



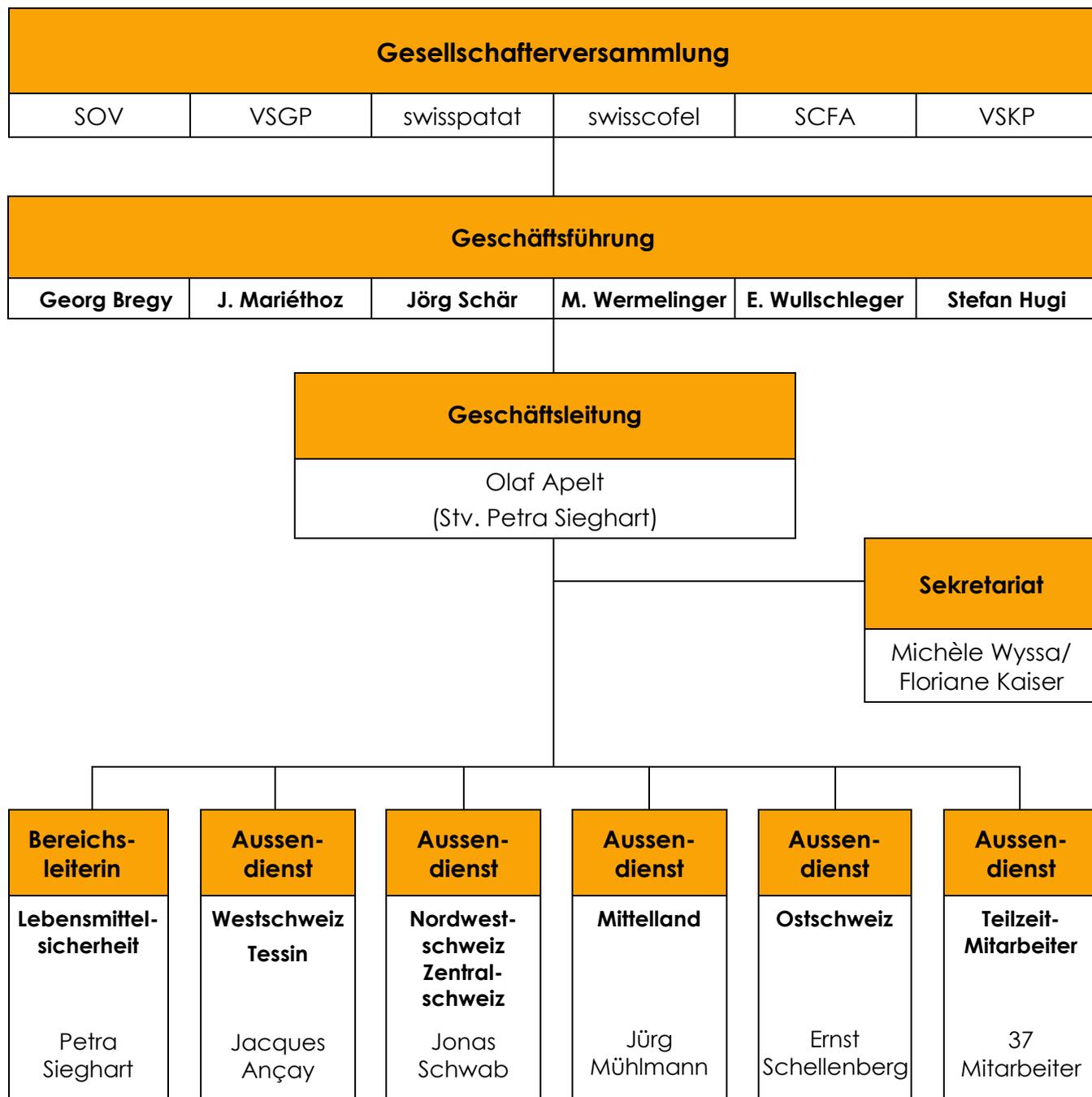
Qualiservice GmbH  
Belpstrasse 26  
Postfach  
CH-3001 Bern  
Tel. 031 385 36 90  
Fax 031 385 36 99  
info@qualiservice.ch  
www.qualiservice.ch

