report Ausgabe 03 / April 2005

Infos für Profis ...

Mehlthema

Rückverfolgbarkeit: Zusatzchance für Qualität Seite 2

Mehlpraxis

Vom Rohstoff zur Backqualität

Seite 3

Mehlrezept

Herzhafter Blechkuchen

Seite 4



... von der GMF und den deutschen Mühlen

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

Rückverfolgbarkeit – eine zusätzliche Verpflichtung aus Brüssel, die auch beim Bäcker als Lebensmittelunternehmer greift. Aber nicht nur dort: Schon der Landwirt muss Auskunft über sein Saatgut und sein Getreide geben können. Jedoch verliert dieses zumeist im Getreidehandel oder spätestens beim Verarbeiter einen Großteil seiner Identität. Stichwort: Veredeln durch Mischen denn es ist ja gerade Aufgabe der Müllerei, nach den Vorgaben ihrer Kunden sichere Mahlerzeugnisse von gleich bleibender Qualität herzustellen. Und obwohl die Rückverfolgbarkeit frei fließender Schüttgüter wie Getreide und Mahlerzeugnisse technisch schwierig ist (z.B. Stichwort: Fließverhalten in Silozellen), kommen die Mühlen ihren neuen Verpflichtungen eindrucksvoll nach. Mit aufwändigen Maßnahmen gewährleisten sie für das Backgewerbe ein höchst mögliches Maß an Lebensmittelsicherheit. Ein – wie ich meine – wichtiges Thema für die Backstuben-Profis...

Heiko Zentgraf
Redaktion "Mehlreport"

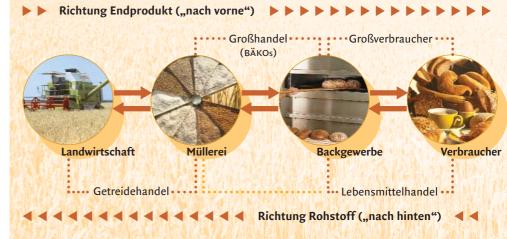
Mehlonline

Die aktuelle Ausgabe (und alle früheren) finden Sie auch im Internet als pdf-Datei zum Download unter www.mehlreport.de

Auf die sichere Seite

Zum Jahresbeginn ist in der Europäischen Union eine neue Verordnung in Kraft getreten, die eine generelle Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln beinhaltet. Demnach muss es möglich sein, ein Lebens- oder Futtermittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen – das bedeutet für den Getreidesektor: sowohl vom Feld über die Mühle zur Backstube als auch in die Gegenrichtung.

Rückverfolgbarkeit in der Getreidekette



it der EG-Verordnung 178/ 2002 will der europäische Gesetzgeber die Interessen der Verbraucher und insbesondere deren Gesundheit schützen. Dafür wurde ein ganzes Bündel von Maßnahmen geschnürt, eine davon ist das Gebot zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln. In Krisensituationen soll die Rückverfolgbarkeit schnelles Handeln und eine Eingrenzung evtl. kritischer Produkte ermöglichen. Um ein Lebensmittel durch alle Stufen verfolgen zu können, muss zunächst jedes Unternehmen in der Lage sein, seine Lieferanten und die gewerblichen Abnehmer seiner Produkte festzustellen. Dafür, so die Verordnung, müssen die Unternehmen Systeme und Verfahren einrichten, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung unverzüglich mitgeteilt werden können.

Um diesen gesetzlichen Anforderungen gerecht zu werden, reicht zunächst ein ordentlich geführter Wareneingang und -ausgang. Aber aus der Anforderung ergibt sich auch eine weiterführende Chance, denn die Zielperspektive ist umfassendes Qualitätsmanagement. Noch bevor die Verordnung weiter ausgestaltet wird, können Unternehmen Zeit und Möglichkeiten nutzen, um übergreifende Qualitätssicherungssysteme zu etablieren.

