

Sind Ihre Produzenten schon bei SwissGAP?

Die allermeisten Handelsbetriebe sind heute SwissGAP-zertifiziert. Dieses Programm ist mittlerweile ein Standard geworden und fester Bestandteil des Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels. Aber sind auch alle Ihre Produzenten inzwischen SwissGAP-anerkannt?

Ab 2010 verlangen nämlich die wichtigen Grossverteiler von allen ihren Früchte-, Gemüse- und Kartoffellieferanten eine SwissGAP-Zertifizierung. Und das kann logischerweise nur erfüllen, wer seine inländische Ware vollumfänglich von SwissGAP-anerkannten Produzenten bezieht.

SwissGAP ist übrigens alles andere als ein helvetischer Alleingang. Das System einer «Guten Agrar-Praxis» ist weltweit auf dem Vormarsch. Zentrale Elemente dabei sind die Lebensmittelsicherheit und die lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Als Kunde von Qualiservice kennen Sie eine oder mehrere unserer Dienstleistungen und möchten sie vermutlich nicht mehr missen. Aber Hand aufs Herz: Wissen Sie, dass wir *alle* anstehenden Qualitätsinspektionen *in einem einzigen* Besuch bei Ihnen erledigen? Und dass unsere Spezialisten ausgewiesene Früchte-, Gemüse- und Kartoffel-Fachleute sind, die Ihre Branche *bis ins Detail* kennen?

Wir bieten Ihnen also eine professionelle, zeit- und kostensparende Lösung. Und dank unserer starken, aber neutralen Marktposition können wir unsere Dienstleistungen auch schnell neuen Anforderungen anpassen.

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



Ernst König
Geschäftsführer

Lesen Sie in dieser Ausgabe

- ✓ SwissGAP ist keine kurzlebige Mode, sondern...
- ✓ Blick über den Tellerrand
- ✓ Wie die OGZ Ins von Qualiservice profitiert
- ✓ Tipps+Tricks zu SwissGAP

SwissGAP ist keine kurzlebige Mode, sondern...

...ein weltweiter Produktionsstandard, der die bestehenden Strukturen in der Schweiz berücksichtigt. Er orientiert sich am internationalen Standard GLOBALGAP. Dieser will die Gute Agrarpraxis (GAP), die Lebensmittelsicherheit und lückenlose Rückverfolgbarkeit auf der ganzen Welt fördern und damit auch das Vertrauen der Konsumenten gewinnen.

Damit wird klar: SwissGAP und GLOBALGAP verkörpern den Trend hin zu einem sorgfältigeren und sichereren Umgang mit Lebensmitteln.

Nachhaltigkeit

Im Ausland wird häufig auch der Einfluss von GLOBALGAP auf eine nachhaltige und umweltschonende Produktion erwähnt. Im internationalen Zusammenhang mag dies sicher richtig sein, in der Schweiz hingegen ist dieser

Aspekt weniger bedeutend, da wir auch ohne SwissGAP bereits ein sehr hohes Niveau betreffend ökologischer Produktion aufweisen.

Lebensmittelsicherheit

Viel wichtiger ist in der Schweiz die Thematik rund um die Lebensmittelsicherheit. Die Standardisierung der Prozesse und Abläufe in den Betrieben bezweckt vor allem eines: Dem Konsumenten ein sicheres Lebensmittel anzubieten. Aus diesem Grund nimmt die

Kontrolle der Rückverfolgbarkeit bei SwissGAP eine derart zentrale Stellung ein.

EurepGAP wird GLOBALGAP

EurepGAP, 1997 eingeführt und anfänglich nur auf Europa ausgerichtet, hat sich im internationalen Agrarhandel schnell etabliert. Es ging nicht lange, wandten auch Produzenten in Süd- und Zentralamerika, Afrika, Australien, Japan und Thailand dieselben einheitlichen Standards an. Im Herbst 2007, als weltweit 80000 Produzenten zertifiziert waren, gab EurepGAP bekannt, künftig als GLOBALGAP aufzutreten.

