

Zertifizierungsdruck nimmt zu

Die Bedeutung von Qualitätsmanagementsystemen für Brauereien – Aktuelle Standards im Vergleich

Die Anforderungen des Handels an ein zertifiziertes Managementsystem erreichen zwischenzeitlich auch kleinere Brauereien, die keine Eigenmarken des Handels herstellen. Doch welche Standards gibt es, welche kommen gerade für kleinere und mittelständische Betriebe infrage und vor allem, was kommt auf diese zu? Antworten auf diese Fragen sollte ein Vortrag im Rahmen des 17. Institut Romeis Brauertages bringen, dessen wesentlichen Inhalte im Folgenden dargestellt werden sollen.

Grundlage eines jeden Qualitätsmanagementsystems sind die Anforderungen, die interessierte Parteien an die Produktrealisierung stellen und die zu berücksichtigen sind, um die Zufriedenheit des Kunden zu gewährleisten. Hierzu dient ein funktionierendes Qualitätsmanagement-

system, welches immer Aspekte aus den Bereichen Verantwortung der Leitung, Management der Ressourcen, Produktrealisierung sowie Messung, Analyse, Verbesserung berücksichtigt.

Und da jedem System der kontinuierliche Verbesserungsprozess zugrunde liegt, kann und soll eine fortlaufende Steigerung der Kundenzufriedenheit erzielt werden. Diese Systematik wird in Abbildung 1 dargestellt. Doch wen müssen wir zu den interessierten Parteien zählen und welche Anforderungen stellen diese an unsere Produktrealisierung?

sen Einfluss auf die Lieferanten ständig steigt und auch weiterhin steigen wird.

Die Anforderungen des Handels kommen nicht von ungefähr: Negative Schlagzeilen über nicht sichere oder qualitativ mangelhafte Lebensmittel sind Gift für das Image der Handelsketten, die neben den eigentlichen Lebensmittelproduzenten immer mit im Fokus der Medien stehen. Die Verbreitung solcher Negativschlagzeilen wird vor allem durch das Medium Internet intensiviert und beschleunigt und erhält durch Portale für Lebensmittelwarnungen und Rückrufe offiziellen Charakter.

Um sich hiervor so gut wie möglich zu schützen, werden Anforderungen in Form eines Qualitätsmanagementsystems erweitert und konkrete Aspekte zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, -legalität und -qualität an die Lieferanten gestellt.

Dimo Brandt

Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränke-technologie, leitet seit 2004 im Institut Romeis die Abteilung „Beratung Getränke-technologie und Qualitätsmanagement“. Seine Beratungstätigkeit in den Betrieben umfasst technologische Themen, Qualitätssicherung und Hygiene, Mitarbeiterschulungen sowie HACCP und QM-Systeme wie IFS.



Thomas Gehlert

Gehlert ist Lebensmitteltechnologe (B. Sc.). Im Rahmen seiner Bachelorarbeit hat er IFS in einem Mineralbrunnenbetrieb erfolgreich etabliert. Seit 2011 ist er im Institut Romeis beschäftigt. Seine Beratungsschwerpunkte sind HACCP und Qualitätsmanagementsysteme wie IFS sowie EDV-Systeme für QS/QM in der Getränkeindustrie.



Die Interessen des Handels

Die wesentlichen interessierten Parteien für eine Brauerei stellen sicherlich die Endverbraucher bzw. die Kunden dar, die verschiedenste Anforderungen in Form von qualitäts- und wertbezogenen Faktoren an die Produkte stellen. Auch der Gesetzgeber, dessen Interessen durch die Behörden vertreten werden, stellt Anforderungen an die Produktrealisierung sowie Personal und Umfeld.

Die Interessen der Medien stellen gleichfalls die Betriebe immer wieder vor Herausforderungen, welche zu berücksichtigen sind. Doch die Anforderung nach einem funktionsfähigen Qualitätsmanagementsystem kommt von Seiten des Handels, des-

Entstehung und Entwicklung des IFS

Lange Zeit waren primär die Hersteller der Eigenmarken des Handels in deren Fokus und so wurden bis 2003 Lieferantenaudits durch die einzelnen Qualitätssicherungsabteilungen der einzelnen Handelshäuser durchgeführt.