Das Wichtigste dabei ist der kontinuierliche Informationsfluss über die gesamte Getreidekette. Er ermöglicht es, vom Feld über Mühle und Backstube bis auf den Teller des Verbrauchers einzelne Partien zu verfolgen. Dabei geht es dann nicht mehr nur um etwaiges Krisenmanagement, sondern es ergeben sich neue Marktchancen und Entwicklungsmöglichkeiten.



Rückverfolgbarkeit: Zusatzchance für Qualität

Was können Systeme zur Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherung in der Getreidewirtschaft leisten? Welche Vorteile bringen sie für die Beteiligten? "Mehlreporterin" Sabine Lück sprach mit Prof. Dr. Gerhard Schiefer und Thomas Hannus vom Institut für Landwirtschaftliche Betriebslehre der Universität Bonn. Sie haben EDV-gestützte Systeme in verschiedenen Pilotprojekten erfolgreich eingesetzt.

ährend Rückverfolgbarkeit für andere Branchen, wie etwa in der Fleischwirtschaft u.a. als Folge von BSE, schon seit Jahren ein Thema ist, hat man lange gedacht, dass sie für Schüttgüter wie Getreide nicht zu realisieren sei: zu komplex die Verarbeitungsschritte und Mischungen, zu schwierig die Abbildung der einzelnen Partien. Spätestens seit das Gebot der Rückverfolgbarkeit am "Verordnungshorizont" auftauchte, beschäftigt man sich aber auch in der Getreidewirtschaft mit dem Thema. Das Bonner Uni-Institut hat beispielhafte Systeme für Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherung entwickelt, die auf die Getreidekette und ihre spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Unter der Leitung von Professor Schiefer, der am Institut einen Lehrstuhl für Unternehmensführung innehat, wurden in der Praxis mehrere Pilotprojekte gestartet, die die gesamte Kette Stufen übergreifend einbeziehen: vom Landwirt und Landhändler über die Mühle bis hin zum Backbetrieb und/oder ggf. den LEH.



Die Teilnahme an einem solchen Qualitätssicherungsprogramm bedeutet für jeden Partner, dass er eine Dokumentationspflicht hat, die sich auf Lagerhaltung, Mischungen, Transport und Auslieferung bezieht, ebenso wie z. B. beim Landwirt auf Informationen der Acker-Schlagkartei. "Wenn jeder vom anderen in der Kette weiß, dass dokumentiert wird, dann brauchen Informationen zwischen den Partnern generell gar nicht zu fließen, sondern nur im Krisenfall schaltet man die Leitung", so Prof. Schiefer. Wenn er von "Leitung" spricht, dann ist eine

Internetverbindung gemeint – als technische Voraussetzung für ein solch übergreifendes System.

Schnittstellen und mehr...

Letztendlich ist die ideale Zielvorstellung einer kettenweiten Qualitätssicherung das Abbilden und Verfolgen aller Partien bis zum Verbraucher - bis also z. B. ein Brötchen über die Ladentheke geht. Dabei sind die Schnittstellen zwischen den Unternehmen genauso wichtig wie eine Abbildung der innerbetrieblichen Vorgänge. Es gilt, die Blackbox "Unternehmen" transparent zu machen. Nur wenn das einzelne Unternehmen seine internen Abläufe genau dokumentiert, kann es darauf bauen, dass bei einem etwaigen Problemfall nicht die gesamte Produktion still stehen muss - nur weil eventuell Risiko behaftete Partien nicht einzugrenzen sind und deshalb möglicherweise alle Lieferanten gesperrt werden.

