

Kennzeichnung loser Ware als Chance

► **Die freiwillige Kennzeichnung** von Lebensmitteln in der Bedientheke kennt vor allem einen Grund: die Verkaufsförderung. Denn sobald Eigenschaften ausgelobt werden, welche die Mehrpreisbereitschaft des Kunden fördern, wächst die Chance auf eine höhere Wertschöpfung.

Bei den Fleischer-Fachgeschäften zeigt die Branchenbeobachtung diesen Zusammenhang: Je höher das Preis- und Qualitätsniveau angesiedelt ist, desto aufwändiger und sorgfältiger ist die Kennzeichnung. Das ist nur logisch, denn als Umkehrschluss gilt: Wer die Besonderheiten zu Herkunft, Haltung, Fütterung und anderes nicht kennzeichnet, wird vergleichbar und wirkt dann schlimmstenfalls einfach nur teuer.

Das bekannte Gegenargument zur freiwilligen Kennzeichnung von Fleisch in der Bedientheke kommt von den Verkäuferinnen und Verkäufern hinter den Theken – und oft auch von den Chefinnen und Chefs. Dieses Gegenargument heißt „Schilderwald“.

Dass Kunden sich jemals über zu viel Information in der Theke beschwert haben, ist hingegen nicht bekannt. Aber der Einwand hat natürlich etwas Wahres, denn auch Fleisch kennzeichnet sich nicht von selbst. Dass die Chance einer freiwilligen Kennzeichnung von Fleisch in der Theke bisher noch so wenig genutzt wird, hängt mit einer branchenübergreifend bekannten Mentalität zusammen: Kennzeichnung gilt generell als lästige Pflicht, die zu erfüllen ist, weil der Gesetzgeber es vorschreibt

und mit Strafe bei Nichterfüllung droht. Zu viel mehr Verkaufserfolg würde – nicht nur bei Kennzeichnungsvorschriften – die Strategie führen, die Erfüllung einer gesetzlichen Vorgabe immer auch als Marketingchance zu verstehen.

Pflichtangaben bei Rindfleisch

Der Gesetzgeber schreibt eine Herkunftskennzeichnung an der Bedientheke nur für Rindfleisch vor. Die Pflichtangaben umfassen:

- Vollständige Herkunftangaben mit dem Land der Geburt, dem Land der Mast, dem Land der Schlachtung und dem Land der Zerlegung. Das Land der Herstellung muss nur bei Rinderhackfleisch gekennzeichnet werden.
- Die Angabe der Referenz-Nummer zur Rückverfolgbarkeit.

■ Das Schlachtalter bei Kalb- und Jungrind. Generell ist vorgeschrieben: Alle Angaben müssen schriftlich und deutlich lesbar sowie dem Fleisch zuzuordnen sein.

Dass bei anderen Fleischarten als Rind die Herkunft nicht gekennzeichnet werden muss, heißt nicht, dass die Kennzeichnung nicht geregelt ist und beliebig vorgenommen werden darf. Das zeigt sich besonders deutlich beim Geflügelfleisch. Hier regelt die Geflügelfleischvermarktungsnorm die Angabe der Handelsklasse und des Zustands der Ware sowie die Angabe des Verbrauchsdatums und der Zulassungsnummer des

Gesetzlich vorgeschrieben ist die Herkunftskennzeichnung von Fleisch in der Bedientheke nur bei Rindfleisch. Sinnvoll und verkaufsfördernd ist sie bei allen Fleischarten. Diese These belegte ein Fachseminar der Orgainvent GmbH, Spezialist für Rindfleischetikettierung und Herkunftssicherung.



Vorgeschriebene wie freiwillige Angaben müssen den jeweiligen Fleischwaren auf den ersten Blick zugeordnet werden können.

Tipp

Freiwillige Kennzeichnung ist verkaufsfördernd, wenn die besonderen Produkteigenschaften ausgelobt werden.

Kurzprofil

Orgainvent – Spezialist für Herkunftssicherung

„Herkunft mit System“ – das ist seit 1998 die Kernkompetenz von Orgainvent. Das Unternehmen mit Stammsitz in Bonn bietet dazu eine praxisorientierte Systematik für die Etikettierung und Rückverfolgbarkeit von Fleisch und sichert die Aussagen seiner Kunden mit neutralen Kontrollen ab. Die Kunden aus allen Bereichen der Fleischwirtschaft, des Fleischerhandwerks und des Lebensmitteleinzelhandels erhalten Hilfestellungen dazu durch Beratung und Schulung sowie der Bereitstellung und Prüfung von Dokumenten. So wird praxisnah und zuverlässig gewährleistet, dass beispielsweise an der Bedientheke alles korrekt gekennzeichnet wird, was an Kennzeichnung vorgeschrieben ist. Wo keine Vorschriften bestehen, unterstützt Orgainvent bei der freiwilligen und besonders verkaufsfördernden Kennzeichnung.