Aufgrund der gestiegenen Anforderungen durch die Verbraucher, der zunehmenden Gefahr an Schadensersatzansprüchen, der Globalisierung der Warenströme und nicht zuletzt zur Senkung des hohen Zeitaufwandes durch die Vielzahl der Audits, wurde 2003 der International Food Standard durch Mitglieder des Hauptverbandes des deutschen Einzelhandels (HDE) entwickelt und eingeführt.

Der Standard soll zur einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und -legalität sowie des Qualitätsniveaus der Produzenten dienen und ist seit dem 1. Juli 2012 in der Version 6 anzuwenden. Zwischenzeitlich wird der Standard neben den deutschen Einzelhändlern auch vom französischen und italienischen Einzelhandelsverband mit getragen und nahezu weltweit anerkannt.

Die Institution der IFS Management GmbH betreibt zwischenzeitlich auch in Asien sowie Nord- bzw. Südamerika Niederlassungen und kann aktuell eine stolze Anzahl von ca. 10.000 zertifizierten Betrieben – Tendenz steigend – vorweisen. Im Jahr 2008 erfolgte eine Umfirmierung in International Featured Standards, da zwischenzeitlich neben dem IFS Food auch Standards für Logistiker, Broker, Großhandelsbetriebe, Hersteller von Haushalts- und Körperpflegeprodukten, Verpackungsmaterialhersteller und seit 2014 auch die Filialen der Handelshäuser etabliert wurden.

Der Anforderungskatalog des IFS Food erscheint mit sechs Kapiteln sehr umfassend und gerade das neu hinzugekommene Kapitel Food Defense bereitet auch Betrieben, die sich schon länger mit der Thematik IFS beschäftigen, häufiger Schwierigkeiten. Allerdings betrug die Anzahl der Betriebe, die aufgrund von gravierenden Abweichungen in einem der zehn KO-Kriterien durch das Zertifizierungsaudit fielen, im ersten Jahr nach der Einführung der Version 6 des IFS nur ca. 1 Prozent; dies bestätigt, dass die Anforderungen durchaus eine lösbare Aufgabe darstellen. Das Bewertungssystem ist in Abbildung 2 dargestellt.

Audits beim IFS Food Version 6

In der aktuellen Version des IFS wird das System jedes Jahr im vollen Umfang durch einen Auditor einer unabhängigen und zugelassenen Zertifizierungsstelle auditiert, was in

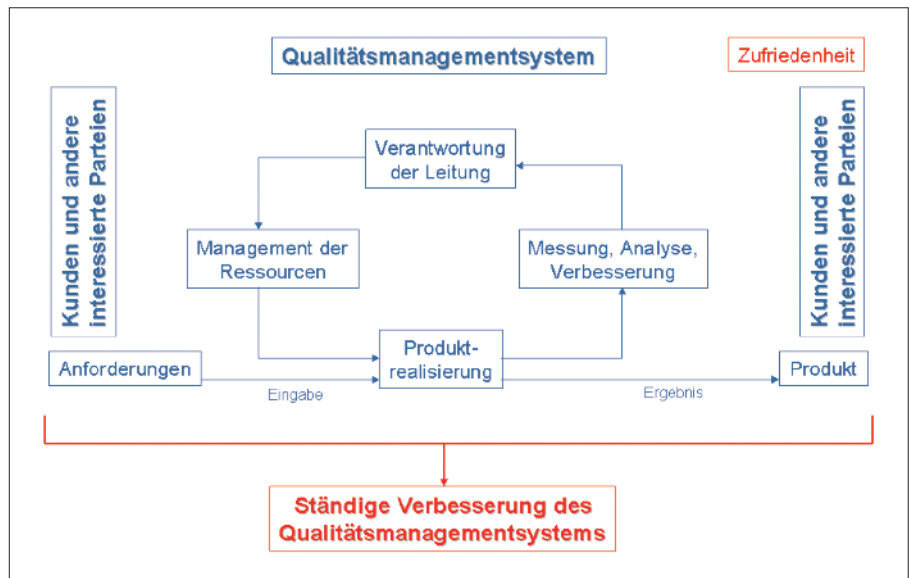


Abb. 1: Hintergründe eines Qualitätsmanagementsystems

mittelständischen Brauereien einen Zeitaufwand von ca. 2,5 bis 3 Tage bedeutet. Hinzu kommen mindestens ein umfassendes und wirksames internes Audit sowie regelmäßige Betriebsbegehungen, unter anderem zur hygienischen Begutachtung durch den Betrieb selber. Ein nicht ganz zu vernachlässigender Zeitaufwand, gerade wenn man die Vor- und Nachbereitung noch mit bedenkt.