- → Das Pflichtprogramm gemäß der Verordnung ist also "nur" die Dokumentation der Warenströme zwischen jeweils zwei Kettengliedern.
- Die "Kür" der Qualitätssicherung umfasst dagegen mehr: zum einen die Transparenz der einzelbetrieblichen Blackbox, zum anderen die Stufen übergreifende Dokumentation in der gesamten Kette.
- → Ziel ist die Verknüpfung inner- und überbetrieblicher Daten zu einem ganzheitlichen Konzept: Produktqualität und -sicherheit für den Verbraucher

Informationsfluss in beide Richtungen

Die "Rück"-Verfolgbarkeit ist keine Einbahnstraße, sondern deckt beide Richtungen ab, es geht auch um das "Vorwärtsverfolgen". Dabei steht folgende Frage im Vordergrund: Ist ein Unternehmen in der Lage zu identifizieren, welche Partien an welche Abnehmer gegangen sind? Diese Frage mag für einen Landwirt mit ein oder zwei Abnehmern kein Problem darstellen. Für Mühlen, die an eine Vielzahl von Backbetrieben liefern, stellt sich die Situation schon wesentlich komplexer dar. Und ein Backbetrieb, der Kun-

den in Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie oder LEH hat, muss ebenfalls schnell und lückenlos nachvollziehen können, welche Produkte aus welchen Rohstoffen wohin geliefert wurden. Das sind nicht nur Anforderungen des Gesetzgebers, sondern auch des Marktes. Die Stichworte lauten: Produkthaftung und Verbraucherschutz.

Beratungspotenzial durch kettenweiten Einsatz steigern

Sieht man die Rückverfolgbarkeit nur als Mittel zum Krisenmanagement, denkt man nach Meinung der Experten von der Bonner Uni zu kurz. "Im kettenweiten Einsatz liegen viele Chancen", sagt Thomas Hannus, der als wissenschaftlicher Mitarbeiter das Projekt betreut. Dabei ist an erster Stelle die Beratungskomponente zu nennen. Die Kommunikation zwischen Partnern, die direkt zusammenarbeiten, ist in der Regel am intensivsten. So unterstützen die Mühlen "ihre" Backbetriebe beispielsweise durch Backversuche und geben Verarbeitungsempfehlungen. Schwieriger wird es, wenn Unternehmen miteinander kommunizieren sollen, die keine direkte Handelsbeziehung haben, wie beispielsweise Bäcker und Landwirt. Hier kann die dazwischen liegende Stufe als "Übersetzer" fungieren. Wenn der Landwirt nicht weiß, was der Bäcker vom Mehl aus seinem Getreide erwartet, kann die Mühle "übersetzen": so dass dieser in der Lage ist, z.B. durch eine entsprechende Veränderung bei der Sortenwahl des Saatguts die Rohstoffqualität zu optimieren.



Datenerfassung an der ersten Schnittstelle: Untersuchung einer Getreidelieferung im Mühlenlabor

Ein solcher Informationsfluss über die ganze Kette muss organisiert werden. Das kann nach Meinung von Prof. Schiefer z.B. ein Unternehmen der Kette übernehmen, der "Kettenkapitän" – also dasjenige Unternehmen, das sich an die Spitze einer solchen Qualitätsinitiative setzt. Oder die Kette bedient sich eines externen Beraters, der den Informationsfluss managt. Vordringliche Aufgabe der beteiligten Unternehmen ist es, den Rahmen eines Qualitätssicherungssystems mit Inhalten zu füllen. Den so entstehenden Datenpool auszuwerten und für alle Partner Gewinn bringend nutzbar zu machen, wäre dann Aufgabe eines Beratungsunternehmens - oder eben des "Kettenkapitäns". Bei den bislang von den Uni-Leuten realisierten Praxislösungen fungierten Unternehmen aus der landwirtschaftlichen Erzeugung, dem Getreidehandel oder der Müllerei als "Kettenkapitäne" - ein Backbetrieb war in dieser Funktion (noch) nicht dabei: Infos und Kontakt unter www.qs-getreide.de



Datentransparenz im Einzelbetrieb Prozess-Steuerung der Produktströme in einer Mühle

Qualitätssicherheit schafft Marktchancen

Qualitätssicherungssysteme können zudem Wettbewerbsvorteile schaffen. So haben sich z.B. im landwirtschaftlichen Bereich Erzeugergemeinschaften erfolgreich im Markt positioniert, indem sie Qualitätsgarantien geben - und diese über ihre Dokumentation auch beweisen können. Gleichzeitig können die Unternehmen genau verfolgen, was mit ihren Rohstoffen passiert.

