

Newsletter

IFS Global Markets Food

Im Hintergrund:

Handelsunternehmen wollen in der Regel einen hohen Qualitätsstandard bei den von ihnen gehandelten Lebensmitteln gewährleisten. Deshalb sind diese daran interessiert, mit Lieferanten zusammenzuarbeiten, die Produktsicherheit und -qualität gewährleisten können. Von diesen Lieferanten wird üblicherweise der Nachweis eines Audits nach einem Programm zur Sicherstellung der Lebensmittel- bzw. Produktsicherheit und -qualität gefordert. Diese Programme sind in der Regel bereits anerkannte Standards zur Lebensmittelsicherheit wie BRC oder IFS-Food. Vor allem dann, wenn es sich um die Herstellung von Eigenmarken handelt.

Bedient sich ein Handelsunternehmen auf dem regionalen Markt im Nichteigenmarkenbereich, sind Lieferanten oftmals im Bereich der kleinen und mittleren Unternehmen zu finden. Für diese Unternehmen ist ein Zertifikat nach oben genannten Standards nur mit hohem Aufwand erreichbar, da die betrieblichen Voraussetzungen, die Größe des Unternehmens oder die Managementstruktur für diese Standards wenig passend sind.

Dennoch erwartet das Handelsunternehmen einige grundlegende Dinge. Das sind beispielsweise eine gute Hygienepraxis, ein individuelles Eigenkontrollsystem nach HACCP Prinzipien, geregelte Lieferfähigkeit, eine durchgehende Systematik der Rückverfolgbarkeit der Rohwaren und ein Krisenmanagement für den Fall der Fälle.

Oftmals ist für kleine Unternehmen der Versuch eines Einstiegs in das Einzelhandelsgeschäft mit diesen Anforderungen verbunden. Jedoch möchten die Unternehmen den Erstaufwand möglichst gering halten und keine hohen Zertifizierungskosten oder hohen Mitarbeiteraufwand eingehen. Denn es ist ja noch nicht klar, welcher (wirtschaftliche) Erfolg mit dem Einstieg in den Einzelhandel erzielt werden kann.

Wie sieht die derzeitige Situation aus?

Sinnvoll ist nach Ansicht der Handelsunternehmen eine Überprüfung der eigenen Lieferanten

nach den wichtigsten Lebensmittelsicherheitsfragen. Dazu gab es in der Vergangenheit bereits verschiedene Ansätze und Lösungen. Nun haben sich einige Handelsunternehmen auf einen Prüfkatalog der IFS Global Markets Initiative geeinigt und wollen Ihre kleinen und mittleren Lieferanten nach diesem Standard auditieren. Ziel ist Verbraucherschutz sowie den wachsenden Anforderungen des Marktes gerecht zu werden.

Eine mögliche Lösung: Der IFS Global Markets. Dieser Standard hat das Ziel ein weltweites Benchmark-Programm zum Aufbau eines internationalen Frühwarnsystems mittels der Standards in der Nahrungsmittelsicherheit in kleinen und mittleren Unternehmen einzurichten. Weiter Kernelemente sind die Förderung der Zusammenarbeit innerhalb der Produktionskette, die Verbesserung des Vertrauens der Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Koordinierung guter Praktiken im Einzelhandel. Stärkster Nutzer des IFS Global Markets ist derzeit die EDEKA Gruppe mit angeschlossenen Tochterunternehmen.

Was wird sich zukünftig verändern?

Zukünftig werden vermehrt Lieferanten vor der Zusammenarbeit mit Handelsunternehmen einer Prüfung unterzogen. Ebenso werden Zertifizierungen, die nicht den genannten Anforderungen entsprechen, durch eine Auditierung nach IFS Global Markets abgelöst werden.

Wer ist betroffen?

Alle Produzenten der verschiedenen Branchen, deren Produkte im Einzelhandel gelistet sind. Beispielsweise regionale Lieferanten.

Was wird geprüft?

Basis und Intermediate Level: Der IFS Global Markets Standard ist in zwei Teilbereiche untergliedert. Basisprüfpunkte und Intermediate Prüfpunkte. Je nach Erfüllungsquote wird der Lieferant für eine oder mehrere Produktgruppen zugelassen. Der Basis Level wird als Mindestanforderung gesehen. Der Intermediate Level ist entwe-

der als Ziel für die Klein- und Mittelbetriebe zu sehen, für größere Betriebe kann dieser Level als Zwischenstufe für eine möglicherweise angestrebte Zertifizierung nach einem höherwertigen Lebensmittelsicherheitsstandard sein.

Welcher Zeitrahmen ist derzeit geplant?

Einige Handelskonzerne planen eine flächendeckende Auditierung nach IFS Global Markets in den kommenden Jahren. Nach erfolgreichem Bestehen wird das Audit in der Regel jährlich durchgeführt. Der Auditbericht wird in das IFS Portal eingestellt und ist dann für Zugriffsberechtigte abrufbar.

Für die uneingeschränkte Freigabe muss das Unternehmen 75% der Basic- und intermediate Anforderungen, bei maximal einem Major im intermediate Bereich, erfüllen.

Wo ist der Standard erhältlich?

Den Standard kann jeder interessierte über <http://www.ifs-certification.com> bezogen werden. Ebenso wird dieser über zugelassene Auditoren an die Betriebe weitergegeben. Eine Liste der zugelassenen Auditoren ist über die Handelsgesellschaften zu erhalten.

Fazit: Was erwartet die Unternehmen?

Perspektivisch gesehen wird die Nachfrage nach Unternehmen, die im Bereich Lebensmittelsicherheit geprüft/auditert sind, steigen. Lebensmittelunternehmer sollten sich daher frühzeitig informieren, um entsprechende Vorgaben der belieferten Handelsunternehmen zu erfragen. So können sie die erforderlichen Unterlagen vorbereiten und eine reibungslose Belieferung sicherstellen. Grundlage vieler Standards ist ein, auf den Betrieb angepasstes, Eigenkontrollsystem, das die wichtigsten Prozessschritte und deren Sicherungsmaßnahmen abbildet. Dieses sollte ohnehin in einer guten Qualität im Unternehmen vorliegen. Die weiteren Vorgaben aus den Standards sind üblicherweise Regelungen zu

Management und Organisation, Dokumentation, Warenfluss und Rückverfolgbarkeit, betrieblichem Umfeld sowie allgemeiner Hygiene. Hier hilft ein Blick in den möglichen, auf den Betrieb passenden Standard.

Bei Fragen zum Inhalt des IFS Global Markets Food oder zur Vorgehensweise und sind wir gerne für Sie da.

Haben Sie Fragen zum Artikel? Dann rufen Sie uns bitte unter der Nummer ☎ 0661/25181-050 an. Gerne können Sie auch unsere Homepage www.quant-qs.de besuchen!