



Deutschland

## Kontrollen und temperaturgeführte Logistik

„Die Qualitätssicherung beginnt im Fruchthof Northeim bereits bei der Lieferantenauswahl – hier hat nur derjenige eine Chance, der qualitativ hochwertiges Obst und Gemüse liefern kann, welches nach den Richtlinien des Integrierten Anbaus produziert wurde und welches sich an den Standards der EG-Qualitätsnorm (Verordnung Nr. 1035/72 Marktorganisation für Obst und Gemüse) orientiert. Herkunftsnachweise geben Produktsicherheit“, betonte Peter Ewerlin, Marketing- und Vertriebsleiter, gegenüber dem Fruchthandel-Magazin.

Im Wareneingang vom Fruchthof Northeim erfolgt die Temperatur- und Qualitätskontrolle an der Frucht, bevor sie vereinnahmt und produktgerecht in die verschiedenen klimatisierten Lagerbereiche verräumt wird.

Von den eingehenden Waren werden regelmäßig stichprobenartig entnommene Produkte durch den Untersuchungsring des Deutschen Fruchthandelsverband e. V., bzw. durch die angeschlossenen Labore auf chemische Rückstände analysiert. Die Untersuchungen erfolgen unter Einhaltung der „Leitlinien für Qualitätskontrollverfahren für die Analyse von Schädlingsbekämpfungsmitteln“ gemäß den Empfehlungen der EU-Kommission vom 3. 3. 1999 (199/333/EG). „Sowohl über die selbst veranlassten Untersuchungen, als auch die der weiteren Mitglieder erhalten wir einen umfassenden Qualitäts-

bericht“, so Axel Jeske, im Fruchthof Northeim zuständig für die Qualitätssicherung.

„Die Arbeitsweise aller Mitarbeiter orientiert sich an den hohen Standards des HACCP-Konzeptes, welches wir 1998 im Unternehmen eingeführt haben“, so Peter Ewerlin. „Seit zwei Jahren ist das HACCP-Konzept Bestandteil eines ganzheitlichen Qualitätsmanagement-Systems nach DIN EN ISO 9001 : 2000, welches im März 2001 durch den TÜV Hessen zertifiziert wurde.“

### Lagerumschlag und Ausgangskontrollen

Bereits in der Frühschicht werden die ersten Waren nach dem Lagerumschlagprinzip first in – first out für die Kommissionierung in der Spät- und Nachtschicht bereitgestellt. Während der Kommissionierung erfolgt dann eine stichprobenartige Ausgangskontrolle. „Bei 100.000 t Obst und Gemüse jährlich, ist es uns leider nicht mehr möglich, in jede Kiste zu gucken“, so Ewerlin. „aber unsere motivierte Mannschaft ist bemüht, unsere Kunden stets zufrieden zu stellen. Steigende Absatzzahlen geben uns das Signal, dass wir auf dem richtigen Weg sind“.

### Gekühlter Transportweg

Die Auslieferung zum Kunden erfolgt dann in ununterbrochener Kühlkette mit Thermo-Transportfahrzeugen. Um auch hier