Dieser Aspekt ist nicht nur für eine Marktsicherung im regionalen oder nationalen Umfeld wichtig, sondern auch ein Argument, mit dem sich Qualitätsgetreide durchsetzen kann. Für Prof. Schiefer ist klar, dass die genauen Informationen über ein Produkt ein Mehrwert sind. "Wer das nicht will, dem genügt vielleicht ein Handeln auf der gesetzlichen Mindestebene." Die gesetzlichen Standards bestehen aus der Rückverfolgbarkeit, den HACCP-Vorschriften und der Produkthaf-

Vorbehalte gegen Stufen übergreifende Qualitätssysteme in der Getreidewirtschaft gründen oft auf Bedenken, zu viel an innerbetrieblichen Informationen

preisgeben zu müssen. In diesem Zusammenhang stellt Thomas Hannus klar, dass es beim Informationsfluss zwischen den Partnern natürlich auch eine Grenze der Transparenz gibt. So kann es unter bestimmten Marktbedingungen für ein Unternehmen nicht sinnvoll sein, die Lagerbestände offen zu legen. "Es muss eine Win-win-Situation entstehen", so der Diplom-Agraringenieur.

Qualitätssicherung als Investition in die Unternehmenszukunft

Grundsätzlich ist es vor dem Zielhorizont "Produktsicherheit und Verbraucherschutz" für backende Betriebe wichtig, dass ein Qualitätssicherungs-System etabliert wird. Prof. Schiefer zieht einen Vergleich: "Wenn das Schienennetz existiert, ist zunächst völlig offen, welche Züge darauf fahren, der Verkehr kann langsam zunehmen. Ohne Schienen kann jedoch kein Zug fahren." Das heißt für die Branche: Auch wenn ein Qualitätssicherungssystem zunächst nur wenig Informationen transportiert, ist es wertvoll, überhaupt eine Struktur zu haben, die dann bei Bedarf leicht ausgebaut werden kann. Macht ein Kunde beispielsweise bestimmte Qualitätsvorgaben, kann ein Unternehmen mit bestehenden Strukturen flexibel auf die Anforderungen eingehen und das System entsprechend aufstocken. Muss jedoch erst eine Struktur geschaffen werden, braucht das erfahrungsgemäß viel Zeit – Zeit, die potenzielle Kunden in der Regel nicht aufbringen. Wichtigste Voraussetzung für ein funktionierendes System ist jedoch nicht sein technischer Aufbau, sondern die Vereinbarung und die Bereitschaft der beteiligten Betriebe einer Kette, ein solches Schienennetz zu etablieren - auch eine Frage zukunftsorientierter Unternehmensphilosophie.

Mehlpraxis

Vom Rohstoff zur Backqualität

Unter diesem Motto hat die GMF in ihrem neuen Fachkundeheft "Getreide, Mehl und Schrot" das Know-how zu den vier wichtigsten Getreidearten auf 28 Seiten kompakt dargestellt. Denn Wissen, Verständnis und Vertrauen sind die Grundlagen, um in Stufen übergreifenden Gesprächen innerhalb der Getreidekette erfolgreich Qualitätssicherung zu fördern. Die Beiträge in diesem Heft liefern Basisinformationen für einen qualitätsorientierten, fachlichen Dialog zwischen Bäckern und Müllern über den Rohstoff Nummer Eins: Getreide & Mahlerzeugnisse. Und sie sollen zu mehr Kommunikation zwischen den einzelnen Produktstufen der Getreidekette anregen. Einzelexemplare kostenlos von GMF, Kennwort "Fachkunde": Adressen s. Impressum

