

„Kleine Erzeuger brauchen Zugang zum Markt“

CIES Food Safety-Konferenz in Barcelona: Lösungen für Schwellenländer und kleine Produzenten – Harmonisierung bleibt Hauptziel

Barcelona. Lebensmittelsicherheit bleibt ein Topthema in der Branche. Das stellte die jüngste CIES-Konferenz mit 530 Teilnehmern aus 44 Ländern eindrucksvoll unter Beweis.

Das Ergebnis kam wie gerufen. Wie jedes Jahr hat die internationale Handelsorganisation CIES weltweit 600 Entscheider nach den brennendsten Problemen gefragt. Und wie schon 2008 findet sich Food Safety an zweiter Stelle. Getoppt wird das Trendthema nur von der wirtschaftlichen Schieflage, die sich erwartungsgemäß von ehemals vierter auf die erste Position geschoben hat. Eine bessere Steilvorlage hätte sich

John Peter Suarez, Chairman der Global Safety Food Service Initiative (GFSI) und hauptberuflich Wal-Mart-Topmanager, für seine Moderation des Vortragsmarathons nicht wünschen können. „Wir dürfen bei Qualität keine Kompromisse machen“, nordete er die Teilnehmer auf die Dringlichkeit ein. Erfreut zeigte sich der Nachfolger von Carrefour-Mann Roland Vaxelaire an der GFSI-Spitze über „mittlerweile mehr als 400 Mitglieder in 153 Staaten“.

In einem engagierten Einführungsvortrag nannte Suarez die Eckpunkte der Arbeit der im Jahr 2000 unter dem Dach des CIES gegründeten Organisation. Das große Ziel lautet weiterhin: weltweit ein einziger Standard für die Sicherheit von Lebensmitteln und die vollständige Integration der Prozesskette vom landwirtschaftlichen Erzeuger bis zum Verbraucher. Doch bis dahin bleibt noch viel zu tun. Eine Baustelle sind Schwellenländer und kleine Hersteller, die abgespeckte, praktikable Lösungen benötigen.

Michael Robach, Vice President von Cargill, erläuterte das globale Food-Safety-System des Nahrungsmittelmultis, der in 67 Ländern etwa 160 000 Menschen beschäftigt und im letzten Jahr mehr als 100 Mrd. US-Dollar erlöste. Um bestmögliche Qualität zu gewährleisten, setzt der Global Player auf wissenschaftlich basierte Ansätze und integriert unter anderem die Codex-Prinzipien, HACCP sowie firmeninterne Standards. Vor allem aber „kooperieren wir mit allen Beteiligten“, beteuerte Robach.

In Jan Kranghands Vortrag ging es um die Unterschiede globaler und lo-



Engagiert: GFSI-Chef John Peter Suarez stimmt das Auditorium schwungvoll auf die anstehenden Aufgaben ein.



Detailliert: Metro-Experte Jan Kranghand erläutert das Zusammenspiel vertikaler und horizontaler Beschaffungsketten.



Integriert: Cargill-Topmanager Michael Robach gewährt einen Einblick in die Food-Safety-Politik des Agrarriesen.



Interessiert: Die aus aller Welt angereisten Qualitätsfachleute nutzen das hochkarätige Forum für angeregten Gedankenaustausch und kontroverse Diskussionen.

kaler Beschaffungswege. Am Beispiel Fisch verdeutlichte der Qualitätsfachmann der Metro Group Buying, wie sich die verschiedenen Zertifizierungen und Standards ergänzen. So trägt wild gefangener Fisch das Label des Marine Stewardship Council, Ware aus Aquakulturen wird von Globalgap und WWF für gut befunden, das Bio-Siegel weist auf Öko-Fisch hin. „Das bringt mehr Orientierung für den Verbraucher“, begründete Kranghand. In Asien setzt Metro in großem Stil auf lokale Beschaffung. Bis zu 90 Prozent aller dort angebotenen Produkte stammen aus der Region. In Schulungen macht der Konzern seine Lieferanten fit. Er trainiert Pomelo- und Erdbeerfarmer in Vietnam nach den Globalgap-Richtlinien, unterweist in In-

dien mehr als 3 000 Fischer in Lebensmittelsicherheit, setzt in China auf das Projekt „Star Farm“. Fazit des Metro-Redners: „Wir müssen im Interesse unserer Kunden echte Lösungen finden, keine Alibis, die unsere Unternehmen nur formal schützen.“

Ein programmatisches Statement, das in der anschließenden Round-Table-Diskussion von allen Seiten bekräftigt wurde. So unterstrich Tesco-

Manager Terry Babbs: „Wir benötigen Zertifizierungen, um das Verbrauchervertrauen zu gewinnen.“ John Lamb von der Weltbank brachte die soziale Komponente ins Spiel. Food Safety dürfe nicht nur mit Blick auf den Export in die erste Welt betrachtet werden. Es gelte auch den innerafrikanischen oder innerasiatischen Handel zu verbessern. Unterstützung bekam er von der Food and Agriculture Organization (FAO). Direktor Ezzeddine Boutrif warnte: „Kleinere Produzenten fühlen sich von uns allein gelassen. Sie brauchen Zugang zu den Märkten.“

Die GFSI will sich 2009 vor allem um Asien kümmern und hat Konferenzen in Tokio und Peking anberaumt. Aber auch die USA, merkte John Peter Suarez an, seien mit Blick auf Standardisierung noch ein „Schwellenland“. Dass Barack Obama die Brisanz von Food Safety erkannt hat, dürfte Rückenwind bringen. Er habe den Präsidenten um ein Statement bei der nächsten CIES-Konferenz in Washington (3. – 5. Februar 2010) gebeten, machte Suarez augenzwinkernd Appetit auf den kommenden Vortragsmarathon.

Christiane Düthmann/lz 07-09

FOOD SAFETY BEHAUPTET STELLENWERT

Jährliche Top-of-Mind-Umfrage des CIES

Rang 2009	(Rang 2008)	
1	(4)	Wirtschaftliche Lage und Nachfrage
2	(2)	Food Safety
3	(1)	Corporate Responsibility
4	(9)	Wettbewerbumfeld
5	(5)	Händler/Lieferantenbeziehungen
6	(8)	(Handels-)marken und Sortiment
7	(3)	Gesundheit und Ernährung
8	(11)	Kundenmarketing
9	(7)	Technologie und Supply Chain
10	(6)	Personal
11	(10)	Internationalisierung
12	(12)	Regulierungsfragen

QUELLE: CIES

LEBENSMITTEL ZEITUNG GRAFIK