



# BÖRDEGOLD



*Mehl für Bäcker*



**MAGDEBURGER MÜHLENWERKE GmbH**  
Tel.: 03 91- 5 32 86 - 13 • Fax: 03 91 5 32 86-30  
[www.magdeburger-muehle.de](http://www.magdeburger-muehle.de)







Editorial

18. SEPTEMBER 2003 IN HAMBURG:

## Seminar über IFS

Wer will noch mal, wer hat noch nicht? Die nächste Runde im Zertifizierungskarussell ist bereits eingeläutet und heißt International Food Standard oder kurz IFS. Angesprochen davon sind all jene, die dem Handel Eigenmarken liefern. Ausdehnungen des Adressatenkreises auf alle, die überhaupt den Handel beliefern, nicht ausgeschlossen.

Die Geschichte des IFS beginnt wie ein Märchen. Es war einmal eine internationale Gruppe aus Herstellern, Handel und anderen mit Nahrungsmitteln Beschäftigten, die dem Zertifizierungswust ein Ende bereiten wollten, indem sie eines schaffen, das von allen anerkannt wird. Mit diesem frommen Wunsch enden allerdings auch die fairy tales. Man konnte sich nicht einigen. Und deshalb gibt es jetzt einen britischen Standard, einen dänischen, einen austral-amerikanischen und ab dem 1.1.2004 (!!!!) auch einen deutsch-französischen. So jedenfalls steht's auf dem Papier.

Der Vorteil eines solchen Zertifikates: ein Zertifizierer, ein Schema, ein objektiver Maßstab und nicht mehr von jedem Kunden ein neues Schema, ein neuer Maßstab und eine neue Rechnung. Der Nachteil: Die Details sind noch nicht geklärt und was bislang so kolportiert wird, lässt erhebliche Kosten erahnen. Das Anforderungsprofil des IFS setzt sich zusammen aus Qualitätsmanagement, Rückverfolgungssystem, HACCP – und das nach allen Regeln der Kunst und nicht nach dem Motto: „Wir wissen doch, wo unsere Problemzonen sind“ – und einer nicht unerheblichen Anzahl von baulichen Vorschriften.

Nur wirklich wenige Betriebe in der Backbranche können ein echtes HACCP-System vorweisen, das eindeutig Risikopunkte analysiert, definiert und Verantwortlichkeiten festlegt. Wer bitte hat ein komplettes Rückverfolgungssystem?

Wie sieht es bei den Rohstofflieferanten aus? Werden sie sich auch zertifizieren lassen oder sollen die Backbetriebe für sie gerade stehen? Metalldetektoren an allen Linien stehen zur Debatte. Glas in der Produktion, wo auch immer, ist ein Streitpunkt. Klar am besten keines, wenn welches, dann Sicherheitsglas und wenn nicht, wie oft muss kontrolliert werden und was muss abgeschirmt, entsorgt und gereinigt werden, wenn doch was kaputt geht? Zwei Spinde für jeden Mitarbeiter, geschlossene Fußböden –

die Liste der Forderungen und Diskussionspunkte ist lang, eines aber ist sicher: Der 1.1.2004 ist nicht mehr weit. Wie bei allen Zertifikaten geht es darum, Risiken zu definieren,

Verantwortlichkeiten und Rückgriffsrechte festzulegen. Das Ergebnis wird eine Dezimierung der Lieferantenzahl für den Handel sein, aber auch für das Backgewerbe. Welche Mühle, welcher Backmittelhersteller kann die Forderungen seinerseits erfüllen? Auch die Maschinenbauer tun gut daran, sich schleunigst mit dem Thema zu befassen. Risikopotentiale abbauen ist angesagt, Reinigungsfähigkeit der Maschinen und Anlagen auf dem Niveau von Fleisch- und Feinkostindustrie steht im Pflichtenheft. Dieses Editorial reicht nicht aus, auch nur alle Diskussionspunkte aufzuzählen.

Deshalb lade ich Sie ein zu einem Tages-Seminar am 18. September 2003 in Hamburg. Wir haben Vertreter aller beteiligten Seiten zusammengetrommelt.

Melden Sie sich als Teilnehmer an (siehe Kasten) oder setzen sich als Interessent auf die Warteliste. Spätestens am 20. August erhalten Sie dann Informationen über den genauen Tagungsort und die detaillierte Tagesordnung.

Ihre

Hildegard M. Keil

▶ ANMELDUNG IM INTERNET

[www.foodmultimedia.de/IFS-Seminar/index.html](http://www.foodmultimedia.de/IFS-Seminar/index.html)

▶ ODER PER E-MAIL

[hildegard\\_keil@t-online.de](mailto:hildegard_keil@t-online.de)

Seminar

Rationalisierung  
an jedem

Punkt

Branchen-Kompetenz

hat einen Namen:

CSB-SYSTEM

Effiziente EDV-Komplettlösung mit  
integrierten Logistikkonzepten für

Brot & Backwaren

Süß- & Teigwaren

Zucker & Konditorwaren

Getreide & Schälprodukte



CSB-SYSTEM  
INTERNATIONAL

CSB-SYSTEM AG

An Fürthenrode 9-15

D-52511 Geilenkirchen

Tel.: +49 (0)2451 625-350

[info@csb-system.com](mailto:info@csb-system.com)

[www.csb-system.com](http://www.csb-system.com)



Besuchen Sie unser  
Intern. Praxisseminar  
für die Lebensmittelindustrie

23.09. - 24.09.2003

in Schwarzenfeld