Mehlmeinung



von Dr. Andreas Baitinger, Gewerbliche Schule Im Hoppenlau (Berufsschule für Müller und Bäcker), Stuttgart

Qualitätssicherung gemeinsam meistern

Jeder Back- oder Mühlenbetrieb hat ein ureigenes Interesse daran, seine Produkte so sicher wie möglich herzustellen. Treten trotz aller Sorgfalt Probleme mit der Lebensmittelsicherheit auf, so gilt es, die Auswirkungen möglichst gering zu halten. Dazu dienen Systeme zur Rückverfolgbarkeit. Denn Backbetriebe und Mühlen müssen den Überwachungsbehörden auf Verlangen nachweisen, von wem welche Rohwaren bezogen und an wen Erzeugnisse geliefert wurden. Ergänzend ist den Betrieben dringend anzuraten, auch Systeme zur innerbetrieblichen Rückverfolgbarkeit einzuführen. Die Mühlen haben solche Systeme installiert oder sind dabei, sie auf- bzw. auszubauen. Von eingehenden Getreidepartien werden z.B. Rückstellmuster gezogen und bis zum voraussichtlichen Verzehr der daraus hergestellten Mahlerzeugnisse aufbewahrt. Durch enge Zusammenarbeit mit den Mühlen wäre es den Backbetrieben möglich, auch ihre eigenen Systeme zu optimieren – etwa durch gemeinsam durchgeführte Probeläufe unter Praxisbedingungen. Bereits in der Ausbildung werden bei uns die angehenden Müller und Bäcker dafür sensibilisiert. Denn nur wenn es uns gelingt, das Vertrauen der Kunden durch Qualitätssicherung täglich neu zu gewinnen, kann die Zukunft gemeistert werden.

Fachinfos zum Qualitätsmanagement im Backgewerbe



Getreide, Mehl und Schrot

- Weizen I: Von einem Wildgras zum Getreide mit Backqualität
- Weizen II: Ganz schön helle Brote und Brötchen aus Weizen
- Roggen I: Wichtigste Grundlage der deutschen Brotvielfalt
- Roggen II: Von echtem Schrot und Korn
- Hafer: Wertvolles Getreide vorzugsweise geflockt
- Gerste: Interessanter Rohstoff nicht nur für Brauereien
- Stichwort: Mehlqualität

Mehlrezept

Apfel-Speck-Kuchen nach Altenländer Art



Zutaten für 1 Blech (60 x 40 cm):

0,600 kg Weizenmehl (Type 1050) 0,040 kg Backhefe 0,100 kg Schmalz 0,400 Liter Milch 0,010 kg Zucker

1,200 kg Gemüsezwiebeln 1,600 kg Äpfel (Boskop) 0,450 kg Schinkenspeck 0,150 kg Frühstücksspeck (Bacon) in Scheiben 0,500 kg Crème fraîche 0,360 kg Eier (6 St.) 0,250 Liter Weißwein

0,005 kg Majoran Salz und Pfeffer

0,015 kg Salz

Rezept: GMF/Bäckerfachverein Bonn

Regional soll's sein? Und frisch gebacken sowieso? Gerade junge Leute mögen Herzhaftes aus der Backstube, wie eine GMF-Befragung ergeben hat. Sie stehen auf (fast) alles, was heiß und lecker aus dem Backofen kommt. Auf Pizza sowieso, aber auch auf Quiches, Tartes und herzhafte Blechkuchen, wie z.B. diesen nach "Altenländer Art".

Herstellung:

Aus Weizenmehl, Backhefe, 50% des Schmalzes, Salz, Zucker, Milch einen Teig herstellen.

Im Spiralkneter 2 + 4 Minuten. 15-20 Min. Teigruhe. Zwiebel und Äpfel schälen und in Streifen schneiden. Den Schinkenspeck in Würfel schneiden. Mit dem restlichen Schmalz die Speckwürfel und die Zwiebeln andünsten (ca. 3-5 Min.), mit Weißwein ablöschen. Dabei den Majoran und zum Schluss die Apfelscheiben (ca. 5 mm dick, sonst werden sie nicht gar) 3 Min. mitdünsten. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig auf gewünschte Blechgröße (hier: 60 x 40) ausrollen. Die abgekühlte Masse auf dem Teig verteilen. Die Eier mit der Crème fraîche (es geht auch mit der gleichen Menge Sahne, ist geschmacklich aber nicht so interessant) verrühren und über die Masse verteilen, die Frühstücksspeck-Scheiben verteilt darüberlegen. Bei 210-230°C (je nach Ofen) sollte der Kuchen nach ca. 30-35 Minuten fertig sein.

Mehlinfotipp

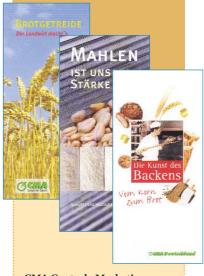
Verbraucherinfos zur Getreidekette im Dreierpack

Die wichtigsten Verbraucherinfos zur Getreidekette sind in drei Faltblättern der CMA zusammengestellt. Sie stellen in Wort und Bild die Berufe, Verfahren und Produkte knapp und für den Laien verständlich dar: auf jeweils zwölf Seiten im handlichen DIN-lang-Format. Im Mittelpunkt stehen Sicherheit, Vielfalt und Qualität vom Acker über die Mühle bis in die Backstube.

Die Faltblätter sind kompakte und preiswerte Medien zur Information – für Erwachsene ebenso geeignet wie für Schulklassen. Sie können auch in unterschiedlich hohen Stückzahlen unter Angabe der jeweiligen Bestellnummer bezogen werden:

Brotgetreide, der Landwirt macht's

Mahlen ist unsere Stärke Die Kunst des Backens



CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH Abt. Brot und Backwaren Postfach 20 03 70 53177 Bonn oder per Fax an 0228 / 847 202

Die Schutzgebühren betragen (jeweils pro Faltblatt) bis 100 Stück EUR 0,05 p.Ex. 101-1000 Stück EUR 0,04 p.Ex. ab 1001 Stück EUR 0,03 p.Ex. (zzgl. MwSt., sowie Versandund Fakturierungskosten)

Mehlreport

Herausgeber:

GMF Vereinigung Getreide-, Marktund Ernährungsforschung GmbH

Redaktion:

Dr. Heiko Zentgraf (Ltg. und v.i. S.d. P), Sabine Lück, Stephanie Müller

Mitarbeit an dieser Ausgabe: Bäckerfachverein Bonn, Dr. Andreas Baitinger (Stuttgart), Thomas Hannus und Prof. Dr. Gerhard Schiefer (Bonn)

Fotos: CMA (1), GMF (9), Zentralverband des Dt. Bäckerhandwerks (1)

Anschrift von Herausgeber und Redaktion Postfach 300165, 53181 Bonn; Telefon (0228) 421250, Fax 4797559 E-Mail: mehlreport@gmf-info.de

Redaktioneller Fachbeirat: Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer (Detmold, FH Lippe-Höxter), Prof. Dr. Rudolf Klingler (Technische FH Berlin), Martin Schillo (Bäckerfachverein Bonn), Achim Stock

(Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks, Weinheim) sowie

Max Ladenburger, Jürgen Plange und Karl-Heinz Schober (Verband Deutscher Mühlen e.V.)

Grafik und Gestaltung: MediaCompany Berlin GmbH, Büro Bonn

Druck Wolanski GmbH, Bonn Nachdruck, Übersetzung und digitale Verwendung dieses Newsletters und seiner Inhalte nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Eine Übernahme einzelner Beiträge in unveränderter und ungekürzter Form ist unter Quellenangabe und bei Zusendung eines Belegs an den Herausgeber gestattet. © GMF 2005

Ein Proiekt von