Blick über den Tellerrand

Qualiservice im Tropenhaus Ruswil

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Qualiservice haben an ihrem Weihnachtsausflug im Dezember auch einen Blick in tropische Gefilde geworfen – genauer: ins Tropenhaus Ruswil, das seine Energie mit der Prozesswärme von der dort vorbeiführenden Erdgas-Transitleitung bezieht. Sie kamen dabei mit zahlreichen exotischen Früchten und Gemüsen «aus der Region» in Kontakt und erfuhren einiges über die Wechselwirkungen verschiedener tropischer Arten. Verblüfft haben aber vor allem die vielfältigen Wirkungen gewisser tropischer Früchte, zum Beispiel auch als Heilmittel. Auf www.tropenhaus.ch finden Sie Informationen zu Führungen, Veranstaltungen und Produkten.



«Die reibungslose Zusammenarbeit von Qualiservice mit anderen Partnern und Organisationen der Branche klappt einwandfrei und hat uns viel gebracht».

Thomas Forster, Ressortleiter Gemüse;
Erich Balsiger,
Ressortleiter Betrieb/Personal/QL;
Ulrich Zürcher, Anbauplanung Kartoffeln;
Ruedi Zesiger, Leiter Obst- und Gemüse-
zentrale (OGZ) Ins/QV (v.l.n.r.).



Die Obst- und Gemüse-Zentrale (OGZ) Ins entstand Ende der Dreissigerjahre als Gemüsesammelstelle des VLG. Heute gehört die OGZ zur fenaco, beschäftigt rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und beliefert v.a. die Grossverteiler in der ganzen Schweiz täglich.
Mehr auf www.fenaco-landesprodukte.ch/deu/standort-ins-geschichte.html.

«Mit Qualiservice schöpfen wir alle möglichen Synergien aus»

Der SOGUR-Probeplan für Früchte, Gemüse und Kartoffeln wird durch Erich Balsiger für alle Standorte der fenaco national koordiniert und von Qualiservice durchgeführt. Auch die Audits für SwissGAP- und SUISSE GARANTIE hat fenaco dem Qualiservice anvertraut.

Was ist der Grund dafür?

Balsiger: Die Qualiservice-Experten nutzen alle mögliche Synergien voll aus. Sie ziehen die Proben gemäss SOGUR-Wochenplan und führen auch gleich die Qualitätskontrollen durch, da sie ohnehin schon im Hause sind.

Zesiger: Wir würden gerne sogar alle die verschiedenen Zertifikate in der Schweiz unter einen Hut bringen. Dass das noch nicht ganz möglich ist, liegt nicht am Qualiservice.

Wie beurteilen Sie die Arbeit von Qualiservice und Sogur?

Forster: Wir sind sehr zufrieden mit den Spezialisten von Qualiservice. Sie kennen unsere Arbeit und unseren Betrieb. Wenn Probleme

auftauchen, finden sie Lösungen, die sich in der Praxis dann auch umsetzen lassen.

Balsiger: Was wir auch sehr schätzen, ist die gute Zusammenarbeit von Qualiservice mit anderen Organisationen und mit Behörden. Das hat uns schon ein paar mal sehr genützt.

Können Sie ein Beispiel nennen?

Balsiger: Der Kantonschemiker verlangte von uns deutlich mehr Proben für Rückstandsanalysen. Doch genau dafür ist ja der Untersuchungsring SOGUR da: Er ist die einheitliche und rationelle Branchenlösung, und die Sogur-Leiterin, Petra Sieghart, hat denn auch die nötige Korrespondenz mit dem Kantonschemiker geführt – und auch zu einem Abschluss im Sinne von uns und der ganzen Branche gebracht.

Beanspruchen Sie noch andere Dienstleistungen von Qualiservice?

Zürcher: Ja, kürzlich haben wir mit den Experten von Qualiservice eine Schulung für unser Personal über die Handelsusancen

durchgeführt. Das hat sich sehr positiv auf unseren täglichen Betriebsablauf ausgewirkt.

Was macht das Besondere von Qualiservice aus?

