



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

Qualitätssicherung: gelernt, gelebt, geschätzt

QS-System seit 20 Jahren fest in der Branche verankert

- Mehr als 160.000 Betriebe im QS-System Fleisch und Fleischwaren und über 37.000 Teilnehmer bei Obst, Gemüse, Kartoffeln
- LEH setzt mit über 25.000 Verkaufsstellen auf QS
- QS hat sich zum branchenweit geschätzten Netzwerk der Qualitätssicherung entwickelt

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) startet mit 160.134 QS-zugelassenen Betrieben im Bereich Fleisch und Fleischwaren sowie 37.095 Systempartner bei Obst, Gemüse Kartoffel in das Jahr 2021. Als Qualitätssicherungssystem für frische Lebensmittel hat sich die Initiative der Branche vor 20 Jahren gegründet und zum führenden Standard für die Lebensmittelsicherheit in Deutschland entwickelt. Die ersten BSE-Fälle in Deutschland im Jahr 2001 gaben den Anstoß, ein Kontrollsystem für frische Lebensmittel, Agrarerzeugnisse und Futtermittel aufzustellen, das bis heute über Landes- und Branchengrenzen hinweg Standards der Qualitätssicherung setzt. 95% des frischen Schweine- und Geflügelfleischs, 85% des Rindfleischs sowie 90% von Obst, Gemüse und Kartoffeln aus Deutschland sind heute zertifiziert.

„Die Akzeptanz unseres Standards ist über die Jahre hinweg stetig gewachsen. Unsere Zuverlässigkeit und Dynamik, mit der wir aktuelle Herausforderungen der Branche gemeinsam anpacken, machen das QS-System heute nach 20 Jahren zu einer zentralen Branchenplattform“, erläutert QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff den Erfolg des Systems. „Unsere größte Stärke besteht darin, dass Vertreter der gesamten Produktionskette bei QS an einem Tisch zusammenkommen. Nur so ist es uns über die Jahre gelungen, gemeinsam die Qualität und Sicherheit frischer Lebensmittel im deutschen Lebensmitteleinzelhandel zu gewährleisten, die Branche zu stärken und besondere Ereignisse zügig zu bewältigen.“ Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) setzt mit seinen 25.556 ebenfalls QS zertifizierten Verkaufsstellen auf die Zuverlässigkeit der QS zugelassenen Betriebe. Für das Kundenvertrauen ist die stufenübergreifende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke eine entscheidende Absicherung.

Bonn, 14.01.2021

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



Aktuelle Systempartnerzahlen dokumentieren Strukturwandel

Bei allen positiven Entwicklungen wird aber auch in QS der Strukturwandel der Landwirtschaft in Deutschland sichtbar. Bei stabilen Gesamtzahlen sank die Anzahl zugelassener Betriebe mit Rinderhaltung in Deutschland innerhalb eines Jahres um 2,7 Prozent von 72.163 auf 70.250. Bei den Schweine haltenden Betrieben sank die Anzahl zugelassener Betriebe im QS-System in 2020 um 2,3 Prozent auf 28.097. Einen Zuwachs von 3 Prozent verzeichnet das QS-System in der Futtermittelwirtschaft: Aktuell sind 12.362 Betriebe aus dem In- und Ausland lieferberechtigt im QS-System.

37.095 Systempartner nehmen am QS-System für Obst, Gemüse und Kartoffeln teil. Von den 14.142 Erzeugern kommen 9.011 aus Deutschland, 1.933 aus Belgien und 1.537 aus den Niederlanden. Eine starke Beteiligung gibt es auch in den südeuropäischen Ländern. Der LEH setzt in 21.474 Verkaufsstellen auf QS zugelassene Obst- und Gemüse-Lieferanten.

Weitere Zahlen finden Sie hier: <https://www.q-s.de/qs-system/qs-publikationen-systempartnerzahlen.html>

Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an:
QS Qualität und Sicherheit GmbH / www.q-s.de

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn
Telefon: +49 (0) 228 35068-150



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 3 von 3

Pressemitteilung

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de

