



Qualität in aller Munde

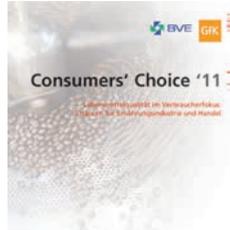
Qualität in aller Munde



02 Lebensmittel – so sicher und so vielfältig wie noch nie



04 Qualität im Herstellprozess – die „stille Revolution“



10 Qualität – ein Begriff mit vielen Dimensionen



16 Fischstäbchen
Das Beispiel Iglo



20 Trockensuppen
Das Beispiel Knorr (Unilever)



24 Schokolade
Das Beispiel Kraft Foods



28 Kaffee
Das Beispiel Nescafé (Nestlé)



32 Fleischqualität
vom Hof bis zur Theke
QS Qualität und Sicherheit
GmbH



36 Deutsches Geflügel –
Nachhaltig gut!
Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft



40 BVE
Eine starke Stimme für die
Ernährungsindustrie

Lebensmittel – so sicher und so vielfältig wie noch nie



Die Qualität unserer Lebensmittel ist in aller Munde – im wahrsten Sinne des Wortes. Als Verbraucher nehmen wir alle täglich genau unter die Lupe, was wir essen und trinken. In den Medien sind Lebensmittel zum Dauerthema avanciert: Verbraucherschützer, Journalisten, Politiker – sie alle sprechen über Qualität.

Vor dem Hintergrund von echten Lebensmittelkrisen und vermeintlichen Lebensmittelskandalen wird über die „unzureichende“ Qualität der Lebensmittel geklagt. Folgt man Medienberichten und den Auffassungen einiger Nicht-Regierungsorganisationen, so gewinnt man den Eindruck, es stünde in der Tat schlecht um die Lebensmittelqualität in Deutschland.

Die Fakten sprechen jedoch eine andere Sprache. Noch nie war unser Lebensmittelangebot so sicher wie heute, noch nie wurden höhere Anstrengungen und Investitionen in der Qualitätssicherung auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung unternommen.

Die Untersuchungsergebnisse der staatlichen Lebensmittelüberwachung spiegeln das hervorragende Niveau der Lebensmittelsicherheit wider, das wir in Deutschland erreicht haben und auf das wir stolz sein können.

Gleichzeitig gibt es umfangreiche Angebote der Unternehmen, die es jedem Verbraucher ermöglichen, sich umfassend über Lebensmittel, ihre Inhaltsstoffe und die Nährwerte zu informieren.

Eine aktuelle Befragung der BVE, gemeinsam mit der GfK „Consumers' Choice '11 – Lebensmittelqualität im Verbraucherfokus: Chancen für Ernährungsindustrie und Handel“, bei 30.000 Haushalten hat gezeigt, dass die Verbraucher ein positives Bild von „ihren“ Lebensmitteln haben. Jeder zweite findet die Qua-

lität der Lebensmittel hierzulande besser als in anderen Ländern.

Bei Qualität – wen wundert es – setzt jeder eigene Prioritäten, hat eigene Ansprüche. Unser umfassendes Lebensmittelangebot von 160.000 Produkten erlaubt es uns, diese Wünsche täglich beim Einkauf zu verwirklichen.

Als Verbraucher haben wir alle gemeinsam den Anspruch, dass Lebensmittel vor allem schmecken müssen. Das sagen in der BVE-GfK-Befragung 96 % der Verbraucher. Dass die Produkte gesundheitlich unbedenklich sein müssen, erwarten 93 % zu Recht. Diese einfachen und klaren Erkenntnisse werden in der gesellschaftlichen Debatte oft vergessen.

Nur wem es schmeckt, ist ein zufriedener Kunde! Die Ernährungsindustrie weiß das und sieht es selbstverständlich als ihre Aufgabe an, diese Erwartungen der Verbraucher täglich zu erfüllen.

Geschmack und Sicherheit sind die Grundlage, doch Verbraucher verbinden mit Lebensmittelqualität eine Vielzahl weiterer Kriterien – die jeder einzelne anders bewertet und in seine Kaufentscheidung einbezieht. Dabei spielen Einkommen, Lebenssituation, Bildungsstand und das Alter der Konsumenten eine wichtige Rolle. Zu erkennen, mit welchen Qualitätseigenschaften ein Lebensmittel beim Verbraucher punkten kann, ist Aufgabe der Unternehmen, die sich damit über den Wettbewerb beim Kunden profilieren können.

Der Qualitätsbegriff befindet sich aber auch im Wandel – standen Aspekte der Produktqualität bisher im Mittelpunkt, so wird das Augenmerk in den letzten Jahren verstärkt auch auf die Prozessqualität gelegt – also etwa auf die Frage, wie ein Lebensmittel erzeugt wurde. Die Branche stellt sich zunehmend darauf ein, entwickelt unter dem Aspekt „Nachhaltigkeit“ neue Lösungen – sei es beim Fischfang oder beim Anbau von Kaffee und Kakao, um die Verbrauchererwartungen zu erfüllen.

Die Fakten zur Lebensmittelsicherheit, die Fortschritte in der Qualitätssicherung und der gute Geschmack sprechen eine klare Sprache – die Ernährungsindustrie kann glaubwürdig auf Erreichtes hinweisen, sich dem Dialog mit der Öffentlichkeit stellen.

Als „Lebensmittelexpertin“ muss die Branche selbst stärker das Wort ergreifen und den Menschen erklären, wie die moderne Lebensmittelindustrie arbeitet und was in den Betrieben täglich für die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel geleistet wird. Indem wir so mehr Transparenz schaffen, werden wir Verbraucher und auch Kritiker überzeugen und Vertrauen aufbauen. Diese Broschüre, die wir gemeinsam mit unseren Partnern erarbeitet haben, soll dazu einen Beitrag leisten.



Jürgen Abraham

Vorsitzender

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie

Qualität im Herstellprozess – die „stille Revolution“

von Prof. Dr. Michael Bockisch

Die Produktionsstätten der Ernährungsindustrie gehören zum viertgrößten Industriezweig in Deutschland. Zehntausende Tonnen hochwertiger, sicherer Lebensmittel verlassen täglich die Werke und sichern die Versorgung von etwa 100 Mio. Menschen mit Lebensmitteln. Die Ernährungsindustrie arbeitet effizient und unspektakulär. Die großen Veränderungen, die sich in der Lebensmittelproduktion vollzogen haben, sind eine „stille Revolution“, auch in Sachen Qualität.

In der Öffentlichkeit wird wenig darüber gesprochen, was in der modernen Lebensmittelproduktion wirklich getan und wirklich gut gemacht wird. So ist wenig Wissen darüber vorhanden, mit welchem Engagement, mit welcher Professionalität, mit welcher Sorgfalt und mit welchem Aufwand Lebensmittel industriell hergestellt werden. Wir haben uns daran gewöhnt, dass unsere Lebensmittel unbedenklich genossen werden können und jederzeit eine riesige Auswahl zur Verfügung steht – zu in Europa unvergleichlich günstigen Preisen. Welche Leistung dafür täglich erbracht werden muss, ist den meisten Menschen unbekannt.

Der Industrialisierungsprozess von der Handarbeit, über die Mechanisierung, zur Rationalisierung ist bekannt. Die Fortschritte, die dies für die Lebensmittelsicherheit gebracht hat sind es dagegen nicht. Lebensmittelsicherheit ist zur Selbstverständlichkeit geworden. Nur wenige sind sich aber der Fortschritte der letzten 20 Jahre bewusst.

Die Ernährungsindustrie hat in den vergangenen zwei Jahrzehnten ihre Qualität in nicht für möglich gehaltenem Maße gesteigert. Neben der weiteren Verbesserung der Produktqualität im klassischen Sinne hat sich – unbemerkt von der Öffentlichkeit – eine „Revolution“ vollzogen – zum Vorteil der Verbraucher. Nichts ist mehr wie

es war, mit Fug und Recht kann man sagen: alles ist besser.

Die Veränderungen betreffen

eine neue Facette von Qualität, nämlich den Willen, keine Verluste zu akzeptieren. Zunächst scheint dies mit Qualität nichts zu tun zu haben, bei näherem Hinsehen entpuppt sich dieser Ansatz jedoch als das bestmögliche Credo für Qualität. Werden die Vorgaben des Auftraggebers nicht eingehalten, muss das Produkt verworfen werden, es entsteht ein Verlust. Jeder vermiedene Verlust ist also ein Gewinn für die Qualität. Verluste zu vermeiden, mündet so in einen weiter gefassten Qualitätsbegriff. Verluste zu vermeiden bedeutet auch, keine Abfälle zuzulassen, keine Rohstoffe, Materialien oder andere Ressourcen wie Energie zu verschwenden, keine Zeit zu verlieren und auch ansonsten nichts Unnötiges zu tun. Verluste zu vermeiden, bedeutet die Kosten niedrig zu halten, auch das ein wichtiger Aspekt eines umfassenden Qualitätsbegriffes, ganz im Interesse der Verbraucher, ganz im Sinne moderner „Nachhaltigkeit“.

Dazu zählt auch der Arbeitsschutz als Verpflichtung des Arbeitgebers, für die Unversehrtheit seiner Mitarbeiter zu sorgen. Im übertragenen Sinne ist ein Unfall eines Mitarbeiters auch ein „Verlust“, denn er kostet Produktivität. Dass sich hier die soziale Verpflichtung mit der Wirtschaftlichkeit verbindet, ist ein gewünschter Effekt.

Es gibt noch weitere Aspekte: Jeder Fehler kann zu einem Rückruf oder sogar zu einer öffentlichen Warnung führen, was das Image des Unternehmens und des Produktes beschädigt – ein meist schwerer „Verlust“, der erhebliche Kosten verursacht.

Dieses Denken hat in den Betrieben zu Veränderungen geführt, die nur Experten bewusst sind. Das Wissen darum hilft aber der Öffentlichkeit, den Anspruch an hervorragende Qualität, den die Industrie an sich stellt, besser zu verstehen und den Produkten noch mehr zu vertrauen als bisher. Alle Hersteller müssen und werden diesen Weg der kontinuierlichen Qualitätsverbesserung weiter gehen – einige Aspekte daraus werden nachfolgend näher beschrieben.

Hygiene am Arbeitsplatz

Vergleicht man die Arbeitskleidung von früher und heute, so hat man schon seit sehr langem Wert auf Hygienemaßnahmen wie Kopfbedeckungen gelegt, wenn auch nicht überall. Oft sah das adrett aus, half aber nicht. Heute ist die Arbeitskleidung funktional, sie richtet sich nach den Hygieneanforderungen.

In den meisten Lebensmittelbetrieben sind nur das Gesicht und die Hände unbedeckt, in einigen tragen die Mitarbeiter auch Handschuhe. Essen ist am Arbeitsplatz verboten, Glasflaschen mit Getränken dürfen nicht in die Produktion mitgebracht werden. Rauchen ist generell untersagt.

Haarnetze, die die Kopfhaare vollständig umfassen, sind Pflicht, ebenso Bartbinden. In den Lärmschutzbereichen ist Gehörschutz, in den meisten Bereichen sind Sicherheitsschuhe zu tragen. Schmuck ist grundsätzlich in keiner Form erlaubt. Es dürfen weder Ketten, noch Ohrhinge, noch Piercing-Stecker, noch Ringe, nicht einmal Eheringe und auch keine Uhren getragen werden. Dies gilt für Mitarbeiter wie auch für jeden Besucher.

Falls Mitarbeiter zur Versorgung kleinerer Verletzungen Heftpflaster tragen, so sind diese farblich und besitzen Metalleinlagen. Sollten sie abfallen und dabei versehentlich in das Produkt geraten, so würden sie sofort an der Farbe erkannt oder durch die Metall-detektoren entdeckt und die betreffende Packung aussortiert werden.

Auch die althergebrachten Hygieneregeln werden besser überwacht. Vielfach sind die Zugänge zu den Produktionsräumen mit Drehkreuzen gesichert, die sich nur öffnen, wenn das Waschbecken zum Waschen der Hände benutzt wurde.

Diese Vorschriften sind für eine fehlerfreie Qualität essentiell. Sie stehen nicht nur auf dem Papier, sie sind tägliche Praxis. Die Null-Toleranz gegenüber Fehlern bedingt gleichzeitig auch eine Null-Toleranz gegenüber jedem, der nicht gewillt ist, diese Regeln selbst einzuhalten – sie gelten immer und für jedermann.



*Arbeitskleidung 1980, eher adrett als funktional
Die Mitarbeiterinnen tragen Ohrhinge, Ringe, Uhren und das Haarnetz schützt da, wo sie sich nicht über das Produkt beugen – hinten.*

Arbeitskleidung nach heutigem Standard



Sicherheit für das Produkt

Während die Politik den Rahmen setzt, ist allein die Lebensmittelindustrie für die Sicherheit ihrer Produkte verantwortlich. Sie steht in der Verantwortung, von der sorgfältigen Eingangsprüfung der Rohwaren bis zum Warenausgang. Die Überwachungsbehörden kontrollieren, ob die Unternehmen dieser Verantwortung nachkommen.

In der Produktion werden umfangreiche Maßnahmen ergriffen, die weit über die standardisierten Hygienevorschriften für die Menschen hinausgehen, die dort arbeiten. Zunächst werden alle Prozesse in der Fabrik einer Prüfung nach der HACCP-Methodik (Hazard Analysis and Critical Control Points) unterworfen, die auf Eigenverantwortlichkeit setzt. Die Methode geht davon aus, dass derjenige, der etwas produziert, diesen Prozess bei weitem am besten kennt – und damit auch dessen etwaige Gefahren und Risiken. Dazu wird zunächst eine Risikoanalyse (Hazard Analysis) durchgeführt. Ein Risiko ist eine Gefahr, die eine gewisse Eintrittswahrscheinlichkeit hat. Es gilt durch geeignete Maßnahmen dafür zu sorgen, dass diese Wahrscheinlichkeit Null ist. Danach legt man kritische Steuer- und Kontrollpunkte fest (Critical Control Points), an denen überwacht wird, dass eben dieses Risiko tatsächlich auch Null ist und falls notwendig korrigierend eingegriffen werden kann.

