
ORGAINVENT –

DIENSTLEISTER

MIT SYSTEM-

KOMPETENZ

INHALT

VORWORT, PETER JÜRGENS	03
GESCHÄFTSFELDER – ORGAINVENT ALS DIENSTLEISTER FÜR DIE WIRTSCHAFT	04
I. ORGAINVENT – SYSTEM ZUR HERKUNFTSKENNZEICHNUNG VON FLEISCH	05
1. LEBENSMITTELEINZELHANDEL	06
2. FLEISCHERHANDWERK	10
3. SCHLACHTUNG, ZERLEGUNG UND VERARBEITUNG	12
4. GROSSHANDEL	15
II. ORGAINVENT UND QS-BÜNDELUNG	16
III. ORGAINVENT UND INDIVIDUELLE DIENSTLEISTUNGEN	18
IV. GESCHÄFTSBESORGUNGEN	20
1. REDcert	20
2. SeedGuard	21
UNSERE LEISTUNGEN FÜR IHR UNTERNEHMEN IM ÜBERBLICK	22
IHR ORGAINVENT-TEAM	23
IMPRESSUM	23



Peter Jürgens
Geschäftsführer

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

kennen Sie das gute Gefühl, nach einem Einkauf genau das bekommen zu haben, was man haben wollte...? Alles stimmt, Qualität, Preis, die Eigenschaften des Produktes...

Angemessene und glaubwürdige Informationen zum Produkt tragen nicht unerheblich dazu bei, dieses Gefühl zu erzeugen. Hierfür müssen alle an der Erzeugung und Verarbeitung bis zum Verkauf beteiligten Stufen Hand in Hand arbeiten und sicherstellen, dass diese Informationskette funktioniert.

Hier liegt seit 1998 die Kernkompetenz von ORGAINVENT: Herkunft mit System! Eine praxisorientierte Systematik für die Etikettierung und Rückverfolgung von Fleisch, die von einer Vielzahl von Unternehmen in der Fleischwirtschaft und im Handel genutzt wird und mit neutralen Kontrollen für eine belastbare Informationsqualität sorgt.

Auch in anderen Branchen gibt es die Notwendigkeit von Nachweissystemen, z.B. beim Thema Lebensmittelsicherheit, bei Biokraftstoffen oder Saatgut. Das Modell ist immer gleich: Die Unternehmen entlang der Herstellungs- und Vermarktungskette dieser Produkte folgen einer abgestimmten Systematik und lassen deren Einhaltung durch neutrale Kontrollen bestätigen.

ORGAINVENT konnte sich auch in diesen Branchen einen Namen machen, sei es als Bündler für landwirtschaftliche Betriebe im QS-System oder als „Full-Service-Anbieter“ für Trägergesellschaften wie REDcert oder SeedGuard.

Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten ein wenig durch unsere Arbeitsfelder führen und lesen Sie, was unsere Kunden von uns erwarten und was sie an ORGAINVENT schätzen.

Können wir auch für Sie etwas tun?

Mit besten Grüßen
Ihre ORGAINVENT GmbH

Peter Jürgens
Geschäftsführer

GESCHÄFTSFELDER – ORGAINVENT ALS DIENSTLEISTER FÜR DIE WIRTSCHAFT

HERKUNFT MIT SYSTEM

01

Bereits seit 1998 führt ORGAINVENT ein System zur Herkunftskennzeichnung von Rindfleisch. Seit 2015 können Herkunftangaben sowie freiwillige Angaben zu allen Fleischarten im „ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch“ gemacht werden.

ORGAINVENT
Herkunft mit System



QS-BÜNDELUNG

02

Seit 2003 ist ORGAINVENT zugelassener Bündler für landwirtschaftliche Betriebe, das Fleischerhandwerk und Tiertransport für das QS-System.



ORGAINVENT
ENTWICKLUNGS- UND KOORDINATIONSGESELLSCHAFT MBH



Seit 2010 führt ORGAINVENT als beauftragte Organisation das REDcert-System zur Zertifizierung nachhaltig erzeugter Biomasse und seit 2011 das freiwillige Zertifizierungssystem SeedGuard.

04

03

Jederzeit sind wir bereit, unternehmensübergreifende oder -interne Standards zur Herkunftssicherung für Sie zu erstellen.

GESCHÄFTSBESORGUNGEN

- REDcert
- SeedGuard

INDIVIDUELLE DIENSTLEISTUNGSANGEBOTE

I. ORGAINVENT – SYSTEM ZUR HERKUNFTS- KENNZEICHNUNG VON FLEISCH



273
Vertragspartner



Schlachtung



50

mit 83
Schlachtstätten

Zerlegung



122

mit 186
Zerlegestätten

Großhandel



136

mit 280
Betriebsstätten

LEH



49

mit 10.948 Filialen

Fleischer-
handwerk



80

mit 292 Filialen

1. LEBENSMITTEL- EINZELHANDEL



ORGAINVENT unterstützt den Lebensmittel-einzelhandel bei den vielfältigen Herausforderungen im Bereich der Herkunftskennzeichnung und darüber hinaus. Die Besonderheiten liegen insbesondere in der Vielfalt der Abgabeformen an den Endverbraucher und der Sortimentsvielfalt mit jeweils spezifischen Vorgaben an die Herkunftskennzeichnung. Gleichzeitig gibt es Unterschiede in der Liefer-, Abgabe- und Sortimentsstruktur bei den einzelnen Märkten vor Ort.

SITUATION DES LEH

- Verschiedene Abgabeformen von Fleisch
 - lose Ware an der Frischetheke
 - vorverpackte angelieferte Ware
 - selbst be- und verarbeitete SB-Produkte
- Große Sortimentsvielfalt
 - verschiedene Fleischarten mit diversen Herkünften und freiwilligen Angaben
 - verschiedene Lieferanten
 - gemischte Produkte

DIENSTLEISTUNGEN DURCH ORGAINVENT

- ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch
- Bereitstellung und Prüfung von Dokumenten (Leitfäden, Checklisten, Formblätter) zur betrieblichen Umsetzung des Etikettierungssystems und zur Nachweissführung (z.B. zur Darstellung des Eigenkontrollsystems)
- Erstellung von Verbraucherinformationen für die Bedienungstheke
- Erarbeiten und Prüfen von Arbeitsanweisungen und Nachweishilfsmitteln
- Bereitstellung von Herkunftsspezifikationen für die vom Unternehmen angemeldeten Fleischarten
- Individuelle Beratung und Unterstützung bei der Entwicklung von Spezifikationen für Marken- und Qualitätsfleischprogramme
- ORGAINVENT-INFO – der Newsletter mit aktuellen Themen rund um die Herkunftskennzeichnung