Seit Ende 2013 bietet der IFS darüber hinaus noch unangekündigte IFS Food Checks an, Audits, die maximal einen Tag dauern und zur Beurteilung der Hygiene, des Schädlingsmonitorings und der Produktionsprozesse im laufenden Betrieb dienen sollen. Die Teilnahme an diesem Programm ist aktuell noch freiwillig. Doch wenn man bedenkt, dass die ersten Handelshäuser alle

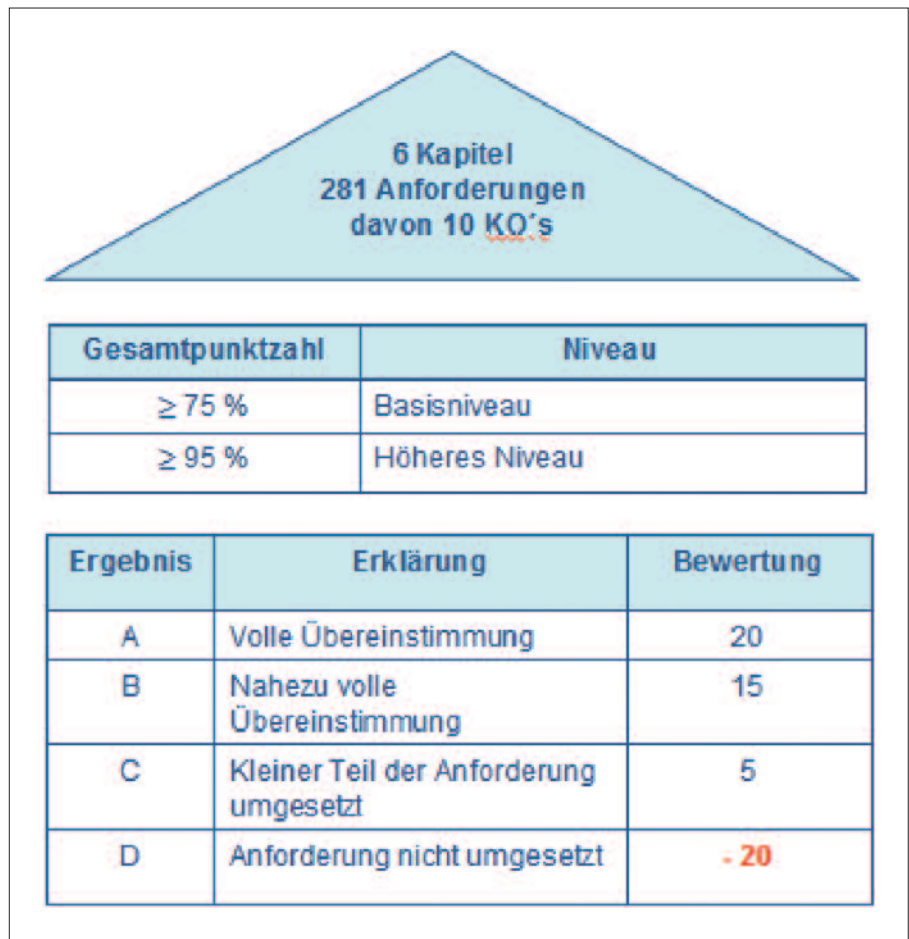


Abb. 2: Das Bewertungssystem des IFS Food Version 6

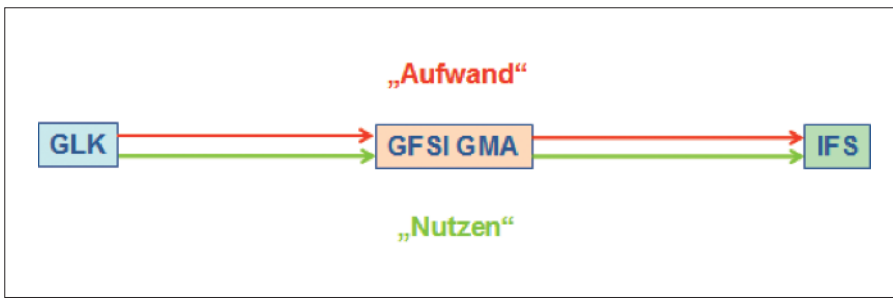


Abb. 3: IFS, GFSI GMA und GLK – Aufwand und Nutzen

ihre Eigenmarkenlieferanten zur Anmeldung an dem Programm aufgefordert haben, kann man sich die weitere Entwicklung gut vorstellen.