Die HACCP-Methodik mit ihrem Wesensmerkmal „Eigenverantwortlichkeit“ war seit 1998 in der deutschen Lebensmittel-Hygieneverordnung und ist seit 2006 in den Hygienevorschriften der EU verankert.

Die Industrie hat Risiken deutlich gesenkt, der Erfolg zeigt sich bei jeder Mahlzeit. Darüber hinaus wurden viele spezifische Verhaltensweisen eingeführt bzw. technische Vorkehrungen getroffen, um Risiken generell auszuschließen. Beispielsweise tragen die Lampen über Produktionsanlagen engmaschige Fanggitter, damit etwaige Glassplitter nicht in das Produkt fallen können. Flaschen – auch fabrikneue – werden vor der Füllung auf den Kopf gedreht, damit etwaige Fremdkörper herausfallen können; zusätzlich werden sie oft ausgeblasen. Bei Lebensmitteltransporten mit Tankfahrzeugen werden die Vorladungen geprüft, um Verunreinigungen auszuschließen. Viele Rohwaren laufen vor und Fertigwaren nach der Verpackung durch Metalldetektoren. Es gibt Dutzende weiterer solcher Vorrichtungen und Anweisungen, die die Qualität sichern helfen.

Um sicherzustellen, dass auch zugekaufte Rohwaren oder Halbfertigwaren dem eigenen strengen Sicherheitsdenken entsprechen, erstellen die meisten Betriebe strenge Spezifikationen und auditieren Vorlieferanten regelmäßig vor Ort. Sie selbst werden von ihren Abnehmern im Handel ebenfalls strengen Auditierungen unterzogen. Die gesamte Lieferkette unterliegt damit einer strikten Kontrolle, so erzeugt die Ernährungsindustrie eine Produktsicherheit, auf die der Verbraucher sich verlassen kann. Nie wird man jedoch einen Punkt erreichen, der keine Verbesserungen mehr erlaubt. Daher sind die Mitarbeiter in sehr vielen Betrieben ständig aufgefordert, Vorschläge zur weiteren Verbesserung zu machen – sie tun es und sie werden dafür belohnt.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP):

Eine Gefahr wird zum Risiko, wenn eine Wahrscheinlichkeit entsteht, dass sie eintritt.

- In der Gefahrenanalyse werden alle Gefahren identifiziert.
- Es werden alle notwendigen Maßnahmen festgelegt und ergriffen, die Eintrittswahrscheinlichkeit dieser Gefahren auf Null zu bringen.
- An den kritischen Kontrollpunkten wird so überwacht, dass die Wirksamkeit aller getroffenen Maßnahmen gesichert ist.
- Die Ergebnisse werden dokumentiert.

Verluste in der Produktion vermeiden

Verlustfreies Arbeiten im Sinne der Produktion bedeutet, alle Ressourcen bestmöglich einzusetzen und Abfälle zu vermeiden. Besonders der letzte Aspekt ist wichtig, um teure Lebensmittelverluste zu vermeiden, die durch Anfahr-, Abfahr- oder Störungsverluste der Maschinen entstehen können.

Qualitätsverbesserung im Unternehmen beginnt damit, den Slogan: „Wir haben alles getan, besser geht es nicht“ endgültig aus den Köpfen zu verbannen. Es gibt nichts, was man nicht verbessern kann und meist haben die Mitarbeiter dazu Lösungen – vorausgesetzt sie werden gefragt und dürfen handeln. Will man Verluste vermeiden, so muss man sie auch für jeden Beteiligten erkennbar machen, denn nur wenn sie jedem bewusst sind, können sie beseitigt werden. Dazu wurden Qualifizierungsprogramme gestartet, in denen Mitarbeiter lernen, Verluste zu erkennen.

Schlecht funktionierende Anlagen dürfen nicht als „zu ertragendes Schicksal“ akzeptiert werden. Erst wenn man sich bewusst macht, dass niemand ein

Das Ziel:
keine Verluste an Zeit und Mühe,
an Rohstoffen und Material,
an Ressourcen und Energie,
keine Abfälle.

Auto tolerieren
würde, das alle
drei Tage
mit einer
Panne lie-
genbleibt,
ändert sich

das Verhalten auch bei

Produktionslinien: Null-Toleranz für Verluste jeder Art, Null-Toleranz für die eigene Herstell- oder Verpackungsmaschine. Bei der Durchführung solcher Programme kleben die Mitarbeiter z.B. rote Zettel an alle Teile der Maschine, die eine Störung haben. So gelingt es, störungsanfällige Anlagen, störungsfrei laufen zu lassen. Gespart werden nicht nur die ansonsten verlorene Maschinenzeit, sondern auch Produkt- und Packmaterialabfälle, die während der Störung und beim Wiederanfahren der

Maschine entstehen. Nicht zuletzt erhöht sich die Zufriedenheit der Mitarbeiter mit ihrem Arbeitsplatz und durch Identifikation mit „ihrer“ Maschine.



Unfallschutz



Pro Arbeitsleben erlitt man durchschnittlich früher fast fünf schwerere Arbeitsunfälle*.

Heute muß überhaupt nur noch jeder Zehnte mit einem schwereren Arbeitsunfall rechnen.

*Daten der Unileverfabrik Schafft-Ansbach.
Unfälle mit Arbeitsunfähigkeit zur nächsten Schicht

Bis vor etwa fünfzehn Jahren herrschten in deutschen Fabriken zwei Einstellungen vor. Zum einen die fatalistische: „Unfälle passieren einfach und niemand kann wirklich etwas dafür oder etwas ändern“. Zum anderen die mechanistische: „Unfälle sind durch technische Sicherungen sicher zu verhindern“.

Beides ist falsch, in Wahrheit galt es, Einstellungen zu verändern und Eigenverantwortlichkeit zu fördern und einzufordern. Das Motto ist heute: Null-Toleranz für Unfälle.

Der Fortschritt, der dabei gemacht wurde, ist sensationell und sei hier am Beispiel einer Fleischwarenfabrik dargestellt. Vor der Einführung des Unfallverhütungsprogrammes musste ein Mitarbeiter in der Produktion damit rechnen, durchschnittlich etwa alle 10 Jahre einen Arbeitsunfall zu erleiden, der ihn hinderte, in der folgenden Schicht arbeiten zu können – und dies war in der vergleichbaren Industrie ein sehr guter Wert. Das entspricht bei einer Belegschaft von 600 immerhin einem Unfall pro Monat. Das Unfallverhütungs-

programm hat nach wenigen Jahre dazu geführt, dass heute nur noch jeder Zehnte überhaupt während seines Arbeitslebens mit einem solchen Unfall rechnen muss und die Maßnahmen werden weiter verbessert. Über allem steht dabei die Vorbildwirkung des Managements, durch die diese Programme erst glaubwürdig unterstützt werden. Jeder, auch jeder Besucher, muss sich nach diesen Vorschriften richten.

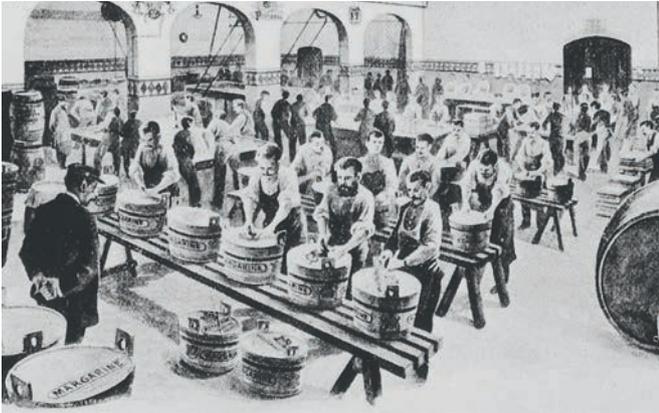
**Unfallursachen kann man beseitigen!
Durch Technik,
besonders aber durch
Verhaltensänderung und gutes Vorbild.
Das haben wir getan.**

So gelang es, Werke über mehrere Jahre ohne einen einzigen schwereren Unfall zu führen.

Mittlerweile sind die Systeme in einer weiteren Stufe auf die Meldung auch kleinerer und „Beinahe-Unfälle“ ausgeweitet worden. Es

ist ein wichtiger Aspekt eines weiter gefassten Qualitätsverständnisses, dass die Produkte auch für die Mitarbeiter sicher produziert werden. Diese Programme haben die Qualität des Arbeitsumfeldes der Mitarbeiter und ihre Zufriedenheit gesteigert.

Lebensmittelproduktion heute



Programme wie die zum Vermeiden von Verlusten oder zur Senkung der Unfallzahlen benötigen gut ausgebildete Mitarbeiter, die ihre Fähigkeiten einbringen und mit auf Können basierendem Selbstbewusstsein Verantwortung tragen. Sie sind unabdingbar für moderne Produktionsstätten. Die Initiative der Mitarbeiter ist gefragt. Die Änderung der Philosophie in der Ernährungsindustrie führte zu völlig neuem Verhalten, das den Fähigkeiten der Belegschaften Rechnung trägt. Anders als früher geht es darum, sich Fehlern und auch Krisensituationen offen zu stellen:

- Fehler führen nicht zu Schuldzuweisung.
- Fehler werden nicht vertuscht, sondern zum Anlass für Verbesserungen genommen.
- Werden Fehler trotzdem verschwiegen, wird das geahndet.
- Der Umgang mit Krisen und ev. entuellen Rückrufen ist verantwortungsbewusst, proaktiv und schnell.



*Früher wurde der Mensch überwacht,
heute überwacht der Mensch*

**Lebensmittel sind Mittel zum Leben.
In den Produktionsstätten der
Ernährungsindustrie werden sie in
höchster Qualität hergestellt.**

**Auf diese Lebensmittel können sich
die Kunden zu 100% verlassen.**



Prof. Dr. Michael Bockisch war über 20 Jahre in Geschäftsleitungs- und Geschäftsführerpositionen bei Unilever tätig. Seit etwa fünf Jahren arbeitet er als Unternehmensberater. Daneben war er Präsident von Forschungsgesellschaften sowie Mitglied in den Vorständen zahlreicher Verbände, sowie in Ausschüssen des BDI, in Kuratorien und Beiräten. Seit 1983 lehrte er an der Technischen Universität Berlin.

Qualität - ein Begriff mit vielen Dimensionen

von Prof. Dr. Paul Michels

1| vgl. A. Böker, R. Herrmann, M. Gast und J. Seidemann (2004), „Die Qualität von Nahrungsmitteln – Grundkonzepte, Kriterien, Handlungsmöglichkeiten“, Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main.

2| Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V. in Kooperation mit Deutsche Gesellschaft für Ernährung Sektion Baden-Württemberg e.V. / URL http://www.ernaehrungsportal-bw.de/servlet/PB/menu/1113665_1/index.html, Abruf am 08.09.2011

3| Nestlé-Studie 2011, „So is(s)t Deutschland“, Herausgeber Nestlé Deutschland AG und Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

Lebensmittelqualität ist ein vielschichtiger Begriff. Eine gute Orientierung liefern die Autoren Böker, Herrmann, Gast und Seidemann¹. Sie haben im Jahr 2004 eine Studie herausgegeben, die sich mit grundsätzlichen Ansätzen zur Erfassung und Analyse der Qualität befasst. Diese Ausarbeitung bildete die wissenschaftliche Basis bei der Vorbereitung der BVE-GfK-Verbraucherbefragung „Consumers‘ Choice 2011“.

Unter objektiver Qualität wird die Gesamtheit der Eigenschaften eines Lebensmittels verstanden. Hierzu zählen seine Bestandteile, seine Herkunft und jene Eigenschaften, die typischerweise mit Methoden der Lebensmittelanalyse gemessen werden können. Sie unterliegt keinerlei persönlichen Bewertungen. Im Gegensatz dazu erfasst die subjektive Beurteilung die persönliche Qualitätseinschätzung jedes Einzelnen. Sie kann auf objektiven Eigenschaften beruhen, aber auch losgelöst davon sein.

Für die Suche danach, was die Qualität von Produkten umfassend ausmacht, ist die DIN-Norm EN ISO 9000 am besten geeignet. Diese Definition der internationalen Standardisierungsorganisation ist eindeutig subjektiv und kundenorientiert, ohne allerdings die wichtige Funktion der Qualitätsaufsicht durch „interessierte Parteien“ außer Acht zu lassen. Das sind vor allem der Staat, der Vorschriften erlässt und kontrolliert, sowie Verbraucher- und andere Interessenverbände. Interessant ist auch, dass nicht das Produkt allein, sondern auch der Vorgang seiner Herstellung in die Definition einbezogen wird.

Lebensmittelspezifischer ist die Definition des Ernährungsportals Baden-Württemberg². Sie stellt klar, dass Qualität von Lebensmitteln bewertbar sein muss – sei es durch Prüfinstitutionen oder durch den Verbraucher – und fasst somit objektive und subjektive Bewertungskriterien zusammen.

Schließlich tragen auch die Verbraucher selbst Verantwortung für die Art und die Qualität der angebotenen Nahrungsmittel. Die Nestlé-Studie „So is(s)t Deutschland“³, analysiert den Einfluss gesellschaftlicher Veränderungen auf das Ernährungsverhalten.

Maßstab für Qualität– acht Qualitätsdimensionen

Die folgenden Qualitätskriterien beruhen auf den erwähnten Recherchen, aus denen acht Qualitätsdimensionen identifiziert werden konnten, die sowohl die eigentliche Produktqualität einschließlich Produktionsprozess widerspiegeln als auch die zugeschriebene bzw. erwartete Bedeutung bei der Verwendung des Produkts sowie – nicht zuletzt – die Sicherheit.

Gebrauchswert

Unter dem Gebrauchswert eines Lebensmittels subsumiert man formale Merkmale wie Packungsgröße, Sortierung und Verpackungsart, funktionale Merkmale wie Haltbarkeit oder küchentechnische Eignung (z.B. Schnittfestigkeit, Streichfähigkeit) und ökonomische Merkmale wie Preis, Ausbeute oder Zeitaufwand für die Zubereitung. Der Gebrauchswert ist in der Regel schon beim Einkauf, spätestens bei der Verwendung des Produkts objektiv durch den Verbraucher bewertbar.

