbH auf der Anuga 2019 in Köln (Kölnmesse, Halle 6, Stand A79). Der QS-Stand bietet auf der Anuga die Plattform für Branchengespräche. Die Zukunft der Fleischbranche und die Kennzeichnung der Haltungsform werden aus Sicht der Experten von QS und der Initiative Tierwohl (ITW) bestimmende Themen sein, ebenso wie das Tierwohl und das Potential vernetzter Daten.

QS ist der führende Standardgeber für sichere frische Lebensmittel, der die gesamte Wertschöpfungskette der Fleischerzeugung und -vermarktung einschließlich der Futtermittelerzeugung im Blick hat. QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff lädt auf der diesjährigen Anuga deshalb zur Diskussion über die Zukunft der Branche ein. „Wir möchten mit allen Partnern im QS-Verbund die guten Standards weiter voranbringen und diskutieren, wie wir die Nutztierhaltung gestalten können, um Tierwohl, Ökonomie und Erwartungen der Verbraucher miteinander zu vereinbaren“, sagt Nienhoff zum Start der Anuga. Er ist davon überzeugt, dass dies nur gelingen kann, wenn sich die gesamte Branche hierzu verbindlich abstimmt.

Gerade in jüngster Zeit hat es konkrete Verhandlungen zu einer Branchenvereinbarung gegeben, die mittels gemeinsamer und verbindlicher Zielsetzungen Planungssicherheit für die Weiterentwicklung der Tierhaltung mit einem Mehr an Tierwohl geben kann. Am QS-Messestand haben Besucher die Gelegenheit neben den QS-Experten auch die Verantwortlichen der Initiative Tierwohl und von Haltungsform.de zu treffen.

Zum Schlagwort Big Data richtet QS auf der Anuga den Blick in die Zukunft, denn das QS-Prüfsystem verfügt über große Datenmengen, die nutzbringend und datenschutzrechtlich korrekt zur Optimierung in der Produktion und der Vermarktung genutzt werden können. QS verknüpft Daten und ermittelt daraus valide Kennziffern: Zukünftig werden neben den Tiergesundheitsindices und den Kennzahlen des Antibiotikamonitorings auch der Biosicherheitsindex

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



(BSI) und der Tierhaltungsindex (THI) ermittelt. „Ab November kann jeder Landwirt sich die Kennzahlen für seinen Betrieb aus der Datenbank abrufen und als Vergleichswerte und Frühwarnsystem nutzen“, freut sich Nienhoff über die hauseigene Entwicklung. Mit diesen Indizes hat QS bereits eine praktikable Antwort auf die oft erhobene Forderung nach einer Tiergesundheitsdatenbank. „Wir liefern unseren Systempartnern einen echten Mehrwert mit belastbaren Kennzahlen für ihren Betrieb“, erklärt der Geschäftsführer von QS.

Für die Anuga hat QS einen neuen Messestand mit einem interaktiven Themenuniversum entwickelt. Das digitale Tool stellt alle Bereiche dar in denen das Unternehmen aktiv ist. Auf 60 qm können sich Interessierte dabei von der ASP-Risikoampel bis zur Zertifizierung mit den QS-Experten über alle Themen der Branche austauschen.

QS – Mehr als der Standard

Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen. Alle Partner im QS-Verbund unterstützen dies durch Sorgfalt und Zuverlässigkeit in ihrer täglichen Arbeit. Sie erzeugen, verarbeiten, prüfen und verkaufen frische Lebensmittel. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen.

Die QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln gewähren Sicherheit und gegenseitiges Vertrauen. Sie werden gemeinsam von Experten aus der Wissenschaft und Praxis erarbeitet und weiterentwickelt. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen.

Die Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung.

Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu rechtfertigen.

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Ihre Ansprechpartner:

Willem Jüngst

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-154

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de