Anforderungen an kleinere Brauereien

Bisher war immer die Rede von Eigenmarkenlieferanten des Handels. Doch auch bei Brauereien, die nur ihre eigenen Biere in den Handel liefern, flatterten in den letzten Monaten die Schreiben des Handels ins Haus, in denen sie aufgefordert wurden, eine IFS Zertifizierung nachzuweisen oder sich nach einem anderen Standard auditieren zu lassen. Angefangen hat dies mit dem Gütenachweis für Lebensmittelkleinbetriebe (GLK) und wird aktuell gefolgt vom GFSI Global Markets Assessment (GFSI GMA). Was kommt nun auf die kleineren Betriebe zu?

Vergleicht man nun die drei Standards GLK, GFSI GMA und IFS miteinander, so fällt eine deutliche Ähnlichkeit in den Inhalten der Anforderungen auf, wobei deren Anzahl in der Reihenfolge der oben aufgeführten Nennung steigt, was deutliche Unterschiede in Auditdauer und jährlich anfallenden Kosten für die Zertifizierung mit sich bringt.

Eines muss man an dieser Stelle dem umfangreichsten Standard IFS lassen: Er gibt dem Anwender an mehreren Stellen die Möglichkeit einer gefahrenorientierten Auslegung, wobei die beiden anderen Standards ganz konkrete Forderungen stellen. Inwieweit dies dann im Rahmen eines Audits auch so streng abgeprüft wird, steht auf einem anderen Blatt Papier.

Ebenfalls wichtig für die Auswahl des Standards, nach dem sich die Brauerei zertifizieren lassen will, sind die Händler, die den jeweiligen Standard unterstützen. Wie oben bereits erwähnt, wird der IFS zwischenzeitlich nahezu europa- und weltweit von den Handelshäusern unterstützt.

Dieser Tatsache liegt sicherlich auch die Anerkennung des IFS durch die Global Food Safety Initiative (GFSI) zugrunde. Die Version 6 wird nun auch von amerikanischen Einzelhändlern akzeptiert. Auch wenn der Name darauf schließen lässt, der GFSI GMA der Edeka-Gruppe besitzt diese internationale Akzeptanz nicht. Er wird zwar vom IFS unterstützt, indem die Auditberichte im IFS-Portal veröffentlicht werden, wird aktuell aber nur von der Edeka-Gruppe und Metro anerkannt.

Der „kleinste“ Vertreter unseres Trios ist sicherlich der GLK Standard, der von der Edeka Unternehmensgruppe Nordbayern-Sachsen-Thüringen getragen und anerkannt wird und darüber hinaus zum Teil von Netto und REWE im süddeutschen Raum sowie teilweise von Kaufland, Konsum und denn's Biomarkt akzeptiert wird.

ISO 22.000 und FSSC 22.000

Der Vollständigkeit halber, vor allem für Betriebe, die viel international tätig sind, seien hier noch zwei weitere Standards mit gleichem inhaltlichen Hintergrund erwähnt. Die ISO 22:000:2005-11 ist die internationale Norm eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit. Sie basiert auf der ISO 9001 und ist um Anforderungen zum Thema HACCP ergänzt. Sie kann auch auf andere Betriebe, die an der Lebensmittelkette beteiligt sind, angewandt werden.

Die Food Safety System Certification 22.000 (FSSC 22.000) dient ebenfalls zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und verbindet die Anforderungen der ISO 22.000 mit denen der PAS 220/ISO 22.002-1 (Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit – Teil 1: Lebensmittelherstellung). Die Erweiterung der Anforderungen in dieser Norm brachte im Gegensatz zur ISO 22.000 die GFSI Anerkennung mit sich.

Zusammenfassung

Eines steht fest, der Zertifizierungsdruck auf die Brauereien nimmt stetig zu und geht zwischenzeitlich über die Hersteller von Eigenmarken des Handels hinaus. Der Handel an sich versucht natürlich, den Standard, den er etabliert hat und hinter dem eine zwischenzeitlich auch nicht ganz zu verachtende wirtschaftliche Organisation steht, weiter durchzusetzen.

