

Pressemitteilung

QS stellt neues Handlungsfeld Wassereffizienz für die Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) auf der Fruit Logistica vor

- Über QS kann Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche ihr nachhaltiges Wassermanagement zertifizieren lassen
- Anmeldung und Inspektionen sind ab 1. April 2025 möglich
- QS stellt auf der Fruit Logistica auch die aktuellen Zahlen aus dem Rückstandsmonitoring vor

Bonn/Berlin, 05. Februar 2025. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) stellt auf der diesjährigen Fruit Logistica ihr neues Handlungsfeld Wassereffizienz vor. Es ergänzt die 2024 im QS-System neu eingeführte "Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit" (FIN) um Anforderungen an ein nachhaltiges Wassermanagement in Erzeugerbetrieben. Für Handelsunternehmen, die am FIN-Nachhaltigkeitsmanagement teilnehmen, erweitert sich der Leitfaden um ein Kapitel zur Wassernutzung. Ab April 2025 können Erzeuger sowie Handelsunternehmen der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche sich somit ihren nachhaltigen Umgang mit der Ressource Wasser zertifizieren lassen. Am Gemeinschaftsstand der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) in Halle 20 (Standnummer B31) können sich die Fachbesucher darüber hinaus bei QS wie gewohnt auch rund um die Themen Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit bei frischem Obst und Gemüse informieren.

Bevor QS die neuen Anforderungen zum Wassermanagement bei der Obst-, Gemüse- und Kartoffelerzeugung in ihre Leitfäden FIN Erzeugung und FIN Handel aufgenommen hat, prüfte eine Expertengruppe aus Qualitätsmanagern und Praktikern deren Umsetzbarkeit für alle Regionen und Produktionsarten. Die konkreten Anforderungen vervollständigen damit das modular aufgebaute FIN-Angebot bei QS. Sie gelten ab dem 1. April 2025 und sind ab sofort auf der [QS-Webseite](#) abrufbar. Wie bei FIN üblich, findet die Einführung innerhalb einer Pilotphase statt, in der sämtliche Ergebnisse detailliert ausgewertet und evaluiert werden. Seit 2024 nutzen Erzeuger und Handelsunternehmen bereits den QS-Nachhaltigkeitscheck sowie die FIN Module „Biodiversität“ und „Nachhaltigkeitsmanagementsystem“ um damit ihr betriebliches Engagement zu organisieren und zertifizieren zu lassen. Diese FIN-Inspektionen sind kostenlos und freiwillig. Sie können in Kombination mit den regulären QS- bzw. QS-GAP-Audits durchgeführt werden.

Für alle interessierten Standbesucher stellen die QS-Kolleginnen und Kollegen darüber hinaus auch die aktuellen Zahlen aus dem QS-Rückstandsmonitoring vor: Knapp 15.000 Auswertungsergebnisse im Jahr 2024 aus 28 Herkunftsländern bestätigten mit weiter sinkenden Rückstandswerten die Sicherheit von Obst und Gemüse im QS-System.

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

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

QS Fachgesellschaft
Obst-Gemüse-Kartoffeln
GmbH

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn

T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

q-s.de



Ferner können sich die Besucher auch über die Weiterbildungsangebote der QS-Akademie informieren.

**QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH
Qualitätssicherung – Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Die QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH ist Systemgeber und Träger der QS-Qualitätssicherung bei Obst, Gemüse und Kartoffeln. 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.