

BLL-Symposium

„Lebensmittelkontrolle – heute und morgen“

Qualitätssichernde Maßnahmen der Ernährungsindustrie am Beispiel einer Pizza

7.4.2014

Dr. J. Sommer
Leiter Zentrales Qualitätsmanagement der Freiberger - Gruppe

Qualitätssichernde Maßnahmen der Ernährungsindustrie am Beispiel einer Pizza

- Kurze Vorstellung von Freiberger Lebensmittel
- Vorgaben für den Aufbau eines QS-Systems
- Besondere Merkmale einer Pizzaherstellung
- Gefahren in der Lebensmittelherstellung und für Lebensmittelhersteller
- Entwicklung von Prüfsystemen
- Weiterentwicklung der QS/QM-Systeme
- Erfolgsfaktoren für ein effizientes QS-System
- Zusammenfassung

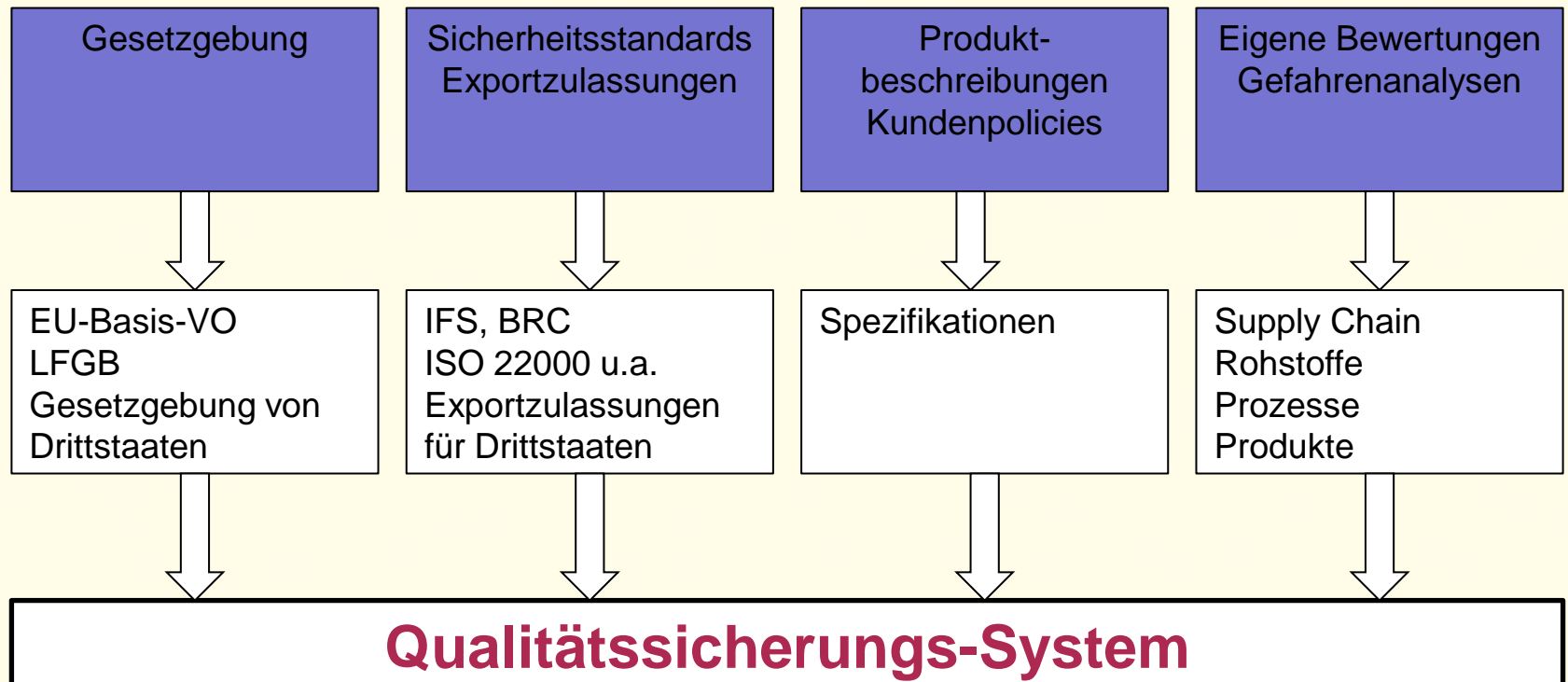
Kurze Vorstellung von Freiburger Lebensmittel