Genuss / sensorische Qualität

Genussaspekte zielen in der Regel auf die subjektive Qualitätsbewertung ab. Die sensorische Qualität kann an vielen Merkmalen festgemacht werden, deren Beitrag zur Gesamtbeurteilung sich von Konsument zu Konsument und von Produkt zu Produkt unterscheidet. Hierzu gehören Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz, Reife, Sauberkeit, Frische, Temperatur, Haptik und bei Produkten wie Knackwürstchen sogar Akustik.

Gesundheit

Die Qualitätsdimension „Gesundheit“ umfasst ein breites Spektrum an Merkmalen, der man drei Untergruppen zuordnen kann: Auf der einen Seite sind da die wertgebenden Inhaltsstoffe eines Lebensmittels, die der Gesundheit förderlich sein sollen. Hierzu zählen Nährstoffe, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Aroma- und Duftstoffe oder Schutzsubstanzen wie sekundäre Pflanzenstoffe. Auf der anderen Seite stehen wertmindernde Inhaltsstoffe, die der Gesundheit abträglich sind. Hierzu werden

pathogene Mikroorganismen wie Salmonellen und Schimmel, Rückstände wie Acrylamid, Dioxin, Pestizide, Hormone und weitere Verunreinigungen gezählt.

Den Gehalt an wertgebenden Stoffen kann der Konsument in der Regel nicht genau, den an wertmindernden Stoffen meist überhaupt nicht kontrollieren. Der Gesundheitswert ist daher zumeist Vertrauenssache. Neben diesen Substanzen gibt es eine dritte Gruppe, die Zusatzstoffe. Diese werden eingesetzt, damit ein Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleibt, damit es länger hält und um eine gleich bleibende Qualität zu sichern. Für Allergiker gehören hierzu auch Ingredienzien wie Gluten oder Laktose, die bei entsprechender Unverträglichkeit gesundheitlich bedenklich sind.

Psychologischer / ideeller Wert

Das Image einer Marke, die Vorstellungen, Meinungen, Erinnerungen und Erwartungen, die der Verbraucher mit einem bestimmten Produkt verbindet, werden in dieser Dimension zusammengefasst. Hier kommt es weniger auf die objektiven Eigenschaften an, sondern auf das Vertrauen, das man in Marken, Kennzeichen und Herkunft setzt.

Akzeptanz im sozialen Umfeld

Lebensmittelkonsum von Menschen findet nicht im Labor statt, sondern im Umfeld der Familie, von Freunden und Bekannten. Manche Kunden richten sich beim Einkauf mehr am Geschmack von Kindern und Ehepartnern aus als an ihrem eigenen. Das Prestige bei der Verwendung eines hochwertigen Lebensmittels, das auf Freunde und Bekannte ausstrahlt, der Unterhaltungs- und Erlebniswert des gemeinsamen Essens beeinflussen die Qualitätsbeurteilung deutlich. Hierzu werden auch religiöse und kulturelle Qualitätsaspekte gezählt.

Politischer Wert / Ethischer Wert

Hierzu zählen die politischen Bedingungen in den Anbau- und Produktionsländern, Kinderarbeit, Sozialstandards, Unterstützung von Entwicklungsländern, fairer Handel oder Förderung

von Produkten aus der eigenen Region als wichtiger Maßstab für Qualität. Für das Gros der Verbraucher ist die Bewertung dieser Qualitätsdimension nur auf subjektiver Ebene möglich. Vertrauensstiftende Qualitätsindikatoren sind Siegel und Marken, die zunehmend in diese Werte investieren und ihre Produkte entsprechend positionieren.

Natur-, Umwelt- und Tierschutz

Hierunter fallen ressourcenschonende, energieoptimierte und emissionsarme Produktionsprozesse, Natur- und Artenschutz, tiergerechte Haltung und Fütterung, schonender Transport und schmerzfreie Schlachtung. Wie bei der politischen und ethischen Qualitätsbetrachtung, ist die Einhaltung der entsprechenden Kriterien auch hier am Ende Vertrauenssache.

Sicherheit

Lebensmittelsicherheit kann vom Verbraucher selbst in der Regel nur unzureichend beurteilt werden – er muss sich auf die Lebensmittelwirtschaft verlassen. Für die Überwachung der Sicherheit sind Staat, Lebensmittelaufsicht und Kontrollinstitute sowie die Akteure der Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher verantwortlich. Dazu gibt es eine Vielzahl von Institutionen, Gesetzen und Verordnungen. Sie sollen den Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken und Täuschung schützen und die Akteure zu entsprechenden Schutzvorkehrungen verpflichten.

Soweit die Wissenschaft. Über den Markterfolg von Lebensmitteln entscheidet aber de facto nur der Verbraucher und dessen Verständnis von Qualität. Dies führt direkt zu der Frage, wonach Verbraucher sich denn richten, wenn sie hochwertige Lebensmittel suchen und einkaufen.

Lebensmittelqualität aus Sicht der Verbraucher

Wenn Verbraucher in ein Lebensmittelgeschäft gehen um einzukaufen, dann kaufen sie nicht „Qualität“ ein, sondern sie

kaufen die Produkte, die aus Gewohnheit zu ihrem relevanten Einkaufskorb gehören oder die sie ausprobieren wollen. Dass es sich dabei um Produkte handelt, die sie mögen und die sie als gut empfinden, ist eigentlich selbstverständlich.

Die meisten Verbraucher haben also keinen expliziten Begriff von Qualität. Sie haben aber sehr wohl ein sicheres Gefühl dafür, was gut für sie ist bzw. was ihnen schmeckt. Für die meisten Konsumenten ist „Qualität“ etwas Gelerntes, eine sogenannte Erfahrungseigenschaft, das, was Produkte liefern müssen, wenn sie von ihnen gekauft werden wollen. Anders gesagt: Qualität ist ganz einfach, wenn das Produktversprechen des Herstellers und die eigenen Erwartungen an das Produkt übereinstimmen.

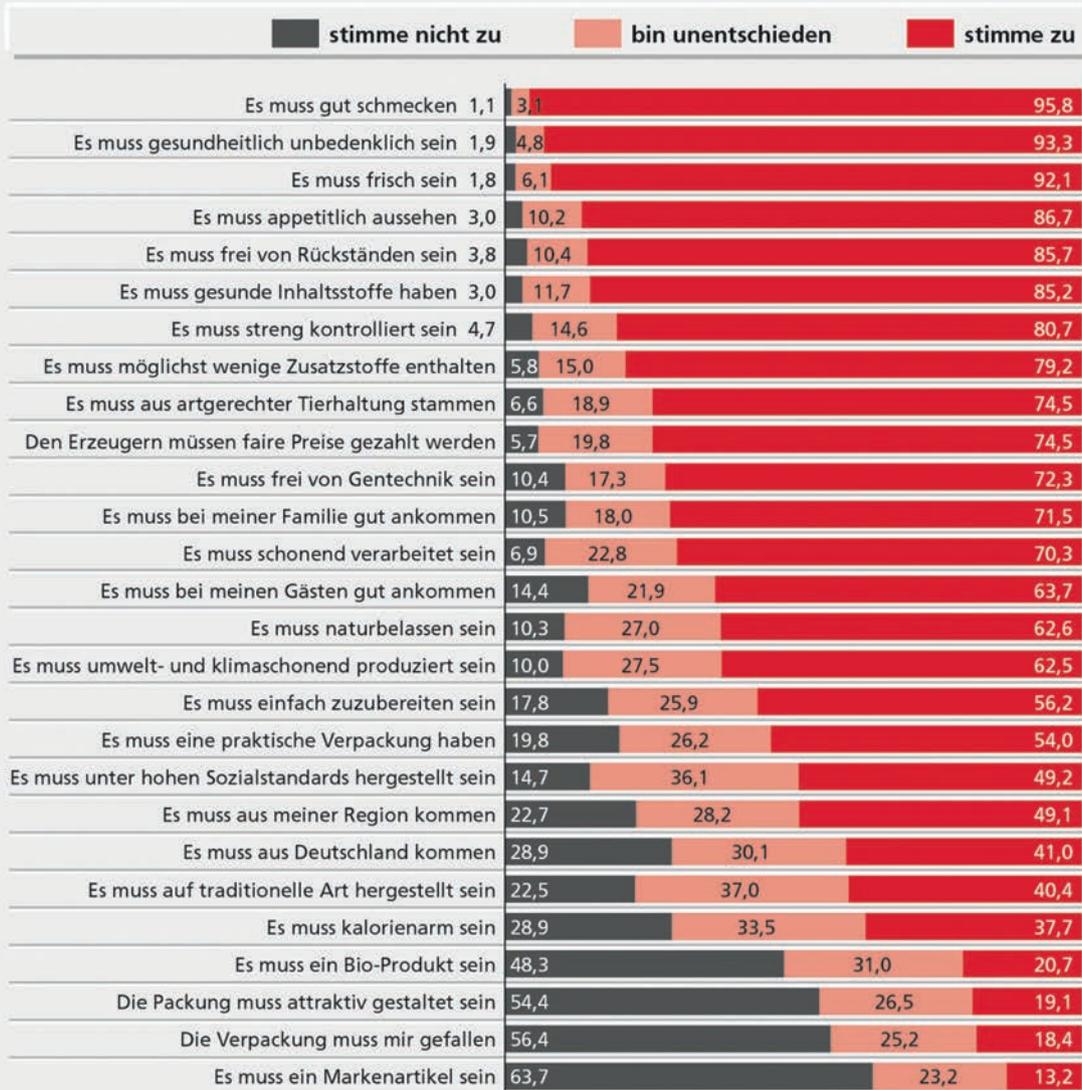
Worin bestehen nun aber diese Erwartungen? – Die GfK hat dazu im Sommer 2011 die 30.000 haushaltsführenden Personen ihres Haushaltspanels ConsumerScan im Auftrag der BVE befragt. Das Thema „Qualität von Lebensmittel“ wird in vielen Befragungen und Studien thematisiert. Im Unterschied zu diesen bietet das GfK Haushaltspanel jedoch die Möglichkeit, die Antworten der Verbraucher mit ihrem tatsächlichen Einkaufsverhalten zu korrelieren.

In der Befragung der 30.000 Haushaltsführenden wurde zunächst durch 25 Einzelstatements geklärt, was die Verbraucher unter Qualität verstehen. Die erste Frage an die Teilnehmer im GfK-Verbraucherpanel lautete: „Was muss ein Lebensmittel unbedingt erfüllen, damit die Qualität für Sie stimmt?“ Die Befragten konnten dabei unter 25 vorgegebenen Antworten auswählen.

Geschmack ist entscheidend

Der Verbraucher versteht unter Qualität in allererster Linie „Geschmack“, oder anders gesagt: Lebensmittel müssen unbedingt schmecken, sagen fast 96 Prozent der Befragten. Tun sie das nicht, werden sie nicht gekauft.

Was muss ein Lebensmittel unbedingt erfüllen, damit die Qualität für Sie stimmt?



Basis: Paneleinfrage im Sommer 2011

Quelle: GfK ConsumerScan

© GfK Panel Services Deutschland

Die Top-Platzierung im Ranking der Antworten war so nicht unbedingt zu erwarten. Denn in Politik und Medien wird Qualität stark mit Inhaltsstoffen, der Produktionsweise, mit Sicherheit und Gesundheit assoziiert. Aber es ist nun mal so, dass die Konsumenten nicht nur essen, um satt zu werden, gesund zu bleiben oder die Welt zu retten, sondern um Genuss zu empfinden. Geschmack bildet sich durch Probieren und Konsumieren heraus; es ist eine Erfahrungseigenschaft, die die Konsumenten selbst immer wieder überprüfen können. Die hohe Bedeutung, welche die Verbraucher in der GfK-Befragung der Frische (Rang 3) und dem appetitlichen Aussehen (Rang 4) beimessen, unterstreicht die Bedeutung der sensorischen Qualität eines Produkts.

Daneben bilden Sicherheit und Gesundheit eine zweite wichtige Gruppe von Qualitätseigenschaften für die Verbraucher. Für gut 93 Prozent aller Befragten ist es unabdingbar, dass Lebensmittel „gesundheitlich unbedenklich“ sind (Rang 2). Andere die Gesundheit und

Sicherheit betreffende Aspekte erzielen ebenfalls über 75 Prozent Zustimmung. Diese Qualitätsanforderungen können die Verbraucher im Unterschied zum Geschmack aber nicht selbst überprüfen, es sind „Vertrauenseigenschaften“, auf die sie sich nur verlassen können.

Neben ihrer herausragenden Bedeutung, haben Sicherheit und Gesundheit einerseits sowie Geschmack, Frische usw. andererseits noch eine weitere Gemeinsamkeit: Es handelt sich durchgehend um „egoistische“ Qualitätskriterien.

Erst danach kommen die ersten eher „altruistischen“ Qualitätskriterien wie artgerechte Tierhaltung und faire Preise für die Erzeuger, die auch vergleichsweise hohe Werte erreichen (ca. 74%). Man muss hierbei bedenken, dass altruistische Aussagen sozial erwünscht sind und daher in Befragungen meist eine höhere Zustimmung erfahren als

Die Konsumenten sehen Qualität in erster Linie als etwas an, das für sie selbst von Nutzen ist.



tatsächlich in der Bevölkerung vorhanden ist oder sich gar im realen Einkaufsverhalten zeigt.

Wichtig ist einer Vielzahl von Verbrauchern auch die soziale Akzeptanz ihrer Lebensmittel. Was sie auf den Tisch bringen, muss bei der Familie (71,5%) und bei Gästen (63,7%) gut ankommen. Das hat zwar auch einen altruistischen Aspekt, ist aber wohl in erster Linie so gemeint, dass man selbst eine gute Figur als Hausfrau/-mann bzw. als Gastgeber machen will.

