



CSB-System

Die Business-IT-Lösung für
Ihr gesamtes Unternehmen



Erfolg ist eine
Frage des Systems



**Schneller.
Zuverlässiger.
Produktiver.**

Führende Unternehmen der Nahrungsmittelbranche setzen weltweit erfolgreich auf das CSB-System. Steigern auch Sie Ihre Wettbewerbsfähigkeit mit unseren IT-Komplettlösungen.

Ihre Vorteile:

- Optimal vorkonfigurierte Prozesse
- Abdeckung aller Branchen- anforderungen
- Schneller ROI durch kurze Implementierungszeiten

QR-Code scannen
und näher informieren!



CSB-System AG Schweiz
4703 Kestenholz
Tel.: +41 62 389 89 89
info@csb.com
www.csb.com

Management der Supply Chains



Bereits bei der Ernte fallen weitere Mengen- und Qualitätsdaten an.

Treue und loyale Konsumenten sind die Basis für den Erfolg von Markenprodukten. Grösste Bedeutung kommt so der Rohwarenbeschaffung und dem Management der Supply Chains zu.

*Thomas Graf**

Markenprodukte versprechen Mehrwert. Früher fanden die Konsumenten diesen mehrheitlich in einer konstanten Produktqualität. Heute werden auf den Lebensmittelmärkten weltweit Produkte mit vielen unterschiedlichen Merkmalen und zusätzlichen Mehrwerten angeboten. Dies oft mit sehr gutem Erfolg. Als Beispiele dienen Produkte aus regionaler Herkunft, AOC, Handelsmarken oder auch Standards wie Global GAP, BRC oder GFSI. Allseits bekannt sind die Erfolge von Bio-Produkten, MSC, Fairtrade- oder den GVO-freien Lebensmitteln. Und dies nicht nur

in Westeuropa, auch in den USA kann sich das Non-GMO Project derzeit über enorme Wachstumsraten freuen.

Hohe Budgets für Marketing und Werbung

Das Vertrauen in das Produkt oder die Marke ist die Basis, mit der eine treue Kundschaft entwickelt werden kann. Hohe Budgets für Marketing und Werbung werden eingesetzt, um den potenziellen Kunden gezielt Mehrwert zu versprechen und Vertrauen aufzubauen. Ein möglicher Vertrauensverlust ist entsprechend ein wichtiger Risikofaktor für das zukünftige Geschäft. Werden Kunden in Ihren Erwartungen enttäuscht, versuchen sie ein Konkurrenzprodukt. Ist eine Marke sogar mit dem Bruch seiner Versprechen konfrontiert, kann der Umsatz über Nacht wegbrechen. Es muss nicht immer ein Lebensmittelskandal sein, es genügt auch eine positive GVO-Analyse, welche den Weg in die Medien findet. Aufgrund der komplexen Wege von Lebensmitteln und ihren Zutaten, lauert das Risiko für die Markenversprechen ent-

lang der gesamten Lieferkette, nicht nur im eigenen Produktionsbetrieb. Deswegen werden in der Lebensmittelbranche unzählige Standards kontrolliert und zertifiziert, Analysen gemacht und Konzepte für die Lebensmittelsicherheit entwickelt. Trotzdem ist es für Markenhersteller nach wie vor enorm aufwändig, die Konformität ihrer Produkte mit den Markenversprechen und damit ihre Integrität sicherzustellen. Grösste Bedeutung kommt so der Rohwarenbeschaffung und dem Management der Supply Chains zu.

Qualitätsanforderungen einhalten

Die Einkäufer müssen nicht nur dafür sorgen, dass die benötigten Rohstoffe jederzeit zu guten Preisen und benötigten Mengen am richtigen Ort verfügbar sind, sondern auch dafür, dass jederzeit sämtliche Qualitätsanforderungen eingehalten werden und somit die Markenversprechen erfüllt werden können. Da Qualität und Verfügbarkeit von Lebensmitteln starken natürlichen Gegebenheiten unterliegen, ist diese Aufgabe entsprechend komplex. Einkäufer setzen deswegen oft auf langfristige Kooperationen mit Rohwarenhändlern, welche wiederum ihre Beschaffungskanäle diversifizieren und so eine stabile Versorgung ihrer Kunden ermöglichen.