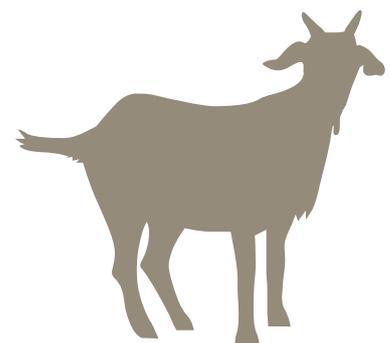
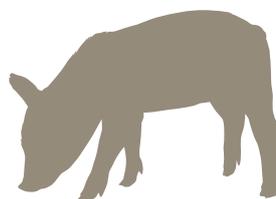
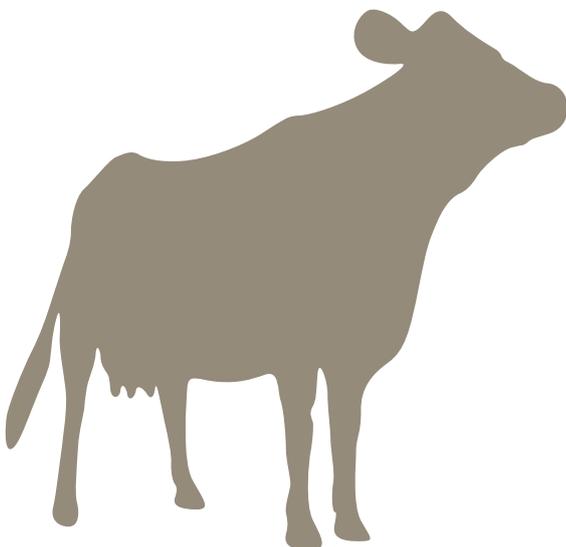
UNSERE TEILNEHMER UND PARTNER

real,-, Dr. Kerstin Kunz,
Hauptabteilungsleiterin
Qualitätsmanagement Märkte



AUSSAGEN

- real,- ist eine Vertriebslinie der METRO GROUP, einem der international bedeutendsten Handelskonzerne. In den real,- SB-Warenhäusern finden Kunden eine hohe Produktvielfalt aus Lebensmitteln, hochwertigen Frischeartikeln und Nicht-Lebensmitteln zu attraktiven Preisen. Die Produktrange reicht vom Discount- bis zum Premiumsortiment und macht real,- zu einem der führenden Hypermarkt-Betreiber in Deutschland. Die Hypermärkte verfügen über eine Verkaufsfläche von 5.000 bis 15.000 Quadratmetern. Bis zu 80.000 verschiedene Artikel sind in jedem real,- Markt erhältlich. Die Vertriebslinie betreibt bundesweit rund 300 Märkte, davon vier Drive-in-Lebensmittelmärkte sowie den real,-Online-Shop für Nonfood-Produkte.
- Guter Geschmack ist bei real,- hausgemacht. Unter dem Konzeptnamen „Meister Metzger“ bieten die SB-Warenhäuser täglich frisch 200 Wurstsorten und Fleischwaren an. Dabei werden viele Fleischspezialitäten wie z. B. Fleischkäse eigenständig vor Ort nach traditionellen Verfahren produziert. In der Frischetheke wie auch in der Selbstbedienungsabteilung, die über 2.500 Produkte beinhaltet, wird zudem großen Wert auf Regionalität gelegt.
- Bereits seit vielen Jahren nutzen wir die Kompetenz des ORGAINVENT-Teams und stehen in Bezug auf die korrekte Herkunftskennzeichnung im regelmäßigen Dialog mit unseren Ansprechpartnern. Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere, dass wir jederzeit bei der Umsetzung der rechtlichen und der systeminternen Vorgaben unterstützt werden, z. B. in einem persönlichen Gespräch oder durch umfangreiche praxisbezogene Unterlagen wie dem Systemhandbuch.



Jörg Müller, Geschäftsführender
Gesellschafter R-Kauf Märkte GmbH &
Co.KG und Geschäftsführer der food
akademie Neuwied GmbH



Bundesverband des Deutschen
Lebensmittelhandels e. V. (BVLH),
Franz-Martin Rausch,
Hauptgeschäftsführer



AUSSAGEN

- In meinem Arbeitsalltag habe ich an mehreren Stellen mit ORGAINVENT zu tun. Als selbständiger Kaufmann betreibe ich drei REWE Märkte in Gebhardshain und Neuwied. Über die REWE Group nehmen wir am ORGAINVENT-System teil und erhalten so aus erster Hand aktuelle Informationen und Arbeitshilfen rund um das Thema Herkunftskennzeichnung von Fleisch.
- Die Mitarbeiter von ORGAINVENT unterstützen zudem über Vorträge die Ausbildung des Fach- und Führungskräftenachwuchses für die Lebensmittelwirtschaft an der food akademie Neuwied, für die ich als Geschäftsführer tätig bin. Die food akademie ist wirtschaftlicher Träger der Bundesfachschule des Lebensmittelhandels, die seit nahezu 80 Jahren die einzige Branchenfachschule des deutschen Lebensmitteleinzelhandels ist.
- Mein Team und ich schätzen an ORGAINVENT insbesondere die Sicherheit, die uns gegeben wird, sich korrekt im gesetzlichen Rahmen zu bewegen. Formulare, Richtlinien und Handlungsanweisungen sind zwar sehr umfangreich, erfüllen aber die notwendigen gesetzlichen Voraussetzungen und werden bei Bedarf in Zusammenarbeit mit unserer REWE Qualitätssicherung und Fachabteilung aktualisiert.
- Die Handelsunternehmen bieten ihren Kunden ein hochwertiges und vielfältiges Angebot frischer und verarbeiteter Lebensmittel. Der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH) ist im Handelsverband Deutschland (HDE) der Fachverband für die Lebensmittelarbeit. Er wahrt die lebensmittelpolitischen Interessen der Handelsunternehmen auf nationaler und europäischer Ebene.
- Das Handeln des BVLH ist vom Leitbild des urteilsfähigen und selbstbestimmten Verbrauchers geprägt. Er entscheidet sich bewusst für oder gegen ein Produkt. Dafür benötigt er glaubhafte Informationen. Gerade im Bereich der Herkunftangaben ist das von hoher Bedeutung.
- Eine bedeutende Rolle dabei spielen die Kennzeichnungs- und Sicherungssysteme in der Lebensmittelkette. Sie unterstützen den Handel dabei, Angaben rund um die Herkunft abzusichern – vom Wareneingang bis zum Verkauf in den Märkten. Diese Leistung nützt nicht nur dem Informationsbedürfnis der Kunden, sondern gewährleistet auch die Rückverfolgbarkeit der Produkte. ORGAINVENT war und ist bei dieser Aufgabe ein kompetenter Systemanbieter.