Dieses Zeichen steht für Herkunftssicherung mit Beratung und Kontrolle.

Schlacht- beziehungsweise Zerlegebetriebs. Die Herkunft muss nur bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch angegeben werden. Auch die freiwilligen Angaben zur Haltungsform hat der Verordnungsgeber hier geregelt.

Freiwillig – nicht willkürlich

Freiwillige Kennzeichnung bedeutet also nicht „willkürliche Kennzeichnung“. So verlangt die Rindfleischetikettierung, dass freiwillige Angaben objektiv, überprüfbar und verständlich sein müssen. Bei den anderen Fleischarten hat der Verordnungsgeber geregelt, in welcher Form zusätzliche Informationen zur Herkunft gegeben werden dürfen. Für alle Fleischarten gilt, dass sämtliche freiwilligen Angaben nicht irreführend und für den Verbraucher nicht zweideutig oder missverständlich sein dürfen. Angaben, die vielleicht werblich positiv wirken, wie „Aus der Region – für die Region“, sind somit nicht zulässig. Die Orgainvent GmbH kann bei ihren Dienstleistungen für die Fragen der Kennzeichnung an der Bedientheke auf ein fast 20-jähriges Spezialistentum in der Herkunftssicherung zurückgreifen. Der Branchendienstleister mit Sitz in Bonn leistet hier Hilfestellung in Form von direkten Informationen für die Betriebe, Schulungen, individuelle



„Die Chancen der freiwilligen Kennzeichnung von Fleisch in der Bedientheke werden noch zu wenig genutzt“, sagt Dr. Kirsten Schneehagen von der Orgainvent GmbH.

Betreuung und Beratung, Unterlagen für die eigene Umsetzung. Das von dem Dienstleister Ende September 2015 veranstaltete Fachseminar gab auch Antwort auf die Frage: „Wie mache ich das mit der freiwilligen Kennzeichnung in der Praxis?“ Die übergeordnete Antwort lautet: „Verbraucher müssen die Angaben direkt dem ausliegenden Fleisch zuordnen können.“

Zuordnung muss möglich sein

Diese Forderung ist nicht nur verordnungskonform, sondern auch kundenfreundlich und verkaufsfördernd. Denn jeder weiß, dass er als Kunde Informationen nicht lange suchen und zuordnen will. Dass die Forderung der Zuordenbarkeit von Theken(preis)schildern auch gemäß Preisauszeichnungsverordnung gilt – und oft in geradezu verkaufshindernder Form nicht berücksichtigt wird –, soll nur eine Anmerkung des Autors dieses Beitrags sein. Neben der eindeutigen Zuordnung zum Fleisch soll das in der Praxis angewandte Verfahren der Kennzeichnung für die Bedienstkräfte einfach und fehlerfrei durchzuführen sein.

Die zu empfehlenden Formen der Thekenkennzeichnung sind also das Auflegen von Etiketten aus der Vorstufe (Lieferanten des Fleisches) direkt auf das Fleisch. Weiterhin haben sich laminierte Schilder mit gut lesbaren Informationen bewährt, die ebenfalls direkt auf das Fleisch gelegt oder zum Fleisch gestellt werden. Zuordenbarkeit und Kundenfreundlichkeit erfüllen auch Schilder, die eine Einheit mit dem Thekenpreisschild und direkt an der Präsentationsschale angebracht sind. Zur Befestigung von Thekenschildern an den Präsentationsplatten gibt es im Fachhandel Clips sowie auch freistehende Aufsteller. Wenn die Information nicht in, sondern an der Bedientheke gegeben werden soll, sind Infoplakate, Aufsteller oder Aufkleber das geeignete Mittel.

Zur Erfüllung dieser fachlich-praktischen Aufgaben gibt Orgainvent den Betreibern von Fleischer-Fachgeschäften und Supermärkten Grundsätze an die Hand. Ganz oben steht da: „Angaben zu Lebensmitteln, die der Verbraucher nicht selbst am Ort des Einkaufs überprüfen kann, müssen nachweislich und rückverfolgbar dokumentiert werden. Bei Fleisch sind dies Angaben wie zum Beispiel Herkunft, Kategorie, Rasse, Region, Reifung, Haltung, Fütterung, Transport, Schlachtort, Zerlegeort.“

Kennzeichnen mit System

Die Nutzung des Orgainvent-Systems gibt dabei die Sicherheit, korrekt und zugleich kundenfreundlich zu kennzeichnen. Zudem verspricht das System Pluspunkte bei der Risikoeinschätzung der Kontrollbehörden. Denn der Dienstleister ist für Betriebe auch der neutrale Ansprechpartner und Koordinator zwischen Unternehmen und Behörden. Die neutralen Kontrollen im Rahmen des Systems bieten hier für Verbraucher und Unternehmen Sicherheit.