Viele Produktinnovationen der vergangenen Jahre brachten dem Verbraucher praktischere Verpackungen und einfachere Zubereitungsmöglichkeiten. Diese Qualitätseigenschaften polarisieren: Für gut die Hälfte der Befragten sind sie ein Muss, für die anderen weniger wichtig. Optisch ansprechende Verpackungen sind dagegen nach Aussagen von nur 20 Prozent der Befragten ein Qualitätsindikator.

Auch die Qualitätsmerkmale „aus der eigenen Region“ und „aus Deutschland“ sind für die Hälfte der Verbraucher eine unabdingbare Qualitätsanforderung. Qualität kann für die Mehrheit auch aus anderen Regionen Deutschlands kommen oder aus anderen Teilen der Welt. Mit den Sozialstandards in den Herkunftsländern möchte sich beim Lebensmittelkauf jeder Zweite auseinandersetzen.

Angesichts der hohen Bedeutung von Gesundheit und Sicherheit für die Verbraucher hätte man „Bio“ eigentlich weiter oben auf der Rangskala erwarten können. Die Befragung zeigt jedoch, dass Bio nur in jedem fünften Haushalt als unabdingbares Qualitätsmerkmal gilt, und dass für fast die Hälfte der Konsumenten ein hochwertiges Lebensmittel nicht zugleich auch ein Bio-Produkt sein muss.

Für lediglich gut zehn Prozent der Verbraucher ist Lebensmittelqualität unabdingbar damit verbunden, dass es sich um einen Markenartikel handelt. Für fast zwei Drittel der Befragten steht dagegen fest, dass die Marke allein noch kein Ausweis

für Qualität ist. Drückt sich darin etwa eine Geringschätzung durch die Verbraucher aus?

So ist es wohl nicht. „Die Marke“ ist für die meisten Verbraucher eher etwas Abstraktes. Beim Einkaufen legen sie ja auch nicht eine Marke „im Allgemeinen“ in ihren Einkaufswagen, sondern hier die Suppe von Maggi und dort die Bratensoße von Knorr. Sie verbinden damit dann sehr wohl guten Geschmack, hohe Sicherheit und soziale Akzeptanz, also alles das, was ihr Qualitätsverständnis ausmacht. Und genau aus diesen Gründen sind sie ihren Lieblingsprodukten treu, wie auch andere Untersuchungen der GfK zu Markenvertrauen und Markentreue belegen.



Dr. Paul Michels ist seit Januar 2010 Professor für das Lehrgebiet „Ökonomie und Marktforschung“ an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Er verantwortet am Standort Triesdorf den Aufbau des neuen Bachelorstudienganges

Lebensmittelmanagement, bei dem der Prozess der Lebensmittelproduktion und –vermarktung vom landwirtschaftlichen Rohstoff über die Verarbeitung bis in den Handel vermittelt wird. Vor seinem Wechsel an die Hochschule leitete er den Bereich Marktforschung jeweils bei AMI, ZMP und CMA und den Analysebereich des Nielsen Haushaltspanels.

Fischstäbchen

Das Beispiel



Für Fischstäbchen werden Grundfische gefangen

Weißfische oder Grundfische sind zum Beispiel Kabeljau, Seelachs, Alaska-Seelachs, Schellfisch und Seehecht. Diese Fische leben entlang dem jeweiligen Kontinentalschelf.

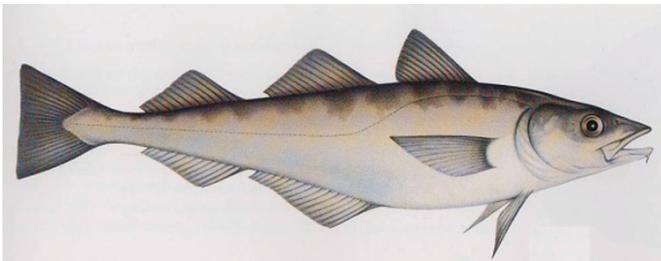
8 Millionen Tonnen dieser Fische werden jährlich gefangen, daraus entstehen etwa 2,4 Millionen Tonnen Filets.



Qualität beginnt lange vor dem Fischfang

Alle für Fischstäbchen verwendeten Fische stammen aus nachhaltigkeits-zertifizierten Fischereien (MSC) oder solchen, die sich gerade in diesem Zertifizierungsprozess befinden.

Wir haben verstanden



Für und mit unserer früheren Konzernmutter haben wir 1995 gemeinsam mit dem WWF den MSC (Marine Stewardship Council) gegründet und damit die Welt der Fischerei und die Fischerei in der Welt nachhaltig zum Guten verändert. Die Überfischung der Weißfische konnte so beendet werden und die Bestände sind seit einigen Jahren insgesamt weltweit wieder stabil.

Gefrieren bewahrt die Qualität

Gefrieren ist eine relativ junge Methode der Menschen Lebensmittel haltbar zu machen. Das Lagern bei tiefen Temperaturen bewahrt alle Inhaltsstoffe bestmöglich. Das Gefrieren in Blöcken hilft darüber hinaus, hervorragende Qualität zu bewahren, da ein Austrocknen ausgeschlossen ist.





Unsere Inspektoren sind regelmäßig zu Audits an Bord

Alle Vorgaben werden regelmäßig durch Audits während der Fangfahrten kontrolliert und etwaige Mängel sofort beseitigt.



Wann und wo ist für uns kein Geheimnis

Über die Herkunft der angelieferten Fischfiletblöcke

wissen wir genau Bescheid. Wir kennen jederzeit Ort und Zeitpunkt des Fanges und auch den Namen des Fangschiffes.

Die Filetblocks für unsere Fischstäbchen

enthalten ausschließlich vollständige Fischfilets jeweils nur einer einzigen Fischart.



Unsere Spezifikationen fordern alle Lieferanten heraus

Unsere Spezifikationen gehen in den wichtigsten Parametern über die Anforderungen der FAO (Codex Alimentarius) hinaus. Beispielsweise bei der Spezifikation der Gräten.



Unsere Eingangskontrolle ist beispielhaft

Repräsentative Filetblöcke werden aufgetaut, auseinander genommen und nach Farbe, Geruch und Geschmack beurteilt.



Es wird geprüft ob die Filets komplett enthalten sind und ob die Blöcke nach unserer scharfen Vorgabe Gräten- und Nematodenfrei sind. Auch können wir prüfen, ob die Blöcke zweimal gefrorenen Fisch enthalten. Blöcke werden geröntgt, um etwaige Fremdkörper zu entdecken.

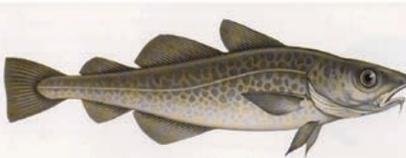
Weiss- oder Grundfische

Die wichtigsten bei uns gegessenen Weissfische sind Kabeljau, Seelachs, Alaska-Seelachs, Schellfisch, Seehecht und Hoki.

Die insgesamt in der Welt gefangene Menge dieser Fischarten liegt seit einigen Jahren konstant bei etwa 8 Mio. t.

Die strikte Einhaltung der Quoten hat dazu geführt, dass sich die Bestände stabilisiert haben. Ein Auf und Ab der Quote ist kein Zeichen für die Gefährdung der Bestände, sondern im Gegenteil ein Zeichen dafür, dass dieses Instrument hervorragend wirkt und den Gegebenheiten in den Beständen ständig richtig angepasst wird, so dass sie auf Dauer erhalten werden.

Drei wichtige Spezies sind:



Kabeljau, Cod, Bacalao del Atlantico, Morue d'Atlantique, Merluzzo Bianco, Kabeljauw



Alaska Seelachs (Pollack), Alaska Pollock, Colin de Alaska, Lieu de l'Alaska, Merluzzo dell'Alaska, Alaskapollak



Seelachs, Saithe, Carbonero, Lieu Noir, Merluzzo carbonaro, Koolvis

iglo-Fischstäbchen sind reines Filet

Verbreitet wird immer noch die Mär, sie seien aus minderwertigen Teilen des Fisches zusammengesetzt.

In Wirklichkeit werden nur hochwertige Fischfilets ausgewählt, die zu einem Filetblock zusammengefroren werden.

Das geschieht auf Fangfabrikschiffen oder in Landfabriken an den Küsten der Fanggebiete. Für unsere Fischstäbchen wird der



Fisch auf dem Fabrikschiff unmittelbar nach dem Fang filetiert und als Block eingefroren oder als ganzer Fisch auf Eis transportiert und bis spätestens 72 Stunden danach filetiert und eingefroren.

Und auch die Zusammensetzung von Fischstäbchen ist vorgeschrieben. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches schreiben mindestens 65% Fisch vor.

Die Zertifizierung (MSC)

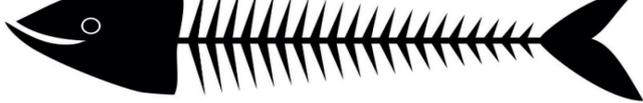
Die MSC-Zertifizierung garantiert Fisch aus nachhaltiger Fischerei.

Bei den Fischereien aus denen unsere Fischblöcke für Fischstäbchen stammen, ist Alaska seit mehr als einem Jahrzehnt zertifiziert; im Fernen Osten Russlands ist die Zertifizierung im Gange und steht kurz vor dem Abschluss.

Dazu hat iglo ganz besonders beigetragen. Im Jahre 2005 haben wir auf dem Fischereikongress in Wladiwostok zum ersten Mal die Zertifizierung gefordert. Jahrelang hatten wir darauf gedrängt, bis sie im Jahre 2008 eingeleitet wurde.

Um den Prozess zu unterstützen und zu begleiten, ist iglo Gründungsmitglied der FIP (Fisheries Improvement Partnership).

Die Alaska-Seelachs (Pollack)-Ressourcen sind besonders wichtig, denn sie machen ca. 40% der Weltfänge aus.



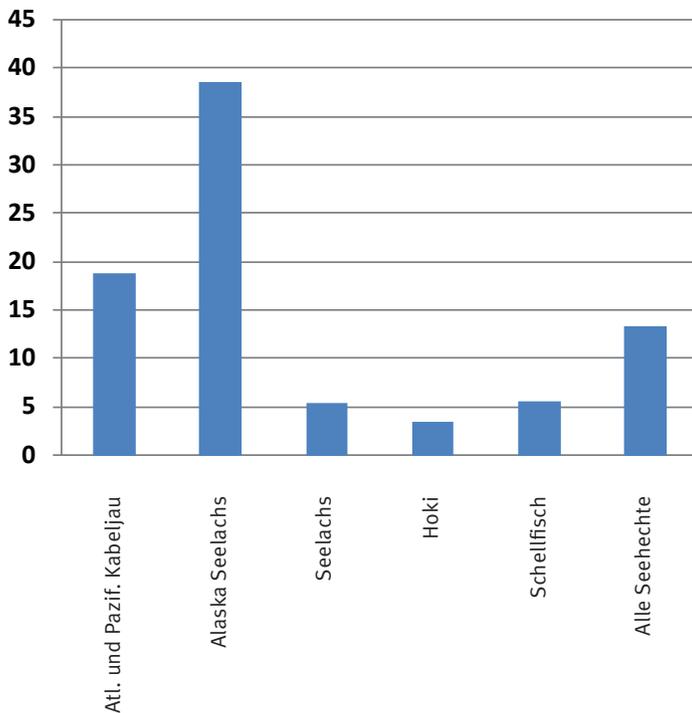
Unsere Qualität soll hervorstechen, aber nicht in den Gaumen

Iglo stellt daher besondere Anforderungen an die gelieferten Fischblöcke, hier am Beispiel der Gräten erläutert. Der FAO Codex Alimentarius definiert eine Gräte so:

über 10 mm lang und mehr als 1 mm im Durchmesser

Als „grätenfrei“ deklarierte Rohwaren dürften trotz dieser Deklaration Gräten enthalten, die bis zu unter 10 mm lang oder dünner als 1 mm sind. Dieser Codex lässt für eine Deklaration „grätenfrei“ eine Gräte pro kg Fisch-Rohware zu, das Deutsche Lebensmittelbuch zwei Gräten pro kg Fertigware, was in etwa dasselbe ist.

Die Weltfangquoten [%] für Weissfische betragen:



Iglo gibt sich damit selbstverständlich nicht zufrieden: Für uns ist alles eine Gräte, was über 3 mm gross ist und zwischen Daumen und Zeigefinger einen Eindruck hinterlässt, wenn man es zwischen beiden drückt. Wenn wir einen Grätenfehler in 7,5 kg Rohware finden, beanstanden wir die Rohware beim Lieferanten. Stehgräten – das sind die Gräten, die waagrecht aus der Wirbelsäule stehen – haben in Iglo-Produkten nichts zu suchen. Fisch-Rohwaren werden auf dem Weltmarkt mit Stehgräte (pin-bone in) oder ohne (pin-bone out) angeboten. Fischfilets ohne Stehgräte sind deutlich (bis zu 10%) teurer.

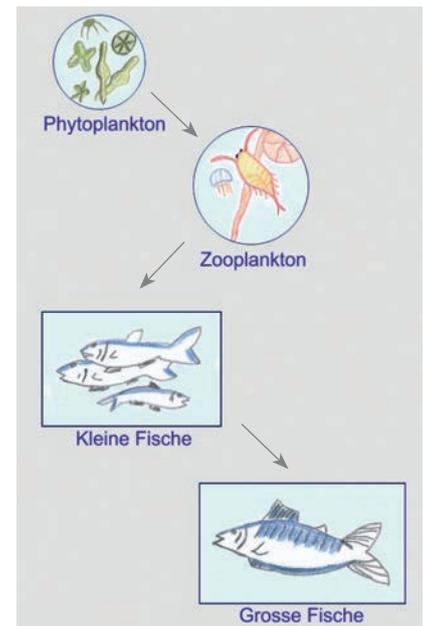
Ernährungsphysiologische Qualität

Kaum ein Lebensmittel bietet mehr als Fisch. Er verbindet hochwertiges Eiweiss mit den einzigartigen langkettigen omega-3-Fettsäuren, wie sie nur in Fisch (und Algen) vorkommen.

