

Gespräch mit Dr. Jean-Charles Gander

Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit im Einklang

Die Nahrungsmittelbranche ist für ein Drittel der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich. Wo können Qualitäts- und Risikomanagement einen Beitrag leisten, damit die Nahrungsmittelproduktion nachhaltiger wird?

Thomas Berner

Nachhaltigkeit kann man nicht erreichen, wenn man dabei nicht auch über Qualität diskutiert. Dies ist die klare Meinung von Dr. Jean-Charles Gander. Der Experte für Lebensmittelsicherheit hat in seiner Karriere im Qualitätsmanagement von namhaften Nahrungsmittelproduzenten und Detailhandels-Unternehmen, u. a. bei der Migros, gearbeitet. Als Autor des Buchs «Auf den Tisch: Eine kurze Geschichte der Lebensmittelsicherheit» kennt er die Herausforderungen der Nahrungsmittelindustrie. Standards wie BRCGS (British Retail Consortium Global Standards), SQF (Safe Quality Food), FSSC 22000 (Food Safety System Certification) und IFS (International Featured Standards) sind heute anerkannt und bilden die Grundlage für die Herstellung sicherer Lebensmittel. Doch ist Sicherheit auch gleich Qualität? Hier orte Jean-Charles Gander einen Mangel: «Die bestehenden Standards im Bereich Qualitätsmanagement sind für sich genommen gut strukturiert, und mit der Global Food Safety Initiative (GFSI) existiert ein internationales Rahmenwerk, das Benchmarks setzt und Mindestanforderungen für anerkannte Standards definiert. Dennoch bleibt eine echte, ganzheitliche Perspektive auf die gesamte Lieferkette weitgehend aus – insbesondere im Hinblick auf die Integration aller Akteure und Schnittstellen entlang der Supply Chain.»

Proaktiv statt reaktiv

Die Qualität darf also nicht isoliert betrachtet werden, wie Jean-Charles Gan-



Jean-Charles Gander

der weiter ausführt. «Man muss die gesamte Wertschöpfungskette anschauen, auch bezüglich Risiko. IFS geht deshalb in die richtige Richtung. Darin wurde ein neuer Standard für Supply Chain Risk Management entwickelt. Dahinter steht die Idee, dass ein Akteur seine gesamte Wertschöpfungskette unter Kontrolle hat.» Wenn also ein Produkt einen Schaden hat und es deswegen vernichtet werden muss, ist das immer schlecht. Erkennt man aber schon am Anfang der Wertschöpfungskette den Fehler, der zu diesem Schaden führen kann, können viele kostspielige Folgen – auch für die Umwelt – vermieden werden. Und das führt letztlich zu mehr Nachhaltigkeit in der Produktion. «Wir müssen von reaktiven zu proaktiven Massnahmen kommen. Je früher man etwas entdeckt, desto

kleiner wird ein Schaden», so Jean-Charles Gander. «Es braucht Spielregeln und einen gesetzlichen Rahmen, in dem man sich als Unternehmen bewegen darf. Verbote sind nicht zielführend. Die Privatwirtschaft braucht Raum für Eigeninitiative und Innovation», so seine klare Position. Aber dass Probleme allein über Technologie gelöst werden können, glaubt auch er nicht. «Aber es muss erlaubt sein, Innovationen zu entwickeln, die auch disruptiv sein können. Und dort braucht es gesetzliche Begleitung, um die Folgen von Disruption aufzufangen.»

Auch Nebenprodukte sind Wertstoffe

Zu solchen Innovationen gehören etwa Fleischersatzprodukte. Diese können inzwischen qualitativ und auch in Sachen Geschmack mit einem echten Steak durchaus mithalten. Eine nachhaltigere Alternative also? Jean-Charles Gander relativiert: Man müsse sich bewusst sein, dass sowohl Fleischersatzprodukte als auch die Herstellung von echtem Fleisch Ressourcen benötigen. Gerade beim Fleisch sei es deshalb umso wichtiger, alle Teile eines geschlachteten Tiers sinnvoll zu verwenden. «Das ist auch eine ethische Notwendigkeit. Wir töten ein Tier, ein Lebewesen. Deshalb ist es nichts anderes als Respekt, wenn nicht nur die besten Stücke gegessen werden, sondern auch das Fett, die Knochen, Innereien etc. verarbeitet werden», führt er aus. Das Unternehmen Centravo, wo Jean-Charles Gander heute für das Qualitätsmanagement zuständig ist, hat

sich genau dies zur Aufgabe gemacht. «Schlacht-Nebenprodukte haben ebenfalls sehr viel Wert», weiss er. Aus Tierfett lässt sich Ökodiesel herstellen, Knorpel wiederum ist ein willkommener Rohstoff für die Pharmaindustrie, Häute und Felle werden der Lederindustrie zugeführt. Oder ein anderes Beispiel, von dem Jean-Charles Gander zu erzählen weiss: «In China werden gerne Schweinefüsse gegessen. Also gibt es auch dafür einen Absatzmarkt.»

Transparenz dann, wenn nötig

Prozesse, Qualitätsmanagementsysteme, Management von Lieferanten-Risiken: Vieles ist also vorhanden. Die Lieferketten im Griff zu haben, verlangt inzwischen auch das viel diskutierte Lieferanten-Sorgfaltspflichtgesetz in der EU. Doch viele Unternehmen sehen dieses kritisch und fürchten vor allem den bürokratischen Aufwand. «Wahrscheinlich wissen die meisten noch zu wenig, wie es umgesetzt wird und wie viel es sie kosten wird. Viele glauben auch, dass sie alles kontrollieren und prüfen lassen müssen», vermutet Jean-Charles Gander. Doch niemand könne die ganze Lieferkette im Detail kennen, und niemand sei auch bereit, alle Details einfach so preiszugeben. «Ich glaube nicht an die volle Transparenz über die gesamte Lieferkette. Aber wir müssen ein System aufbauen, das Transparenz ermöglicht, wenn man sie braucht. Das heisst: Ein Lieferant muss mir nicht alle Informationen geben. Ich kann diese ohnehin nicht managen. Aber ich muss von ihm erwarten, dass er mir dann die Informationen zur Verfügung stellt, wenn ich sie für einen bestimmten Fall benötige.»

Diskussion ohne Schlagworte

Ein viel diskutiertes Thema im Zusammenhang mit Qualität ist auch die Verpackung. Diese ist eng mit der Haltbarkeit eines Produkts verbunden. Und da kommt es gelegentlich auch zu Zielkonflikten. «Reduziert man die Verpackung, kann dies die Haltbarkeit eines Nahrungsmittels verkürzen. Umgekehrt möchte man die Haltbarkeit verlängern und braucht dafür mehr Verpackung –

und das bedeutet dann wiederum mehr Abfall», bringt es der Experte auf den Punkt. Jean-Charles Gander beobachtet darüber hinaus auch unterschiedliche Entwicklungen: «Es gab eine Zeit, da wollte man in der Milchindustrie auf Aludeckel verzichten und stellte auf Kunststoff um. Und jetzt sind wir wieder so weit, und wir setzen auf Aluminium. Das heisst, es ist auch bei den Verpackungsmaterialien nichts in Stein gemeisselt.» Häufig ist den Konsumentinnen und Konsumenten gar nicht bewusst, wie komplex und aufwendig auch die Herstellung eines Packmittels ist. Da geht es nicht selten um Hightech: Da wird auf ein Trägermaterial erst eine Barrierebeschichtung aufgebracht, über die wieder-

rum eine bedruckte Folie laminiert wird. Solche Verbundmaterialien dienen einerseits der Nahrungsmittelsicherheit, andererseits auch der Attraktivität im Verkaufsregal. Nicht zuletzt wandern sie aber in den Abfall, wo sie aufgrund ihrer Zusammensetzung aus verschiedenen Materialien nur schwer recycelbar sind. Jean-Charles Gander wünscht sich deshalb eine differenzierte Diskussion ohne Schlagworte – auch grundsätzlich. Denn bei jeder fortschrittlichen Lösung geht es nicht ohne Opfer, sei es beim Produzenten, der teurer produzieren muss, oder sei es bei den Konsumenten, die mehr bezahlen müssen, wenn sie weiter die von ihnen gewünschte Qualität haben möchten. ■

Sécurité alimentaire et durabilité en harmonie

Le secteur alimentaire est à l'origine d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Une production plus durable des denrées alimentaires est donc une nécessité. L'expert Dr Jean-Charles Gander souligne à cet égard que la durabilité ne peut être atteinte sans discuter de la qualité. Les normes internationales telles que BRCGS, SQF, FSSC 22000 et IFS garantissent la qualité des aliments, mais il manque une définition uniforme de la gestion de la qualité. La Global Food Safety Initiative constitue un pas dans cette direction. Il est important de contrôler de manière proactive l'ensemble de la chaîne de création de valeur afin

de minimiser les dommages et l'impact sur l'environnement. En outre, l'innovation et l'initiative personnelle du secteur privé ne doivent pas être entravées par des interdictions. Les substituts de viande ont également besoin de ressources. Les aliments d'origine animale peuvent également être durables si les sous-produits d'abattage sont également utilisés comme matériaux de valeur. La transparence dans la chaîne d'approvisionnement est nécessaire, mais pas dans son intégralité. Les questions d'emballage révèlent des conflits d'objectifs entre la durée de conservation et les déchets, c'est pourquoi des discussions différenciées sont nécessaires.