- Produkte:** Pizza, Pasta und Snacks
– tiefgefroren und gekühlt –
ca. 1.500 verschiedene Rezepturen
ca. 2.000 Mitarbeiter an 5 Produktionsstandorten
bis zu 2,5 Millionen Packungen täglich
- Absatzmärkte:** Europa und USA
- Vertriebswege:** Lebensmitteleinzelhandel
Großverbraucher
und Heimdienste



Vorgaben für den Aufbau eines QS-Systems

Ziel: Produkte mit höchster Produktsicherheit und spezifizierter und konstanter Produktqualität



Besondere Merkmale einer Pizzaherstellung

Vielzahl von Rohstoffen:

- Große Verschiedenheit der Rohstoffe in Zusammensetzung und Technologie
- Rohstoffklassen-spezifische Gefahren- und Qualitätsbewertungen
- Vielzahl von Lieferanten
- Regionale, aber auch globale Beschaffung
- Größtenteils komplexe Supply-Chains
- Schneller Rohstoffumschlag

Besondere Merkmale einer Pizzaherstellung

Beispiele einiger Rohstoffverbräuche/Jahr als ca-Angabe:

Mehl	82.000 t
Salami	4.000 t
Schinken	3.000 t
Käse	30.000 t
Konzentrierte Tomatenprodukte	16.000 t
Gemüse	11.000 t

Besondere Merkmale einer Pizzaherstellung

Ergebnis:

Rohstoffsicherheit und Rohstoffqualität müssen überwiegend durch **präventive** Qualitätssicherungsmaßnahmen sichergestellt werden

- Umsetzung erfordert effektives **Rohstoff- und Lieferantenmanagement**

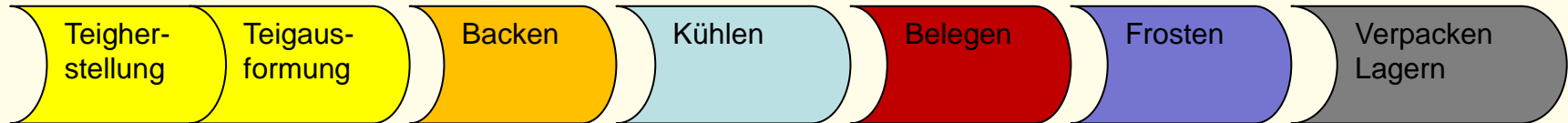
Kernelemente:

- Enge Zusammenarbeit mit dem Rohstoffeinkauf
- Gezielte Auswahl der Lieferanten und **bestmögliche Transparenz** in der Lieferkette
- Umfangreicher Auditplan
- Aufbau strategischer Partnerschaften
- Passende Unternehmenskultur, persönliche Kontakte
- Leistungsstarke Partner
- Nachweis von Lebensmittelsicherheitszertifizierungen der Lieferanten
- Risikoorientierter Rohstoffprüfplan

Besondere Merkmale einer Pizzaherstellung

Merkmale des Produktionsprozesses:

- Langer Produktionsprozess mit einer Vielzahl unterschiedlicher Maschinen und einem umfangreichen Prozesskontrollsystem
- Große Anzahl von Rezepturen mit vielen individuellen Kundenanforderungen



HACCP-Konzept mit CCP- und CP-Kontrollen Prozesskontrollplan

Das Kontrollsystem betrachtet **biologische, chemische** und **physikalische** Gefahren und alle Parameter zur Herstellung eines **legalen** und **sensorisch spezifizierten** Produkts

Kontrollsystem



**Qualitätsmanagement-
System**



Definierte Prozesse

Besondere Merkmale einer Pizzaherstellung

Belegung von Pizzaböden nach dem Wasserfallverfahren:



Gefahren in der Lebensmittelherstellung und für Lebensmittelhersteller

Bekannt sind die „**Klassischen Gefahren**“

- beherrscht durch wirksame HACCP-Konzepte und effektives Prozessmanagement

Doch welche Gefahren fürchten Lebensmittelhersteller heute mehr denn je?

