

Pressemitteilung

Über 1.000 Betriebe setzen bereits auf FIN Freiwilliges QS-Nachhaltigkeitsmodul etabliert sich in der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche

- Über 1.000 Betriebe haben sich für die Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) angemeldet
- Hohe Akzeptanz in der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche
- Nachhaltigkeitsmaßnahmen freiwillig, transparent und überprüfbar dokumentieren
- Praxistaugliche Umsetzung im Rahmen bestehender QS-Audits

Bonn, 20 Oktober 2026. Das Angebot der Freiwilligen Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) erreicht einen wichtigen Meilenstein: Über 1.000 Betriebe aus der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche haben sich für eine Teilnahme am Nachhaltigkeitsmodul angemeldet. Die Entwicklung zeigt, dass der Bedarf nach einer praxisnahen, transparenten und gleichzeitig freiwilligen Lösung zur Dokumentation von Nachhaltigkeitsleistungen in der Branche groß ist.

Seit der Einführung von FIN Anfang 2024 können Erzeuger, Handelsunternehmen sowie Unternehmen der Be- und Verarbeitung ihr Nachhaltigkeitsengagement im Rahmen eines QS-Audits überprüfen lassen und mit einem FIN-Zertifikat belegen. Die steigende Zahl teilnehmender Betriebe verdeutlicht die hohe Akzeptanz der verschiedenen FIN-Module entlang der Wertschöpfungskette.

„Die Anmeldung dieser großen Anzahl an Betrieben bestätigt, dass wir mit FIN den Bedarf der Branche getroffen haben“, sagt Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Viele Unternehmen setzen bereits heute zahlreiche Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit um. Mit FIN bieten wir ihnen eine Möglichkeit, diese Aktivitäten nachvollziehbar, überprüfbar und transparent zu dokumentieren. Gleichzeitig bleibt die Teilnahme freiwillig und orientiert sich konsequent an den Erfordernissen der Praxis.“

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor von FIN ist die einfache Integration in bestehende QS-Prozesse. Die Inspektionen können im Rahmen regulärer QS- beziehungsweise QS-GAP-Audits durchgeführt werden. Für die Unternehmen entsteht dadurch nur ein geringer zusätzlicher Aufwand. Die Anforderungen wurden gemeinsam mit Experten und Praktikern aufgesetzt und werden kontinuierlich weiterentwickelt.

Darüber hinaus schafft FIN eine belastbare Grundlage, um Nachhaltigkeitsmaßnahmen strukturiert zu erfassen und deren Umsetzung gegenüber Kunden, Handelspartnern oder weiteren Marktteilnehmern nachvollziehbar nachzuweisen. Die unabhängige Überprüfung sorgt für

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

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

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

q-s.de

Transparenz und ermöglicht eine valide Messbarkeit des Nachhaltigkeitsengagements auf Betriebsebene.

Aktuell umfasst FIN die Handlungsfelder Biodiversität und Wassereffizienz für Erzeugerbetriebe sowie das Handlungsfeld Nachhaltigkeitsmanagement für Handelsunternehmen.

Weitere Informationen zur Freiwilligen Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) und den einzelnen Modulen finden Sie unter: www.q-s.de/FIN

QS Qualität und Sicherheit GmbH **Qualitätssicherung – Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seit 25 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. Rund 165.000 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.