Als besondere Herausforderung sieht der Auditor Theo Weibring von der Zertifizierungsstelle K&K GmbH aus Burbach die Thekenbestückung und die entsprechende Dokumentation sowie den Dokumentationsfluss bis zum Wareneingang. Nach seiner Erfahrung vernachlässigen die Vorstufen (Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie gegebenenfalls der Großhandel) die notwendige Dokumentation, die der Lebensmitteleinzelhandel sowie die Fleischereien benötigen. Bei der Prüfung achtet er insbesondere auf die Verbindung zu Warenaus- und Wareneingang (Rückverfolgbarkeit) mit Hilfe der Systembeschreibung. Zudem verweist Weibring auf die Plausibilität der Mengen (Mengenabgleich).

So lange es bei der Kennzeichnung um die Erfüllung von Gesetzen und Verordnungen geht, steht für die der Orgainvent angeschlossenen Fleischer und Händler die Sicherheit im Vordergrund. Bei der freiwilligen Kennzeichnung ist es das Marketing und die Verkaufsförderung. Ein Beispiel aus der Praxis: Beim Schweinefleisch in der Bedientheke ist eine Herkunftsangabe nicht erforderlich. Ein Qualitätsanbieter, der sagt „ich kennzeichne nur, was ich muss“, verschenkt viele Chancen und begründet die Verbraucherannahme, es gäbe hier „Fleisch von irgendwoher“. Zwar wird an keiner Fleisch-Bedientheke beispielsweise „Iberico-Schwein“ verkauft, ohne es als solches zu kennzeichnen. Aber in den Theken vieler Fleischer-Fachgeschäfte werden die Besonderheiten des eigenen Fleisches nicht oder zu wenig ausgelobt.

Besondere Angebote rechtfertigen einen Mehrpreis

Sobald Angaben zu Herkunft, Haltung und Fütterung gemacht werden, entstehen ein zusätzlicher Nutzen und eine Rechtfertigung für einen Mehrpreis. Denn: Der Kunde erkennt erst durch die Kennzeichnung, was für ein hochwertiges Fleisch angeboten wird – er kann es dem Fleisch in der Regel ja nicht ansehen.

Wer sich durch diese Argumente zu einer freiwilligen, korrekten und kundenfreundlichen Kennzeichnung entschließt, sollte Folgendes beachten: Konstante Angaben, also etwa die Thekenschilder immer in der gleichen Form am gleichen Platz, machen den Bedienkräften die Arbeit und den Kunden die Informationsaufnahme leichter.

Ein Erfolgsbeispiel für das von Orgainvent empfohlene Vorgehen ist die Regionalmarke Eifel, die 2002 aus dem Förderprojekt „Regionen aktiv“ entstanden ist. Die Kernauf-

Typische freiwillige Angaben

Diese freiwilligen Kennzeichnungen zu Fleisch in der Bedientheke sind besonders häufig und beliebt:

- Merkmale des Fleisches, wie Rasse, Reifegrad/Reifezeit, Bedingungen der Haltung, Besonderheiten der Fütterung, Tiertransportzeiten, genaue regionale Herkunft.
- Ergänzende Kontrollen oder Dokumentationen, die zu einer höheren Produktsicherheit führen und eine besser kontrollierte und gesicherte Qualität begründen.
- Namen und Merkmale von Markenfleisch- oder Qualitätsfleischprogrammen.

gaben der „Regionalmarke Eifel GmbH“ sind Qualitätsmanagement und Marketing. Dabei werden die sich wandelnden Verbraucheranforderungen immer wieder neu reflektiert und das Netzwerken im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit stetig ausgebaut.

Die Regionalmarke tritt nicht als einheitliches Markenfleischprogramm auf. In Zusammenarbeit mit Orgainvent können die teilnehmenden Fleischer-Fachgeschäfte ihre einzelbetrieblichen Fleischmerkmale selbst bestimmen und diese Eigenschaften rechtssicher nach außen darstellen.

Entsprechend dieser Offenheit gibt es zum Beispiel für das verkaufstarke Produkt „Eifel Premiumschinken“ drei Metzgereien, die jeweils nach eigenen Rezepturen arbeiten. Die grundlegende Voraussetzung zur Nutzung des Logos der Regionalmarke ist natürlich der definitive Nachweis der Herkunft des Fleisches aus der betreffenden Region plus ein System für das Qualitätsmanagement (auch auf landwirtschaftlicher Stufe, etwa QS oder Bio).

Fritz Gempel