# **Jahresbericht 2017**



# 1. Organisation

## 1.1 Organigramm, Stand Dezember 2017



## 1.2 Gesellschafterversammlung, Stand Dezember 2017

Die Gesellschafterversammlung besteht aus je drei bzw. je einem Delegierten der sechs Trägerorganisationen. Die Delegierten sind nicht gewählt, sie können von den Trägerorganisationen frei bestimmt werden. Das Stimmrecht richtet sich nicht nach Anzahl Delegierten, sondern gemäss Statuten wie folgt nach Stammkapitaleinlage:

<b>Organisation</b>	<b>Delegierte</b>	<b>Stimmrecht</b>
SOV	Georg Bregy, Jürg Hess, Bruno Jud	25 Stimmen
swisscofel	Marc Wermelinger, Jacques Blondin, Benno Neff	25 Stimmen
swisspatat	Jörg Schär, Urs Reinhard	25 Stimmen
VSGP	Jimmy Mariéthoz, Simone Meyer, Thomas Wyssa	25 Stimmen
SCFA	Ernst Wullschleger	5 Stimmen
VSKP	Stefan Hugi	5 Stimmen

### 1.3 Geschäftsführung

Jede Trägerorganisation stellt einen Geschäftsführer. Marc Wermelinger hält zudem den Vorsitz inne.

SOV	Georg Bregy
swisscofel	Marc Wermelinger (Vorsitz)
swisspatat	Jörg Schär
VSGP	Jimmy Mariéthoz
SCFA	Ernst Wullschleger
VSKP	Stefan Hugi

### 1.4 Geschäftsstelle Bern, Stand Dezember 2017

		Beschäftigungsgrad
Geschäftsleiter	Olaf Apelt	100 %
Bereichsleiterin Lebensmittelsicherheit	Petra Sieghart	85 % (Okt-Dez 100%)
Sekretariat	Michèle Wyssa	40 %
Sekretariat	Floriane Kaiser	70 %

### 1.5 Aussendienst

		Beschäftigungsgrad
Westschweiz, Wallis, Tessin	Jacques Ançay	100 %
Ostschweiz	Ernst Schellenberg	100 %
Nordwestschweiz, Zentralschweiz	Jonas Schwab	100 %
Mittelland	Jürg Mühlemann	Teilzeit
Teilzeitmitarbeiter	Auftragskontrollen Kartoffeln: 37 Personen	

### 1.6 Kontrollstelle

Die Revision der Jahresrechnung 2017 wurde von der Fiducum in Marly vorgenommen.

## 2. Kunden

Qualiservice hatte per 31.12.2017 376 feste Kunden. Das bedeutet eine Zunahme von 0.5 % (2016: 374 %) Wie viele Kunden von welchen Dienstleistungen Gebrauch machten, ist der nachstehenden Tabelle zu entnehmen.

	Anzahl Kunden	Kontroll-firma Früchte	Kontroll-firma Kar-toffeln	SOGUR	SUISSE GARANTIE	Swiss-GAP	AdR	BIO
<b>2017</b>	<b>376</b>	<b>117</b>	<b>25</b>	<b>159</b>	<b>212</b>	<b>165</b>	<b>53</b>	<b>9</b>
2016	374	110	25	154	212	159	40	6
2015	385	113	25	154	226	158	39	-
2014	360	112	28	154	232	154	37	-
2013	354	112	27	154	247	161	30	-

Im Sinne einer effizienten Nutzung von Synergien nehmen viele Kunden mehrere Dienstleistungen in Anspruch. 2017 waren es im Durchschnitt 2 Dienstleistungen je Kunde, das bedeutet einen Zuwachs von rund 5% gegenüber 2016.

