

## GIQS Artikel in der Fleischwirtschaft 10 2002:

# Netzwerk überwindet Grenzen: Systemlösungen zur integrierten Qualitätssicherung

GEREON SCHULZE ALTHOFF, UNIVERSITÄT BONN, LANDWIRTSCHAFTLICHE FAKULTÄT

THOMAS SCHMITZ, PLATO AG, LÜBECK

PROF. DR. BRIGITTE PETERSEN, UNIVERSITÄT BONN, LANDWIRTSCHAFTLICHE FAKULTÄT

**Qualitätsmanagement in der fleischerzeugenden Kette lebt vom Wissens- und Informationsaustausch der beteiligten Unternehmen. Daher hat ein deutsch-niederländisches Expertenteam die Initiative ergriffen, gemeinsam ein grenzüberschreitendes Netzwerk aufzubauen. Ziel ist es, den produktionsbegleitenden Informationsaustausch zwischen den Teilnehmern an Qualitäts- und Gesundheitsmanagementsystemen für die Schweinefleischerzeugung in den Euregios Rhein Waal und Gronau entlang der deutsch niederländischen Grenze zu verbessern.**

Qualitätsmanagement ist ein unentbehrliches Instrument, um die komplexen Abläufe einer Produktionskette vom Stall bis zur Theke zu steuern. Integriertes Qualitätsmanagement steigert die Produktivität und führt zu einem verbesserten Verbraucherschutz. Noch fehlen praxistaugliche Lösungen zur Unterstützung im Qualitätsmanagement von Wertschöpfungsketten. Insbesondere da, wo grenzübergreifende Handelsbeziehungen bestehen, existiert eine Vielzahl von Barrieren bei der Einführung integrierter Systeme.

Der Aufbau kettenorientierter QM-Systeme ist nur schrittweise möglich. Daher sollte man sich zunächst darauf beschränken, fünf Kernbausteine eines kettenbezogenen QM-Systems unternehmensübergreifend einzuführen. Dies sind die in der DIN EN ISO 9000 beschriebenen Qualitätselemente:

- Identifikation und Rückverfolgbarkeit mit der Maßgabe der eindeutigen Kennzeichnung von Produkten und Chargen (LEHNERT et al. 2000).
- Vor- und Rückmeldesysteme entlang der gesamten Produktionskette mit der Forderung der regelmäßigen Lieferantenbeurteilung und -auswahl (PÖNSGEN-SCHMIDT et al. 1999).
- Präventives Risikomanagement (SCHMITZ UND PETERSEN 2001).
- Einheitliches Dokumentenmanagement zur Lenkung und Archivierung von Dokumenten.
- Auditmanagement zur Lenkung des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (LEHNERT 1998).

Die Voraussetzung, um allein diese Normenforderungen innerhalb der Qualitätskette effizient umsetzen und verknüpfen zu können, ist der Aufbau eines überbetrieblichen Qualitätsinformations-Systems. Es stellt den Eckbaustein des kettenbezogenen QM-Systems dar.

## **Herausforderung für die Deutsch-Niederländische Grenzregion**

Eine besondere Herausforderung bedeutet dies für die Schweinefleischerzeugung in der deutsch-niederländischen Grenzregion. Beiderseits der Grenze ist sie ein zentraler Wirtschaftsfaktor. Wie an anderen innergemeinschaftlichen Grenzen in der EU passieren zwar täglich eine Vielzahl von Ferkeln, Mastschweinen und Fleisch die Grenze, nicht jedoch die begleitenden Informationen über die Lieferungen. Diese werden dringend von Kunden auf der anderen Seite der Grenzen für ihr Qualitätssicherungssystem benötigen. Doch nicht nur grenzüberschreitend, sondern auch innerhalb von nationalen Fleischerzeugenden Ketten fehlen häufig Informationen über den Herkunftsnachweis oder aktuelle Gesundheitsdaten im Rahmen des vorbeugenden Verbraucherschutzes, wie z.B. Ergebnisse eines regelmäßigen Salmonellenmonitorings.

Klein- und mittelständische Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Euregioregionen wären alleine nicht in der Lage, den notwendigen Abstimmungs- und Finanzaufwand zu erbringen. Häufig findet eine finanzielle und politische Unterstützung zum Systemaufbau ausschließlich auf nationaler Ebene statt und kommt grenzüberschreitenden Produktionsketten somit nicht zugute.

Mit Unterstützung des EU Interreg IIIa Programms wird seit März 2002 unter der Trägerschaft des Vereins *Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung* (GIQS e.V.) ein dreijähriges deutsch-niederländisches Gemeinschaftsprojekt durchgeführt.

## **Angebot von QM-Werkzeugen im GIQS Backbone**

Unter Leitung der Universität Bonn verbinden fünf Systementwicklungshäuser bereits vorhandene Produkte zum Aufbau des internetbasierten GIQS Backbone (Abb. 1) (Engl. für Rückgrat – hier: EDV-Stütze der Erzeugerketten entlang des Produktionsprozesses). Der GIQS Backbone unterstützt die Fleischbranche in Deutschland und in den Niederlanden, indem er wichtige Werkzeuge für das Qualitätsmanagement liefert. Er wird für alle zugänglich, die ein kettenorientiertes Gesundheits- und Qualitätsmanagement einführen oder ein vorhandenes System verbessern wollen. Als Mittler schafft er außerdem Verbindungen zwischen Systemen beiderseits der Grenze.

Im Sinne eines „Data Warehouse“ Konzeptes sollen verdichtete Informationen aus bestehenden Datenquellen, auch grenzüberschreitend, aggregiert und langfristig online verfügbar gemacht werden. Die Produkte sollen als Lizenzen oder über „Application Service Providing“ (ASP) Lösungen angeboten werden. Damit können auch klein- und mittelständische Unternehmen für sie nötige Software nach Bedarf und auf Zeit nutzen. Sie haben Zugriff auf Rechnerkapazitäten und Software, die bislang nur für große Unternehmen bezahlbar waren.

Der GIQS Backbone wird mit einem abgestimmten Informationsangebot für Landwirte, Tierärzte, Schlachthöfe und Beratungsorganisationen zugänglich sein und dazu beitragen,

- dass sich unternehmensübergreifende, eigenverantwortliche Qualitäts- und Gesundheitsmanagementsysteme schneller in der Grenzregion etablieren können,
- dass die Informationen über Schweine bei grenzüberschreitendem Handel an den Grenzen nicht mehr verloren gehen,
- dass Methoden und Instrumente des Qualitätsmanagements, wie Risiko- und Schwachstellenanalyse sowie Verbesserungsmanagement, die sich bereits in anderen Branchen bewährt haben, auch in der Fleischproduktion eingeführt werden.

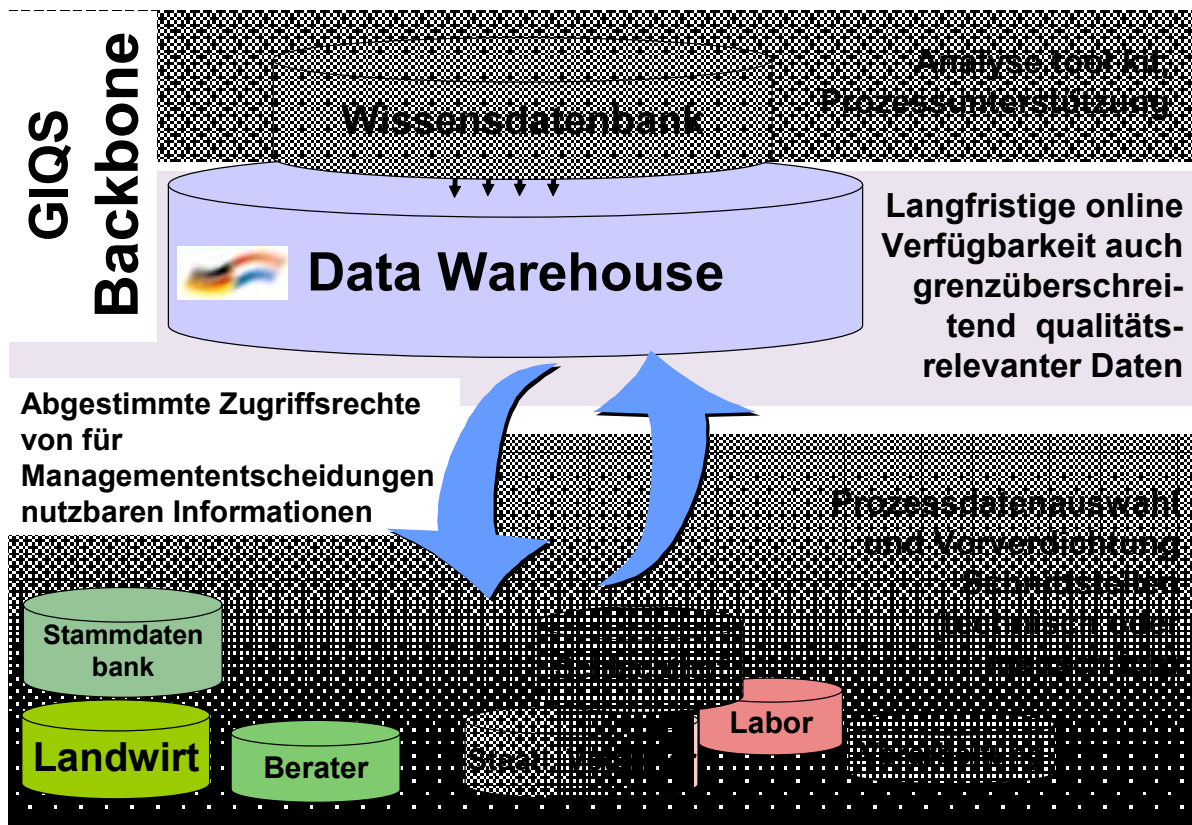


Abb. 1: GIQS-Backbone

Vier Pilotanwendergruppen in Deutschland und in den Niederlanden setzten die GIQS Kernbausteine ein und testeten sie auf ihre Praxistauglichkeit.