RECHTLICHE ANFORDERUNGEN AN DIE HERKUNFTSKENNZEICHNUNG VON FLEISCH



VO (EU) 1169/2011 LEBENSMITTEL- INFORMATION- VERORDNUNG

- Verpflichtende Informationen für Lebensmittel
- Produktabhängige Herkunftsangaben
- Regeln für freiwillige Angaben

- Verpflichtende Herkunftsangaben für Rindfleisch bei Vermarktung in der EU
- Regeln für die Chargenbildung
- Rückverfolgbarkeitssystem



VO (EG) 1760/2000 RINDFLEISCHETIKETTIERUNGS- VERORDNUNG SOWIE NACH- FOLGENDE EUROPÄISCHE UND NATIONALE RECHTSTEXTE



VO (EU) 1337/2013 VERORDNUNG ZUR HERKUNFTSKENNZEICHNUNG VON SCHWEINE-, SCHAF-, ZIEGEN- UND GEFLÜGELFLEISCH

- Verpflichtende Herkunftsangaben auf vorverpacktem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch
- Regeln für die Chargenbildung
- Rückverfolgbarkeitssystem

2. FLEISCHERHANDWERK



Die ORGAINVENT GmbH unterstützt Betriebe des Fleischerhandwerks in verschiedenen Bereichen. Gerade für Betriebe des Fleischerhandwerks bieten sich ganz ausgezeichnete Möglichkeiten, die individuellen Stärken zu präsentieren.

SITUATION IM FLEISCHERHANDWERK

- Häufig keine eigene QS-Abteilung
- Große Sortimentsvielfalt
- Vielzahl von Arbeitsprozessen von Schlachtung bis Catering
- Effektive Kennzeichnung an der Bedienungstheke

DIENSTLEISTUNGEN DURCH ORGAINVENT

- ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch
- MEISTERHAFT – das Prüfsystem für Handwerk und Direktvermarktung
- Bereitstellung und Prüfung von Dokumenten (Leitfäden, Checklisten, Formblätter) zur betrieblichen Umsetzung des Etikettierungssystems und zur Nachweisführung (z.B. zur Darstellung des Eigenkontrollsystems)
- Erstellung von Thekeninformationen (Zertifikate, Thekenaufsteller, sonstige Verbraucherinformationen)

- Erarbeitung und Prüfung von Arbeitsanweisungen und Nachweishilfsmitteln, z.B. Auspacklisten
- Bereitstellung von Herkunftsspezifikationen für die vom Unternehmen angemeldeten Fleischarten
- Individuelle Dienstleistungen
- ORGAINVENT-INFO – der spezielle Newsletter für Fleischerei-Fachgeschäfte

Viele Metzger möchten die individuellen Stärken des eigenen Geschäfts im Frischfleischsortiment kundenwirksam herausstellen. Diese Stärken können vielfältiger Natur sein: regionaler Tierbezug, besondere Rassen oder Kategorien und vieles mehr.

Dann ist MEISTERHAFT als individuell nutzbarer Nachweisstandard das überzeugende Konzept.

Die beteiligten Metzger legen selbst die Kriterien fest, die von neutralen Prüforganisationen kontrolliert und jährlich überwacht werden. Damit sind die Angaben, die sich auf diese Kriterien stützen, für den Verbraucher sachlich und nachweislich überprüfbar und auf den Ursprung zurückzuverfolgen.

Das durch ORGAINVENT verliehene MEISTERHAFT-Zertifikat weist die geprüften Angaben für die Verbraucher sichtbar im Fleischerei-Fachgeschäft und im Hofladen aus.

Zudem ist das entsprechende Frischfleisch in der Bedienungstheke durch das MEISTERHAFT-Logo (orange für Metzger, grün für Erzeuger) gekennzeichnet.



UNSERE TEILNEHMER UND PARTNER

Deutscher Fleischer-Verband,
Dr. Wolfgang Lutz,
Geschäftsleitung Qualitätssicherung

Metzgerei Brunner & Rüdlin GmbH,
Dirk Brunner,
Geschäftsführer



AUSSAGEN

- Das Fleischerhandwerk in Deutschland, das sind rund 16.000 selbständige Meisterbetriebe mit 10.000 Filialen und 5.000 Verkaufsmobilen. Der Deutsche Fleischer-Verband hat die Aufgabe, die fachlichen, wirtschaftlichen, berufsständischen und sozialen Interessen des Fleischerhandwerks zu vertreten. Die Anforderungen an unsere Mitglieder steigen seit Jahren. Die Fragestellungen werden immer komplexer.
- Die ORGAINVENT GmbH bietet dem Fleischerhandwerk als Dienstleister kompetente und verlässliche Unterstützung in allen Fragen der Herkunftskennzeichnung.
- Das Motto unserer Metzgerei in Müllheim-Hügelheim ist „Mit der Kuh per du!“ Die Tiere, aus denen wir in unserem Betrieb schmackhafte Fleisch- und Wurstwaren herstellen, sind uns höchstpersönlich bekannt.
- Rind, Schwein, Lamm & Co. kommen von Tierzüchtern in unserer Region. Bei der Auslobung der notwendigen Herkunftangaben unterstützt uns ORGAINVENT seit 2007 durch angepasste Dokumentationen.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere, einen kompetenten Partner an unserer Seite zu haben.

Fritz Gempel marketings works,
Fritz Gempel, Geschäftsführer



- Fritz Gempel marketing works ist Beratungsspezialist für die Unternehmen der Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung.
- Wo eine Fleischbedientheke ist, ist ORGAINVENT meist nicht weit. Das ist insbesondere für das Fleischerhandwerk ein glücklicher Umstand. Denn, so habe

ich das in vielen Fleischerei-Fachgeschäften beobachten dürfen: ORGAINVENT gelingt die klassische Win-Win-Situation. Die Unternehmen erhalten zunächst fachlich-praktische Hilfestellung, damit gesetzliche Vorgaben leichter erfüllbar sind. Gleichzeitig ist es immer das übergeordnete Streben, beim erfolgreichen Fleischverkauf zu helfen. Ein gutes Beispiel dafür ist die Herkunftskennzeichnung an der Theke. Die freiwillige Übererfüllung der gesetzlichen Vorgaben schafft hier beim immer besser informierten und immer kritischer fragenden Kunden einen Vorsprung vor den Wettbewerbern. Der Trend hinter diesem Trend: Fleischkennzeichnung wird zum Marketinginstrument. Und für die Fleischerei-Fachgeschäfte ist es gut, dabei einen starken Partner zu haben.