Unsere Fischstäbchen kommen vorfrütiert in die Packung. Wir verwenden dafür das ernährungsphysiologisch beste Öl, das Rapsöl, das eine ausgewogene Fettsäure-Zusammensetzung besitzt, die sich auch durch ihren sehr niedrigen Gehalt an gesättigten und ihren hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten omega-3-Fettsäuren auszeichnet.

Durch die besondere Darreichungsform des Fisches in Fischstäbchen, essen viele Kinder, die sich dem Fisch sonst verweigern würden, dieses hochwertige Lebensmittel mit Freude.

So kommen die wichtigen langkettigen omega-3-Fettsäuren in den Fisch.



Trockensuppen



Das Beispiel



Tomaten und Zwiebeln

Tomaten sind das Lieblingsgemüse der Deutschen. Fast 25 Kilogramm verzehrt jeder Bundesbürger pro Jahr – einen Teil davon in Form von Suppe. Unilever, einer der größten Anbieter von Konsumgütern für den täglichen Bedarf, zu dem auch die Marke Knorr gehört, kauft geschätzte sechs Prozent der weltweiten Tomatenernte.

Zwiebeln geben allen Gerichten eine besondere Note und sind auch als Zutat in Suppen beliebt. Das würdigen die deutschen Verbraucher durch den Verzehr von fast acht Kilogramm jährlich. Trockensuppen schmecken gut und gelingen im Handumdrehen. 325 Millionen Tüten landen pro Jahr in den Einkaufswagen der Bundesbürger. Davon ist etwa jede zehnte eine Tomatensuppe.

Guter Geschmack – frisch vom Feld

Unsere Suppen enthalten bis zu 80 Prozent getrocknetes Gemüse. Auch getrocknetes Gemüse schmeckt am besten, wenn es frisch vom Feld verarbeitet wird.



Deshalb achten wir streng darauf, dass die Zeit zwischen Ernte und Trocknung möglichst kurz ist.

Einige Gemüsearten und fast alle Kräuter verstärken ihr Aroma durch die Trocknung und entfalten sie wieder, wenn die Suppe gekocht wird.



Trocknen – eine natürliche Methode

Das Trocknen ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel natürlich haltbar zu machen. Während des Trocknens wird Gemüse und Kräutern schonend Wasser entzogen, so dass sie auch bei Raumtemperatur lange aufbewahrt werden können. Es müssen keine Konservierungsstoffe zugefügt werden. Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Kohlenhydrate und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten.



Unsere Suppen – von Chefköchen zubereitet

Jede neue Suppe, die in den Handel kommt, haben unsere Chefköche zunächst aus frischen Zutaten und in unterschiedlichen Varianten gekocht. Besonderes Augenmerk legen sie dabei – neben der hohen Qualität der verwendeten Zutaten – auf den guten Geschmack. Ist die Ent-

scheidung für eine Rezeptur gefallen, empfindet der Koch die Suppe mit den entsprechenden getrockneten Zutaten nach. Dabei erinnert diese Art der Zubereitung sehr stark an das Kochen am heimischen Herd. Erst wenn die neue Suppe vor dem Köcheteam – und natürlich Konsumenten – besteht, geht sie in Produktion.



Partnerschaft für Nachhaltigkeit

Der Erhalt unserer Umwelt und hochwertige Zutaten liegen uns am Herzen. Deshalb haben wir die „Knorr Partnerschaft für Nachhaltigkeit“ ins Leben gerufen. Gemeinsam mit unseren Lieferanten setzen wir uns dafür ein, dass wir bis 2020 alle Gemüse und Kräuter für unsere Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft beziehen. Das klappt nur, wenn alle an einem Strang ziehen. Wir haben einen zuverlässigen Fahrplan entwickelt, der uns hilft, unser ehrgeiziges Ziel zu erreichen.

Guter Geschmack – frisch vom Feld

Wir bei Knorr sind davon überzeugt, dass der gute Geschmack des Essens und natürliche Zutaten von bester Qualität untrennbar miteinander verbunden sind. Der Großteil der Rohwaren für unsere Produkte stammt aus landwirtschaftlichem Anbau. Gemeinsam mit 166 Lieferanten und 15.000 Landwirten weltweit engagieren wir uns dafür, dass diese Rohwaren nachhaltig angebaut werden. Das sichert die hohe Qualität und leistet gleichzeitig einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Umwelt.



Guter Geschmack – bei Knorr Chefsache



Mehr als 40 Knorr Chefsköche arbeiten in unserem Heilbronner Ideen- und Entwicklungszentrum daran, dass aus qualitativ hochwertigen Zutaten Produkte entstehen, die gut schmecken. Dafür investieren sie ihre ganze Erfahrung, ihre Kreativität und Leidenschaft für gutes Essen. 280 Profiköche beschäftigt Knorr weltweit und ist

damit einer der größten Arbeitgeber für Köche.

Küchenchef im Sternerestaurant, Souschef in der Küche eines renommierten Hotels – die Lebensläufe unserer Chefsköche können sich sehen lassen. Ihre langjährige Erfahrung hinter dem Herd kommt nun den Knorr Produkten und damit Millionen von Verbrauchern zugute – jeden Tag.

Ein neues Produkt zu kreieren, ist bei Knorr Teamarbeit. Kommt die Idee eines Chefskuchs – zum Beispiel für eine Suppe – bei den Kollegen gut an, bereitet er die Suppe zunächst aus frischen Zutaten in unterschiedlichen Varianten zu. Ist die Entscheidung für eine Rezeptur gefallen, empfindet sie der Koch mit den entsprechenden getrockneten Zutaten nach. Erst wenn die neue Suppe vor dem Köcheteam – und natürlich Konsumenten – besteht, geht sie in Produktion.

Trocknen – natürlich und schonend

Wie kommen sonnengereifte Tomaten in die KNORR Feinschmecker Tomatensuppe oder aromatische Zwiebeln in unsere Zwiebelsuppe? Die Antwort ist ganz einfach: Trocknen.

Das Trocknen ist eine der ältesten und zuverlässigsten Methoden, um Lebensmittel auf natürliche Weise haltbar zu machen.

Während des Trocknungsprozesses wird den Rohwaren schonend Wasser entzogen. So können sie auch bei Raumtemperatur lange aufbewahrt werden. Konservierungsstoffe müssen nicht hinzugefügt werden. Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Kohlenhydrate und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten. Für das Trocknen von Gemüse und Kräutern bieten sich unterschiedliche Methoden an.

Für die beiden hier gezeigten Suppen wenden wir zwei Verfahren an:

Die **Sprühtrocknung** hat sich für die schonende Herstellung feiner Pulver und Extrakte bewährt. Geschmack, Farbe und Konsistenz der Rohwaren bleiben dabei optimal erhalten. Das Tomatenpulver in der Tomatensuppe stellen wir beispielsweise durch Sprühtrocknung her – aus zerkleinerten Tomaten ohne Schale und Kerne.



Die **Lufttrocknung** bietet sich für das Trocknen größerer Stücke an. Getrocknete Gemüsestücke können später auch zu Pulver vermahlen werden. Auf diese Art trocknen wir die Zwiebelringe für unsere

KNORR Feinschmecker Zwiebelsuppe und vermahlen einen Teil zu Zwiebelpulver.

Hefeextrakt

Schon seit Jahrhunderten werden Hefen beispielsweise zur Herstellung von Bier oder zum Backen verwendet. Back- oder Bierhefe ist auch die Quelle des Hefeextrakts, den wir in unseren Produkten einsetzen.

Hefeextrakt ist ein pulverförmiges, nährstoffreiches Lebensmittel. Wegen seines kräftigen, fleischbrühartigen Eigengeschmacks wird Hefeextrakt zum Würzen herzhafter Produkte verwendet und rundet zum Beispiel den Geschmack unserer Suppen ideal ab.



Diese Eigenschaft machen sich auch viele Hersteller von Bioprodukten zunutze, die mit Hefeextrakt ihre Produkte verfeinern.

Hefeextrakt enthält natürlicherweise Glutamat und ist deshalb gerade in letzter Zeit verstärkt in die Kritik geraten. Ebenso wie in Hefeextrakt ist Glutamat übrigens in vielen Lebensmitteln enthalten, die wir täglich zu uns nehmen.

Lebensmittel mit einem natürlichen Gehalt an Glutamat sind beispielsweise Parmesankäse, Tomaten, Pilze, Mais, Fisch oder Hühnerfleisch. Sowohl Hefeextrakt als auch Glutamat sind in der Verwendung unbedenklich. Im Vergleich zu anderen frischen Zutaten ist die Zufuhr durch Knorr Produkte minimal. Ist Hefeextrakt in einem Produkt enthalten, wird er als solcher in der Zutatenliste auf der Verpackung genannt, so zum Beispiel bei den Knorr Suppen.

Aromen – reine Geschmackssache

Zutaten, die wir in unseren Knorr Produkten verwenden, unterziehen wir einem schonenden Trocknungsprozess. Häufig geht dabei jedoch ein Teil der Aromen verloren. Damit der Geschmack unserer Produkte den Erwartungen der Verbraucher entspricht, müssen die verloren gegangenen Aromen wieder hinzugefügt werden. Wir bei Knorr wählen die Aromastoffe mit großer Sorgfalt aus und setzen, wann immer möglich, natürliche Aromen ein – zum Beispiel in der hier gezeigten Tomatensuppe.

Durch die Verwendung von Aromen gelingt es uns, den Geschmack unserer Produkte abzurunden. So enthält beispielsweise die KNORR Feinschmecker Tomatensuppe Tos-



cana Olivenaroma. Es rundet den authentisch italienischen Geschmack der Suppe perfekt ab. Tomatenaroma ist in dieser Suppe nicht enthalten. Über die Verwendung von Aromen informieren wir Verbraucher in der Zutatenliste unserer Produkte.

Um in Zukunft nur noch natürliche Aromen einzusetzen, kooperieren wir eng mit Lieferanten und arbeiten intensiv daran, die Produktionsprozesse entsprechend anzupassen.

Kleine Schritte – große Wirkung

Der Großteil der Rohwaren für die Knorr Produkte kommt aus landwirtschaftlichem Anbau. Gemeinsam mit unseren Lieferanten engagieren wir uns dafür, dass diese Rohzutaten nachhaltig angebaut werden. Das klappt nur, wenn alle an einem Strang ziehen und den Weg gemeinsam gehen – Schritt für Schritt.



Bodenfruchtbarkeit und -gesundheit



Bodenschutz



Nährstoffe



Pflanzenschutz



Biodiversität



Wertschöpfungskette



Energie



Wasser



Sozial-/ Humankapital



Lokale Wirtschaft



Tierschutz

- 2012 Alle Gemüse- und Kräuterlieferanten beteiligen sich an unserem Programm für nachhaltige Landwirtschaft.
- 2015 Die 13 wichtigsten Anbaupflanzen für die Knorr Produkte stammen zu 100 Prozent aus nachhaltiger Landwirtschaft. Hierzu gehören unter anderem Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Bohnen und Lauch, aber auch Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Basilikum.
- 2020 Wir beziehen alle Gemüse und Kräuter für die Knorr Produkte zu 100 Prozent aus nachhaltigem Anbau.

Schokolade

Das Beispiel



Kakaobohnen

90 % der Welternte an Kakaobohnen wird von etwa 3 Millionen Farmern erzeugt, die im Durchschnitt 2-4 ha bewirtschaften.

70 % der Weltkakaoernte stammen aus Westafrika, dort leben mehr als 10 Millionen Menschen davon.

Erst nach 5 Jahren trägt ein Kakaobaum die ersten Früchte.



Unsere Qualität beginnt auf der Plantage

Nur mit ausgezeichneter Rohware lassen sich hervorragende Produkte herstellen. Kakaobohnen werden von den Farmern nicht einfach nur geerntet, sie sind auch für die ersten Verarbeitungsschritte verantwortlich. Hier ist höchste Sorgfalt gefordert.

Wir engagieren uns in den Anbauländern

Kraft Foods arbeitet mit Partnern vor Ort, wie der Internationalen Kakaoinitiative, der Weltkakaostiftung, Rainforest Alliance und auch der Fairtrade Labelling Organization. So können die Einkünfte und damit auch die Lebensbedingungen vieler Farmerfamilien verbessert werden. Auch werden Pflanzenkrankheiten zurückgedrängt und so bei gleichem Ressourceneinsatz die Erträge gesteigert.



Der Kakao wird im Anbaugebiet und im Hafen geprüft

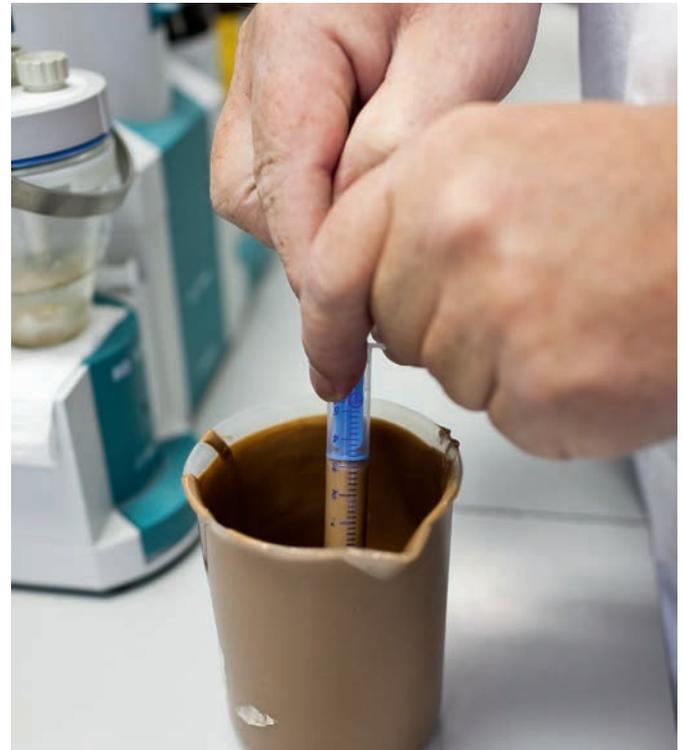
In jedem Land, aus dem wir Kakao beziehen, müssen unsere Lieferanten strenge Vorgaben erfüllen. Darüber hinaus testen wir die Qualität der Kakaobohnen, sobald sie im Hafen ankommen. Diese Analysen sind umfassend. Wir akzeptieren die Rohware nur, wenn die Kriterien sämtlich erfüllt werden.

Die Qualitätssicherung im Werk kennt keine Pausen

Unsere Werke werden regelmäßig von unabhängigen Institutionen geprüft. Sie sind nach ISO 22000 FSSC zertifiziert. Das bedeutet, dass die Produktqualität ständig überwacht wird. In unseren Fabriken wird die Qualität ununterbrochen an der Produktionslinie oder in der Linie kontrolliert. Damit stellen wir sicher, dass nur qualitativ hochwertige Produkte unser Werk verlassen.

Qualität in der Vielfalt

Ob Tafel, Riegel, Praline, Weihnachtsmann, Trinkschokolade oder Schokoladenkekse. Wir bieten dem Verbraucher Schokoladen in allen möglichen Variationen und Kakaogehalten an.

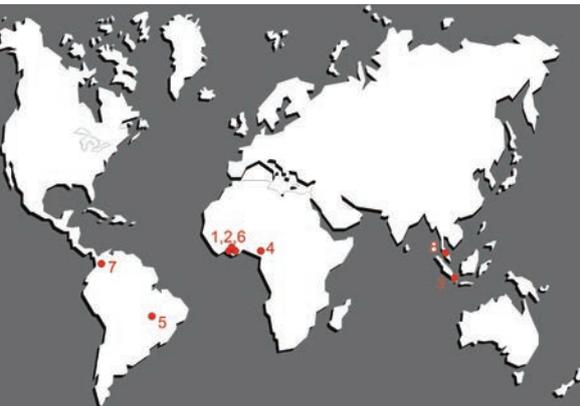


Die Anbauländer

Die Hauptanbauländer für die von der Internationalen Kakao-Organisation 2009/2010 geschätzte Ernte von 3,6 Millionen t Kakaobohnen sind die Elfenbeinküste, Ghana, Indonesien, Nigeria, Kamerun und Brasilien.

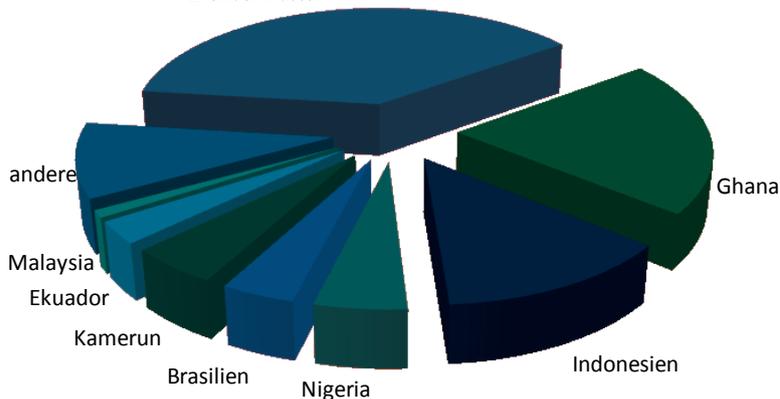
Einige Länder sind vom Kakao abhängig, wie etwa St. Thomas und Prinzipe, wo er fast 45 % aller Ausfuhren ausmacht. In der Elfenbeinküste macht Kakao 30 % der Exporte aus. Das westafrikanische Land produziert um die 1,3 Millionen t Kakao jährlich.

Anteil der Hauptanbauländer an der Weltkakaobohnenerzeugung



Land	[%]
1 Elfenbeinküste	38
2 Ghana	21
3 Indonesien	13
4 Nigeria	5
5 Brasilien	4
6 Kamerun	5
7 Ekuador	3
8 Malaysia	1
andere	10

Elfenbeinküste



Kakao, eine komplexe Rohware

Der Kakaobaum wächst nur unter ganz besonderen Bedingungen und nur im Schatten von anderen Bäumen.

Er braucht mindestens 1.250 mm Niederschlag pro Jahr, ideal sind 2.000 mm. Die Feuchte im Schatten macht ihn aber anfällig für Pflanzenkrankheiten, so dass die Bäume sorgfältig gepflegt werden müssen.

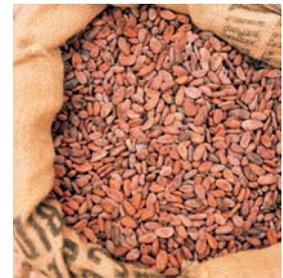
Die Bäume haben eine vergleichsweise niedrige Produktivität. Dazu kommt noch, dass bisher ein Drittel der Ernte durch Pflanzenkrankheiten und Schädlinge verloren geht. Schon auf der Farm müssen die Bohnen aus der Frucht gelöst werden, danach durchlaufen sie einen genau kontrollierten Fermentationsprozess.

Dann werden sie in der tropischen Sonne getrocknet, wobei darauf geachtet wird, dass die Restfeuchte 6 % nicht übersteigt.

Verarbeitung und Verzehr

Deutschland verarbeitet etwa 10 % des weltweit geernteten Kakao, davor liegen die Niederlande und die USA mit jeweils etwa 15 %.

Die Deutschen verzehren pro Kopf fast 10 kg Schokolade im Jahr. Aus 1.000 kg Früchten erhält man etwa 40 kg fermentierte Bohnen, nach der Trocknung sind es noch ca. 30 kg. Aus den gerösteten Bohnen werden Kakaopulver und Kakaobutter gewonnen,





der Anteil der Kakaobutter ist etwas höher als der des Pulvers. Kakaobutter ist ein ganz besonderes Fett. Es besteht fast nur aus drei Fettsäuren. Aufgrund dieser in der Natur einmaligen Zusammensetzung schmilzt sie bei Körpertemperatur schnell im Mund. Das erzeugt ein sehr angenehmes Mundgefühl und einen leichten Kühleffekt.

Kakaobutter wird auch für einige kosmetische und pharmazeutische Produkte verwendet.

Engagement der Industrie in den Anbauländern

Kraft Foods beteiligt sich an den Gemeinschaftsprojekten und -kooperationen der Kakaoindustrie.

In den vergangenen 10 Jahren wurden mehr als 75 Mio. US\$ aufgewendet – für die Weiterbildung der Farmer, Programme zur Verbesserung der Landwirtschaft, Zugang zu Schulen, medizinische Versorgung und einiges mehr.

Allein in den Jahren 2009 und 2010 hat die Industrie mehr als 40 Mio. US\$ in Projekte in Westafrika investiert. Wir beabsichtigen, weitere 10 Mio. US\$ jährlich zu investieren und uns dabei auf ein „Community Based Child Labour Monitoring System



(CCLMS)“ zu konzentrieren.

2009 und 2010 wurden mehr als 3 Millionen Menschen direkt oder indirekt von den Industrieprogrammen erreicht, darunter Hunderttausende Kakaofarmer und ihre Familien, davon mehr als 1 Million Kinder.

Mehr Informationen unter: www.responsiblecocoa.com

Rainforest Alliance

Seit 2005 arbeitet Kraft Foods mit der unabhängigen Umweltschutzorganisation Rainforest Alliance in den Kakaoanbauländern zusammen. Die Rainforest Alliance Certified™-Zertifizierung basiert auf den drei Säulen der Nachhaltigkeit: Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit und Wirtschaftlichkeit.

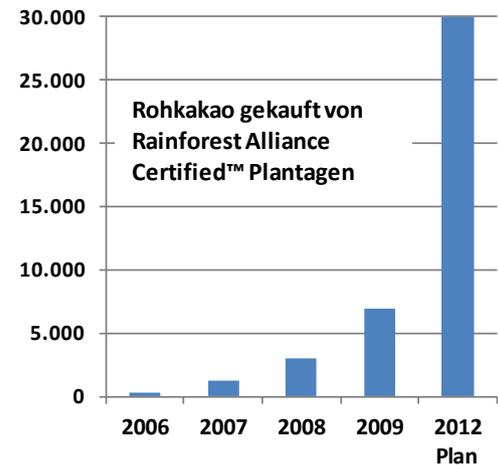


Bis 2012 will Kraft Foods jährlich bis zu 30.000 t Rohkakao aus Rainforest Alliance-zertifiziertem Anbau einkaufen.

Auf Farmen, die von Rainforest Alliance zertifiziert werden, sind die Kernarbeitsnormen der ILO (UN Arbeitsorganisation) anzuwenden. Gentechnik ist tabu. Böden und Gewässer werden geschützt und der Einsatz von Pestiziden wird vermieden.

Kindern wird der Zugang zu Bildung und Schulen ermöglicht. Gesundheitsvorsorge für alle ist Pflicht.

So wollen wir die Lebensqualität der Farmer, ihrer Arbeiter und Familien steigern und auch die Produktqualität des Kakaos verbessern.



Kaffee

Das Beispiel



Kaffee

... ist einer der meistgehandelten Rohstoffe und einer der wertvollsten Exportprodukte von Entwicklungsländern. Die Weltproduktion beträgt jährlich etwa 7 Mio. Tonnen Rohkaffee.

... ist in Deutschland das beliebteste Getränk, noch vor Mineralwasser und Bier. Täglich werden 280 Mio. Tassen Kaffee getrunken – das entspricht einer ganzen Schiffsladung Kaffeebohnen.

... entspricht einer ganzen Schiffsladung Kaffeebohnen.

Kaffee ist ein 100% natürliches Produkt

Purer löslicher Kaffee besteht nur aus Einem, nämlich Kaffee – ganz ohne weitere Zutaten. Deshalb stellen wir beim Einkauf höchste Anforderungen an die Rohstoffqualität. Alle Lieferanten verpflichten sich gemeinsam mit uns genau definierte Qualitätskriterien zu erfüllen, die systematisch kontrolliert werden.



wir direkt mit Kaffeebauern zusammen, um die Versorgung mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen sicherzustellen. Über 350 unserer Agrarexperten sind weltweit allein im Kaffeeanbau tätig und vermitteln den Bauern nachhaltige Anbaumethoden, sowie wassersparende Bewässerungs- und Aufbereitungsverfahren. Wir helfen, Qualität und Erträge zu steigern. Im Werk in Mainz werden die erlesenen Kaffeebohnen aus verschiedenen Herkunftsländern, wie Kolumbien, Brasilien, Vietnam oder Kenia verarbeitet.

... werden die erlesenen Kaffeebohnen aus verschiedenen Herkunftsländern, wie Kolumbien, Brasilien, Vietnam oder Kenia verarbeitet.

Wir arbeiten über den „Tassenrand“ hinaus!

Der NESCAFÉ Plan ist unsere weltweite Initiative, die verantwortungsbewussten Anbau, Produktion und Konsum vereint. Wir bieten mehr als nur gute Qualität in der Tasse - wir blicken über den „Tassenrand“ hinaus. Als eine der bekanntesten Kaffeemarken weltweit haben wir die Verantwortung und den Wunsch das Richtige zu tun – für unsere Konsumenten, für unsere Mitar-



Auch Qualität gedeiht von klein auf ...

... und wächst stetig. Schon seit 1968, länger als die meisten Anderen, arbeiten

beiter und für die Welt, in der wir leben. Im Rahmen des Programms arbeiten wir mit Partnerorganisationen wie der Rainforest Alliance und der 4C Association zusammen.



Qualität will garantiert sein!

Wir bieten den Verbrauchern jederzeit höchste Qualität und Sicherheit sowie beste Zutaten und sorgfältige Herstellung - das können wir garantieren!

Unsere Bohnen durchlaufen zahlreiche Kontrollstationen: nach der Vorprüfung bei der Anlieferung zunächst die Feuchtigkeits- und Sensorikkontrollen. Danach führen wir Teströstungen durch und kontrollieren über die Farbe den Röstgrad. Spezielle Prüfverfahren für den Kaffeeextrakt, wie etwa die Prüfung der Korngröße und die Sensorik des fertigen Produktes, runden die Qualitätssicherung ab. Darüber hinaus ist eine akribische Kontrolle auf mögliche



Schadstoffe und Fremdkörper selbstverständlich.

Qualitätssystem und betriebliche Eigenkontrollen gehen in der Regel über die gesetzlichen Anforderungen hinaus und sind im gesamten Unternehmen für alle Geschäftsprozesse verbindlich.

Unsere Umwelt schützen und Ressourcen nutzen!

Auch der Schutz und die Erhaltung natürlicher Ressourcen sowie die Vermeidung und Verringerung von Abfällen sind Teil der täglichen Arbeit. Wir haben sehr hohe interne Standards



(Minimum EN ISO 14001) für den Umweltschutz. Darüber hinaus suchen wir immer neue kreative Wege. So wird der Kaffeesatz-Rückstand aus der Produktion als 100%

nachwachsender Energieträger zur Stromerzeugung genutzt und so jährlich 4 Gigawattstunden an CO₂-neutraler Energie erzeugt.

NESCAFÉ - Einfach, schnell, immer & überall

Kaffeepulver in die Tasse – heißes Wasser drauf – umrühren – Genießen! So einfach und schnell ist ihre Tasse Kaffee nur mit löslichem Kaffee zubereitet. Im turbulenten Alltag profitieren die Kaffeegenießer von der schnellen und einfachen Zubereitung und können dabei immer auf unsere gute Qualität vertrauen. Unsere Produktpalette reicht vom kräftig-aromatischen NESCAFÉ Classic über den edel-harmonischen NESCAFÉ Gold bis hin zum NESCAFÉ Typ Espresso mit viel feinsten Crema sowie Cappuccino und Latte Macchiato Spezialitäten.



Wie wird die Bohne „löslich“ ?



Die reifen, leuchtend roten Kaffeebeeren enthalten je zwei Kerne, die wir als unsere Kaffeebohnen kennen. Diese werden von Schale und Fruchtfleisch befreit und sorgfältig verlesen. Vor ihrer Röstung werden Bohnen verschiedener Herkunft gemischt.

Auf diese Mischung – in der Fachsprache auch Blend genannt – kommt es an. Die von Experten ausgewählte Bohnenmischung sorgt für einen gleichbleibend ausgewogenen Geschmack.

Anschließend werden die Bohnen geröstet und gemahlen, wodurch sich die typischen Kaffeearomen bilden. Nach dem Mahlen des Röstkaffees wird das herrliche Aroma „eingefangen“ – und dem Kaffee erst kurz vor dem Trocknen, beziehungsweise beim Befüllen der Gläser wieder zugeführt.

Kaffee kann noch mehr

Kaffee ist kein Flüssigkeitsräuber

Kaffee kann zur täglichen Trinkmenge addiert werden (die Flüssigkeitsmenge von 1,5 bis 2 Litern sollte jedoch nicht ausschließlich aus Kaffee bestehen). Ernährungsexperten raten zu moderatem Konsum von bis zu vier Tassen am Tag mit insgesamt 350 mg Koffein.

Armstrong et al. Exercise and Sports Science Rev., 35, 135-140, 2007

Fatburner Kaffee

Kaffee kann durch das enthaltene Koffein den Stoffwechsel anregen und die Kalorienverbrennung erhöhen. Koffein hat auch Einfluss auf den Fettstoffwechsel. Beispielsweise kann eingelagertes Fett mobilisiert werden.

Malek et al Effects of eight weeks of caffeine supplementation and endurance training on aerobic fitness and body composition. J Strength Cond Res, 20, 751-755, 2006

Sportsfreund Kaffee

Koffein kann den Körper leistungsfähiger machen, z.B. beim Ausdauer-sport. Allerdings sollte Kaffee vor dem Sport getrunken werden – währenddessen sind andere Getränke, z.B. Saftschorlen oder isotonische Drinks zu bevorzugen, um den erhöhten Flüssigkeitsbedarf auszugleichen.

Paluska, Current Sports Medicine Reports, 2, 213-219, 2003.

Muntermacher Kaffee

Das Koffein im Kaffee kann dazu beitragen, die mentale Leistungsfähigkeit zu erhöhen. Das heißt, Kaffee kann Aufmerksamkeit und Konzentration steigern. Der Eine oder Andere schätzt die morgendliche Tasse Kaffee als Kickstart und auch tagsüber kann Kaffee helfen, wenn er zwischendurch getrunken wird.

Boivin et al. Sleep Medicine, Online, 2007

Zur Herstellung von klassischem, löslichen Kaffee (wie z.B. NESCAFÉ Gold) wird der geröstete und gemahlene Kaffee mehrmals aufgebriht. Dabei erhält man einen konzentrierten Extrakt, der entweder durch Sprüh- oder Gefriertrocknung schonend das Wasser entzogen wird. So entsteht die typische Pulverstruktur und der Kaffee ist genussfertig.



Vorbildlich nicht nur beim Produkt

Neben der ständigen Verbesserung unserer Produkte arbeiten wir auch täglich daran besser zu wirtschaften:

Weltweit sind 350 Agrarexperten von Nestlé im Einsatz, um den Kaffeebauern alle Aspekte nachhaltiger Anbaumethoden zu vermitteln.

Systematische Optimierung: Wir analysieren den gesamten Lebenszyklus unserer Kaffeeprodukte auf die Umweltaspekte – vom Anbau bis in die Tasse. Auf Basis dieser Analyse optimieren wir gezielt.

Umweltfreundlicher Transport: Unser Werk in Mainz wird von Rotterdam aus per Binnenschiff über den Rhein mit grünem Kaffee versorgt, statt mit jährlich entsprechenden 1.700 LKW über die Straße.

Das Umweltmanagement aller Nestlé Werke ist nach DIN EN ISO 14001 zertifiziert. Energieeffiziente Produktion, Wärmerückgewinnung, Vermeidung von Abfällen, Einsparung von Wasser, Abwasseraufbereitung sowie eine „Null Unfälle“ Kultur sind für uns selbstverständlich.

Energie aus Kaffeesatz: Nach der Produktion von löslichem Kaffee bleibt Kaffeesatz als Rückstand übrig. Im Werk Mainz wird dieser Kaffeesatz, als 100 %ig nachwachsender Energieträger, in einer Kraft-Wärme Anlage zur Wärme- und Stromerzeugung eingesetzt. Nach dem Vorbild des Mainzer Werkes werden andere Kaffee-Werke Nestlés auch umgerüstet.

Auf die Mischung kommt es an

Wie bei jedem guten Team macht es auch bei unserem Kaffee die Mischung aus. Der „Blend“ verschiedener Kaffeesorten garantiert gleichbleibend ausdrucksvoll guten Geschmack.

Arabica



Höhe:

800-2.400 m

Temperatur:

17-23°C

Niederschlag:

1.500-2.000 mm

Koffeingehalt:

0,6-1,5%

Geschmacksnote:

Aromatisch, feine Säure

Die wichtigsten Kaffeesorten heißen **Arabica** und **Robusta**.

Die Arabica-Bohne vermittelt eine sanft aromatische Note und ein sehr vielfältiges Geschmackserlebnis. Die Robusta-Bohnen haben – wie der Name schon vermuten lässt – einen kräftigen Geschmack mit stärkerem Aroma. Sie werden in niedrigeren Lagen angebaut, sind widerstandsfähiger als Arabica-Bohnen und vertragen auch größere Temperaturunterschiede.

Die Kaffeebohnen haben je nach Ursprungsland, Bodenbeschaffenheit, Lage und Klima die unterschiedlichsten Aromen und Geschmacksrichtungen. So sind unsere Einkäufer immer und überall auf der Welt unterwegs, um die Ernten zu begutachten und so dafür zu sorgen, dass NESCAFÉ nur aus den allerbesten Kaffeebohnen hergestellt wird.

Robusta



Höhe:

0-800 m

Temperatur:

18-27°C

Niederschlag:

1.500-3.000 mm

Koffeingehalt:

1,5-3,0 %

Geschmacksnote:

Kräftig



Der NESCAFÉ Plan

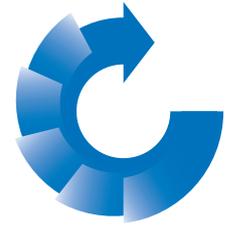
Im Jahr 2010 haben wir den NESCAFÉ Plan ins Leben gerufen. Im Rahmen des NESCAFÉ Plans weiten wir die technische Zusammenarbeit mit den Bauern aus und stellen ihnen leistungsfähige Pflanzen für qualitativ hochwertigen Kaffee zur Verfügung. Ziel ist es, das Volumen des direkt von den Bauern eingekauften Kaffees zu verdoppeln.

In Zusammenarbeit mit der Rainforest Alliance und dem Common Code for the Coffee Community (4C) wollen wir sicherstellen, dass bis 2015 aller direkt eingekaufte Kaffee die Nachhaltigkeitskriterien von 4C erfüllt. Bis 2020 investieren wir 350 Mio CHF in den NESCAFÉ Plan.

Der NESCAFÉ Plan geht über den Anbau hinaus – so investieren wir auch in die Umweltleistung der Werke, mit dem Ziel, den Energieeinsatz und den Wasserbedarf innerhalb von 10 Jahren um 20 bzw. 30 % je Tonne Produkt zu reduzieren. Alle Kaffeewerke weltweit nutzen – wie das Mainzer Werk bereits seit Jahren – Kaffeesatz für die klimaneutrale Energieerzeugung.

Fleischqualität

vom Hof bis zur Theke



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**



Rind-, Schweinefleisch und Geflügel

Jeder Deutsche verzehrt pro Jahr durchschnittlich etwa 9 kg Rindfleisch, 39 kg Schweinefleisch und 11 kg Geflügel. Das macht Fleisch zu einem unserer beliebtesten Nahrungsmittel.

Mehr als 32.000 schweinehaltende Betriebe, 170.000 rinderhaltende Betriebe und 19.000 Geflügelbetriebe sorgen in Deutschland für gesunde, gut ernährte Tiere. Die Basis für sichere Lebensmittel, die der Verbraucher erwartet.

Fleischqualität ist Vertrauenssache!

Qualitativ hochwertiges Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel, zuverlässig und sicher produziert und bestens präsentiert. Die Kunden erwarten einwandfreie Qualität - egal ob im SB-Regal oder der Bedientheke. Eine konsequente Qualitätssicherung ist dafür unverzichtbar: Unser QS-System.

Bei uns ist Ihr Vertrauen in sichere Lebensmittel in einer Hand und in guten Händen. Wir sorgen für die Kontrolle der gesamten Kette – vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Unsere Qualitätsicherung beginnt schon vor der Fütterung



Im QS-System beginnt die Kontrolle schon in der Futtermittelproduktion, lange vor dem Stall. Von dort erstreckt sie sich über die Haltung und den Transport der Tiere,

die Schlachtung und Zerlegung sowie die Verarbeitung bis in die Ladentheke. Bei uns kann sich jeder überall auf jeden anderen verlassen.

Wir dulden keine schwarzen Schafe

Unsere Systempartner halten sich Tag für Tag an klare und in jeder Hinsicht verbindliche Qualitätsanforderungen, die wir für jeden einzelnen

Schritt in der Erzeugung und Vermarktung von Fleisch vorgeben. Um die konsequente, lückenlose Einhaltung dieser insgesamt über 1.000 Qualitätsanforderungen zu gewährleisten, überprüfen unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten die beteiligten Betriebe regelmäßig und konsequent.



Wir wissen jederzeit wo jedes Stück Fleisch herkommt

Die lückenlose Dokumentation des gesamten Produktlebenslaufes ermöglicht uns die gezielte Rückverfolgbarkeit bis hin zum Landwirt. Wir überprüfen dies regelmässig und erlauben



keine Schlupflöcher.

Das macht Herkunftssicherheit bei Fleisch mit QS-Prüfzeichen zu einer Selbstverständlichkeit.

Wir sind schnell, aber für Qualität nehmen wir uns Zeit

Frische ist nur *ein* Merkmal, das durch unsere Qualitätsanforderungen sichergestellt wird. Kurze Transportwege und fachmännische Verarbeitung gewährleisten jederzeit einwandfreie Produkte.



Bei Rindfleisch gehört dazu aber auch die notwendige Ruhe, um das Fleisch reifen zu lassen – selbstverständlich in einem qualitätsgesicherten Prozess.

Sichtbare Qualität bringt sichtbar mehr Vertrauen

QS arbeitet nur mit Partnern, die sich Ihrer Verantwortung bewußt sind, sich ihr stellen und danach handeln.

Nur Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel von QS-zertifizierten Partnerbetrieben tragen als Nachweis für die lückenlose Prozess- und Herkunftssicherung das blaue QS-Prüfzeichen.



Auf dieses klare Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten können Sie sich verlassen.



Die Futtermittel



Wenn es um Fleisch geht, beginnt Lebensmittelsicherheit beim Futtermittel. 3.700 Betriebe und Unternehmen – vom Hersteller über den Transport bis hin zum abnehmenden Landwirt – werden gewissenhaft geprüft. So stellen wir

sicher, dass nur einwandfreie Futtermittel verfüttert werden.

Wie die Warenströme für Futtermittel reichen auch unsere Kontrollen über die Grenzen Deutschlands hinaus. Wir ermöglichen das zum Beispiel durch internationale Kooperation und durch gegenseitige Anerkennung mit anderen Standardgebern.

Die Teilnahme am QS-Monitoringprogramm ist für alle Futtermittelunternehmen verpflichtend. Wir überwachen die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten für Mykotoxine, Umwelttoxine, Pflanzenschutzmittel sowie Mikroorganismen und Schwermetalle. Alle relevanten Daten sowie die von den QS-erkannten Laboren ermittelten Analyseergebnisse werden zentral ausgewertet. Wenn nötig ergreifen wir Maßnahmen, damit sich der Tierhalter jederzeit auf sichere Futtermittel verlassen kann.



Die Tierhaltung

77.000 Rinder-, Schweine- und Geflügelhalter nehmen am QS-System teil. Jeder Einzelne ist sich seiner Verantwortung für sichere Lebensmittel bewusst und unterwirft sich dem System und der damit verbundenen Verpflichtung zu Dokumentation, Eigenkontrolle und auch zur unabhängigen Kontrolle.

Die Betriebe tragen der Gesundheit und dem Wohl der Tiere

umfassend und vorsorgend Rechnung. Tierhalter sind verpflichtet, einen Betreuungsvertrag mit einem Tierarzt abzuschließen, um zu überwachen, dass die Tiere gesund sind und gut gedeihen. Gleichzeitig minimieren sie den Einsatz von Arzneimitteln, die nur zur Heilung verabreicht werden. Damit können u.a. Zoonosen reduziert und es kann Tierseuchen vorgebeugt werden.

Rohe Fleischwaren sind anfällig für Salmonelleninfektionen. Im QS-System werden deshalb schon während der Mast der Tiere umfangreiche Maßnahmen ergriffen, um die Salmonellenbelastung



frühzeitig einzudämmen. Alle Schweinemastbetriebe werden im Rahmen des Salmonellenmonitorings

regelmässig getestet, um bei erhöhtem Risiko frühzeitig geeignete Gegenmaßnahmen einleiten zu können.



Schlachtung und Zerlegung

Über 400 Schlachtbetriebe arbeiten im QS-System nach gemeinsamen hohen Qualitätsstandards, die laufend in Einklang mit den aktuellen Erfordernissen gebracht werden.



Unternehmen in der Fleischproduktion stellen die Qualität ihrer Lebensmittel heute durch Eigenkontrollen nach den international anerkannten HACCP-Vorgaben sicher. HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points und ist ein Eigenkontrollprogramm mit einer detaillierten Risikobewertung.

Neben den 116 Anforderungen für diese Stufe nimmt QS den Tierschutz im Schlachthof besonders ernst. Für die QS-Systemteilnahme ist ein speziell geschulter Tierschutzbeauftragter verpflichtend. Er muss während der Schlachtung ständig anwesend sein und prüft unter anderem die korrekte Handhabung der Betäubungsgeräte und die tierschutzgerechte Arbeit der Mitarbeiter.



Die Verarbeitung

270 Partner gehören der Stufe Verarbeitung an. Sie produzieren Wurst und Schinken aus Fleisch von QS-zertifizierten Lieferanten.



Bei der Überprüfung der einzelnen Produktionsschritte werden derzeit 116 Kriterien berücksichtigt, wie zum Beispiel Hygiene,

Rückverfolgbarkeit oder Rezepturbestandteile. Darüber hinaus spielt die Herkunft der Ware eine entscheidende Rolle.

Für die Personalhygiene gilt: Ob im Schlachthof, im Verarbeitungsbetrieb oder im Lebensmitteleinzelhandel – überall gelten dieselben Vorschriften. Regelmäßiges Händewaschen ist verpflichtend, denn es hilft effektiv gegen die Verbreitung von Bakterien und Keimen.

Ein wichtiger Punkt der Betriebshygiene ist die Abwehr von Schädlingen. Dazu gehören stets geschlossene oder mit Flie-

gengittern versehene Fenster und Türen sowie das Vermeiden von Spalten an Rolltoren oder anderen Öffnungen nach außen.



Der Lebensmitteleinzelhandel

Die enorme Zahl von 23.500 Partnern des QS-Systems aus dem Lebensmitteleinzelhandel bilden die Schnittstelle zum Verbraucher: Sie sind das letzte Glied einer ineinandergreifenden Kette von Verantwortung und übergeben die Lebensmittel aus dem QS-System an den Kunden.

Eine der wichtigsten Anforderungen ist hier die strikte Einhaltung der Kühlkette. Von der Anlieferung bis hin zur Präsentation der Ware in der Theke oder SB-Truhe muss die vorgegebene Temperatur jederzeit eingehalten werden; dazu ist strikte Kontrolle notwendig. Auch alle Hygieneregeln gilt es penibel einzuhalten. Werden diese Anforderungen missachtet, werden Korrekturmaßnahmen ergriffen und drohen Sanktionen bis hin zum der Ausschluss vom QS-System.

Das QS-Prüfzeichen auf dem Produkt gibt dem Kunden ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von vertrauenswürdigen Lieferanten. Ein Zeichen dem sie vertrauen können.



Deutsches Geflügel

Nachhaltig gut!



ZDG Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft



Deutsches Geflügel

... wird immer beliebter. Allein in den vergangenen fünf Jahren hat sich der Verzehr in Deutschland um 10 Prozent erhöht.

Heute isst jeder Deutsche im Jahr durchschnittlich knapp 20 Kilogramm Geflügelfleisch, davon rund 11 Kilogramm Hähnchen.

Trotz dieser kontinuierlichen Zunahme liegt Deutschland beim Geflügelfleischverbrauch noch unter dem EU-Schnitt von rund 23 Kilogramm pro Kopf.



Deutsches Geflügel steht für Qualität

Wir, die Geflügelwirtschaft, sind mit Stolz ein bedeutender Teil der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft. Wir erzeugen unsere Produkte in transparenten Strukturen und folgen dabei strengen Richtlinien. Wir entwickeln die Haltungsbedingungen fortlaufend weiter und gehen dabei auf die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse ein. So stellen wir die hohe Qualität der erzeugten Produkte sicher.

Deutsche Geflügelhalter sind fachkundig

Wer in Deutschland Geflügel aufziehen möchte, muss seine Sachkunde nachweisen. Dies stellt den verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren sicher und schafft optimale Haltungsbedingungen. Wir bilden unsere Mitarbeiter ständig weiter.



Achten Sie beim Einkauf auf die deutsche Herkunft!

Deutsches Geflügel: Nachhaltig gut!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Wir haben nichts zu verbergen!

Wir wollen Transparenz und wir bieten Transparenz. Genaue Kontrollen und die Dokumentation aller Stufen – vom Schlüpfen bis zur Verarbeitung – sind essenziell, um unsere Qualität täglich zu sichern. Wir gewähren jedermann Einblick. Schauen Sie doch einmal auf www.gefluegel.tv in unsere Ställe!



Klarer rechtlicher Rahmen

Wir stehen im ständigen Dialog mit der Politik, um einheitliche rechtliche Rahmenbedingungen für die Geflügelzucht zu entwickeln und zu verbessern. Die rechtlichen Vorgaben in Deutschland sind heute die strengsten in Europa – zum Wohle der Tiere und der Verbraucher. Darüber hinaus trägt nahezu das komplette Geflügel aus deutscher Produktion das QS-Siegel.



Ohne Mühe erkennbar – die Herkunft

Die Herkunft jedes Tieres, das in Deutschland geschlüpft ist, aufgezogen und schließlich verarbeitet wurde, können wir bis zum Erzeugungsbetrieb zurückverfolgen.

Für die Verbraucher ist diese Herkunft aus einem freiwilligen Gütesiegel ersichtlich: Jedes der drei „D“ steht für ein wichtiges Glied in der Produktionskette: Schlupf, Aufzucht und Verarbeitung in Deutschland.

Wir haben etwas zu bieten in puncto Nachhaltigkeit

Geringer Wassereinsatz, gute Futtermittelverwertung und gleichsowise geringe Treibhausgasemissionen – ökologische Aspekte spielen in der Geflügelzucht eine bedeutende Rolle. Auch die moderne Ausrüstung unserer Ställe ermöglicht eine effiziente Ausnutzung der Ressourcen. Heute findet die Aufzucht ausschließlich in Bodenhaltung statt und richtet sich nach den Bedürfnissen der Tiere. Moderne Technik sorgt für das bestmögliche Stallklima. Immer mehr Betriebe rüsten auf solche modernen Aufzuchtanlagen um, die erheblich geholfen haben, die Bedingungen zu verbessern.



Verantwortungsbewusst handeln



Als Geflügelhalter stehen wir gleich doppelt in der Pflicht: Gegenüber den Tieren, die wir aufziehen, und den Menschen, die wir mit unseren Erzeugnissen versorgen.

Die Tiere in unseren Aufzuchtanlagen werden daher ausschließlich durch speziell ausgebildete, sachkundige Fachkräfte betreut. Sie dokumentieren lückenlos sämtliche Abläufe und überzeugen sich täglich mit geschultem Blick, dass die Tiere gesund sind.

Auch die Hygiene- und Fütterungsbedingungen in den modernen Stallanlagen werden regelmäßig überprüft und eventuelle Mängel umgehend beseitigt. Zu den wesentlichen Kontrollen zählt die Begutachtung des gesamten Tierbestandes durch einen Amtsveterinär unmittelbar vor dem Transport zur Schlachtereier. Standard in der deutschen Geflügelwirtschaft ist zudem das QS-Prüfsiegel: Freiwillig lassen wir unsere Produkte nach den strengen Prüfkriterien der Qualitätssicherung zertifizieren.

Dieses strenge Kontrollsystem zahlt sich letztlich in der hohen Qualität unseres deutschen Geflügels aus.

Geflügel – ein sicheres Lebensmittel

Geflügelfleisch ist lecker, gesund und gehört zu einer ausgewogenen Ernährung einfach dazu. Entscheidend dafür ist natürlich die hohe und sichere Qualität der Erzeugnisse. In der deutschen Geflügelwirtschaft setzen wir ausschließlich hochwertiges Futter ein, das dem strengen deutschen Futtermittelgesetz entspricht. Die Futtermischungen sind optimal auf die jeweilige Entwicklungsstufe der Tiere abgestimmt und ermöglichen eine hohe Fleischqualität.

Medikamente kommen ausschließlich im konkreten Krankheitsfall und unter veterinärmedizinischer Aufsicht zum Einsatz. So wird zum Beispiel die Vergabe von Antibiotika immer von einem Tierarzt angeordnet. Die



gesetzlich geregelten Wartezeiten garantieren, dass das Medikament vollständig abgebaut ist, bevor das Geflügel geschlachtet wird.

Die strenge Kontrolle aller Erzeugungsschritte macht deutsches Geflügel schließlich zu dem, was es ist: ein durchweg sicheres, qualitativ hochwertiges Lebensmittel.

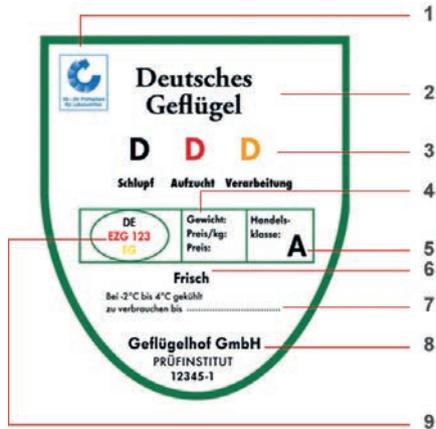
Klare Herkunft

Über 90 Prozent der deutschen Verbraucher achten beim Kauf von Geflügelfleisch auf die deutsche Herkunft.

Eine gute Idee, die gute Gründe hat. Denn kein Land hat so strenge Vorgaben für die Geflügelhaltung wie Deutschland, das vielen bei neuen Gesetzen als Vorbild gilt.

Unsere Richtlinien gehen weit über die europäischen Verordnungen hinaus. Ein freiwilliges Gütesiegel der Branche macht die hohe Qualität auf den ersten Blick erkennbar.

Die drei „D“ zeugen von einer lückenlosen Kette:



- 3 Schlupf in Deutschland
Aufzucht in Deutschland
Verarbeitung in Deutschland

Die anderen Informationen des Siegels sind:

- 1 QS-Prüfsiegel
- 2 Verkehrsbezeichnung des Produkts
- 4 Gewicht und Preis
- 5 Angabe der Handelsklasse
- 6 Art des Angebots
- 7 Haltbarkeitsdatum
- 8 Adresse des Betriebs
- 9 Betriebskennung



Transparente Herkunft

Wir haben nichts zu verbergen: Alle Stufen der deutschen Geflügelhaltung – Schlupf, Aufzucht und Verarbeitung – sind transparent und unterliegen regelmäßigen und strengen Kontrollen. Schwarze Schafe haben so keine Chance. Jeder Verbraucher kann sich von den hohen Standards in deutschen Geflügelställen sein eigenes Bild machen:

Auf www.gefluegel.tv geben kurze Videoclips Einblicke in den Arbeitsalltag der deutschen Geflügelhalter und -verarbeiter. Die Landwirte selbst erläutern in ihren eigenen Worten den Prozess der Geflügelfleischproduktion. Außerdem enthält unsere Website weitere aktuelle Informationen über viele Aspekte der Geflügelhaltung und -verarbeitung. Es werden regelmäßig neue Clips eingestellt.

Nachhaltig wirtschaften

Die deutsche Geflügelwirtschaft folgt dem Gedanken der Nachhaltigkeit. Um das Klima zu schützen, wird in der Geflügelhaltung ständig daran gearbeitet, vermeidbare Treibhausgasemissionen zu reduzieren. Dazu gehört zum Beispiel eine an die Bedürfnisse der Tiere angepasste Fütterung.

Dank der guten Futtermittelverwertung von Geflügel wird für die Geflügelfleischerzeugung eine geringe Futtermenge benötigt, so dass nur relativ wenig landwirtschaftliche Nutzfläche für den Anbau von Futtergetreide beansprucht wird. Im Vergleich zu anderen tierischen Lebensmitteln steht die Geflügelwirtschaft dabei gut da: Unterboten wird sie in dieser Hinsicht nur von der Aquakultur, also der kontrollierten Aufzucht von Fischen.

Eine starke Stimme für die Ernährungsindustrie

Die BVE ist der wirtschaftspolitische Spitzenverband der deutschen Ernährungsindustrie. Seit ihrer Gründung 1949, vertritt sie erfolgreich die branchenübergreifenden Interessen der Branche gegenüber Politik, Verwaltung, Medien, Öffentlichkeit und Marktpartnern.

21 Fachverbände und 50 Unternehmen der Ernährungsindustrie haben sich in der BVE zusammengeschlossen: Von den alkoholfreien Getränken über Fleisch und Süßwaren bis zum Zucker sind heute alle wichtigen Industriezweige der Ernährungsbranchen in der BVE vertreten.

Unser Ziel: eine wettbewerbsfähige Ernährungsindustrie

Aufgabe der BVE ist es, den wirtschaftspolitischen Positionen der Branche Gehör zu verschaffen und sich für Rahmenbedin-

gungen einzusetzen, die verantwortliches und zukunftsorientiertes unternehmerisches Handeln ermöglichen und fördern. Sie bündelt die Interessen der Verbände und Unternehmen der Ernährungsindustrie und ist ihre Vertretung in Berlin und Brüssel. Die BVE ist der anerkannte Ansprechpartner für Medien und Öffentlichkeit, wenn es um die Branche Ernährungsindustrie und ihre Themen geht. Unsere Arbeitsschwerpunkte sind:

- Markt und Wettbewerb
- Außenwirtschaftspolitik
- Verbraucherpolitik
- Umwelt- und Klimapolitik
- Rohstoffpolitik
- Nachhaltigkeit

Die BVE ist Mitglied im BDI – Bundesverband der Deutschen Industrie, Berlin und FDE – FoodDrinkEurope, Brüssel.

Ihre Ansprechpartner



Prof. Dr. Matthias Horst
Hauptgeschäftsführer



Dr. Sabine Eichner
Geschäftsführerin



Peter Feller
Geschäftsführer



Tobias Andres
Referent
Büro Brüssel



Helena Henrich
Referentin



Olivier Kölsch
Referent



Stefanie Lehmann
Referentin

Impressum

Bundesvereinigung
der Deutschen
Ernährungsindustrie e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon +49 (0)30 200786-0
Telefax +49 (0)30 200786-299
bve@bve-online.de
www.bve-online.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Prof. Dr. Matthias Horst

Fotos der Titelseite und Seite 7
sind gesponsert von:



StockFood – Die Food-Bildagentur
www.stockfood.com
- Partner der BVE -

fotolia Achim Baqué (Seite 16 r. u.)
fotolia Eric Gevaert (Seite 17 l. o.)

Gestaltung:

Kommunikationsdesign Manfred Gottert
Druck: www.schlesener.de

Print  kompensiert
Ident-Nr. 000000



MIX
Papier aus verantwor-
tungsvollen Quellen
FSC® C004968



BVE

Bundesvereinigung
der Deutschen
Ernährungsindustrie