Dass eine Zertifizierung nach einem so umfassenden Standard für alle Betriebe eine personelle und finanzielle Herausforderung darstellt, ist sicher auch den Handelshäusern bekannt. Diese haben zum Teil reagiert und abgespeckte Standards für kleinere Betriebe etabliert. Dies sicher nicht zuletzt, weil man mitbekommen hat, dass bei den IFS-zertifizierten Betrieben wenige kleinere vorzuweisen sind und man dennoch in einem auditierten Standard zur Lebensmittelsicherheit einen nicht zu vernachlässigenden eigenen Vorteil sieht.

So stellen GLK und GFSI GMA sicher eine Alternative für kleinere Betriebe dar, haben aber bei Weitem nicht die Anerkennung wie der große Bruder IFS. Der Aufwand zur Implementierung und Aufrechterhaltung eines solchen Standards steigt vom GLK über GFSI GMA zum IFS. Doch berücksichtigt man die Anerkennung und die Inhalte der drei Vertreter, kann man einer IFS Zertifizierung sicherlich auch den größten Nutzen zuschreiben (vgl. Abbildung 3).

Diese Anerkennung ist auch der Akzeptanz durch die GFSI geschuldet und hat gerade für die Brauereien, die international tätig sind, den großen Vorteil, die Anzahl der anzuwendenden Standards reduzieren zu können. An dieser Stelle sei nochmals erwähnt, dass der GFSI Global Markets Assessment Standard zwar anhand einer GFSI-Checkliste erstellt wurde, aber keine Anerkennung dieser internationalen Organisation besitzt.

Die ISO 22.000 präsentiert sich aufgrund ihrer Unabhängigkeit von einer Interessenvertretung (Handelsverbände) als attraktiv, besitzt aber im Vergleich zum IFS wiederum keine GFSI-Anerkennung. Diese Anerkennung bringt zusätzliche Anforderungen mit sich und spiegelt sich in der FSSC 22.000 wider, die im Umfang mit dem IFS vergleichbar ist. Die Interessen des Handels zu diesem Thema wurden allerdings oben bereits angedeutet.

Vom Umfang her kann der aktuelle GFSI GMA Standard als Vorstufe zum IFS angesehen werden. Und sicher nicht nur die Betriebe, die bereits vom Handel dazu aufgefordert wurden, ihre GLK-Zertifizierung durch eine GFSI GMA-Zertifizierung zu ersetzen, können sich den voraussichtlichen nächsten Schritt und zwar zum IFS denken.

Doch eines sollte abschließend auch festgehalten werden. Egal wie der Standard heißt und wie groß der Betrieb ist, der sich mit seiner Implementierung beschäftigt: Alle Vertreter dienen der Gewährleistung von Legalität, Sicherheit und Qualität und bei einer pragmatischen Einführung und Anwendung einer solchen Systematik kann eine hohe Effektivität bezüglich dieser drei Aspekte erzielt werden.

Und im Zeitalter des praktizierten Katastrophenjournalismus, bei dem so manche Medien nur darauf warten, eine negative Meldung über einen Betrieb verbreiten zu können, was im Internetzeitalter auch rasend schnell und flächendeckend funktioniert, kann uns ein funktionierendes Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit zwar nicht endgültig zurücklehnen, aber sicher etwas ruhiger schlafen lassen. □

Quellen

International Featured Standards, Food, Version 6, Januar 2012

„Die Neuerungen des IFS Food Version 6 im Überblick“, D. Brandt und T. Gehlert, Getränkeindustrie März 2012

www.ifs-certification.com

IFS Doktrin, Version 2, März 2013

Erratum, Version 2, IFS Food Version 6, Stand 25. März 2013

IFS Newsletter

„IFS Food Version 6 – Aktuelles aus Sicht des Standardgebers“; Dr. Helga Hippe, IFS Quality Assurance Management Director, Vortrag im Rahmen des 8. Bad Kissinger Mineralwassertages, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Gütenachweis für Lebensmittel-Kleinbetriebe inkl. Betriebsblätter Personalhygiene, Gerätehygiene, Raumhygiene, Produktionshygiene, Reinigung und Desinfektion, Version 2

DIN EN ISO 22.000:2005-11

FSSC 22.000

GFSI Global Markets Assessment

„Quo vadis Spirituosen-Industrie?“, Brauwelt Nr. 48 (2013)

„Mit Berentzen zum großen Erfolg – 11. IfGB-Forum in Haselünne“, Brauerei Forum, November 2013