3. SCHLACHTUNG, ZERLEGUNG UND VERARBEITUNG



ORGAINVENT unterstützt die Marktteilnehmer der Stufen Schlachtung und Zerlegung bei den vielfältigen Herausforderungen. Dazu gehört bei der Schlachtung insbesondere die beim Wareneingang durch die Anlieferungen von Tieren verschiedener Herkünfte notwendige Sortierung. Dies bedarf einer stimmigen Weitergabe der notwendigen Informationen zur Herkunft bis zur Zerlegung und weiter in die Handelsstufen. Zentrale Herausforderungen in der Zerlegung und Verarbeitung sind die Chargenbildung, die Dokumentation und die korrekte Etikettierung.

SITUATION IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT

- Verschiedene Herkünfte aus der Landwirtschaft
- Uneinheitliche Liefer- und Begleitpapiere mit Herkunftsangaben durch die Lieferanten
- Rechtskonforme Sortierung der verschiedenen Herkünfte
- Chargenbildung gemäß gesetzlichen Vorgaben
- Effektive Weiterleitung der Herkunftsinformationen im Betrieb

- Hohe Dokumentationsanforderungen, z.B. zur Rückverfolgbarkeit im Betrieb
- Etikettierung und Warenbegleitdokumente, ggf. an Kundenwünsche angepasst

DIENSTLEISTUNGEN DURCH ORGAINVENT

- ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch
- Bereitstellung von Leitfäden
- Unterstützung bei der Dokumentation (Arbeitsanweisungen, Checklisten, Formblätter) zur betrieblichen Umsetzung des Etikettierungssystems und zur Nachweissführung (z.B. zur Darstellung des Eigenkontrollsystems)
- Prüfung der Dokumentation (Wareneingang-Warenausgang, Chargenbildung)
- Individuelle Beratung und Unterstützung bei der Entwicklung von Spezifikationen für Marken- und Qualitätsfleischprogramme
- Etikettenprüfung
- Informationen über angrenzende Themen
- ORGAINVENT-INFO – der Newsletter mit aktuellen Themen rund um die Herkunftskennzeichnung

UNSERE TEILNEHMER UND PARTNER

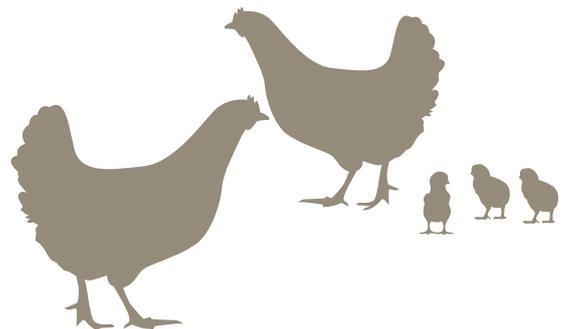
Westfleisch SCE mbH,
Dr. Helfried Giesen,
Vorstandssprecher

Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG,
Karl-Heinz Heller,
Geschäftsführer



AUSSAGEN

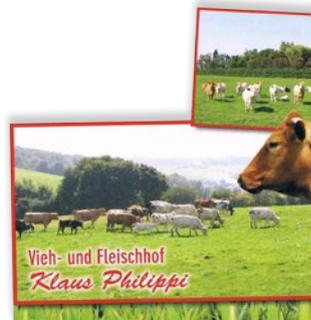
- Gegründet 1928 als Viehverwertungsgenossenschaft ist die Westfleisch-Gruppe heute einer der führenden Fleischvermarkter in Deutschland und Europa. An neun Produktionsstandorten erfolgen Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Veredelung. Über 4.000 bäuerliche Kooperationspartner erzeugen im Rahmen von Verträgen Schweine, Rinder und Kälber. Westfleisch kann deshalb in besonderem Maße Herkunft, Sicherheit und Qualität über die gesamte Prozesskette hinweg garantieren.
- Dabei unterstützt uns ORGAINVENT durch Beratung, Schulungen und eine neutrale Kontrolle, mit der wir unsere Leistungen hinsichtlich der Herkunftskennzeichnung dokumentieren können.
- Eine besondere Herausforderung war für uns die Ausweitung der Pflicht zur Herkunftskennzeichnung auch von Schweinefleisch, die wir Dank unserer guten Beziehungen zu den landwirtschaftlichen Vertragspartnern problemlos und verlässlich leisten können.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere, dass ein allein von der Wirtschaft getragenes Kontroll- und Überwachungssystem zur Herkunftssicherung des wertvollen Lebensmittels Fleisch sich so überzeugend und erfolgreich im Markt hat etablieren können.
- Ob original Dithmarscher Gänse oder Puten, Enten und Hähnchen von norddeutschen Weiden, auf eine stets hohe Produktqualität können Sie sich verlassen. Unser köstliches Geflügel finden Sie im ausgesuchten Fachhandel. Wir bieten frisches und gefrorenes Geflügel sowie ein großes Sortiment in Bio-Qualität an.
- Wir arbeiten seit 2000 mit ORGAINVENT zusammen. SGS bestätigt uns durch eine jährliche Systemprüfung, dass wir ein ORGAINVENT-System zur Herkunftsetikettierung und Rückverfolgbarkeit von Geflügelfleisch eingeführt haben und anwenden.
- Wir schätzen an ORGAINVENT die Möglichkeit der optimalen Systemanwendung in der Praxis und die Zuverlässigkeit des Unternehmens bei der Zusammenarbeit im Tagesgeschäft.