Ausgangspunkt eines integrierten Ansatzes zur Qualitätssicherung entlang dieser Supply Chains sind Anbau und Lagerung der Lebens- und Futtermittel. Die Dokumentation von Aussaat, verwendetem

Saatgut mit Zertifikat, Pflanzenschutz und Pflegemassnahmen sowie angrenzenden Gefahrenzonen ist Voraussetzung für die Zertifizierung bestimmter Standards.

Zertifikate für Produkte

Bereits bei der Ernte fallen weitere Mengen- und Qualitätsdaten an, welche sich mit der ersten Anlieferung beim Reinigen, Rüsten, Trocknen, Vermischen von Chargen und Lagern weiter entwickeln. Auf jeder Stufe kommen Qualitäts- oder Rückstandsanalyse, Zertifikate für Produkte oder Prozesse hinzu. Aufgrund zunehmender Möglichkeiten der Herkunftsanalysen und Lebensmittelmarkierungen kann sich die Datenmenge weiter vermehren.

Mit den Handänderungen der Waren vom Landwirt auf den Aufkäufer und weiter über teilweise mehrere Handelsstufen wechselt auch die Dokumentationspflicht von Eigentümer zu Eigentümer. Dieser Wechsel ist aufwendig. Oft gehen dabei zugleich wertvolle Qualitätsdaten verloren, welche eigentlich für jede Charge vorhanden sind. Deshalb entwickeln sich mehr und mehr stufenübergreifende Plattformen zur Qualitätssicherung entlang der Supply Chains.

Online-Zugang zu Qualitätsdaten

Intact entwickelt solchen Lösungen für unterschiedliche Branchen, vom Getreide- oder Fruchthandel bis zur Geflügelproduktion, kompatibel mit den unterschiedlichsten Warenwirtschaftssystemen weltweit. Dank der Lösungen Flowweb, Nutriweb und Ecert können Getreidehändler ihren Kunden und damit den Einkäufern gezielt Online-Zugang zu sämtlichen relevanten Qualitätsdaten für diejenigen Partien anbieten, welche aktuell verfügbar oder für diesen Kunden reserviert sind. Einkäufer können so ihre verschiedenen Einkäufe qualitativ optimieren oder jederzeit den aktuellen Zertifikatsstatus der vorgelagerten Stufen einsehen.

Mit solchen Lösungen können Geschäftspartner kontinuierlich ihre Produktion verbessern, ihre Warenbeschaffung einfacher sichern und Risiken besser überwachen. Dadurch gewinnen entlang der Supply Chain alle Parteien, vom Landwirt bis zum Lebensmittelhersteller. ■

Auditmanagement und Qualitätssicherung

Intact entwickelt seit über zehn Jahren Lösungen für Auditmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie. Mit rund 50 Mitarbeitern betreut das Unternehmen Kunden in ganz Europa, den USA, Australien und weiteren Ländern. Das Angebot umfasst Dienstleistungen von der Konzeption über die Umsetzung bis zur Sicherstellung des täglichen Betriebs.

www.intact-systems.com

* CEO Intact Schweiz GmbH



Your Approach to Quality.

Die zuverlässige mikrobiologische Qualitätskontrolle von Rohstoffen und Produkten, das Hygienemonitoring der Produktionsräume und -anlagen sowie des Personals sind eine Grundlage bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Wir sind Ihr kompetenter Analytikpartner für mikrobiologische Analysen, HACCP-Beratung, Hygiene- und Stufenkontrollen.

Die Prüfergebnisse stehen sofort online zur Verfügung. Aktuelle oder zurückliegende Daten können abgebildet, ausgewertet, grafisch bearbeitet und damit in die eigenen Qualitätssicherungs- und Produktionsprozesse integriert werden.

UFAG LABORATORIEN

UFAG LABORATORIEN AG
Kornfeldstrasse 4
CH-6210 Sursee
Telefon +41 58 434 43 00
Telefax +41 58 434 43 01
info@ufag-laboratorien.ch
www.ufag-laboratorien.ch

Akkreditiert nach
ISO 17025,
GMP-zertifiziert und
FDA-anerkannt.