## 3. Qualitätskontrolle

Die Dienstleistungen im Bereich Qualitätskontrolle werden zu grossen Teilen im Aussen-dienst erbracht. Während Audits und Kofi-Besuche primär durch die Inspektoren durchgeführt werden, kommen bei der Kartoffeleinlagerung, Frischverfütterungs-Kontrollen und Expertisen Teilzeitkräfte zum Einsatz. Mit dem Ansatz, verschiedene Dienstleistungen aus einer Hand anzubieten, werden Synergien genutzt und die Inspektoren als Ansprechpartner mit umfassendem Knowhow wahrgenommen.

Die grösste Anzahl der Kunden bezieht Audits bei Qualiservice. Diese werden einmal pro Jahr durchgeführt. SOGUR-Kunden stellen die zweitgrösste Gruppe. An dritter Stelle steht die Kundengruppe der SGA-Kontrollbetriebe für Kartoffeln und Früchte. Bei diesen wird die Produktqualität anlässlich regelmässiger Kontrollbesuche beurteilt und dokumentiert. Weitere Dienstleistungen fallen in die Bereiche Import- und Exportkontrollen, Expertisen und Auftragskontrollen.

### 3.1 Kontrollbetriebe Kartoffeln

2017 nahm die Anzahl der Kontrollbetriebe Kartoffeln um einen zu, während die Anzahl Muster wieder fast auf das Niveau von 2015 stiegen. Die festgestellte Qualität der verpackten war dabei erneut überdurchschnittlich: von 295 Mustern wurden 88% als gut befunden, nur 7.5% als genügend und 4.5% als mangelhaft.

Jahr	2017	2016	2015	2014	2013
Anzahl Muster	295	233	301	232	253

Beurteilung		Mängel				
gut	≤10 %	88%	85%	78%	80%	74 %
genügend	11-15 %	7.5%	9%	13%	14 %	16 %
mangelhaft	>15 %	4.5%	6%	9%	6 %	10 %

### 3.2 Kontrollbetriebe Früchte/Gemüse

Mit 82 Kontrollbetrieben Früchte wurden 28 Betriebe weniger kontrolliert als im Vorjahr. Es wurden 1015 Muster ausgewertet, was eine Zunahme von fast 5% bedeutet (2016: 972). Über die Aufteilung auf die verschiedenen Fruchtarten Kernobst, Steinobst, Beeren und Gemüse gibt die nachstehende Tabelle Auskunft.

Produkt	Anzahl Muster 2017	Anzahl Muster 2016	Differenz
Äpfel	438	388	+ 50
Birnen	132	100	+ 32
Aprikosen	33	44	- 11
Zwetschgen	17	41	- 24
Kirschen	49	104	- 55
Johannisbeeren	10	10	0
Himbeeren	37	34	+ 3
Erdbeeren	88	96	- 8
Brombeeren	14	16	+ 2
Heidelbeeren	12	7	+ 5
Diverse Früchte	46	11	+ 35
Gemüse	139	121	+ 18
<b>Total</b>	<b>1015</b>	<b>972</b>	<b>+ 43</b>

### 3.3 Exportkontrollen Früchte und Gemüse

Im 2017 sind die Exportmengen im Vergleich zu den Vorjahren deutlich gesunken. Im 2017 gab es fast nur halb so viele Exporte wie im 2016 (54%). Bei den Früchten wurden nur 46% der Vorjahresmenge exportiert, beim Gemüse wurde sogar nur 8% der Menge von 2016 exportiert. Die Exporte wurden bei vier verschiedene Firmen durchgeführt. Davon haben drei die Berechtigung, die Kontrollen auch selbst durchzuführen. So wurden von den gesamthaft 21 Kontrollen (2016: 46) 3 durch unsere Mitarbeiter (2016: 12) ausgeführt und 18 durch die exportierenden Betriebe selbst (2016: 34).

Bei den Früchten handelte es sich um Äpfel und Kiwis. Die Äpfel gingen zur Hälfte nach Italien, die andere Hälfte teilte sich auf Frankreich und Deutschland auf. Die Kiwis wurden alle nach Italien exportiert.