Müller Fleisch GmbH,
Martin Müller,
Geschäftsführer

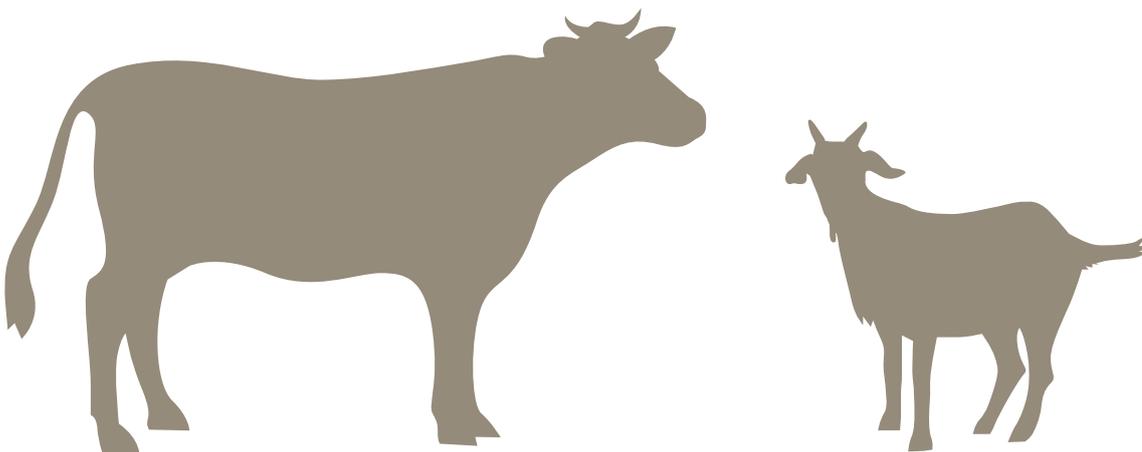


Vieh- und Fleischhof Klaus Philippi,
Klaus Philippi,
Geschäftsführer



AUSSAGEN

- Das Familienunternehmen Müller Fleisch wird bereits in der dritten Generation als hoch modernes Schlacht- und Zerlegunternehmen geführt und zählt zu den erfolgreichsten Deutschlands. Müller Fleisch ist das Stammunternehmen der Müller Gruppe, die an den Standorten Birkenfeld, Ulm, Bayreuth und Ingolstadt vertreten ist. Die Unternehmen sind Lieferanten von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch – frisch, gefroren, vakuumverpackt – sowie von SB-Frischfleisch-Artikeln.
- Nach den guten Erfahrungen mit ORGAINVENT im Bereich Rindfleischetikettierung hat sich die Müller Gruppe entschlossen, das Know-how von ORGAINVENT auch für den Bereich Schweinefleisch zu nutzen.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere die Sachkenntnis der Mitarbeiter und die „kurzen Wege“ bei Rückfragen.
- Unser landwirtschaftlicher Betrieb besteht in vierter Generation mit Sitz in Stolberg. Hier findet die Aufzucht und Mast von Rindern für den eigenen Schlachtbetrieb statt.
- Um dem Bedarf des Fleischhandels Genüge zu tun, besteht eine enge Handelsbeziehung zu Landwirten im Eifelgebiet und im Heinsberger Raum, die unsere Qualitätsansprüche erfüllen. Unsere Qualitätsschweine kaufen wir von unseren Bauern im Heinsberger Land und nahe des Niederrhein-Gebietes.
- ORGAINVENT unterstützt uns bei der Sicherstellung der Herkunftsangaben in der Kette und bei der Berücksichtigung der Anforderungen für die verschiedenen Vertriebswege.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere, dass durch zeitnahe Informationen und regelmäßige Seminare die Unternehmer immer auf den neuesten Stand in der Lebensmittelbranche gebracht werden.



4. GROSSHANDEL

In der Regel werden im Großhandel zwar keine eigenen Etikettierungsschritte vorgenommen. Trotzdem unterliegt auch jedes Großhandelsunternehmen den Vorschriften zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch.

SITUATION DES GROSSHANDELS

- Überprüfung der Wareneingangsdokumente
- Übernahme der Kennzeichnungsangaben in das eigene Warenwirtschaftssystem
- Vielzahl unterschiedlicher Produkte
- Warenausgangskontrolle
- An Kundenwünsche angepasste Dokumentation im Lieferschein



Dienstleistungen durch ORGAINVENT

- ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch
- Überprüfung der Dokumentation (Wareneingang-Warenausgang)
- Bereitstellung von Dokumenten zur Nachweisführung

UNSERE TEILNEHMER UND PARTNER

METRO LOGISTICS Germany GmbH,
Lutz Böhme, Leiter QM



AUSSAGEN

- Die METRO LOGISTICS ist das logistische Service- und Kompetenzcenter der METRO GROUP. Über seine Netzwerke der Beschaffungs- und Distributionslogistik steuert das Unternehmen die Warenströme der zur METRO GROUP gehörenden Vertriebslinien METRO Cash & Carry, Real, Media Markt und Saturn sowie Galeria Kaufhof. Das Sortiment der Lagerstandorte der METRO LOGISTICS in Deutschland umfasst rund 30.000 Artikel aus den Bereichen Frischdienst, Tiefkühlkost und Food-Trocken sowie mehrere 100 Artikel aus den Warengruppen Obst und Gemüse, Frischfleisch, Frischfleisch und Nonfood.
- Als logistisches Kompetenzzentrum müssen wir beim Wareneingang die Herkunftskennzeichnung von Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch prüfen und diese Informationen korrekt an die Vertriebslinien der METRO GROUP weitergeben. Bereits heute nutzen wir hierbei die automatisierte Datenweitergabe durch Pick by Scan. Dabei werden die Herkunftsangaben des Fleisches in der Internet-Plattform „F-Trace“ von GS1 Germany gebündelt hinterlegt. Zur Einhaltung der Etikettierungsvorgaben, der notwendigen Dokumentation sowie der Verfolgung einzelner Chargen steht die METRO LOGISTICS mit ORGAINVENT in engem Kontakt. Hierbei nutzen wir vor allem die Möglichkeit, durch ORGAINVENT die Richtigkeit der Herkunftsangaben prüfen zu lassen.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere die kompetente Beratung sowie das Schulungsangebot bezüglich aller Aspekte der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Fleisch. Als Mitglied des ORGAINVENT-Systems werden wir regelmäßig von neutralen Stellen kontrolliert, so dass die Rückverfolgbarkeit von Herkunftsangaben nachweislich gesichert ist.

II. ORGAINVENT UND QS-BÜNDELUNG



ORGAINVENT bietet eine vermarktungsunabhängige QS-Bündelung im QS-System für landwirtschaftliche Betriebe, den Tiertransport, das Fleischerhandwerk sowie Logistikunternehmen im Obst- und Gemüsebereich an.

Seit 2001 steht das QS-System für eine erfolgreiche, alle Lebensmittelproduktionsstufen übergreifende Qualitätssicherung und bietet so Absatzsicherheit beim Verkauf und Verlässlichkeit beim Einkauf. Im landwirtschaftlichen Bereich werden mit der QS-Zertifizierung grundlegende Cross-Compliance Anforderungen erfüllt. Handwerkliche Fleischerbetriebe demonstrieren mit QS, dass sie den industriellen Anbietern einen ebenbürtigen Standard bieten können.

Als Bündler und damit erster Ansprechpartner für die gebündelten Unternehmen im QS-System koordiniert ORGAINVENT sämtliche Interessen und Pflichten der teilnehmenden Betriebe. ORGAINVENT steht rund um das QS-System für Fragen zur Verfügung und bietet so eine umfassende und verlässliche Beratung und Betreuung seiner Kunden an.

SITUATION DER MARKTTEILNEHMER

- Begrenzte Arbeitskapazitäten
- Wachsende Anforderungen an Lebensmittelsicherheit (Salmonellen- und Antibiotikamonitoring)

DIENSTLEISTUNGEN DURCH ORGAINVENT

- QS-Bündelung Landwirtschaft (tierische Erzeugnisse)
- QS-Bündelung Landwirtschaft (Obst und Gemüse)

- QS-Bündelung Tiertransport
- QS-Bündelung Fleischerhandwerk

IM EINZELNEN

- Anmeldung und Registrierung der Betriebe in das QS-System
- Beauftragung der neutralen QS-Kontrollen und Überwachung der Prüftermine
- telefonische Beratung
- regelmäßiger Info-Dienst
- Bereitstellung von QS-Leitfäden, Checklisten sowie weiteren Unterlagen und Fachinformationen
- nach Absprache: Schulungen und vor-Ort Beratung
- Organisation des QS-Futtermittelmonitorings
- Organisation des QS-Rückstandsmonitorings Obst/Gemüse und Kartoffeln
- Beratung und Betreuung der am QS-Salmonellenmonitoring und QS-Antibiotikamonitoring teilnehmenden Betriebe

Weiterhin steht Ihnen ORGAINVENT im Rahmen der Initiative Tierwohl für Anmeldung und Koordination der Teilnahme zur Verfügung.



UNSERE TEILNEHMER UND PARTNER

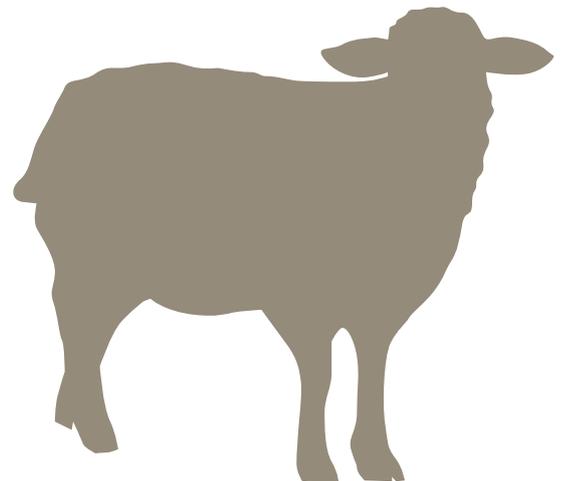
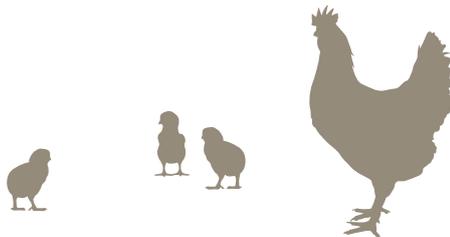
Hennche Fleisch- und
Wurstwaren GmbH
Klaus Bräuer, Geschäftsführer

Landwirt
Heinz-Theo Flüchten
aus Kerpen



AUSSAGEN

- In unseren neun eigenen Filialen bieten wir die ganze Vielfalt von im Siegerland hergestellten Fleisch- und Wurstwaren.
- Wir waren der erste Handwerksbetrieb, der neben seiner Produktion auch seine acht Endverkaufsstellen im Rahmen des QS-Systems zertifizieren ließ.
- ORGAINVENT betreut uns sowohl bei der Herkunftskennzeichnung von Fleisch als auch als QS-Bündler. Das verschafft uns einen Wissens- und damit Qualitätsvorsprung. Diesen nutzen wir auch in der Kommunikation mit unseren Kunden.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere, dass die Mitarbeiter für alle Probleme ein offenes Ohr haben. Wir erhalten jegliche Unterstützung bei Fragen z. B. die Fleischrückverfolgbarkeit betreffend oder im Rahmen von Zertifizierungen. Auch das Angebot an Fachseminaren und der stets aktuelle Newsletter zu allen gesetzlichen und sonstigen Neuerungen überzeugen uns.
- Auf meinem Hof halte ich Puten.
- Die Teilnahme am QS-System ist für mich alternativlos, wenn es um Qualitätssicherung geht.
- Für ORGAINVENT als Bündler habe ich mich entschieden, weil mir dort eine umfassende Beratung und Betreuung garantiert wird. Ich schätze an ORGAINVENT insbesondere, dass ich auf alle meine Fragen rund um die Teilnahme am QS-System und Tierwohl jederzeit eine qualifizierte Antwort erhalte.



III. ORGAINVENT UND INDIVIDUELLE DIENSTLEISTUNGEN

ORGAINVENT unterstützt Sie bei der Entwicklung individueller und maßgeschneiderter Systemkonzepte. Welche Botschaften bzw. Eigenschaften sollen mit dem System verbunden werden? Welche Anforderungen sind an die Teilnehmer zu stellen? Wie lässt sich die Einhaltung der festgelegten Kriterien überwachen?

Glaubwürdige Sicherungs- und Nachweissysteme basieren auf klaren Vorgaben für die betreffende Branche oder das einzelne Unternehmen.

Die Durchsetzung des Systems erfordert in der Regel eine zuverlässige Teilnehmerverwaltung und neutrale Kontrollen.

ORGAINVENT verfügt über ein entsprechendes Know-how und eine Infrastruktur für die Teilnehmer- und Kontrolldatenverwaltung. Durch die langjährige Zusammenarbeit mit zahlreichen akkreditierten Kontrollstellen hat ORGAINVENT einen guten Marktüberblick, um schnell die passende Kontrollstelle ermitteln und beauftragen zu können.

Bei diesen individuellen Konzepten ist es uns wichtig, den Systemträger im Hintergrund zu unterstützen und ihn von administrativen Aufgaben zu entlasten, damit er sich auf die Inhalte und die Kommunikation seines Systems konzentrieren kann.

HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE MARKTEILNEHMER

- Einbeziehung der gesamten Produktionskette
- Absicherung weiterer Kriterien
- Mehrere Teilnehmer auf mehreren Stufen
- Nutzung von Marken/Marketing

DIENSTLEISTUNGEN DURCH ORGAINVENT

- Systementwicklung
- Aufbau einer Kontrollsystematik
- Beratung bei der Umsetzung in die Datenverwaltung

STUFEN-
ÜBERGREIFEND
INDIVIDUELL
MASSGESCHNEIDERT
GLAUBWÜRDIG
NEUTRAL ZUVERLÄSSIG
KOMPETENT
MARKTKONFORM



BEISPIELE FÜR INDIVIDUELLE DIENSTLEISTUNGEN

Bauerngut Markenfleischprogramm
der Edeka Minden-Hannover
Stiftung und Co. KG, Ralf Marggraf,
Leiter Qualitätsmanagement

Regionalmarke EIFEL GmbH,
Arndt Balter,
Produktmanagement



AUSSAGEN

- Die Aufzucht, Verarbeitung und Vermarktung von Fleisch sowie die Produktion von Wurstwaren ist ein komplexer Prozess, an dem die Betriebe in den einzelnen Stufen Futtermittel-Herstellung, Landwirtschaft, Schlachtung und Zerlegung, Verarbeitung sowie der Lebensmitteleinzelhandel beteiligt sind. Gemeinsam bilden sie die Lebensmittelkette, in der im Interesse größtmöglicher Lebensmittelsicherheit stufenübergreifend zusammengearbeitet wird.
- Die am BAUERNGUT-Markenfleischprogramm beteiligten Unternehmen führt die Regionalgesellschaft EDEKA Minden-Hannover zusammen.
- Es liegt im Interesse der EDEKA Minden-Hannover, zusammen mit den Einzelhändlern das Vertrauen der Endverbraucher in das hochwertige Lebensmittel Fleisch nachhaltig zu fördern und dabei zukunftsweisende Wege in der Verbraucher-Information zu gehen. Transparenz und Herkunftssicherung durch Veröffentlichung der produktrelevanten Erzeugerdaten stehen hierbei im Mittelpunkt. Der BAUERNGUT Herkunfts-Check ist als App erhältlich und bietet dem interessierten Endverbraucher die Möglichkeit, sich über die Aufzuchtregionen für das angebotene Schweine-, Rind- und Kalbfleisch einen Überblick zu verschaffen.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere die Förderung des konstruktiven Dialogs zwischen den Mitgliedern der Lebensmittelkette sowie die Erarbeitung von praxisnahen Lösungen zur Umsetzung von gesetzlich geforderten Herkunftssystemen.
- Für die Umsetzung der Markenführung einer regionalen Qualitätsmarke in der Eifel wurde Anfang 2004 die Regionalmarke EIFEL GmbH gegründet. Produkte mit dem Gütesiegel „Regionalmarke EIFEL“ garantieren streng geprüfte und besondere Qualität, Sicherheit, eine transparente Erzeugung und Verarbeitung sowie die Herkunft aus dem Naturraum Eifel.
- Um die Anforderungen der Herkunftskennzeichnung rechtssicher umsetzen zu können und die Betriebe der Prozesskette „EIFEL Fleisch“ umfassend beim Thema Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit unterstützen zu können, arbeitet die Regionalmarke EIFEL GmbH mit der ORGAINVENT GmbH zusammen.
- Die ORGAINVENT GmbH aus Bonn bietet hier ein etabliertes System zur Herkunftssicherung von Fleisch. Somit wird neutral die Herkunft der Fleischarten aus der Eifel belegt und auch regelmäßig kontrolliert. Für uns ist die Zusammenarbeit entscheidend, da sie viele Vorteile gerade für kleine und mittelständische Strukturen liefert.
- Wir schätzen an ORGAINVENT insbesondere die Fachkompetenz, die Professionalität und die Neutralität. ORGAINVENT ist für uns nicht nur ein strategischer Partner, sondern stellt für unsere Regionalmarke EIFEL eine tragende Säule unseres Qualitätsmanagementsystems dar. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit, damit wir weiterhin mit Sicherheit sagen können: EIFEL – Qualität ist unsere Natur.

IV. GESCHÄFTS- BESORGUNGEN



REDcert wurde am 26. Februar 2010 von führenden Verbänden und Organisationen der deutschen Agrar- und Biokraftstoffwirtschaft gegründet und am 20. Juli 2010 als Zertifizierungssystem gemäß den Biomasse-Nachhaltigkeitsverordnungen (BioSt-NachV und Biokraft-NachV) von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) endgültig zugelassen. REDcert ist heute das führende Zertifizierungssystem für nachhaltige Biomasse, Biokraft- und -brennstoffe in Deutschland. Nach der Anerkennung des REDcert-EU Systems durch die Europäische Kommission im Juli 2012 konnte REDcert seine Tätigkeit im Europäischen Ausland ausweiten.

REDcert steht Unternehmen aller Produktionsstufen zur Verfügung – beginnend mit der Rohstoffherzeugung und -erfassung über die Verarbeitung bis hin zur Herstellung von Biokraft- und -brennstoffen.

REDcert

- gewährleistet die Umsetzung der gesetzlichen Nachhaltigkeitsanforderungen für die energetische Nutzung von Biomasse für Biokraftstoffe und flüssige Biobrennstoffe.
- steht als Zertifizierungssystem unter dem Namen REDcert² auch für die nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln zur Verfügung.
- gewährleistet eine gesicherte Herkunft der Biomasse und einen gesicherten Nachweis der Treibhausgasminde rung.
- bietet volle Transparenz, Kontrollen und Sanktionsmaßnahmen.
- bietet fachliche Kompetenz und persönliche Beratung aus einer Hand.
- stellt Fach- und Hintergrundinformationen unter www.redcert.org bereit.

**Deutscher Raiffeisenverband e.V.,
RA Guido Seedler, Vorsitzender der
Gesellschafterversammlung**



Die im Jahr 2009 auf europäischer Ebene beschlossene Einführung einer Nachhaltigkeitszertifizierung für Biomasse und Biokraftstoffe stellte die Unternehmen der Agrarwirtschaft, des Handels und der Biokraftstoffindustrie vor große organisatorische Herausforderungen. Die Spitzenverbände der betroffenen Wirtschaftsgruppen waren sich damals einig, ein Zertifizierungssystem schaffen zu wollen, welches ihren Mitgliedern ein praxistaugliches und wirtschaftliches Zertifizierungsverfahren bieten sollte. Nur, woher die notwendigen Kompetenzen zum Aufbau und zum Betrieb eines solchen Systems nehmen? Nach Abwägung verschiedener Alternativen fiel die Wahl auf ORGAINVENT, deren Ruf als bewährter Systemträger im Bereich der Rindfleischetikettierung hinlänglich bekannt war. Die ORGAINVENT mit der Geschäftsbesorgung der REDcert zu beauftragen war – rückblickend gesehen – die richtige Entscheidung. In nur drei Monaten haben die für REDcert tätigen Mitarbeiter der ORGAINVENT es geschafft, ein wirtschaftsgetragenes Zertifizierungssystem zu konzipieren und dies von der BLE als zuständiger Behörde genehmigen zu lassen. Diese Leistung hat maßgeblich dazu beigetragen, die deutsche Agrar- und Biokraftstoffwirtschaft termingerecht zum 01.01.2011 und v.a. flächendeckend mit der gesetzlich geforderten Zertifizierung auszustatten.



Die SeedGuard Gesellschaft für Saatgutqualität mbH wurde 2011 von führenden Vermehrungs- und Zuchtorganisationen, Aufbereitern und Handelsorganisationen der deutschen Saatgutwirtschaft als Zertifizierungssystem für die Saatgutaufbereitungs- und -behandlungsstellen gegründet.

Die Zertifizierung nach dem SeedGuard-System ist freiwillig und dient primär der Sicherstellung eines größtmöglichen Umwelt- und Gesundheitsschutzes für den Prozess der Saatgutbeizung sowie das daraus entstehende Produkt, das gebeizte Saatgut.

DAS SeedGuard-ZERTIFIZIERUNGSSYSTEM

- stellt interessierten Beizstellen ein freiwilliges Zertifizierungssystem zur Erfüllung der Anforderungen an eine angemessene und umweltschonende Beizung zur Verfügung.
- nutzt anerkannte Zertifizierungsstellen zur Kontrolle der SeedGuard-Anforderungen.
- entwickelt die Systemgrundsätze entsprechend den Rechtsvorschriften und Bedürfnissen der Praxis kontinuierlich weiter.
- stellt für seine Teilnehmer Dokumente zur betrieblichen Umsetzung und zur Nachweisführung im Rahmen der Anforderungen des Systems auf der SeedGuard-Homepage zur Verfügung.
- vergibt an teilnehmende Beizstellen das Recht zur Nutzung eines Qualitätssiegels in Form einer geschützten Marke.
- informiert seine Teilnehmer und Zertifizierungsstellen kompetent und aktuell über alle für die Branche relevante Themen rund um die Qualitätssicherung in der Saatgutbehandlung.

Bundesverband Deutscher
Pflanzenzüchter e.V.,
Dr. Carl-Stephan Schäfer,
Vorsitzender der Gesellschafter-
versammlung



Die europäische Saatgutwirtschaft bekennt sich zu einem verantwortungsbewussten, die Bedürfnisse von Umwelt und Anwendern gleichermaßen beachtenden Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Saatgutbehandlung (Beizung). Deutschland war und ist hier Vorreiter und Motor einer Initiative, die eine effektive Qualitätssicherung in Beizstellen anstrebt mit dem Ziel, das Risiko der Freisetzung von Pflanzenschutzwirkstoffen in der Umwelt infolge unzureichender Beizqualität und unnötiger Staubeentwicklung zu reduzieren. Hierzu hat die Saatgutwirtschaft in Zusammenarbeit mit den zuständigen Bundesoberbehörden und in Abstimmung mit anderen europäischen Organisationen einen umfangreichen Kriterienkatalog entwickelt. Die große Herausforderung bestand darin, einen verlässlichen und geeigneten Partner zu finden, um das entsprechende Zertifizierungssystem in der Praxis umzusetzen. Auf der Suche nach einem geeigneten Partner sind wir auf ORGAINVENT gestoßen. ORGAINVENT hatte mit der Geschäftsbesorgung für REDcert bereits ihre „Systemkompetenz“ bewiesen. Mit der Gründung einer von den Verbänden der Saatgutwirtschaft getragenen Gesellschaft SeedGuard und deren Betrieb durch ORGAINVENT wurden die Voraussetzungen geschaffen, auch zukünftig mit dem wertvollen pflanzenbaulichen Instrument „Beizung“ arbeiten zu können.

UNSERE LEISTUNGEN FÜR IHR UNTERNEHMEN IM ÜBERBLICK

SYSTEMKOMPETENZ

- Bereitstellung von Qualitätssicherungs- und Zertifizierungssystemen zur Erfüllung gesetzlicher und betrieblicher Anforderungen
- Bereitstellung entsprechender „Systemhandbücher“
- Individuelle Dienstleistungen zur Absicherung einer gesamten Produktionskette
- Weiterentwicklung der Systeme entsprechend den Rechtsvorschriften und Bedürfnissen der Praxis

BERATUNG UND INFORMATION

- Individuelle Beratung zur Anwendung der Systeme
- Regelmäßige Bereitstellung von Fach- und Hintergrundinformationen
- Individuelle Beratung und Unterstützung bei der Entwicklung von Spezifikationen

UNTERSTÜTZUNG BEI DER DOKUMENTATION

- Bereitstellung von Arbeitshilfen (Leitfäden, Checklisten, Formblätter) zur betrieblichen Umsetzung und zur Nachweisführung (z.B. zur Darstellung des Eigenkontrollsystems) im Rahmen der Systeme
- Erarbeitung und Prüfung von Arbeitsanweisungen und Nachweishilfsmitteln

MARKETINGSTRATEGIE

- Nutzung verschiedener attraktiver Bildmarken für kommunikative Maßnahmen
- Öffentliches Teilnehmer-Register auf unserer Website: www.orgainvent.de

KONTROLLE

- Neutrale Kontrolle durch unabhängige Zertifizierungsstellen
- Bereitstellung eines Pools an von ORGAINVENT zugelassenen Zertifizierungsstellen zur Durchführung der in den Systemen vorgeschriebenen neutralen Kontrollen
- Schutz vor Missbrauch durch Prüfung und Sanktionierung von Beanstandungen
- Fachliche Unterstützung der Systemteilnehmer bei Beanstandungen der behördlichen Überwachungsorgane

SCHULUNGEN

- Regelmäßige Grundlagenschulungen mit der Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch mit anderen Unternehmen
- Unternehmensinterne individuell zugeschnittene Schulungen für Mitarbeiter der Systemteilnehmer
- Schulungen der Auditoren der privaten neutralen Zertifizierungsstellen

IHR ORGAINVENT-TEAM



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

ORGAINVENT GmbH
Südstraße 133
53175 Bonn
Telefon: 0228-3506-100
Fax: 0228-3506-109
info@orgainvent.de
www.orgainvent.de

GESTALTUNG

GDE | Kommunikation gestalten
www.gde.de

BILDNACHWEISE

Fotolia.com: S. 9, S. 12 contrastwerkstatt;
S. 10 Tyler Olson; S. 15 TTstudio