- Lebensmittelskandale mit kollateralem Imageschaden für die ganze Branche
- Unsachliche und eskalierende Medienberichte, willkürliche Bewertungen
- Vertrauensverlust der Verbraucher in die gesamte Wertschöpfungskette
- Social Media
- Enormer Druck auf Hersteller, Handel, Zertifizierungsunternehmen und Politik

Gefahren in der Lebensmittelherstellung und für Lebensmittelhersteller

Nur einige Beispiele:

- 2013: Pferdefleisch in Rindfleischerzeugnissen
- 2013: Betrug um Bioeier
- 2013: Krebserregende Schimmelpilze in Tierfutter
- 2012: Tiefkühlerdbeeren mit Noroviren kontaminiert
- 2011: EHEC in Sprossen führt zu 42 Todesfällen
- 2011: Dioxine in Fleisch und Eiern
- 2006: Verarbeitung von Gammelfleisch
- 2000: BSE verbreitet Panik in Europa

Gefahren in der Lebensmittelherstellung und für Lebensmittelhersteller

Beteiligte an der Wertschöpfungskette sind immer in der Defensive

Wie sollen wir unsere Verbraucher davon überzeugen, daß unsere Lebensmittel sicher sind?

- Verbraucher haben größtenteils Illusionen nach Idylle und rufen nach Regionalität
- Verbraucher wollen keine Massentierhaltung und Monokulturen, **solange der Preis für die Produkte nicht steigt**
- Viele halten industriell hergestellte Produkte für gesundheitsbeeinträchtigend

Gefahren in der Lebensmittelherstellung und für Lebensmittelhersteller

Wie gehen unsere Handelspartner mit der Verunsicherung um?

- Vertrauen in Zertifizierungsleistungen nimmt anscheinend ab
- Anforderungen an Kontrollsysteme der Hersteller und in der Supply-Chain werden erhöht
- Fehlersensibilität steigt, fachlich sachgerechte Bewertungen kommen oftmals zu kurz
- Entscheidendes Kriterium bleibt der Preis

Gefahren in der Lebensmittelherstellung und für Lebensmittelhersteller

Ansatz:

- Wir wollen durch unser Handeln das Vertrauen unserer Handelspartner und der Verbraucher in unsere Produkte nachhaltig gewinnen
- Es darf nicht gelingen, daß Medienberichte das Vertrauensverhältnis zwischen Handelspartnern und Herstellern beschädigen
- Mehr Transparenz in der Supply-Chain und Aufklärung der Verbraucher sind gut, wir brauchen aber auch eine **gesunde Wertschöpfungskette**
- **Wäre es nicht eine gemeinschaftliche gesellschaftspolitische Aufgabe, den Verbrauchern den Wert der Lebensmittel und deren Wertschätzung als solche näherzubringen?**