Das Gemüse ging ausschliesslich in die Niederlande, es handelte sich um Karotten.

Im Detail präsentieren sich die Exporte so:

Produkt	Exportierte Menge in kg		Destinationsen in 2017
	2017	2016	
Tafelobst	328'770	622'493	Frankreich, Italien, Deutschland
Frischgemüse	9'000	113'398	Niederlande
Kartoffeln	-	-	
Total	337'770	735'891	4 verschiedene Länder

### **3.4 Expertisenwesen**

Im Jahr 2017 gab es 15 Expertisen (2016: 14). Dabei wurden 5 dieser Gutachten durch unsere eigenen Mitarbeiter durchgeführt (2016: 8), für 10 Expertisen mussten externe Experten zugezogen werden.

Bei der zu begutachtenden Ware handelte es sich im Jahr 2017 um folgende Produkte: 2x Bananen, 1x Feigen, 1x Trauben, 2x Zwetschgen, 1x Aprikosen, 1x Broccoli, 1x Äpfel, 1x Erdbeeren, 1x Kartoffeln, 1x Orangen, 1x Mangos, 1x Weisskohl, 1x Spargel.

### **3.5 Label- und Markenkontrollen**

Im Berichtsjahr wurden 212 Audits für SUISSE GARANTIE (2016: auch 212) und 165 Audits für SwissGAP (2016: 159) durchgeführt. Der Rückgang der SUISSE GARANTIE Auditkunden setzte sich damit nicht fort, der Kundenstamm bleibt stabil, während der SGAP-Kundenstamm sogar leicht zunimmt (+6).

Auch die Aufträge für Regionalmarken-Audits von ProCert und OIC für AdR und Culinarium haben um 13 Audits zugenommen: 53 Audits im 2017 gegenüber 40 Audits im 2016.

Bei den Bio-Audits haben wir mit 9 Betrieben 3 Betriebe mehr kontrolliert als im letzten Jahr, jedoch blieben die Anzahl Audits mit 19 (2016: 18 Audits) stabil. Es handelte sich hierbei um die Audits zu CH-Bioverordnung, Bio Suisse und Migros Bio.

In Zusammenarbeit mit dem VSGP wurde mit den Chicorée-Produzenten von Swiss&Diva erneut ein Kontrollplan für Qualitätskontrollen und Rückstandsanalysen ausgehandelt und umgesetzt.

## **4. Auftragskontrollen**

Die Ernte 2017 ist nach den beiden schlechten Jahren 2015 und 2016 erfreulich ausgefallen. Der Bedarf an Kontrollpersonal war entsprechend auch wieder höher. Von den 42 Teilzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeitern kamen im Berichtsjahr 37 zum Einsatz. Einige Standorte reduzierten den Einsatz der Qualiservice-Kontrolleure, andere kamen neu hinzu. Bei der wöchentlichen Disposition war die übliche Flexibilität gefragt.

Für die 14 Auftraggeber der Auftragskontrolle Kartoffeln standen unsere Leute an 20 verschiedenen Standorten während 7'443 Stunden im Einsatz. Das ist eine Steigerung von 12% gegenüber 2016 (6'665 Std.). Davon entfielen 626 Std. auf die Frischverfütterung (+40%; 2016: 445 Std.) und 6'817 Std. auf die Eingangskontrollen bei Veredelungs- und Lagerbetrieben +10%; 2016: 6'190 h), inkl. Pseudomonas-Kontrollen im Auftrag des BLW.

Die obligatorischen Schulungen der Kontrolleure fanden zu Beginn der Kampagne wiederum im August statt. An dieser Stelle sei den gastgebenden Firmen frigemo in Cressier, Terralog in Rüdfligen sowie der BINA Bischofszell für ihre Gastfreundschaft herzlich gedankt.

## **5. Projekte**

Mit dem Ziel, neue Geschäftsfelder im FGK-Sektor zu erschliessen, wurden auch Aufträge ausserhalb des bestehenden Dienstleistungsangebots angenommen. Neben der Einführung neuer Analysemethoden konnten im Detailhandel zwei Projekte im Bereich der Qualitätskontrolle von Gemüse und Kartoffeln erfolgreich umgesetzt werden. Diese werden in diesem Jahr weiter geführt.

## **6. Mandate SwissGAP**

Die seit 2007 bestehenden Mandate für den Verein SwissGAP führte Qualiservice auch im 2017 weiter. Es handelt sich um die Sekretariatsführung des Vereins sowie die Koordination des Rückstandsmonitorings. Diese beiden Mandate nehmen knapp 20 % der Arbeitszeit von Petra Sieghart in Anspruch. Seit 2015 wird sie in der Administration des Rückstandsmonitorings von Michèle Wyssa unterstützt. Für weitere Informationen dazu verweisen wir auf den Jahresbericht SwissGAP.

## **7. Internationale Zusammenarbeit**

Bei unseren internationalen Kontakten geht es vor allem um Informations- und Erfahrungsaustausch. Und zwar in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, private Qualitätsstandards wie GLOBALG.A.P. und QS sowie um Qualitätsnormen und deren Auslegung.

Im März nahm Benedikt Domeyer an der Internationalen Arbeitstagung für Qualitätskontrollen in Bonn teil. Diese Veranstaltung wird alle zwei Jahre von der deutschen Bundesanstalt für Ernährung organisiert. Im Mittelpunkt stehen jeweils neue Vermarktungsnormen bzw. Normenänderungen, die einheitliche Auslegung der Normen, die einheitliche Durchführung der Konformitätskontrolle, Informationen zu Kontrollgeräten und EDV-Einsatz sowie die innere Qualität der Erzeugnisse. Ferner werden immer zu mindestens einer Warenart Informationen zur Qualitätserzeugung und -erhaltung aus verschiedenen Anbaugebieten vermittelt. Im 2017 ging es vor allem um Sorten/Clubsorten/Handelsmarken, Äpfel, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch und Rückverfolgbarkeit. Zu den Produkten gibt es jeweils vertiefte Informationen über die Produktion und alle Arten von Qualitätsproblemen.

Im Mai tagte die Expertengruppe Normierung Früchte und Gemüse der UNECE in Genf. An dieser Sitzung wurde an den Normen für Tomaten, Kopfkohl, Zitrusfrüchte, Äpfel, Feigen, Fenchel, Zucchini, Rhabarber und Kiwi gearbeitet. Bei den Tomaten ging es um die Kalibrierung, die nach langer Diskussion unverändert bleibt. Neu in die Norm integriert wurden Anforderungen an grüne, unreife Tomaten. Bei den Äpfeln wurde die Sortenliste im Bereich Mutanten und Farbanforderungen angepasst. Bei Zitrusfrüchten wurde überlegt, ob man die unübersichtliche Norm, die sämtliche Zitrusfrüchte umfasst, wieder aufteilt in Orangen, Mandarinen, Zitronen und Grapefruit. Die Idee wurde fürs erste verworfen. Bei den Feigen präsentierte eine Arbeitsgruppe die Resultate bezüglich der Anforderung „sauber“. Feigen werden je nach Herkunft mit Bordeauxbrühe behandelt werden, was sichtbare Rückständen des Trägerstoffs hinterlässt und nicht immer vom natürlichen Duft mancher Sorten zu unterscheiden ist. Es wurde beschlossen, die Anforderungen vorerst nicht zu ändern und die Umsetzung mit Fotos in der erläuternden Broschüre einheitlich zu machen. Neben all diesen Normen war Food waste ein Thema – und wird es weiterhin sein. Im Standard Layout werden auch aus diesem Grund schon seit 2 Jahren die Toleranzen heftig diskutiert: es gibt weiterhin keine Einigkeit über Toleranzen für Verderb, weshalb an den bestehenden Anforderungen im Moment nichts ändert. Die Schweiz war an dieser Sitzung mit Pierre Schauenberg, BLW (2 Tage), und Petra Sieghart (3 Tage) vertreten.

Die jährliche Tagung der OECD-Expertengruppe für die Anwendung von internationalen Normen für Früchte und Gemüse fand im Dezember am Sitz der OECD in Paris statt. In den Arbeitsgruppen wurden an den Broschüren für Lauch, Passionsfrüchte, Beeren sowie Wurzel- und Knollengemüse gearbeitet. Die Broschüren für Äpfel, Trauben, Birnen, Pflaumen und Chicorée werden in der elektronischen Version aktualisiert, es gibt im Moment keine neue print-Version. Daneben wurde die Guideline on Objective Tests im Bereich der Zuckermessung angepasst. Auch an dieser Sitzung wurde die Schweiz von Pierre Schauenberg und Petra Sieghart vertreten.

## 8. Untersuchungsring SOGUR

Die Anzahl Kunden ist seit einigen Jahren gleich bleibend, bzw. leicht steigend. Erfreulicherweise konnte aber die Anzahl Proben nochmals gesteigert werden. Total wurden im 2017 2605 Proben untersucht (Vorjahr: 2423), das ist eine Erhöhung um 7.5%. Insgesamt konnten innerhalb der letzten 10 Jahre die Probezahlen um etwas über 50% gesteigert werden. Der Wettbewerb unter den Anbietern wurde zwar innerhalb der gleichen Zeit immer härter, aber Qualiservice kann sich behaupten. Unsere Stärke ist eine klare Strategie, mit der wir uns positiv von den Mitbewerbern abheben. Eine sehr wichtige Rolle spielt dabei das Gesamtpaket der Dienstleistungen: professioneller individueller Probeplan, akkreditierte Probenahme und vor allem die Flexibilität bei der Probenahme, ausführliche Beratung und ein top seriöses Labor – dieses komplette Gesamtpaket bietet sonst niemand an. Dabei ist für uns die genannte Flexibilität Fluch und Segen zugleich. Es ist genau das, was unser Kunden brauchen und schätzen, aber es verursacht einen enormen Aufwand und verlangt unseren Inspektoren viel ab.

Die Beanstandungsquote ist wieder leicht angestiegen, liegt aber im langjährigen Mittel. Nachdem sie im 2016 von 6.1% (2015) auf 4.5% gesunken ist, beträgt sie im 2017 4.9 %. In diesen Zahlen sind die Mehrfachrückstände nicht dabei. Hier haben wir eine erfreuliche Entwicklung: es waren übers Jahr gesehen 48% aller Proben frei von jeglichen Rückständen. Im Vorjahr war die Zahl bereits bei guten 47% gewesen.

Ganz wichtig ist es für uns, stets à jour zu sein: neue Risiken, neue Wirkstoffe, neue Anforderungen – das Know-how muss ständig auf dem aktuellsten Stand gehalten werden. Wir nutzen dazu alle möglichen Informationsquellen. Neben dem Besuch von Fachveranstaltungen wird auch der Austausch mit Fachkollegen aus dem In- und Ausland intensiv gepflegt. Weitere Details zum Untersuchungsring finden sich im Jahresbericht SOGUR.

## 9. Aus- und Weiterbildung

### 9.1 Interne Aus- und Weiterbildung

2017 haben unsere Mitarbeiter diese Schulungen und Weiterbildungsveranstaltungen besucht:

Wann	Was	Anbieter/Wo	Wer
19.01.17	Regionalmarken	ProCert, OIC, Gossau	JS, ES, BD
24.01.17	Bio Suisse Kontrollstellen	Bio Suisse, Basel	JS
25.01.17	SwissGAP Auditoren	Agrosolution, Zollikofen	JS, ES, An, BD
02.03.17	Access	Nowhow Solution, Bern	BD
13.-15.03.17	Int. Arbeitstagung Qualitätskontrolle Früchte & Gemüse	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn	BD
25.04.17	Infotagung neues Lebensmittelrecht	BLV, Bern	Si
04.05.17	Migros Oberkontrolle DLP F&G	Migros, Bern	JS, ES, An, BD
21.06.17	Lebensmittelrecht 2017; Auswirkungen auf die Produktkontrolle	Swiss Society for Food Chemistry, Bern	Si
22.06.17	Qualitätskontrolle Steinobst: Aprikosen & Kirschen	Qualiservice, Tobi Seeobst, Bischofszell	JS, ES, Si, Kaf, BD