## GIQS Kernbausteine

### 1. Identifikation & Rückverfolgbarkeit

Im GIQS Backbone werden Lieferpartien in den vielschichtigen Kunden-Lieferanten Beziehungen der Kette auf eine kleinstmögliche Einheit registriert. Zur Identifikation und Rückverfolgung werden sie langfristig online verfügbar.

### 2. Vor und Rückmeldesystem

Qualitätsrelevante Informationen aus vorhandenen Datenbanken aber auch lokal verfügbaren Quellen werden entlang der gesamten Produktionskette gewonnen und an die Herkunftsbestände und Lieferpartien gekoppelt. Somit werden durch einen produktbegleitenden Informationsaustausch zwischen Kunden und Lieferanten jene Informationen verfügbar, die für Entscheidungen zur Verbesserung von Produktivität und Qualität nötig sind. Detailgrad des Vor- und Rückmeldesystems sowie Zugriffsrechte werden für einzelne Ketten individuell abgestimmt. Auch weiterhin bleiben die einzelnen Informationsgeber die Besitzer ihrer Daten und können entscheiden, wer Zugriff auf die eingespeisten Informationen bekommen soll.

### 3. Präventives Risikomanagement

Ein bereits in vielen Branchen (u.a. Pharmaindustrie, Automobilindustrie) bewährtes Toolkit für präventives Risiko- und Wissensmanagement kombiniert verschiedene Programme mit Werkzeugen zur Risikobewertung, Risikominimierung und Prüfplanung, wie zum Beispiel FMEA (Fehler-Möglichkeiten- und Einfluß-Analyse) und das HACCP-Konzept.

#### **4. Dokumentenmanagementsystem**

Das Dokumenten-Managementsystem ist die zentrale Plattform zur Erstellung, Verwaltung und Verteilung gelenkter Dokumente wie z. B. Verfahrensanweisungen, Arbeitsanweisungen, Produktdatenblätter und Formulare in der fleischerzeugenden Kette. Ein Workflow automatisiert den Erstell-, Prüf-, Freigabe-, Verteilungs- und Wiedervorlageprozess und minimiert somit den Organisationsaufwand. Über definierte Zugriffsrechte werden auch hier alle Kettenakteure über das Internet in den Dokumentenlebenszyklus integriert.

#### **5. Audit Management**

Das Audit-Managementsystem lenkt den gesamten Auditprozess, stellt alle Informationen auf einer Datenbasis den berechtigten Personen zur Verfügung und steuert den permanenten Verbesserungsprozess. Ein webfähiges, zentrales Datenbanksystem ermöglicht eine unternehmensübergreifende und standortunabhängige Planung, Durchführung und Maßnahmenverfolgung entlang der fleischerzeugenden Kette. Alle Normen und Anforderungen, die die Kettenakteure erfüllen müssen, werden transparent auch grenzüberschreitend über definierte Zugriffsrechte zur Verfügung gestellt.

### **Grenzen überwinden**

Kettenübergreifendes Qualitätsmanagement lebt vom Wissens- und Informationsaustausch der beteiligten Organisationen. GIQS erstellt einen Werkzeugkasten von Systemlösungen zur Unterstützung von integriertem Qualitäts- und Gesundheitsmanagement. Informationsgrenzen, nicht nur zwischen zwei Ländern, sondern auch innerhalb fleischerzeugender Ketten werden überwunden.

#### **Anmerkung**

Das GIQS Projekt wird aus Mitteln des EU-INTERREG IIIA Programms der Euregio Rhein Waal, dem niederländischen Landwirtschaftsministerium, dem niederländischen Wirtschaftsministerium, sowie den Wirtschaftsministerien von NRW und Niedersachsen kofinanziert.

**weitere Informationen im Internet:** [www.giqs.org](http://www.giqs.org)

---

#### **Literatur**

LEHNERT, S. (1998): Aufbau von Qualitätsmanagement-Systemen in landwirtschaftlichen Betrieben am Beispiel der Fleischproduktion, Dissertation agrar, Bonn 1998

LEHNERT, S.; SCHMITZ, T.; PETERSEN, B. (2000): Risk and Weak Point Analysis in the Range of the Chain oriented Data Acquisition, Proceedings of 4th International Conference on Chain Management in Agribusiness and the Food Industry, Wageningen, 25.-26.05.2000, Trienekens, J.H. and Zuurbier, P.J.P., eds, 2000, 409-416

PÖNSGEN-SCHMIDT, E.; GYMNICH, S.; PETERSEN, B. (1999): Data Recording and Processing to Support Supplier Assessment in Meat Production Chain, Proc. EFITA 99 Perspectives of Modern Information and Communication Systems in Agriculture, Food Production and Environmental Control, Volume B, S.541-548, Bonn, 27.-30.09.1999

SCHMITZ, T.; PETERSEN, B. (2001): Denken in Prozessketten – Transparenz durch IT-gestützte präventive Qualitätstechniken, Die Ernährungsindustrie, 5, S. 56-57, 2001