Entwicklung von Prüfsystemen

Angriffspunkte vermeiden

- Oberste Priorität für Lebensmittelproduzenten hat die Fehlervermeidung

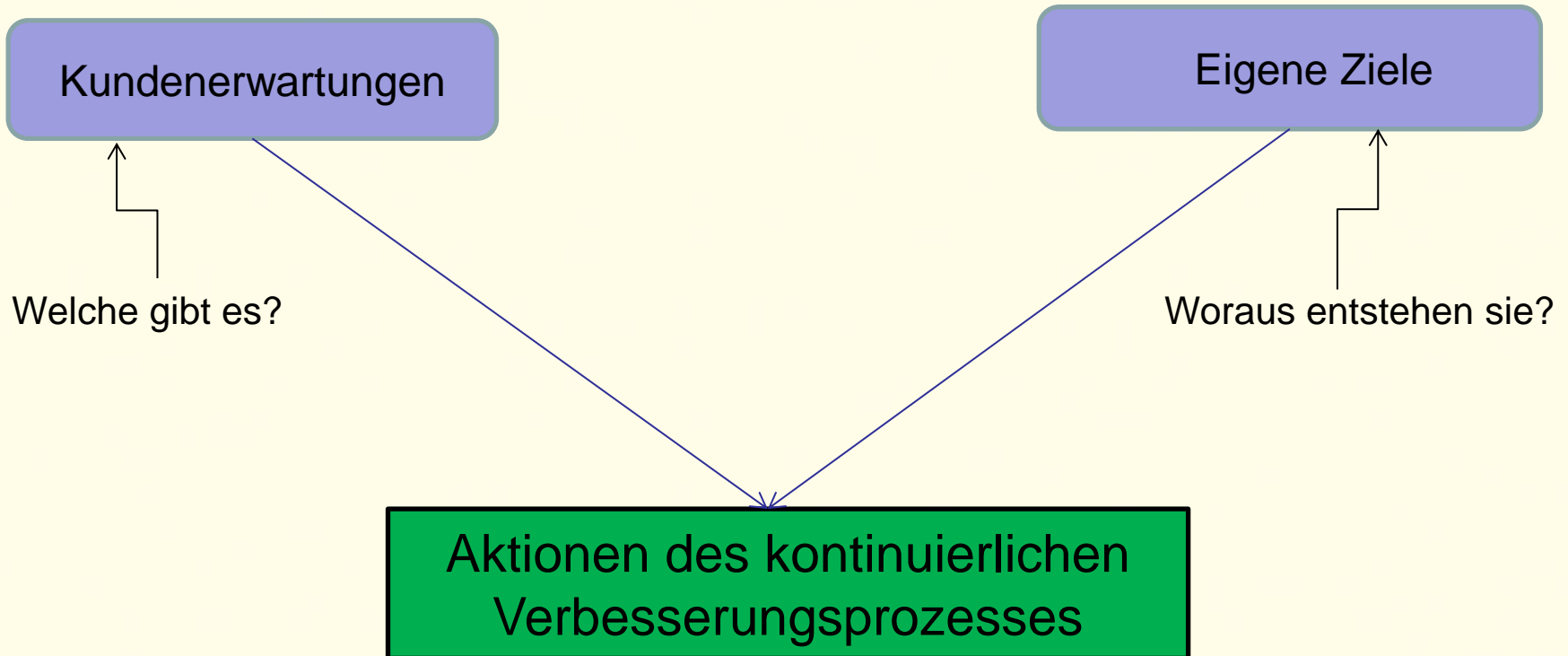
Effiziente Prüfsysteme sind dabei wichtiger Bestandteil des QM-Systems

- Abstimmung und Steuerung der Supply-Chain
- Prüfpläne und Zertifizierungen auf allen Ebenen
- Früherkennung durch Europäisches Schnellwarnsystem für Lebensmittel (RASFF)
- Verifizierung durch Monitoring-Systeme, selbstkritische Bewertung
- Think like a criminal, TACCP als Ansatz zur Vermeidung von Food Fraud
- Food Defense Konzept