## 9.2 Aus- und Weiterbildungsangebote

Unser Angebot an Aus- und Weiterbildungskursen ist in der Branche etabliert und wird gerne nachgefragt. Wir unterscheiden verschiedene Kategorien von Kursen:

1. Betriebsinterne, max. zweistündige praktische Kurse fürs Sortierpersonal unserer Kontrollfirmen (2017 letztmals in den Jahresgebühren der Kontrollfirmen inbegriffen).
2. Betriebsinterne Kurse, der Auftraggeber bestimmt Kursinhalt und Umfang des Kurses.
3. Angebot swisscofel: Kurse „Früchte- und Gemüse-Praktiker“ sowie „Handelsspezialist Früchte und Gemüse“, Qualiservice stellt bei vielen Kursen den/die Referenten.
4. Qualiservice-Mitarbeiter werden als Referenten für verschiedene Kurse angefragt, (z.B. Schulen). Faktura nach Vereinbarung.

Die Nachfrage nach den Inhouse-Schulungen der Kategorie 2 ist weiterhin ungebrochen:

- Im 2017 haben wir an 33 ganztägige Inhouse-Schulungen im Bereich Warenkunde Früchte und Gemüse durchgeführt. Auftraggeber waren sämtliche Migros-Genossenschaften, Coop, Aldi und Prodega.
- Bei Prodega wurden bereits zum 5. Mal eine fünftägige Kursreihe Warenkunde durchgeführt, die mit einer mündlichen Prüfung abschloss. Auch Aldi beendete die Weiterbildung seiner Mitarbeiter mit einer Prüfung (schriftlich).
- Im 2017 endete der 3jährige Schulungsvertrag mit den Migros Genossenschaften Aare, Zürich, Luzern und Ostschweiz. Ein gleicher Vertrag mit den Westschweizer Genossenschaften Vaud, Valais und Genève läuft noch ein weiteres Jahr weiter. Es handelt sich um je 3 Kurstage pro Jahr für die Wareneingangskontrolleure.

Referentin bei diesen Inhouse-Schulungen ist in der Regel Petra Sieghart, bei Bedarf wird sie sehr professionell von den Inspektoren unterstützt. Daneben führte Jacques Ançay bei der Migros Genossenschaft Neuchâtel-Fribourg einen praxisorientierten 3tägigen Kurs für die Wareneingangskontrolleure durch.

In der Kategorie 3 stellte Qualiservice an 8 swisscofel-Kursen in der Deutschschweiz den oder die Referenten (Petra Sieghart, Christoph Jakob, Jonas Schwab). Seit 2015 finden die Kurse Warenkunde für den Abschluss „Früchte und Gemüse Praktiker“ zusammen mit denen der Handelsspezialisten statt.

## 10. Akkreditierung

Die Akkreditierung hat jeweils eine Gültigkeit von 5 Jahren. In dieser Zeit gibt es 3 Begutachtungen, nach Ablauf der 5 Jahre ist eine Re-Akkreditierung notwendig. Das war im 2017 der Fall. Am 20. Februar 2017 fand eine vertiefte Begutachtung im Büro in Bern statt, am 16. März 2017 wurde unser Inspektor Jonas Schwab vom Fachexperten Walter Koch begleitet. Walter Koch sprang nochmals für den überraschend verstorbenen vorgesehenen Fachexperten Hans Kling ein. Jonas Schwab konnte den Fachexperten von einer korrekten, neutralen und kompetenten Kontrolltätigkeit überzeugen und bekam insgesamt ein sehr gutes Zeugnis ausgestellt.

Aus dem Büroaudit vom 20. Februar resultierten 8 Nicht-Konformitäten. Die notwendigen Anpassungen wurden alle innerhalb der Frist gemacht und Mitte Mai bekamen wir die Bestätigung der SAS, dass alle bemängelten Punkte behoben sind und die Re-Akkreditierung erteilt wurde.

## 11. Ausblick

Gemäss der kurzen Präsentation von Olaf Apelt, wird ein Ausbau der Tätigkeiten angestrebt. Hier geht es darum, den Kunden „alles aus einer Hand“ anzubieten und vermehrt auch Beratungstätigkeiten zu übernehmen, die natürlich nicht mit der Auditierung kollidieren dürfen.

## 12. Schlusswort und Dank

Das Berichtsjahr war wiederum ein sehr dynamisches Jahr. So konnte der Aufbau von neuen Tätigkeitsfeldern erfolgreich weitergeführt werden. Auch künftig werden zusätzliche, speziell auf die Kundenbedürfnisse zugeschnittene Dienstleistungen und Projekte im Portfolio von Qualiservice eine wichtige Stellung einnehmen. Um die für die Entwicklung neuer Geschäftsfelder nötigen Ressourcen bereitzustellen und die Entwicklung weiter voranzutreiben, haben die Geschäftsführer entschieden, das Geschäftsleitungs-Mandatsverhältnis mit Swisspatat per Ende November aufzulösen und einen hauptamtlichen Qualiservice-Geschäftsleiter einzustellen.

Das Thema Pflanzenschutz hat durch zwei Initiativen und den Nationalen Aktionsplan Pflanzenschutz des BLW weiter an Aktualität gewonnen. Demzufolge war die Nachfrage nach SOGUR-Rückstandsanalysen weiterhin steigend. Die Umsetzung des neuen Lebensmittelgesetzes war ebenfalls ein wichtiges Thema für die Qualiservice-Kunden.

Bei den verschiedenen Audits für Marken und Standards konnte die Kundenzahl gehalten und die Anzahl Audits leicht gesteigert werden. Nach zwei kleinen Ernten konnte 2017 eine gute Kartoffelernte verzeichnet werden, was zu einer Zunahme der Einlagerungskontrollen führte. Bei der Planung der Einsätze flossen neue Elemente wie vermehrte Rotation der Kontrolleure ein, was die Planung anspruchsvoll gestaltete.

Im Berichtsjahr erfreute sich die Referententätigkeit im Rahmen von Aus- und Weiterbildungen rund um Früchte, Gemüse und Kartoffeln wiederum grosser Beliebtheit.

Wie gewohnt profitieren die Kunden vom vielfältigen Angebot an Dienstleistungen aus einer Hand und den ihnen persönlich bekannten kompetenten Ansprechpartnern. Dies war nur möglich dank dem umfassenden Knowhow und der grossen Erfahrung der Qualiservice-Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter. Mit viel Leidenschaft und grossem Interesse an der Branche gehen sie täglich ans Werk. Für das grosse Engagement und die geleistete Arbeit gehört ihnen ein grosser Dank!

Die Zusammenarbeit mit den Geschäftsführern war wiederum sehr konstruktiv und zukunftsgerichtet. Besten Dank dafür.

Allen Auftraggebern und Trägerorganisationen, die Qualiservice GmbH bei ihren Fragen rund um Früchte, Gemüse und Kartoffeln als Partner gewählt haben, danken wir recht herzlich für die vertrauensvolle und sehr geschätzte Zusammenarbeit.

Per 1. Dezember 2017 habe ich nach gut 5 Jahren die Qualiservice-Geschäftsleitung an Olaf Apelt übergeben. Ich wünsche ihm und dem ganzen Qualiservice-Team alles Gute, eine fruchtbare Zusammenarbeit und viel Erfolg.

Christine Heller  
Geschäftsleiterin Qualiservice GmbH (bis 30.11.2017)

Olaf Apelt  
(seit 1.12.2017)