Zesiger: Wir schätzen, dass das System von Qualiservice alle Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt, aber auch den berechtigten Ansprüchen der Grossverteiler gerecht wird.

Wenn Sie einen Wunsch frei hätten: Was würden Sie sich denn noch wünschen?

Zesiger: Gut wäre es, wenn möglichst viele Firmen bei Qualiservice mitmachen würden. Das würde nicht nur das System nochmals deutlich stärken, sondern auch die Kosten weiter senken. Das kann allerdings nicht Qualiservice an die Hand nehmen, dazu müssten schon die Branchenorganisationen aktiv werden.

Vielen Dank für das informative Gespräch. Wir wünschen Ihnen allen weiterhin viel Erfolg.

So sparen Sie mit wenig Aufwand viel Zeit und Geld

Wer das erste Mal mit SwissGAP zu tun hat oder wer seine Vorbereitungen für die letzte Kontrolle als unverhältnismässigen Mehraufwand in Erinnerung hat, für den haben wir hier ein paar einfache Tricks. Mit ihnen wird SwissGAP zum entscheidenden Mehrwert in der Vermarktung.

Denn SwissGAP ist nicht einfach ein weiteres Label. Mit SwissGAP beweisen Sie, dass Ihr Betrieb die Verantwortung für Konsumenten und Umwelt wahrnimmt und weltweite Standards einhält. So gehen Sie dabei vor:

Richtig vorbereiten. Eine gute, ja unerlässliche Grundlage dafür ist die *Umsetzungs-Dokumentation*. Sie gibt viele nützliche Hinweise, wirkt aber auf den ersten Blick äusserst umfangreich. Lassen Sie sich davon nicht abschrecken! Längst nicht alle Teile sind für Sie von Belang. Werfen Sie einen Blick ins Inhaltsverzeichnis und machen Sie sich mit der Struktur des Werks vertraut.

Hier erhalten Sie alle Unterlagen:
www.agrosolution.ch

Für die Kontroll-Administration hat SwissGAP die Agrosolution beauftragt. Sie betreibt eine Website, auf der sämtliche Formulare zum Download angeboten werden. Daneben finden Sie dort auch Antworten auf häufige Fragen und einen geschützten Bereich für den elektronischen Austausch sensibler Daten.

Betriebsdaten aktualisieren. Für die SwissGAP-Anerkennung müssen Sie Ihre *Betriebsangaben* ohnehin jährlich aktualisieren. Warum dies also nicht schon jetzt tun? Einfach mit Ihrem Login auf www.agrosolution.ch einloggen und die nötigen Anpassungen eingeben. Damit informieren Sie sowohl die Inspektions- wie die Zertifizierungsstelle über Ihre zu kontrollierenden Programme und Handelsbereiche.

Pauschaldeklaration ausfüllen und aktualisieren. So werden die aktuellen Begebenheiten auf Ihrem Betrieb erfasst und die Checkliste soweit als möglich bereits vorausgefüllt und gekürzt.

Selbstkontrolle durchführen. Sind Betriebsdaten und Pauschaldeklaration aktualisiert, lässt sich die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Checkliste gleich online generieren: So kurz und knapp wie möglich, so umfangreich wie nötig. Füllen Sie diese Checkliste zur Selbstkontrolle unbedingt vor dem jährlichen Audit aus und beheben Sie allfällige Mängel auf dem Betrieb gleich selbst, bevor der Kontrolleur diese entdeckt.

Handbuch nachführen. Sie können ausnahmslos alle Formulare, Unterlagen und Checkliste online selbst herunterladen – sogar die Umsetzungs-Dokumentation. Wir empfehlen Ihnen jedoch, diese Dokumentation als vollständigen Ordner zu kaufen und danach jährlich zu aktualisieren. Das ist nur wenig Aufwand: Mit den jährlichen Informationen erhalten Sie nämlich auch eine *Liste der abgeänderten Dokumente*. So können Sie die online-Downloads schnell erledigen.

**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

Wenn Sie unsere Tipps+Tricks beachten, können Sie den SwissGAP-Kontrolleur mit einem Lächeln empfangen...