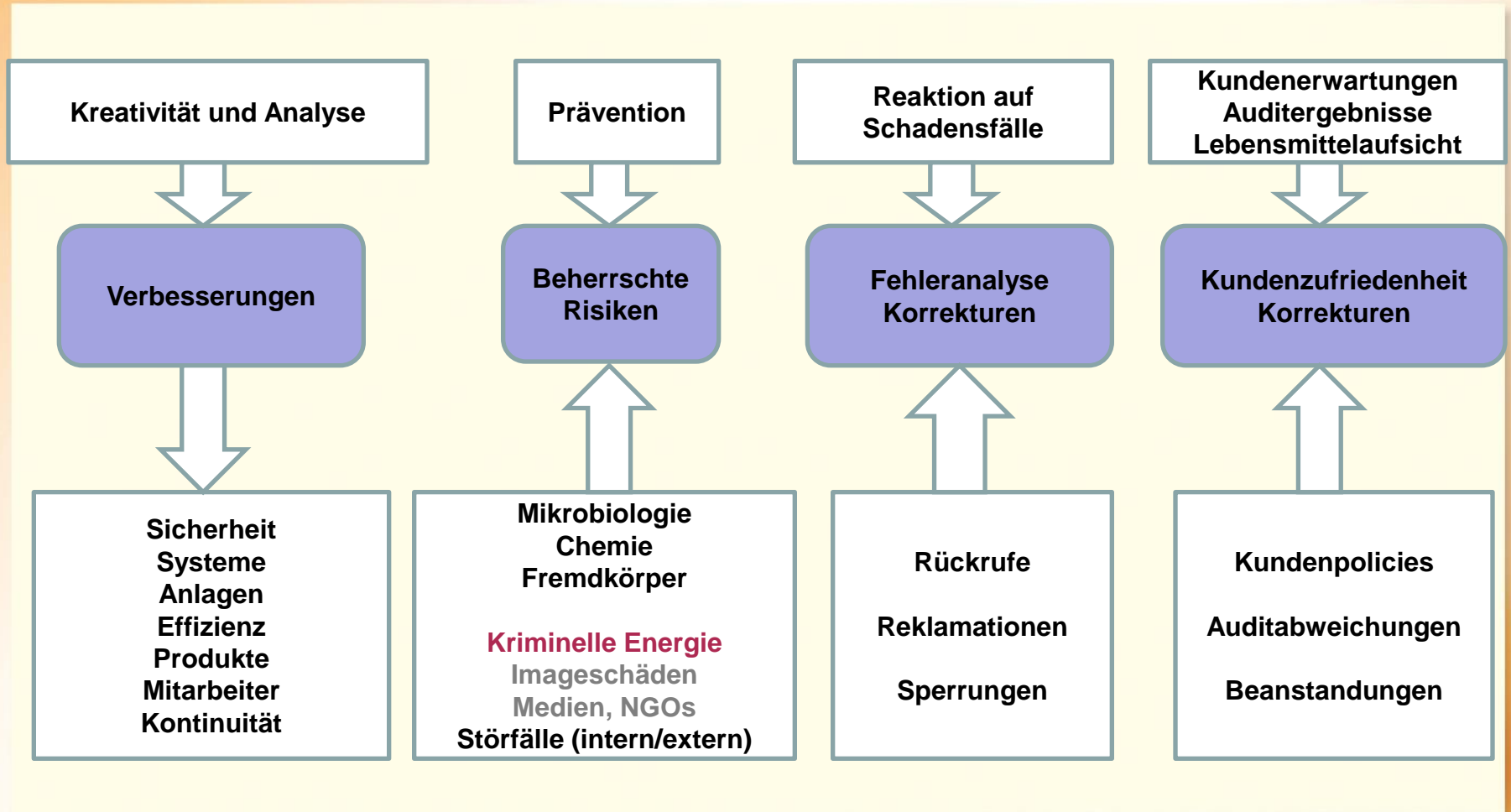
Weiterentwicklung der QS/QM-Systeme

Unser Tool:

**Konsequentes und dauerhaftes Voranbringen des
Kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP)**



Weiterentwicklung der QS/QM-Systeme



Wovon lebt die Effizienz der Qualitätssicherung?

Zusätzlich zu einem guten QM-System mit definierten Prozessen benötigen wir:

- Zuverlässige Mitarbeiter und zuverlässige Partner, Mensch in den Mittelpunkt rücken
- Fehlerbewußtsein, Wertevorstellungen, Motivation, Eigeninitiative, Verantwortung
- Glaubwürdigkeit intern und extern
- Eigenverantwortung zu verlässlicher Beachtung der Kontrollsysteme
- Offenheit und Kommunikationsbereitschaft
- Kontrolliertes Vertrauen

Warum halten viele Verbraucher den Verzehr einer Tiefkühlpizza dennoch für gefährlich?

- Hier sind **Emotionen** im Spiel
- Vielfach Unkenntnis
- Gewünschte Tradition geht vor industrielle Herstellung
- Mainstream, sich zu beklagen
- Gefühlte Risiken

Ist es nicht gut, sichere und günstige Lebensmittel in riesiger Auswahl zu haben?

Lösen wir uns von „Geiz ist geil“ und erkennen den Wert unserer Lebensmittel

Was ist notwendig, um gemeinsam erfolgreich zu sein?

Alles Basics?

- Wir brauchen beste **Lebensmittelsicherheit** der Produkte
- Wir brauchen eine sichere **Supply-Chain**
- Wir brauchen strikte **Gesetzeskonformität** der Produkte
- Wir brauchen **Food Defense** auch gegen Lebensmittelverfälschung
- Wir brauchen eine konstante und spezifikationsgerechte **Produktqualität**
- Wir müssen das **Vertrauen** der Verbraucher in unsere Produkte gewinnen
- Wir brauchen **Schutz** vor negativen Medienberichten

Welche Kernbotschaften wollen wir vermitteln?

- Handelspartner, Verbraucher und Meinungsmacher betrachten industriell gefertigte Produkte zunehmend kritisch
- Einzelne kriminelle Machenschaften beschädigen die Reputation aller Beteiligten in der Lebensmittelkette
- **Um nachhaltig erfolgreich zu sein, brauchen Handel und Lebensmittelhersteller eine gute Reputation**
- Integrität der Produkte, Eintreten für Wertevorstellungen und gegenseitiges Vertrauen schaffen durch Offenheit, Transparenz und Kommunikation zwischen Handel und Herstellern, unterstützt durch Politik und Medien

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit