

Ganz vorne mit dabei

Wenn Sie jemand fragen würde, warum Ihr Betrieb erfolgreich ist, was würden Sie ihm denn antworten? Klar doch: Dank der gut ausgebildeten und motivierten Mitarbeiter.

Im gleichen Atemzug fällt Ihnen aber ein, dass dieser entscheidende Wettbewerbsfaktor immer wieder neu erarbeitet werden muss. Schliesslich sind Sie Unternehmer und wissen auch schon, was als nächstes auf Ihre Mitarbeiter zukommen wird.

Wir von Qualiservice wissen das auch. Zusammen mit swisscofel können wir Ihren Mitarbeitern eine ganze Reihe von praxiserprobten Kursen zu branchenaktuellen Themen anbieten.

Unter dem Titel «F+G Praktiken» haben wir derzeit 12 Module zusammengefasst (siehe auch Seite 4 dieser Ausgabe). Alle diese Kurse werden von ausgewiesenen Praktikern geleitet, welche die internationalen Entwicklungen kennen und sich selbst immer auf dem neusten Stand halten.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen auch Firmenkurse nach Ihren Wünschen in Ihrem eigenen Betrieb an – also mitten in der Praxis und zugeschnitten auf Ihre eigenen Produkte, Ihre eigenen Rahmenbedingungen und vor allem auf Ihre Teams. Diese Teams können das neue Wissen und die neuen Fähigkeiten im eigenen Arbeitsbereich unmittelbar anwenden. Dass das alles auch noch motivierend wirkt, versteht sich von selbst.

Aber der eingangs erwähnte Erfolg? Richtig, der kommt dank kompetenten und motivierten Mitarbeitern ganz von selbst. Wir können Ihnen so helfen, Ihr Unternehmen an die Spitze zu bringen oder, noch besser, Ihren Platz an der Spitze zu halten.

Stellen Sie uns auf die Probe.
Wir werden Sie nicht enttäuschen.



Ernst König
Geschäftsführer

Lesen Sie in dieser Ausgabe

- ✓ Zu Besuch in den UFAG Laboratorien Sursee
- ✓ Rückstands-Monitoring mit denkwürdigen Ergebnissen
- ✓ Wie Migros Aare ihre Kontrolleure schulen lässt
- ✓ Prüfwerkzeuge für Prüfer

Qualiservice-Kundenevent



Einblick in die UFAG Laboratorien in Sursee

Ende März folgten über 30 Kunden unserer Einladung zur Besichtigung der topmodernen, neu umgebauten UFAG Laboratorien in Sursee. Im Vordergrund stand natürlich deren Geschäftsbereich Lebensmittelanalytik, wo unter anderem die Proben von SOGUR umfassend analysiert werden. Nach der Begrü-

sung durch den Geschäftsführer Dr. Thomas Bischofberger und durch Fritz Stucki von Qualiservice zogen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die laborgerechte Schutzkleidung über und erhielten dafür faszinierende Einblicke in die Arbeit in einem modernen Lebensmittellabor. Wie etwa ein Salat tief-

gefroren, extrahiert, gereinigt und aufkonzentriert wird, bis die Probe in einem kleinen Fläschchen zur Analyse geht, das haben wohl die meisten der Besucher noch nie gesehen. Sie dankten es dem UFAG-Team mit zahlreichen Fragen, auf welche sie kompetente Antworten erhielten.

Rückstands-Monitoring im Umbruch

Neuste Trends in der Pestizidanalytik

Am Rande der Führung durch die UFAG Laboratorien referierte Petra Sieghart, Leiterin des Untersuchungsringes SOGUR und bei Qualiservice zuständig für den Bereich Lebensmittelsicherheit, über teilweise verblüffende Entwicklungen bei den Rückstands-Untersuchungen.

Bis 2005 prüfte man höchstens ein Drittel der Proben auf Fungizide und Insektizide (sog. Multimethode), den Rest jeweils nur mit auf spezielle Risiken ausgerichteten Methoden. Seit 2006 wird die Multimethode auf 90% aller Proben angewendet, wobei man bei 30% davon zusätzlich auf polare Pestizide testet.

Das breitere Untersuchungsspektrum hatte zur Folge, dass die Sensibilität für das Problem erhöht wurde und entsprechende Massnahmen ergriffen wurden. So konnten von 2005 bis 2008 die Zahl Beanstandungen um über die Hälfte reduziert werden, und dieser Trend bestätigt sich bisher auch im laufenden Jahr. Überschreitungen des Nitrat-Grenz-

wertes wurden seit 2007 keine mehr festgestellt.

Mehrfachbelastungen tauchen seit einiger Zeit vor allem in den Medien (als Giftcocktail) auf. Verschiedene Schreckensmeldungen, etwa bei Peperoni, konnten unsere Untersuchungen nicht bestätigen. Tatsache ist aber, dass heute für viele Krankheiten sehr spezifisch wirkende Mittel zur Verfügung stehen. Wer also auf die alten, breit wirkenden Handelsprodukte verzichtet, muss für den gleichen Schutz mehrere spezifische Mittel einsetzen.

Doch was wird überhaupt untersucht? 2006 waren das noch 280,

letztes Jahr bereits 322 Wirkstoffe. In beiden Jahren wurden aber 60% der gesuchten Wirkstoffe gar nie gefunden!

Die grosse Herausforderung ist also nicht, auf dem Analysebericht eine möglichst grosse Anzahl Wirkstoffe auszuweisen, sondern die richtigen zu suchen.

Das Ziel der Rückstandsanalysen sollte ja sein, die Rückstandssituation auf Lebensmitteln zu verbessern. Da aber die Liste der untersuchten Wirkstoffe nicht endlos verlängert werden kann, braucht es wohl den Mut, auf die Analytik von Stoffen zu verzichten, die man ohnehin nie findet.



