



Öko-Marktentwicklung und Qualitätsmanagement

T a g u n g s b a n d

**6. Fachtag zum
Ökologischen Landbau**

**Donnerstag,
15. Dezember 2005**

Bearbeiter: Hermann Böcker
Herausgeber: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Rüdesheimer Straße 60-68 55545 Bad Kreuznach Tel. 0671 / 820 0
Internet: <http://www.oekolandbau.rlp.de/>

Program m

- 09:15 Uhr ERÖFFNUNG**
Ltd. LD RUDOLF SCHUNCK
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück,
Bad Kreuznach
- 09:30 Uhr GRÜßWORT**
Staatssekretär GÜNTER EYMAEL,
Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, Mainz
- 09:45 Uhr WEST- UND OSTEUEPÄISCHE ÖKO-GETREIDEMÄRKTE IM WANDEL**
BERTHOLD DREHER,
Dreher Agrarrohstoffe, Ostrach
- 11:00 Uhr QUALITÄTSMANAGEMENT ALS CHANCE FÜR DEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB
UND FÜR DEN MARKTZUGANG**
HEINZ GENGEBACH,
Öko-Beratungsteam Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Darmstadt
- 12:00 Uhr BRAUCHT DER LANDWIRT EINE ERWEITERTE PRODUKTHAFTPFLICHT?**
DIRK WILHELM,
R+V Versicherung AG, Wiesbaden
- 13:30 Uhr QUALITÄTSMANAGEMENT AUF DEM BAUCKHOF**
Dr. MARTINA RANK-HEINS,
Bauck GmbH & Co.KG, Rosche
- 14:45 Uhr ERFAHRUNGEN MIT EUREPGAP BEI KARTOFFELN**
ANNETTE ALPERS,
Fachberatung Naturland-Nordwest, Lippetal
- 15:45 Uhr DER BIO-BÄCKERMARKT – ENTWICKLUNGEN UND QUALITÄTSANFORDERUNGEN -
MIT BEISPIELEN AUS RHEINLAND-PFALZ UND SAARLAND**
THORSTEN NEUBAUER,
Vermarktungsgesellschaft Bioland Naturprodukte mbH & Co KG, Gusterath
- 16:15 Uhr KÖL ALS DIENSTLEISTER**
HERMANN BÖCKER,
DLR R-N-H, KÖL Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach

West- und Osteuropäische Öko-Getreidemärkte im Wandel

**Berthold Dreher
Dreher Agrarrohstoffe, Ostrach**

Berthold Dreher

**1991 – 1996 Bioland GmbH Donau / Bodensee, Scheer
Geschäftsführer**

1994-1996 Geschäftsführer der Biomilch vom Bodensee GmbH Salem

**Januar 1996 – März 2000 Binger Lambräu GmbH, Bingen
Geschäftsführender Gesellschafter**

**Januar 2000 - Dezember 2005
Blattmann CoAG, CH-8820 Wädenswil Niederlassung Deutschland
Niederlassungs-Leiter mit Einzelprokura**

**Seit Januar 2005 Freier Mitarbeiter bei
NaturataSpielberger AG Brackenheim
Handelshaus Kraus + Co Wien**

**2002 - 2005 Verein der Getreidehändler an der Börse HH
 Fachgruppe Bio-Produkte Vorstandsmitglied
 Mitarbeit in der Schlussschein-Kommission
 für die Zusatzbedingungen Handel mit Bio-Produkten**

**1996-2001 Arbeitskreis der Bioland Verarbeiter e.V. Berlin
 1. Vorsitzender**

**1996-1999 Fachschule für Technik, Sigmaringen
 Abhalten von Tagesseminaren mit Schwerpunkt
 Vermarktung im Ökologischem Landbau
 Referent für Marketing**

**1993-1999 Bioland Handelsgesellschaft mbH
 Baden-Württemberg, Nürtingen
 Mitglied des Beirates, Finanzbeirat**

**1993-1996 Bioland Bundesverband, Mainz
 Mitglied des Fachbeirates für Warenzeichen und Verarbeitung**

**Strukturdaten der nach der Verordnung* (EWG) Nr.2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 wirtschaftenden
 Unternehmen in Deutschland nach Unternehmensformen sowie der bewirtschafteten Fläche**

Bundesland	Unternehmen	Anzahl der Unternehmen nach Unternehmensformen						
		insg.	A	AB	AC	B	BC	C
Baden-Württemberg	5.883	4.528	472	1	790	71	18	3
Bayern	5.522	4.269	350	0	788	90	22	3
Berlin	81	10	0	0	61	6	4	0
Brandenburg	647	516	43	0	78	9	1	0
Bremen	56	7	1	0	27	16	4	1
Hamburg	147	22	7	0	49	33	36	0
Hessen	1.704	1.350	131	0	200	16	7	0
Mecklenburg-Vorpommern	699	593	26	0	77	3	0	0
Niedersachsen	1.418	867	184	0	329	32	5	1
Nordrhein-Westfalen	1.754	1.145	151	0	396	44	17	1
Rheinland-Pfalz	713	327	213	0	159	10	4	0
Saarlund	105	48	15	0	38	3	1	0
Sachsen	404	238	39	0	125	1	1	0
Sachsen-Anhalt	316	230	27	0	56	2	1	0
Schleswig-Holstein	601	328	95	0	162	15	1	0
Thüringen***	317	195	39	0	79	4	0	0
<u>Untergruppe Stadtstaaten</u>	284	39	8	0	137	55	44	1
Bundesgebiet insg.	20.387	14.673	1.793	1	3.414	355	122	9

Jahre	Landwirtschaftliche Fläche (in ha)		Relativer Anteil
	insgesamt ¹	ökologisch (EG VO)	(in %)
1994	17.107.618	272.139	1,59
1995	17.134.990	309.487	1,81
1996	17.133.772	354.171	2,07
1997	17.108.300	389.693	2,28
1998	17.167.400	416.518	2,43
1999	17.120.500	452.279	2,64
2000	17.067.333	546.023	3,2
2001	17.066.000	632.165	3,7
2002	16.919.800	696.978	4,12
2003	17.007.968	734.027	4,32

Jahre	Ø Fläche/Betrieb (in ha)	
	insgesamt ¹	ökologisch (EG VO)
1994	33,87	46,39
1995	35,27	46,60
1996	36,30	48,17
1997	37,32	47,62
1998	38,01	45,23
1999	39,44	43,47
2000	40,53	42,86
2001	41,44	43,00
2002	42,88	44,60
2003	43,78	44,58

¹Betriebe unter 2 ha LF wurden nicht berücksichtigt.
Quelle: BLE 1995 - 2004; Statistisches Bundesamt 1994 - 2004

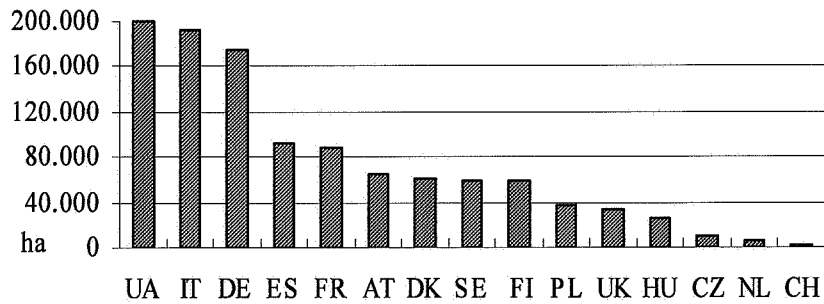
Ökologisch bewirtschaftete Fläche *

ha	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Italien	641.149	577.475	911.068	1.040.377	1.230.000	1.168.212	1.052.002
Deutschland	389.693	414.293	452.327	546.023	632.165	696.978	734.027
Spanien	152.105	269.465	352.164	380.838	485.079	665.055	725.254
Großbritannien	106.000	274.519	425.945	527.323	679.631	724.523	695.619
Frankreich	165.405	218.775	316.662	371.000	419.750	509.000	550.990
Österreich	345.375	287.899	272.635	271.950	285.500	297.000	328.803
Schweden	118.175	127.329	155.463	171.682	193.611	187.000	225.776
Dänemark	64.329	93.201	137.294	165.258	174.600	178.360	168.022
Finnland	102.342	116.206	136.662	147.423	147.943	156.692	160.000
Portugal	12.193	29.533	46.918	50.002	70.857	85.912	120.729
Niederlande	16.960	22.268	26.350	27.820	38.000	42.610	41.865
Griechenland	10.000	15.402	21.451	24.800	31.118	28.944	38.995
Irland	23.591	24.411	29.360	32.355	30.017	29.754	28.514
Belgien	6.654	11.744	18.515	20.263	22.410	20.241	24.163
Luxemburg	618	744	888	1.030	2.141	2.004	2.399
EU-15 (1.000 ha)	2.155	2.483	3.304	3.778	4.443	4.792	4.897

Ökologisch bewirtschaftete Fläche EU-25

ha	1997 ¹	1998 ²	1999 ³	2000 ⁷	2001 ⁸	2002 ⁹	2003 ¹⁰
Tschechien	16.932	71.620	110.756	165.699	218.114	235.136	254.995
Zypern	16.687	21.565	34.500	47.221	105.000	103.672	113.816
Lettland	27.800	50.695	60.000	60.000	58.706	49.999	54.479
Litauen	9.000	10.000	11.000	22.000	38.732	43.828	49.928
Ungarn	4.000	5.000	6000 ⁴	9.872	20.141	30.552	40.890
Malta	10.000	19.000	20.000	20.000	20.000	16.934	24.422
Polen	1.000	2.000	3.000	5.200	5.280	15.000	23.280
Slowenien	1.568	4.006	6.746	7.176	10.363	14.272	22.000
Estland	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Slowakei	k.A.	k.A.	30 ⁶	52	52	166	170
EU-25 (1.000 ha)	2.225	2.596	3.439	3.950	4.701	5.067	5.226

Bio-Getreideflächen in einigen europäischen Ländern 2004



©ZMP 2005 nach verschiedenen Quellen, UA geschätzt (230.990 ha AL), CH nur Brotgetreide

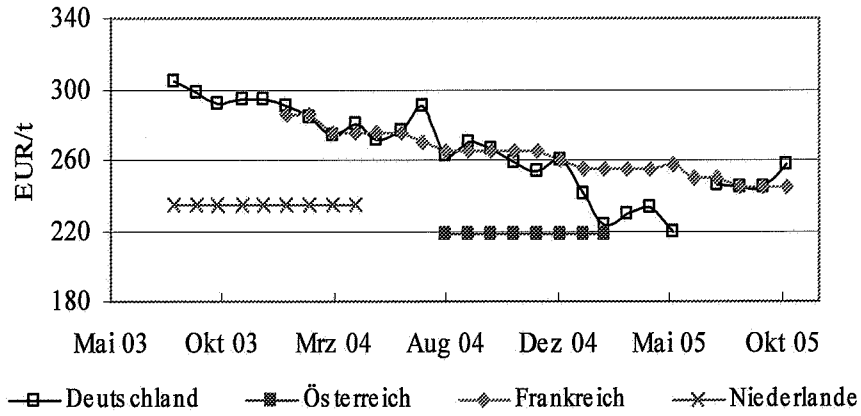
Preis Vergleich 2005 West / Ost

Weizen West		Vor der Ernte: Weizen Ost		Nach der Ernte: Weizen Ost	
ex Hof	19 €	ex Hof	14 €	ex Hof	17 €
Fracht	2 €	Fracht	5 €	Fracht	5 €
Gesamt	21 €	Gesamt	19 €	Gesamt	22 €

Dinkel West		Vor der Ernte: Dinkel Ost		Nach der Ernte: Dinkel Ost	
ex Hof	31 €	ex Hof	25 €	ex Hof	23 €
Fracht	2 €	Fracht	5 €	Fracht	5 €
Gesamt	33 €	Gesamt	30 €	Gesamt	28 €

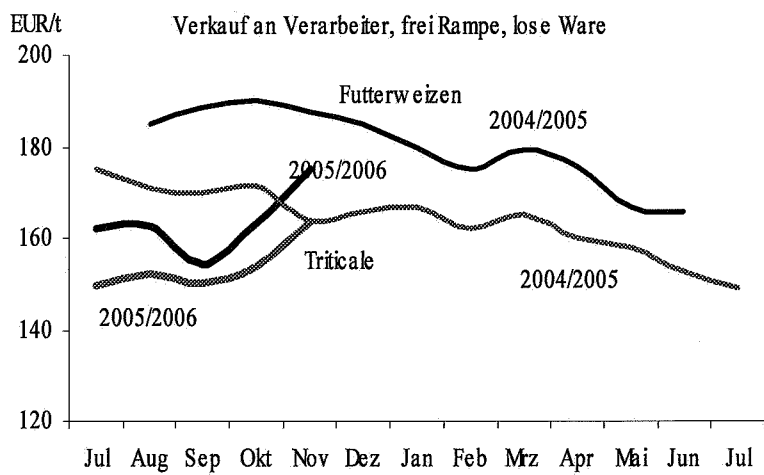
© ZMP 2005

Bio-Backweizen-Preise in verschiedenen Ländern frei Rampe Verarbeiter/Mühle



© ZMP 2005

Erzeugerpreise für Bio-Futtermittel



**Tab. 2: Anteil der Kulturen
an der Öko-Anbaufläche in Litauen
2004-2005**

Kultur	Anteile 2004 in %	Absolut 2004 in ha	Anteile 2005 in %	Absolut 2005 in ha
Getreide	47,8%	20532,49	60,0%	42233,40
Dauergrünland	40,9%	17568,60	26,0%	18301,14
Obst	2,0%	859,10	4,0%	2815,56
Beeren	1,7%	730,24	*	*
Gemüse (inkl. Kartoffeln)	1,4%	601,37	1,0%	703,89
Brache	6,0%	2577,30	6,0%	4223,34

* keine Angaben

Quelle: EkoConnect 2005, EKOagros 2004

Demeter Bezugsquellen von Blattmann bis 2000

Australien, Argentinien
Brasilien, USA, Kanada, Ungarn
West-Europa

Weitere ab 2001
Polen, Israel, Ägypten,

Seit 2002
Nachfrage an Demeter Ware
wird immer immer größer

**Auftrag an Blattmann in 2002
SUCHEN SIE FÜR MICH!!!
2000 ha Demeter
Vertragsackerfläche.**

In Europa ohne Zölle und mit Verlässlichen Partnern

Mit Vernünftigen Preisen und guter Qualität

**Demeter Erzeuger Beratungen durch
Firma Blattmann
von 12 Betrieben in Ost-Europa**

NEUE DEMETER FLÄCHE AB 2005 OST-EUROPA

Betrieb Pongracz Ungarn ca. 1000 ha

Betrieb M. Fertöd Ungarn ca. 1000 ha

Betrieb Inre Ungarn ca. 250 – 500 ha

Betrieb Goldtau Polen + ca. 800 ha

In der Umstellung

Ungarn weiter 2 – 3 Betriebe

ca. 500 ha

Pro und Kontra bei Weizen aus Ungarn

- +Günstige Preise
- Kontrakt Sicherheit
- Kleberhitze-Schäden (bei Weichweizen)

Problem bei Weizen aus Ungarn/Österreich

- Wanzenstich
 - Breitbauchwanze
 - Spitzling

Wanzenstich kann jetzt die Weizenqualität beeinträchtigen

RWA empfiehlt Beobachtung der Bestände und rechtzeitige Bekämpfung

Wien, 8. Juni 2004 (AIZ). - Insbesondere zwei in Mitteleuropa auftretende Schädlinge, die Breitbauchwanze und der Spitzling (*Aelia acumulata*), können jetzt bei anhaltendem Schönwetter Schaden in den Weizenkulturen anrichten.

Die Getreidewanzen saugen an den milchreifen Körnern und geben dabei Speichel ab, der das Klebereiweiß abbauen kann. Die Folge sind Probleme mit der Vermarktung des Weizens. Die Raiffeisen Ware Austria (RWA) empfiehlt daher eine genaue Beobachtung der Bestände und rechtzeitige Bekämpfung bei Befall. **Bekämpfungskosten Konv. 60 €/ha**

Preisvergleich 2001 / 2005 Preise je 100 kg für Erzeuger ex Hof

	2001/2002	2003/2004	2004/2005	Fracht zur Mühle	Kosten für Mühle 2005	2005/2006
KbA Weizen Ungarn	25,00 €	22,00 €	18,00 €	5,00 €	23,00 €	17,00 €
KbA Weizen Deutschland	31,00 €	29,00 €	20,00 €	1,50 €	21,50 €	20,00 €
Demeter Weizen Ungarn	28,00 €	27,00 €		5,00 €	32,00 €	20-22 €
Demeter Weizen Deutschland	36,00 €	33,00 €	28,00 €	1,50 €	29,50 €	29-33 €
	2001/2002	2003/2004	2004/2005	Fracht zur Mühle	Kosten für Mühle 2005	
KbA Dinkel im Spelz Ungarn	34,00 €	32,00 €	28,00 €	5,00 €	33,00 €	26,00 €
KbA Dinkel im Spelz Deutschland	40,00 €	38,00 €	30,00 €	1,50 €	31,50 €	29,00 €
Demeter Dinkel im Spelz Ungarn	38,00 €	36,00 €	36,00 €	5,00 €	41,00 €	————
Demeter Dinkel im Spelz Deutschland	48,00 €	43,00 €	39,50 €	1,50 €	41,00 €	38-41 €
KbA Hafer	32,00 €	28,00 €	15,00 €	1,50 €	16,50 €	20-21 €
Demeter Hafer	38,00 €	32,00 €	25,00 €	1,50 €	26,50 €	26-28 €
KbA Roggen	27,00 €	23,00 €	12,00 €	1,50 €	13,50 €	16,00 €
Demeter Roggen	33,00 €	31,00 €	24,00 €	1,50 €	25,50 €	22-25 €

Preisvergleich 2001 / 2005 Preise je 100 kg für Erzeuger ex Hof

	2001/2002	2003/2004	2004/2005	Fracht zur Mühle	Kosten für Mühle 2005	2005/2006
KbA Mais Ungarn		20,00 €	12,00 €	5,00 €	17,00 €	12-14 €
KbA Mais Deutschland		27,00 €	23,00 €	2,00 €	25,00 €	18-20 €
Demeter Mais Ausland		26,00 €	26,00 €	5,00 €	31,00 €	20-22 €
Demeter Mais Deutschland		35,00 €	34,00 €	2,00 €	36,00 €	25-28 €
	2001/2002	2003/2004	2004/2005	Fracht zur Mühle	Kosten für Mühle 2005	2005/2006
KbA Braugerste	31,00 €	28,00 €	22,00 €	1,50 €	23,50 €	25-26 €
Demeter Braugerste	38,00 €	38,00 €	25,00 €	1,50 €	26,50 €	28-29 €

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

**Qualitätsmanagement
als Chance**

für den landwirtschaftlichen Betrieb
und für den Marktzugang



6. Fachtag zum ökologischen Landbau

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

„Das wertvollste Kapital des
Ökolanbaus ist das Vertrauen
des Verbrauchers.“



„Der Landwirt muss erkennen und anerkennen,
welche Rolle er im System der Qualitätssicherung
zu spielen hat.“

Felix zu Löwenstein, Landwirt und
Vorsitzender des Bundesverbandes
Ökologische Lebensmittelwirtschaft
(BÖLW)

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH



Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Qualitätsmanagement als Chance

Übersicht


1. Versuch einer Begriffsklärung
2. QM – Systeme mit zentralem Element „Handbuch“
3. Standards des Handels: International Food Standard, EUREPGAP und rechtl. Anforderungen z.B. Hygiene-VO
4. Anforderungen an die Landwirte und Strategien
5. Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen
Ganzbetriebliche Qualitätssicherung (GQS), Schlagkarteien
6. Fazit

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Qualitätsmanagement (QM)

..... umfasst „ alle Tätigkeiten des Gesamtmanagements, die im Rahmen des Qualitätsmanagements die Qualitätspolitik, die Ziele und Verantwortungen festlegen sowie diese durch Mittel wie Qualitätsplanung, Qualitätslenkung, Qualitätssicherung und Qualitätsverbesserung verwirklichen.“



Quelle: Deutsche Gesellschaft für Qualität (DGQ)- Schrift
www.quality.de/lexikon/qualitaetsmanagement.htm

Möhrenprobe bei einem Baby-
Nahrungshersteller

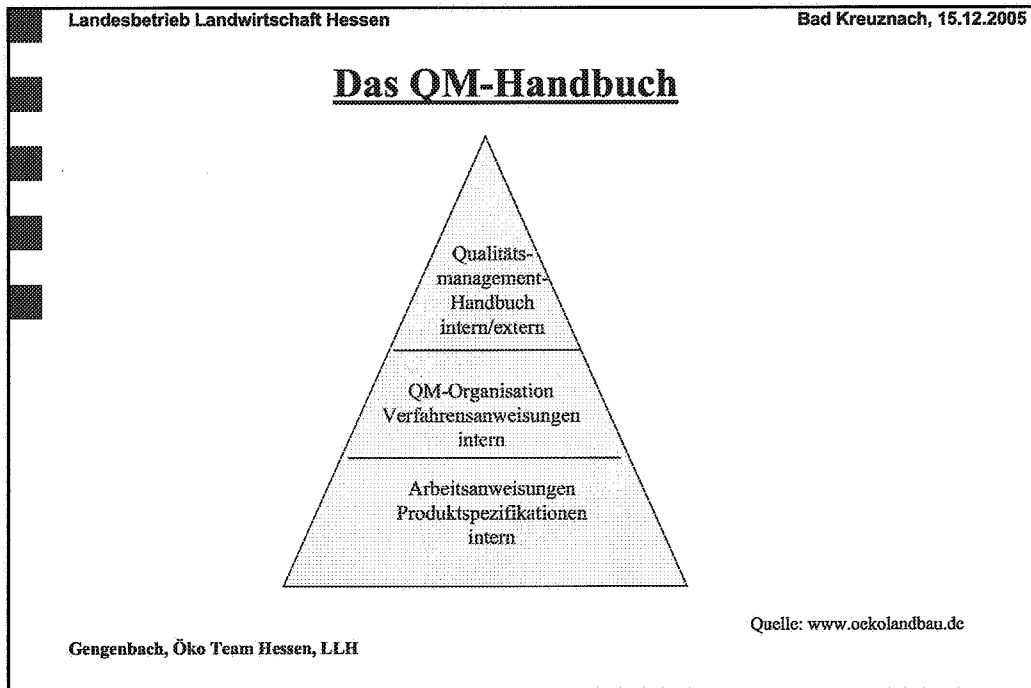
Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Qualitätsmanagement-System (QMS)

1. Ermitteln von Prozessen
2. Festlegen von geeigneten Abfolgen und Wechselwirkungen
3. Dokumentieren der festgelegten Anforderungen
 - QM-Politik und -Ziele
 - QM-Handbuch
 - Sicherstellung der wirksamen Planung, Durchführung und Lenkung der Prozesse
4. Lenkungen von Dokumenten und Aufzeichnungen
5. Kontinuierliche Verbesserung der Prozesse

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH



- Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005
- ## Das QM-Handbuch
- ⇒ muss so aufgebaut sein, dass es auch externen Stellen, also auch Kunden, zugänglich gemacht werden kann
 - ⇒ enthält die Hauptgeschäftsprozesse des QM-Systems mit den entsprechenden Zuständigkeiten und wesentlichen Abläufen zur Sicherstellung der Produktqualität
- Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Umsetzung des QM-Systems auf einem landw. Betrieb

Folgende elementare Bedingungen müssen erfüllt sein:

1. Der Betrieb sollte wirtschaftlich stabil sein, denn QM-Systeme sind nicht dazu geeignet, wirtschaftliches Krisenmanagement zu betreiben.
2. Die Betriebsleitung muss das QM-System wollen. Es darf nicht als Zwang verstanden werden, der dem Betrieb von Außen auferlegt wurde, sondern es muss aktiv umgesetzt und „gelebt“ werden, sonst ist es von vornherein zum Scheitern verurteilt
3. Der Nutzen und die Bedeutung des QM-Systems muss allen Mitarbeitern vermittelt werden. Die Mitarbeitermotivation spielt dabei eine besonders große Rolle.

Probleme bei der Einführung und Umsetzung eines QM – Systems

- erhöhter Aufwand durch lückenlose Dokumentation
- Verfahren werden oft oder nur ungenügend eingehalten
- QM-System wird häufig zu schnell aufgebaut und nicht an die Unternehmensgröße angepasst
- Verständnis für die Anwendung von Dokumenten fehlt
- Qualitätsbewußtsein der Mitarbeiter fehlt bzw. ist unzureichend

Die Betriebsleitung muss diese Probleme ernstnehmen.
Nur so kann ein funktionierendes QM – System aufgebaut werden.

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Lebensmittelsicherung durch Zertifizierung der Standards

Anlass: Diverse Lebensmittelskandale
Nationale, europäische Handelsketten sowie internationale
Lebensmittelkonzerne wollen anhand von zwei einheitlichen Standards
ihre Zulieferanten überwachen

Im Rahmen der Global Food Safety Initiative (GFS)
werden entwickelt:


- British Retail Consortium Standard (BRC) und
- International Food Standard (IFS)

unterstützt von z.B. EDEKA; ALDI, REWE, Tengelmann
Ziel: Sicherheit für ganze Lieferantenkette zu gewährleisten



Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005



EUREP-GAP ⇒ **EURO-RETAILER PRODUCE Working Group**
= Arbeitsgruppe europäischer Einzelhandelsunternehmen
⇒ **Good Agricultural Practice**
= **Gute landwirtschaftliche Praxis**

Gültigkeitsbereich: Kartoffeln, Getreide, Gemüse, Obst, Zierpflanzen
Teile der Ernte 2005 wurden bereits als EUREPGAP zertifizierte Öko - Kartoffeln über
Großhandel vermarktet
Regionen: 2004 Zertifizierung von über 1000 Betrieben in Deutschland
Schwerpunkte: NRW, Rheinland-Pfalz, Niedersachsen

Weltweit gültiger Qualitätsstandard
(Schwerpunkte in GB, NL, B, I, E, A, aber auch in Nord- und Südamerika, Australien,
Südostasien)

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005



Kritische Kontrollbereiche (K.O.-Kriterien) Stufe Landwirtschaft

- Rückverfolgbarkeit des Produktes
- Führung der Schlagkartei (u.a. Durchführung der PS-Maßnahme, Wartefristen)
- Internes Audit (mindestens einmal pro Jahr) durch Betriebsleiter
- Risikoanalyse des Standorts (Lebensmittelsicherheit, Umwelt)
- Düngung mit Klärschlamm
- Qualität des Bewässerungswassers
- Einsatz zugelassener PS-Mittel, Lagerung der PS-Mittel, Sachkundenachweis
- Rückstandsuntersuchungen auf PS-Mittel
- Einhaltung der Wartezeiten
- Beschwerdeformular
- Hygienekonzept

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Das QS-Prüfsiegel

Gesamtstrategie „Qualitätssicherung“

Kontrollsystematik	Stufenübergreifender Ansatz	Organisation
Interne Audits (Eigenkontrollen)	Landwirtschaftl. Erzeugung	Fachbeiräte
Externe Audits (neutrale Kontrollstelle)	Verarbeitung/Vermarktung	Kuratorium
	Lebensmittelhandel	Sanktionsbeirat
	Verbraucher	Zeichenvergabe (CMA)

Referat 33 / Markt

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH Weitere Infos : www.q-s.info Quelle: Heiner Wurm, LWK, NRW

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Die Normen DIN EN ISO 9001 ff

- Die Internationale Organisation für Normung (ISO) ist eine weltweite Vereinigung nationaler Normungsinstitute (ISO- Mitgliedkörperschaften)
- Einzelne Komitees der ISO erarbeiten internationale Normen
- Staatliche und nicht staatliche Organisationen, die mit der ISO in Verbindung stehen, sind ebenfalls beteiligt

ISO 9001:2000 aktuelle Version der Norm zur Einführung, Überwachung und Aufrechterhaltung eines Qualitätsmanagements

Ein qualifizierter Prüfer (Auditor) schreibt einen Bericht.
Das Zertifikat ist drei Jahre gültig

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Ihr Partner für Bioland-Rohwaren



Bioland
MARKT GMBH

Qualitäts- und Herkunftssicherung Anforderungen der BIOLAND MARKT GmbH

Bioland Markt

- **Rückstandsuntersuchung**
 - a) Pflanzenschutzmittel (PSM): Multimethode (ca. 240 Verbindungen), zusätzlich Chlormequat / Mepiquat
 - b) Gentechnik: GMO-Freiheit bei Soja, Mais, Raps
 - c) Mycotioxine (DON, ZEA)
 - d) Weitere Untersuchungen bei Bedarf, z.B. auf Schwermetalle bei Produkten für Kleinkindnahrung
- **Herkunftssicherung**
Grundsatz: Rückverfolgbarkeit bis zum Ackerschlag
- **Qualitätsmanagement**
Die Bioland Markt ist zertifiziert nach DIN ISO 9001:2000
- **Plausibilitätsprüfung**
Abgleich der Erntemengen in Zusammenarbeit mit der Kontrollstelle (ABCert)




LGA InterCert
Zertifiziertes QM-System
ISO 9001:2000

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Lebensmittel – Basis – Verordnung (EG) Nr. 178/2002
Speziell: Artikel 18 (Rückverfolgbarkeit)

(1) Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln, von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren und allen sonstigen Stoffen, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebens- oder Futtermittel verarbeitet werden, ist in allen Produktions-Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

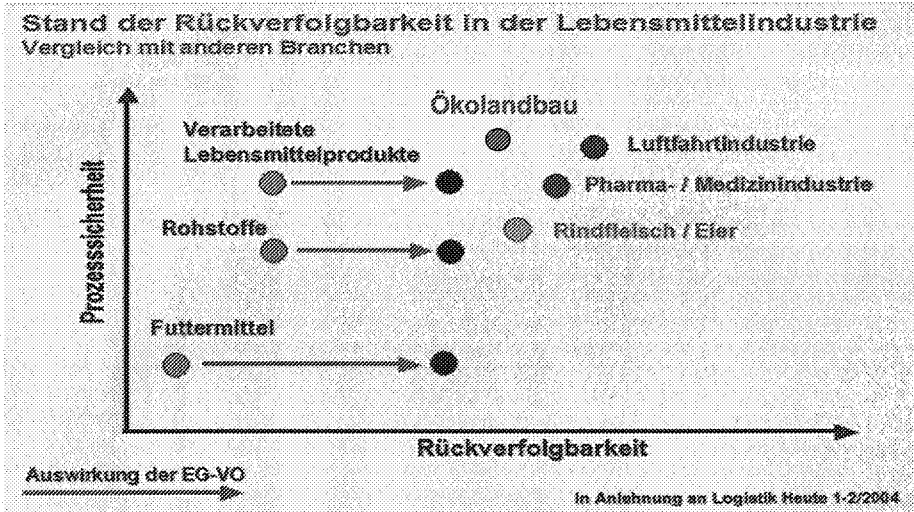


Der Artikel 18 gilt ab dem 1.1.2005 verbindlich
in allen EU-Mitgliedsstaaten!

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Stand der Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelindustrie
Vergleich mit anderen Branchen



Auswirkung der EG-VO \rightarrow In Anlehnung an Logistik Heute 1-2/2004

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit

Auswahl

- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
seit 1998 wird für landw. Betriebe, die ihre Erzeugnisse weiterverarbeiten,
ein Eigenkontroll - Verfahren (HACCP) verlangt

ab 1.1.2006:

- 852/2004:** Einhaltung einer guten Hygiene-Praxis,
Durchführung einer Gefahrenanalyse nach HACCP (Maßnahmen, Kontrollen)
Registrierpflicht bei der Lebensmittelüberwachung !
- 853/2004:** Gilt nur für Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs
herstellen
- 853/2004:** Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von
zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

- Verordnung EG- VO 183/ 2005 Futtermittelhygiene - Verordnung

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Das HACCP-Konzept

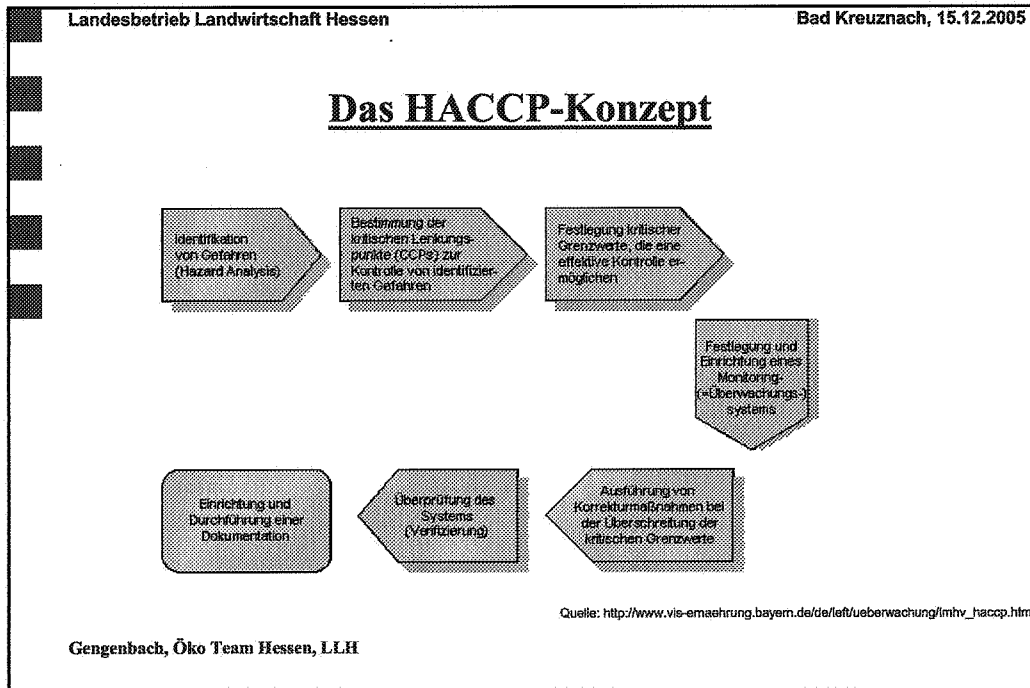
Mit der Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) wurde die
Richtlinie 93/43/EWG des Europäischen Rates über Lebensmittel-
hygiene vom 14. Juli 1993 in nationales Recht umgesetzt.

Das Kernstück der Richtlinie besteht in der

- Einführung von Grundsätzen des im FAO/WHO-Codex
Alimentarius entwickelten, international anerkannten HACCP
(Hazard Analysis and Critical Control Point) -Konzepts
- und in der Verpflichtung zur Mitarbeiterschulung.

Ab 1.1.2006 gelten europaweit neue Hygiene - Verordnungen:
853/2004 ff und 183/2005
Diese müssen in allen Mitgliedsstaaten umgesetzt werden!

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH



Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

IFS, EUREPGAP und QS auf der Staatsdomäne Kinzigheimer Hof, Hessen

- 2001 Einführung eines Eigenkontrollverfahrens zur Hygienesicherung nach den Regeln des HACCP
- 2003 Handel verlangt von seinen Lieferanten das IFS-Zertifikat bis spätestens Ernte 2004
- Juni 2004 Auditierung von vier Standards durch eine Kontrollstelle:



EUREPGAP



QS I and H



QUALITÄT



International food standard
IFS



92 ha Zuckermais
 Ca. 10 ha Erdbeeren
 LF: 230 ha

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

HACCP in der Praxis

„Qualitätsmanagement heißt für mich zielgerichtetes Handeln.
Wo steht mein Betrieb jetzt und wo möchte ich hin? Und: Wie
optimiere ich meine betrieblichen Abläufe, um dahin zu kommen?“



Qualitätsmanagement-
beauftragter
Hermann Schleicher




Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Anforderungen an die Landwirte

1. Gesetzliche Auflagen steigen
Stichworte:
Rückverfolgbarkeit, Rückstandsfreiheit;
Zertifizierung, Hygiene
2. durchgeführte Maßnahmen müssen auf allen
Ebenen gut dokumentiert werden:
Anbau, Kontrollstellen/ Zertifizierer,
Marktgesellschaften, Mühlen.....
3. Biomarkt fordert zusätzliche Zertifikate:
bald auch EUREPGAP bei Getreide??



Probenahme für eine
Erzeugergemeinschaft

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Strategien für Landwirte

- Risiken vermeiden – Qualität erhalten :
Anbau, Lager, Verarbeitung und Transport
Dokumentation
- Gesetzliche Anforderungen kennen und einhalten:
Lebensmittel - Basis – Verordnung (Rückverfolgbarkeit)
Produkthaftung für landw. Produkte (Beweislastumkehr)
EU – Hygienerecht
- Anforderungen des Marktes erfüllen:
Zertifizierungen z.B. GMP 11, QS,
QS+GAP (2006), EUREPGAP, IFS etc.



Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Einzelbetriebliche Managementsysteme und Cross - Compliance

Im Rahmenplan der Gemeinschaftsaufgabe 2005 bis 2008 ist die Förderung einzelbetrieblicher Managementsysteme vorgesehen

Dieser Fördergrundsatz ist befristet bis 31. Dezember 2008

Die Verbesserung der Produktionsbedingungen in der Landwirtschaft soll unterstützt werden z.B. durch Dokumentation etc.

Managementsysteme sollen Einhaltung der Cross Compliance- Verpflichtungen erleichtern

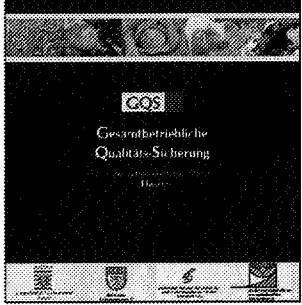
In Hessen ist momentan keine Förderung möglich!
Niedersachsen und Rheinland-Pfalz fördern bereits.

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Ganzbetriebliche Qualitätssicherung (GQS) ein Angebot für landw. Unternehmen

- In Baden-Württemberg entwickelt, Rheinland-Pfalz, Sachsen und Hessen bieten GQS ebenfalls an
- kann unmittelbar als einzelbetriebliches Managementsystem eingesetzt werden
- eignet sich auch als Basismodul für über das Fachrecht hinausgehende Qualitätssicherungsprogramme

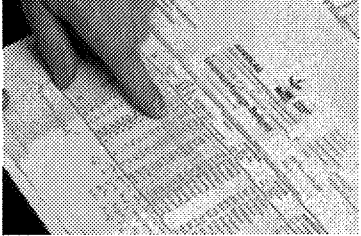


Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Ganzbetriebliche Qualitätssicherung (GQS)

- ⇒ dient der Eigenkontrolle
- ⇒ Zusammenfassung der gesetzlichen Bestimmungen, Öko-VO (in 2005 nur Hessen), Cross Compliance etc.
- ⇒ Prüfkriterien der wichtigsten Qualitätssicherungssysteme: QS, EUREPGAP etc.
- ⇒ mehrfaches Abprüfen und Aufzeichnen vergleichbarer Inhalte wird vermieden
- ⇒ erleichtert und beschleunigt Kontrollen durch systematische Vorbereitung und Ablage
- ⇒ Aktualität durch jährliche Ergänzungslieferungen



Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Lebensmittel – Basis – Verordnung (EG) Nr. 178/2002
Speziell: Artikel 18 (Rückverfolgbarkeit)

Ab dem 1. Januar 2006: zusätzlich prämierelevant

Cross- Compliance:
Mindestanforderungen in den Bereichen Pflanzenschutz,
Lebens- und Futtermittelsicherheit (Rückverfolgbarkeit
und Hygiene) und Meldung von Tierkrankheiten



Der Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen hat eine
elektronische Schlagkartei entwickelt:

ELSA- agrar[®]

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

ELSA- agrar-[®] 2005
elektronische Schlagaufzeichnung

 Gewinner des Innovationspreises:
Newcomer des Jahres 

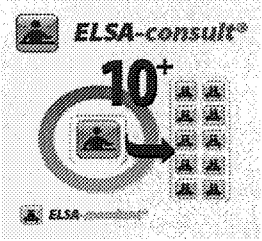
- ⇒ Führung der Schlagkartei für Acker- und Grünlandschläge
- ⇒ Verwaltung von Lagerräumen
- ⇒ Erstellung von Dokumentationen für Schläge und Lager
- ⇒ Einfache Eingabe für Ökobetriebe:
Daten für Öko-Dünger und -Pflanzenschutzmittel etc. sind hinterlegt

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

ELSA aktuelle Module

- **ELSA-consult®**,
 - Mandanten sind einzeln erweiterbar
 - 39 € Kosten pro Mandant (**ELSA-mandant®**)
 - 250 € beträgt der Preis für 10 Mandanten (**ELSA-consult®**) jeweils plus MwSt. und Versand
- Mit der neuen **ELSA-consult®**, Version ist es jetzt möglich, mehrere Betriebe (= Mandanten) zu verwalten. Alle beteiligten Betriebe werden zentral von einem Arbeitsplatz des Dienstleisters aus in einer ELSA-agrar® Programmversion verwaltet. Das Programm richtet sich u.a. an Dienstleister, die den Landwirten den Service der Nachweisführung bzw. der Führung der Schlagkartei anbieten.
- Mit **ELSA-mandant®** können z.B. Betriebsgemeinschaften verwaltet werden.

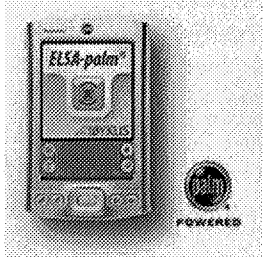


Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

ELSA-palm®

- **ELSA-palm®** ist eine elektronische Erfassungsplattform der Arbeitsdaten für ELSA-agrar® die Alternative zum handlichen Feldbuch in Papierform. Mit dem Zusatzmodul ELSA-palm® können Sie Daten vor Ort elektronisch per Palm-Handheld eingeben und später in die Anwendung übertragen.
- **ELSA-palm®**,
 - 40 € für Palm Version mehr Preis
 - 109 € Komplettpreis
 - 299 € (für ELSA Palm und Palm Tungsten E) jeweils plus MwSt. und Versand




Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Die zukünftigen Module

- **ELSA agrar 2.0 mit Option**
(Zusammenarbeit LLH)
Auslieferung im Januar 2006!
- **ELSA agrar[®] öko**
(gemeinsam mit mit Ökoberatungs- Team Hessen im LLH)
Voraussichtlicher Termin: Sommer 2006
- **ELSA wein, ogs**
(Zusammenarbeit mit RWZ Rhein Main und LLH)

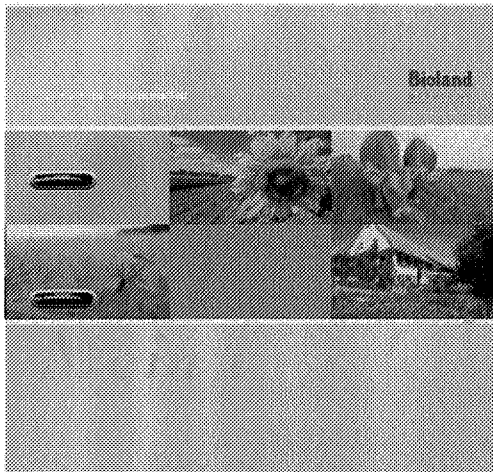
 **EUREPGAP[®]**

Vertriebspartner: IBYKUS AG, Erfurt

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Dokumentationshilfe




Kernelement
Ordnensystem:
Betriebscheck+Infos
Ablageplan+Dokumentation

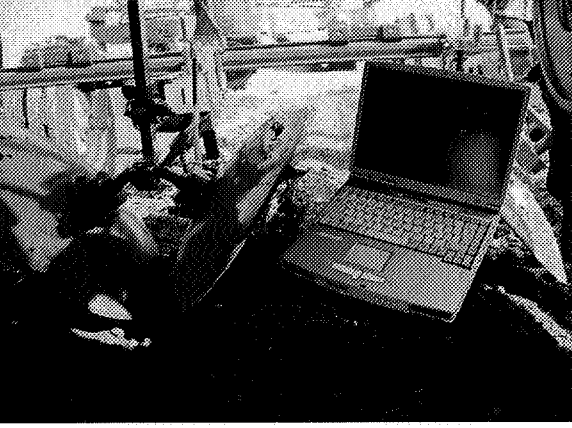
Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

MultiPlant Bio:

Der BioHof-Manager für alle Öko-Erzeuger





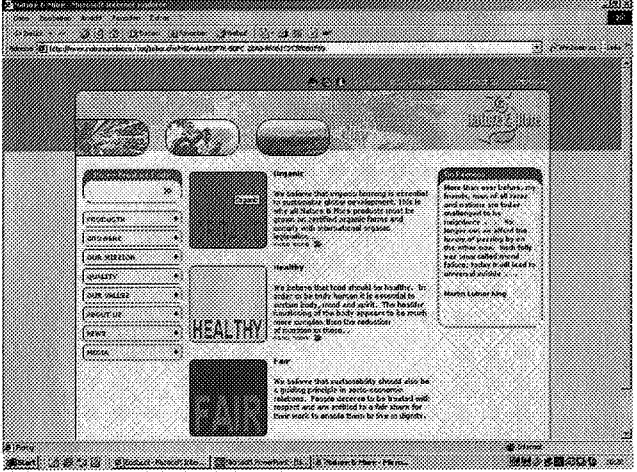
Einige Punkte aus dem Leistungskatalog:

- einfach zu bedienende Schlagkartei auch für betrieblichen gärtnerischen Anbau
- Lagerbuch, Chargenverwaltung, Betriebsmittelverwaltung
- Auswertungen für Betriebswirtschaft, Düng-VD u.a.
- Tagebuch- und Lagerbuchauszug für die Ökokontrolle
- effektive Programmeneinrichtung mit Unterstützung der Bioland-Beratung
- Import der Schlagdaten der Kontrollstelle
- ausgereifte und schnellste Acker Schlagkartei auf dem Markt!

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen Bad Kreuznach, 15.12.2005

Ökolandbau + Gesundheit + Fairness = ganzheitliche Qualität

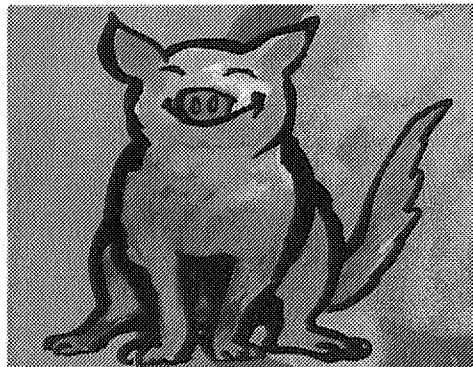


Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH

Fazit

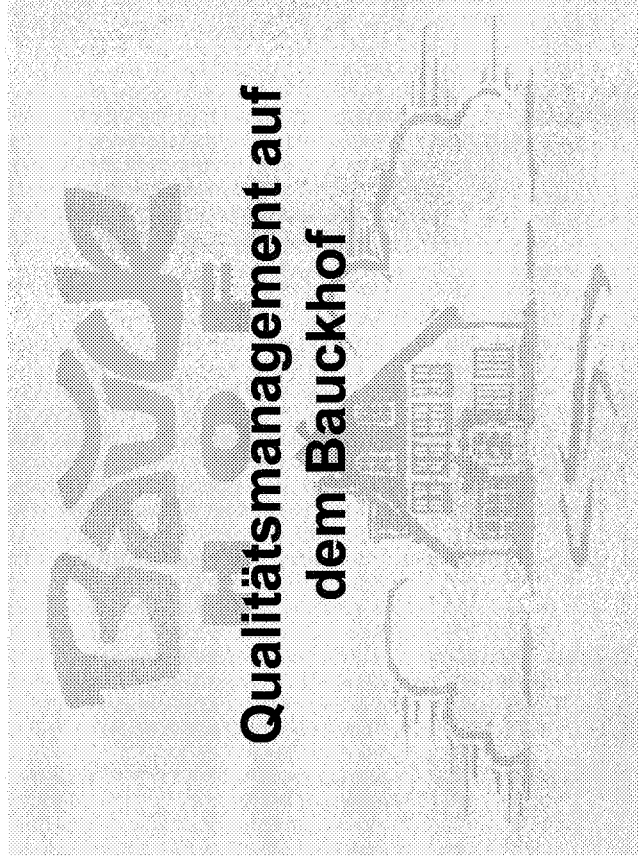
- Wer in Qualitätsmanagement- Systeme investiert, stärkt seine Position im Markt und lernt seinen Betrieb besser kennen.
- Die Entscheidung für einen bewußten Veränderungsprozess muss ohne Zwang erfolgen.
- Folgende **Vorteile** können sich ergeben:
 - Transparenz - Arbeitsabläufe werden dargestellt und bieten eine gute Basis für eine Optimierung der Prozesse
 - Vermeidung von Fehlern durch gezielte Vorbeugungsmaßnahmen
 - Strategische Ausrichtung durch bessere Analyse von Daten

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH



**Wer seinen Betrieb erfolgreich führen möchte,
muss nur den inneren Schweinehund überwinden !**

Gengenbach, Öko Team Hessen, LLH



Der Bauckhof

- gegründet 1969
- Herstellung von Lebensmitteln aus biologischem und biologisch-dynamischem Anbau
- ca.35 Mitarbeiter
- Verarbeitung ca. 5000 t Getreide / Jahr
- Sortiment: Getreide und Getreidevermahlungsprodukte, Backmischungen, Müslis, Bratlinge, Grießpuddings, Obst in Gläsern, Brotaufstriche, lösl. Kaffees, Kartoffelpürees, Kochhilfen, Bäckerware

Dr. Martina Rank-Heins



International Food Standard

- IFS ist ein Standard des Handels
- Hintergrund des IFS:
 - Anforderungen des Einzelhandels und der Lebensmittelindustrie an die Lieferanten von Fertigerzeugnissen und Rohwaren
 - Hersteller muss sicheres Erzeugnis liefern und die Spezifikation des Handels erfüllen
 - höhere Transparenz über die gesamte Lieferkette
 - Kostenersparnis für den Handel
- die Bauck GmbH & Co.KG ist seit knapp einem Jahr nach IFS zertifiziert

Dr. Martina Rank-Heins



Warum IFS-Zertifizierung ?

Die Zertifizierung liegt in unserem ureigensten Interesse:

- Risiken vermeiden
- **Sichere Produkte von gleichbleibend guter Qualität liefern**
 - Kundenzufriedenheit steigern
 - Nachfrage steigern
 - Umsatz steigern
- Gesetzliche Auflagen sind gestiegen
- unabhängige Überprüfung unseres QS-Systems

Dr. Martina Rank-Heins



Kriterien für gleichbleibend gute Qualität

- Qualitätsvereinbarungen mit den Lieferanten
- Qualitätskontrollen
- Lagerhaltung
- Gefahrenanalyse / HACCP
- Schädlingsbekämpfung
- Reklamationshandhabung und Maßnahmen
- Rückverfolgbarkeit

Dr. Martina Rank-Heins



Qualitätsvereinbarungen mit den Lieferanten

- Lieferantenauswahl
 - Erzeugergemeinschaft für Demeter Getreide e.V.
 - Langfristige Verträge und Anbauabsprachen
- Zertifikate
- Lieferantenbeurteilung → Beurteilungsbogen
- Rohstoffspezifikationen → Getreidespezifikation
- Jährlicher Erntebesuch bei den Landwirten
- Vorprobenmuster

Dr. Martina Rank-Heins



Qualitätskontrolle

- Wareneingangskontrolle → Protokoll Warenannahme
 - Lieferpapiere
 - Zertifikate
- Probennahme → AA Probennahme auf dem LKW
- Analyse im eigenen Labor
 - sensorisch
 - Feuchtigkeit
 - Backeigenschaften
 - Untersuchung auf DON (Deoxinivalenol) → Getreidereinigung
- Vergleich mit Vorprobenmuster

Dr. Martina Rank-Heins



- Analyse im externen Labor
 - Pestiziduntersuchung nach S19
 - Chlormequat
 - VDM – Getreidemonitoring
- Rückstellmuster Getreide
- Produktionskontrolle in der Mühle
 - Zusammenstellung der einzelnen Getreidepartien → gleich bleibende Mehliqualität
 - Überwachung der Vermahlung → Mehliprobenahme
- Produktkontrolle im Labor
 - Siebanalyse von Schrot und Grieß
 - Backeigenschaften des Mehls
 - Veraschung der Typenmehle
 - Backversuch
- Rückstellmuster der Produkte

Dr. Martina Rank-Heins



Lagerhaltung

47 Silozellen für ca. 1500 t Getreide

- Feuchtigkeitskontrolle bei der Einlagerung
 - Gute Belüftung
 - Lagertemperatur < 10 °C
 - Reinigung der Lagersilos
- Keine Lagerpilze →
Fusariumtoxine:
Ochratoxin, Aflatoxin

Dr. Martina Rank-Heins



Gefahrenanalyse / HACCP

Zweck: Alle kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu identifizieren und Gefahrenquellen aufzuzeigen → Lenkungsmaßnahmen

- HACCP – Team
- HACCP – Verfahrensbeschreibung und Dokumentation
- Prozessschritte werden mit Flussdiagrammen dargestellt
- Gefahrenanalyse
- Risikoanalyse basiert auf der Gefahrenanalyse
 - Risiko durch Motten → Schädlingbekämpfung
 - Risiko bei Warenanlieferung → Wareneingangskontrolle

Dr. Martina Rank-Heins



- **Identifikation der kritischen Steuerpunkte**
 - Flussdiagramm Getreideannahme, Mahlprodukte
- **Festlegung von kritischen Grenzen**
 - Anforderungen an Mehl: Kleber, Asche, etc
 - Anforderungen an Speisegetreide → Spezifikation
- **Überwachung der CCPs**
 - Arbeitsanweisungen
 - Protokolle
- **Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen**
 - Sperren der Ware
 - Nacharbeiten

Dr. Martina Rank-Heins



Schädlingsbekämpfung

- **Mottenbekämpfung**
 - Pheromontfallen zur Überwachung
 - Putzpläne und Protokolle
- **Thermoentwesung durch externe Firma**
- **Nagerbekämpfung durch Vertragsfirma**
- **Lagerkontrolle**
- **Wareneingangskontrolle**

Dr. Martina Rank-Heins



Reklamationswesen

- Bearbeitung von Reklamationen und Auswertung
- Ursachenermittlung
- Fehleranalyse
- Maßnahmen
 - CCPs
 - Fehlerquellen ausschalten

Dr. Martina Rank-Heins



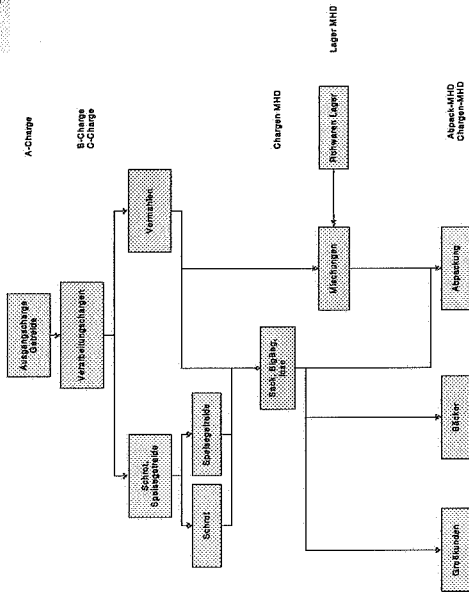
Rückverfolgbarkeit

- EG – Bio VO 2092/91
- EU – VO 178/2002
- IFS
- Chargenrückverfolgung vom Rohprodukt zum Endprodukt und umgekehrt
 - Getreideannahmeprotokoll
 - Silobuch
 - Produktionsprotokolle

Dr. Martina Rank-Heins



**Chargenrückverfolgung
Von Rohprodukt zum
Endprodukt Mühle**



Dr. Martina Rank-Heins



EUREPGAP®

- Euro-Retailer-Produce-Working-Group
- Good Agricultural Practice

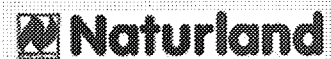


Der Hintergrund von EurepGap

Die Geschichte: Entstand 1997 als Händlerinitiative aus der Euro-Retailer-Produce-Working-Group heraus
Als gleichberechtigte Partnerschaft zwischen Produzenten und Händlern

Die Idee: Wegen BSE und auch Gentechnik muss man beim Konsumenten Vertrauen schaffen durch allgemein und international anerkannte Standards der Guten Agrarpraxis (GAP)

Das Ziel: Eine Zertifizierung der Erzeuger nach GAP



Organisationsaufbau

- FoodPLUS GmbH (non-profit) aus Köln finanziert Arbeit
- Mitglieder sind Händler, Erzeuger, Lieferanten und Fördermitglieder
- Jeder Sektor z.B. Gemüse / Kartoffeln hat eigene EurepGAP Steering Committees (mit unabhängigen Vorsitzenden) die mit dem jeweiligen Technischen Beirat Standard- u. Kontrollkonzepte verabschiedet

Was ist EurepGap ?

Ein Eigenkontrollsystem zur Einhaltung der GAP
nur für Erzeuger

Checkliste Gemüse / Kartoffeln mit 211 Fragen in 14 Kapiteln zu

- Rückverfolgbarkeit
- Saat- und Pflanzgut
- Auswahl des Standortes
- Kulturführung (Düngung, Pflanzenschutz, Bewässerung)
- Ernte und Handhabung der Erzeugnisse nach der Ernte
- Abfall- und Umweltmanagement
- Sicherheit am Arbeitsplatz

Die EurepGap Kriterien

Die Checklisten sind aufgeteilt in 3 Kriterien:

Kritisches Muss-Kriterium (rot)
müssen zu 100 % eingehalten werden

Nicht kritisches Muss-Kriterium (gelb)
die für den Betrieb zutreffen müssen zu 95 % eingehalten werden

Empfehlung (grün)
müssen durchgearbeitet werden
sind nicht relevant für das Zertifikat

Systematik des Eigenkontrollsystems

- **Gefahrenanalyse durchführen**
- **kritische Punkte bestimmen**
- **Grenzwerte festlegen**
- **System zur Überwachung festlegen**
- **Korrekturmaßnahmen festlegen**
- **Verfahren zur Umsetzung der Korrekturen festlegen**
- **Dokumentation für alle Vorgänge**

Weg zum EurepGap Zertifikat



Der Bio-Bäckermarkt – Entwicklungen und Qualitätsanforderungen mit Beispielen aus Rheinland-Pfalz und Saarland

Die Situation auf dem Bäcker-Markt

Zum besseren Verständnis des Bio-Bäckermarktes sei eingangs eine kurze Bestandsaufnahme der Situation im Bäckereiwesen generell gemacht. Dem noch weniger als in der Landwirtschaft¹ kann man die Entwicklung der Bio-Bäckerei völlig losgelöst vom konventionellen Markt betrachten.

Vergleichbar mit dem „Bauernsterben“ der vergangenen Jahrzehnte ist auch im Mühlwesen und den Bäckereien ein deutlicher Betriebsrückgang zu verzeichnen. Es wird davon ausgegangen, dass in 5-8 Jahren ca. 1/4 der derzeitigen Bäckereien nicht mehr aktiv am Markt sein werden. Diese Entwicklung der Betriebsaufgaben und Konzentration hält bereits seit Jahren an. Gerade kleine mittelständische Bäckereien geben ihr Geschäft auf.

Der Einkauf von Backwaren ist aus dem klassischen Bäckerladen zu großen Teilen hin in die Vorkassenbereiche der Supermärkte, Discount, Tankstellen, Filialbäckereien und seit einigen Jahren auch in Discountbäckereien gewandert. Viele Betriebsleiter standen und stehen vor der grundlegenden Entscheidung ihren Betrieb zu schließen, strukturell stark zu verändern, eine Nische zu besetzen oder noch einige Jahre von der Substanz zu leben (und auch hier ist der Vergleich zur Landwirtschaft gegeben).

Von vielen Marktbeobachtern wird seit einiger Zeit eine Aufteilung in einen Premium-Markt und einem Discount-Markt aufgezeigt. Im Premium-Markt verbinden sich Einkaufserlebnis, besonderen Produkte und ein hochpreisiges Angebot, während im Preiswettbewerb vor allem die Preisstellung verbunden mit einem Mengenumsatz entscheidend ist. Die Schere öffnet sich zwischen Quantität und Qualität. Vor diese Alternative gestellt, bietet sich ein Bio-Sortiment als ein geeigneter Baustein für ein Premium-Angebot an.

Allerdings sei an dieser Stelle daran erinnert, dass auch das mittlere Angebots-Segment mit einem soliden, qualitativ vernünftigen Angebot noch über Jahre einen großen Teil des Marktes halten wird.

Die Bio-Bäcker

Nur ein Teil der heutigen Bio-Bäckereien gehört zu den Bio-Pionieren der achtziger und anfangenden neunziger Jahre. Daraus ergibt sich, dass ein großer Teil der Bio-Bäckereien erst seit wenigen Jahren in diesem Bereich aktiv ist und dies häufig nur mit einem Bio-

Teilsortiment. Der Anteil der Bäcker mit Bio-Sortiment ist deutschlandweit bei 8%, wovon 2/3 „Bio“ als Teilsortiment neben dem „normalen“ Brot anbieten¹.

Vor dem oben beschriebenen Hintergrund ist ein Bio-Angebot für viele qualitätsorientierte Bäcker ein konsequenter Schritt hin zu einem Premium-Sortiment. In fast allen Fällen findet dabei nur eine Teilumstellung des Sortiments auf „Bio“ statt, da befürchtet wird, dass eine Komplettumstellung große Schwierigkeiten beim Erhalt des Kundenstamms nach sich ziehen wird. Mittlerweile wird gerade auch von größeren Filialisten Bio-Brot als ein Marktsegment erkannt und zur Profilierung genutzt. So sind innerhalb des letzten halben Jahres in Rheinland-Pfalz und Saarland z.B. die Biebelhausener Mühle und die Wasgau-Bäckerei mit eigenen Bio-Brot an den Markt gegangen. In beiden Fällen wird nur ein Minimal-Sortiment von 3-6 Artikeln angeboten. Auch in der Eifel steht eine große Filialbäckerei in den Startlöchern Richtung Bio-Brot.

Wie entwickelt sich der Bio-Bäcker-Markt?

Da für den Bio-Bäcker-Markt keine entsprechenden Zahlen verfügbar sind betrachten wir für die Entwicklung des Bio-Marktes ein regelmäßig erstelltes Umsatzbarometer von über 250 Verkaufsstellen vom Bioladen bis zum Bio-Supermarkt. Für das Jahr 2004 wurde hier ein Wachstum von 10,8 % und für Januar bis September 2005 von 11 % festgestellt². Es kann von einem durchschnittlichen Wachstum von 10% in den letzten vier Jahren ausgegangen werden. Diese Zahlen können als Anhaltspunkt genutzt werden. Auch im Backwaren-Bereich ist ein deutliches Wachstum des Bio-Marktes zu beobachten, das sich allerdings sehr unterschiedlich auf die einzelnen Bäckereien verteilt.

Auch am Bio-Markt gibt es unter den Bäckereien Gewinner und Verlierer. Bio alleine ist keine Garantie für einen nachhaltigen Erfolg. Insbesondere bei finanziell angeschlagenen Bäckereien, die nach einem Rettungsanker suchen stellt sich in den seltensten Fällen Erfolg ein. Neben dem unternehmerischen Verstand und dem Willen zum wirtschaftlichen Erfolg ist auch eine positive innere Bio-Einstellung nötig, um zum Erfolg zu kommen.

Erfolgreiche Bio-Bäckereien

An einigen Beispielen sei erläutert welche wesentlichen Faktoren für eine erfolgreiche Bio-Bäckerei wichtig sind, dabei wird schnell deutlich, dass es sich hierbei nicht um Bio-spezifische Faktoren handelt. Die Erfüllung einzelner Punkte birgt dabei nur beschränkten Erfolg. Vielmehr sollten alle im Folgenden aufgeführten Kriterien erfüllt sein.

Gute Produkte sind das unablässige Minimum für eine erfolgreiche Bio-Expansion. Die zum Verkauf angebotenen Backwaren müssen von konstant guter Qualität und gutem Geschmack sein.

¹ Kähler, Anke zit. in Allgemeine Bäckerzeitung 45, 12.11.05

² Braun, Klaus in BioHandel 06/2005, S. 6 und BioHandel 12/05, S. 7

Innovationen sind ein steter Motor. Das Sortiment muss regelmäßig auf Renner und Penner analysiert und entsprechend bereinigt werden. Das heißt vor allem auch, dass beständig neue Produkte das Sortiment bereichern.

Glaubwürdigkeit ist eine weitere wichtige Voraussetzung. Bio kann man nicht schmecken, riechen oder sehen. Für den Menschen ist eine sinnliche Differenzierung zwischen „Bio“ und „Nicht-Bio“ faktisch nicht möglich. Das heißt die Wahrnehmung als Bio-Produkt erfolgt über den Verstand. Der einzelne Kunde muss dem angebotenen Produkt als Bio-Produkt vertrauen können. In diesem Bereich haben die verschiedenen Bio-Verbände ein immens wichtige Arbeit geleistet, die auch durch das BMVEL in den vergangenen Jahren mit dem Bio-Siegel weitergeführt wurde. In erfolgreichen Bäckereien wird den Kunden deutlich das Gefühl vermittelt „Hier ist Bio-mäßig alles in Ordnung“, „du kannst uns vertrauen“. Dies gelingt in der Regel am besten, wenn in der Bäckerei auch mit „Herz für Bio“ gearbeitet wird. Das Aufhängen des Bio-Zertifikates an exponierter Stelle reicht hierfür keinesfalls aus.

Die Orientierung auf den Kunden und seine Wünsche ist der letzte und vielleicht wichtigste Baustein in dieser Kette. Erfolgreiche Bio-Bäckereien haben eine professionelle Ausrichtung auf den Verkauf und Vertrieb. Die Kunden werden ernst genommen und nach den Regeln der Kunst bedient. Dies reicht von einer angenehmen Einkaufsatmosphäre über fachkundiges Personal bis zu scheinbar einfachen Dingen wie Sauberkeit, Zuverlässigkeit und Freundlichkeit. Der Gestaltung des Auftretes in den Verkaufsstellen und der Ausbildung des Verkaufspersonals kommt dabei eine zentrale Rolle zu.

Dies alles unterscheidet erfolgreiche Bio-Bäckereien nicht von erfolgreichen normalen Bäckereien. Doch wurde im Bio-Bereich lange mit einem abweichenden Wirtschafts- und Servicegedanken gearbeitet, der die obigen Faktoren in ihrer Gesamtheit wenig berücksichtigt hat.

Trends in der Bio-Bäckerei

Ähnlich wie im normalen Bäckereiwesen ist eine Entwicklung zu Convenience-Produkten seit Jahren erkennbar. Aufbackbare Brötchen, Baguettes und ähnliches werden von verschiedenen Anbietern hergestellt und nicht nur über den Naturkosthandel sondern auch in Bäckereien selber vertrieben. Hierzu gehört auch die Ausweitung des Snackbereiches, die allerdings in der Breite der Bio-Bäckereien noch nicht stattfindet. Dies liegt an dem Spezifikum, dass sehr viele Bäcker Teil-Bio-Bäcker sind und der Snack-Bereich im normalen Sortiment abgedeckt wird. Einige 100%-Bio-Bäcker haben dieses Segment aber erfolgreich für sich entdeckt.

Die ständige Überarbeitung des Sortiments und das Angebot neuer Kreationen zeichnet die erfolgreichen Bäcker aus. Im Spektrum der Getreide- und Mehlsorten hat schon vor Jahren der Trend vom Roggen zum Weizen eingesetzt. Im Bereich der Weizenmehle ist eine

deutliche Bewegung hin zu helleren Mehlen zu erkennen. Dabei ist zu beobachten, dass der Weizen zunehmend durch Dinkel ersetzt wird. Der Anteil von Dinkel und Dinkelmehlen in den Bäckereien liegt bereits bei ca. 24%, gegenüber ca. 29% Roggen und ca. 47% Weizen³. Bei der Suche nach originellen Rezepten sind auch alte Getreidesorten wie Emmer, Einkorn oder auch Kamut wieder in die Bäckereien eingezogen. Allerdings sind dies nach wie vor Spezialprodukte, die nur einen geringen Umsatz an der Gesamtmenge ausmachen.

Mit zunehmenden Verarbeitungsgrößen wird die maschinengängigkeit von Teigen wichtiger. Zudem entwickelt sich die Produktionstechnik in Richtung Gärunterbrechung und Frostung.

Anforderungen an den einzelnen Landwirt als Getreide-Lieferanten

In den Anfangszeiten der Bio-Bäckerei wurden die Bäcker häufig direkt von den Bio-Bauern beliefert. Diese Zeiten gehen langsam aber sicher zu Ende. Der Vorteil einer Direktbelieferung liegt auf der Hand: die Bio-Bauern können durch die Aufbereitung des Getreides einen Teil der Wertschöpfung auf dem eigenen Hof halten und erzielen in der Regel deutlich bessere Preise für ihr Getreide als bei einer Lieferung an eine Mühle. Dieses System funktioniert heute meist nur noch bei Lieferbeziehungen, die seit Jahren gepflegt werden. In der Regel hat man es hier mit besonders überzeugten Bio-Bäckern zu tun, die eine enge Kooperation mit den Bauern suchen.

Die Bio-Bäcker der neueren Generation haben nicht mehr wie die Pionier-Bäcker das Problem der Rohwarenbeschaffung zu lösen, sondern sind in der Regel recht gut über Bezugsquellen informiert. Es dürfte wenige Orte in Deutschland geben, die nicht von einer renommierten Bio-Mühle angefahren werden. Daher nimmt die Belieferung über Mühlen oder bei kleineren Bäckern auch durch die ortsansässige Bäko immer mehr an Bedeutung zu. Zwischen Bauer und Bäcker stehen jetzt weitere Marktpartner in der Wertschöpfungskette.

Einhergehend mit dieser Entwicklung wird das Getreide der Bio-Bauern anonym. Kann und will der einzelne Bäcker auf die von Jahr zu Jahr schwankenden Qualitäten von direkten Lieferanten eingehen oder sieht dies sogar als Herausforderung, haben die neuen Bio-Bäcker ein großes Interesse an konstanten Qualitäten. Dies gilt insbesondere innerhalb einer Ernteperiode. Eingekauft wird durch die Mühlen daher immer stärker nach den üblichen Standards, dass heißt nach den analytischen Backeigenschaften. Zudem muss das Getreide einwandfrei und handelsüblich sein. Die Abwicklung soll professionell erfolgen: langer Streit um Besatzmengen, zögerliche Zustellung, unzureichende Reinigung oder Lagerung, unvollständige Lieferpapiere, verzögerte Zustellung des Bio-Zertifikates, von der vereinbarten abweichende Qualitäten oder mangelnde Rückverfolgbarkeit erhöhen die Chance auf eine dauerhafte Lieferbeziehung nicht. Ein guter Teil der Lieferungen wird unter

³ Erhebung von Kähler, Anke mündl. Mitteilung November 2005

anderem aus diesen Gründen von den Mühlen über die regionalen Bio-Erzeugergemeinschaften bezogen.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass das Wachstum im Bio-Backwarengeschäft nicht zu steigenden Bio-Brotgetreidepreisen geführt hat, sondern diese in den letzten Jahren zusehends sinken. Trotz des geringen Anteils des Getreidepreises am End-Verkaufspreis des Brotes ist der Einkauf von Mehl, Getreide und Saaten für jede Bäckerei der einfachste Weg zur Kostenersparnis. Vor dem Hintergrund eines großen Bio-Backgetreideangebotes werden von vielen Mühlen Bio-Backzutaten zu niedrigen Preisen angeboten, so dass der Preiswettbewerb hart ist.

Anforderungen an die Getreidequalität

Während bei Roggen backtechnisch bedingt die Qualitätsansprüche nahezu unverändert sind. Steigen die Anforderungen an die Backfähigkeit von Weizen von Jahr zu Jahr (Protein, Feuchtkleber, Backvolumen). Dies hängt auch damit zusammen, dass der Anteil an hellen Mehlen deutlich zugenommen hat. Diese Entwicklung könnte sich noch weiter fortsetzen, wenn die Frostung in den Bio-Bäckereien stärker Einzug hält. Die Ansprüche tiefgekühlter Teige an die Klebereigenschaften des Weizens sind deutlich erhöht.

Hier kann nur deutlich dazu geraten werden Qualitätsweizen zu erzeugen. Die Sortenwahl beeinflusst die Backfähigkeit in starkem Maße und sollte daher besondere Aufmerksamkeit finden. Allerdings sinkt in der Regel die Erntemenge mit der steigenden Qualität des geernteten Weizens. An einigen Standorten sind zudem die erforderlichen Eiweißwerte nicht zu erreichen. Vor dem Hintergrund niedriger Auszahlungspreise müssen die Fruchtfolge und die Sortenwahl daher gut überlegt werden.

Die Mengentendenz spricht, wie oben bereits erwähnt, für den Dinkel. Aber auch hier haben sich die Qualitätsanforderungen in den letzten fünf Jahren deutlich verändert. War Ende der neunziger Jahr Dinkel noch Dinkel und wurde höchstens nach der Sorte differenziert, so bezahlen mittlerweile einige Mühlen streng nach Feuchtklebergehalt. Analog zum Weizen lassen die qualitätsorientierten Sorten auch hier den deutlich geringeren Ertrag erwarten. Dinkel mit einem Feuchtkleber unter 24% gilt als schlechte Backqualität und wird daher wenig oder zu sehr niedrigen Preisen nachgefragt.

Getreide / Mehl	Feuchtkleber	Fallzahl	Sedl	Backvolumen
Weizenschrot	21-23%	250-300 sec.	> 24 ml	> 600 ml
Weizenm. Typ 550	27-30%	250-300 sec.	35-40 ml	> 630 ml
Dinkel-VK	ca. 26 %	230-300 sec		
Dinkel-Typemehl	ca. 33 %	230-300 sec		
Roggenm. Typ 1150	Amylo Einheiten	180-200 sec.	Verkleisterung	

380-420	67-69°C
---------	---------

Tabelle: Qualitätsanforderungen an Bio-Getreide⁴

Zusammenfassung

Bei einem anhaltenden Wachstum entwickelt sich der Bio-Bäckermarkt sehr differenziert. Erfolgreiche Betriebe wachsen deutlich über dem Durchschnitt, während die Entwicklung anderer Bio-Bäckereien stagniert oder zurückgeht.

Die Anforderungen an die Getreidequalität ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Dies wird anhalten, wenn nach dem Trend zum Weißmehl in Zukunft in den Bio-Bäckereien stärker mit Gärunterbrechung und Frostung gearbeitet wird.

Die Reduzierung des Bio-Bauerns auf die Rolle des Rohstofflieferanten innerhalb der Wertschöpfungskette führt aufgrund der derzeitigen Angebotsituation auf dem Bio-Getreidemarkt zu einer schwachen Position. Eine wesentliche Änderung der Marktsituation ist für die nächsten Jahre nicht absehbar.

Die Erhöhung der Wertschöpfung im häuerlichen Betrieb durch die Direktbelieferung von Bäckereien ist nur in Ausnahmefällen möglich und erfordert erhebliche Zusatzleistungen. Dabei sind die genannten Erfolgsfaktoren ebenso zu berücksichtigen. Erfolgsversprechender ist, diesen Ansatz über einen Zusammenschluss von mehreren Bio-Bauern zu verfolgen (EZG).

Autor: Thorsten Neubauer, Geschäftsführer der Vermarktungsgesellschaft Bioland Naturprodukte mbH & Co KG, Bad Kreuznach, seit 8 Jahren in der Bio-Vermarktung tätig, seit 5 Jahren im Bio-Bäckergeschäft

⁴ zusammengestellt aus: Ökologische Qualität in der Praxis, 1999, Hrsg. Dialogpartner Agrar Kultur, S. 87-93, Vortrag S. Botterbrodt, Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, Seminar Getreidetechnologie 2004, eigene Erhebungen bei Bio-Mühlen