Was Qualiservice-Kunden sagen

«Unsere Auffassung von Qualität wird von unserer Geschäftsleitung uneingeschränkt gestützt».

Kurt Hachen, Leiter Logistik Agrar/ Non Food der Genossenschaft Migros Aare in Schönbühl.

Die Genossenschaft Migros Aare setzt im Bereich Agrar jährlich rund 85 000 Tonnen Frischprodukte um. Das sind 14 Mio Handelseinheiten («Trade Units») pro Jahr oder 45 000 Kisten täglich.

«Wir sparen nicht bei den F+G-Kontrolleuren»

Die Genossenschaft Migros Aare lässt ihre sieben F+G-Kontrolleure seit 2003 jedes Jahr an drei verschiedenen Tagen durch Qualiservice schulen. Diese gezielte, praxisorientierte Weiterbildung wird von der Geschäftsleitung unterstützt und hat zu einer messbar höheren Produktequalität beigetragen.

Warum lassen Sie Ihre Kontrolleure überhaupt extern weiterzubilden?

Kurt Hachen: Ihre Aufgabe ist sehr anspruchsvoll. Sie müssen die Qualität rasch und korrekt beurteilen. Das ist nur möglich mit regelmässigen, auf unsere Bedürfnisse zugeschnittenen Instruktionen.

Jakob Wolf: Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bis hinauf zum Geschäftsführer haben sich absolute Frische auf ihre Fahne geschrieben.

Und was sagen Ihre Kontrolleure zu dieser Weiterbildung?

Hachen: Sie schätzen diesen Blick von aussen auf ihre Arbeit und unsere Anforderungen. Das belegen nicht zuletzt ihre schriftlichen Rückmeldungen nach jedem Kurstag.

Was passiert mit diesen Rückmeldungen?

Hachen: Sie dienen dem von uns mit der Schulung beauftragten Qualiservice dazu, die künftige Ausbildung auf unsere Bedürfnisse

auszurichten. Wir wollen ja keine Alibiübungen, sondern messbare Ergebnisse.

Wie belegen Sie das?

Hachen: Zum Beispiel mit unserem Lieferanten-Führungs-System LFS. Es zeigt, dass sich Beanstandungen durch unsere Kontrolleure in den folgenden Lieferungen unmittelbar niederschlagen.

Also in Lieferungen mit weniger Beanstandungen?

Wolf: Genau. Die Entscheide der Kontrolleure werden von unseren

Lieferanten nicht nur akzeptiert, sondern auch umgesetzt. Das wäre nicht der Fall, wenn die Kontrolleure praxisfremd urteilen würden.

Wie würden Sie denn das Qualitätsbewusstsein von Migros Aare in einem Satz umschreiben?

Lieber keine Ware als schlechte.

Das passt aber sicher nicht allen!

Richtig. Aber etwas anderes können wir uns gar nicht leisten.

Vielen Dank für das informative Gespräch. Wir wünschen Ihnen allen weiterhin gute Qualität.

Jakob Wolf, Teamleiter Warenannahme F+G, prüft hier gerade Nektarinen einer frisch eingetroffenen Sendung.



Fachleute sind mehr als Personal

Sind Sie stolz auf Ihre initiativen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der F+G-Abteilung? Möchten Sie ihnen zeigen, dass Sie das zu schätzen wissen? Dann haben wir das Richtige für Sie:

Fachkurse für F+G-Praktiker

In Zusammenarbeit mit swisscofel haben wir eine Reihe von Kursen entwickelt, die aus Ihren Praktikern

richtige Kenner machen – mit soliden Fachkenntnissen und einer hohen Motivation. Die Module dieses Kursprogramms finden Sie auf www.swisscofel.ch. Das Kursprogramm können Sie sich dort als 16-seitiges PDF herunterladen.

Massgeschneidert für Ihren Betrieb

Wir von Qualiservice bieten Ihnen aber noch mehr: In enger Zusam-

menarbeit mit Ihnen organisieren wir massgeschneiderte Kurse in Ihrem eigenen Betrieb, die genau auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind. Rufen Sie uns einfach an. Wir zeigen Ihnen gerne, wie Sie mit motivierten Mitarbeitern Ihren Betrieb im Markt noch besser positionieren und neue Chancen sofort wahrnehmen können.

Professionelles Prüf- und Hilfsmaterial

bestellen Sie am besten direkt über Qualiservice. Das Bestellformular dafür (inkl. Preisangaben) finden Sie auf www.qualiservice.ch



Farbschablone für Tomaten



Kartoffel-Sortiermasse 13-teilig



Schälmesser



Digital-Thermometer



Farbschablone für Kirschen



Farbschablone für Aprikosen



Kernobstmasse 50–70 mm
Kernobstmasse 70–90 mm



Kirschen/Zwetschgenmasse (17–25, 28, 30, 33 mm)
Beeren/Aprikosenmasse (9–19, 25, 32, 40 mm)

Einzelobstmasse (35, 36, 45 mm)

QUALI SERVICE

Informations-Bulletin der Qualiservice GmbH
erscheint in loser Folge

Herausgeber, Redaktion

Qualiservice GmbH
Kapellenstrasse 5
Postfach 7960, 3001 Bern
Tel 031 385 36 90
Fax 031 385 36 99
info@qualiservice.ch
www.qualiservice.ch

Gestaltung+Fotos

Christian Hilbrand
www.chh.ch

Druck

Koprint AG, Alpnach-Dorf

Die Qualiservice-Inspektoren gelten als Experten. Denn Sie bilden sich im In- und Ausland regelmässig weiter.

