

Qualitätssicherung

Volle Transparenz bis auf den Teller

Kontrollen gehören in die Zuständigkeit speziell ausgebildeter Personen.

RAINER HECK

Alles sollte transparent, besser noch glasklar sein, wenn es um die Erzeugung, Erhaltung und den Nachweis von optimaler Qualität geht. Eine Aufgabe, die in der Fleischwarenproduktion beim Stall beginnt und möglichst erst mit dem Verzehr der daraus gewonnenen Produkte ihren Abschluss findet.

Diese lückenlose Kontrolle und die permanente Gewinnung und Auswertung immer neuer Daten hat sich inzwischen zu einem eigenen Tätigkeitsfeld entwickelt. Fachleute sind gefragt, um alle Schritte und Vorgänge zu erfassen und zu bewerten. Thermometer und pH-Messgeräte sind ebenso wichtige Werkzeuge geworden wie Schutzhandschuh und Ausbeinmesser. Und – nicht zu vergessen: Das passende Medium zur Dokumentation aller Messungen, einschließlich Schreibblock und Tablet-Computer, darf nicht mehr fehlen.

Gemeinsam mit seinem Vater Paul Timm ist Christian Timm Geschäftsführer der Fleischwarenfirma Timm in Oberhausen. Er charakterisiert den Wandel am praktischen Beispiel: „Früher wurde den Hausfrauen, die in der Fleischerei einkauften, das in Papier gewickelte Fleisch und die aufgeschnittene Wurst in den Einkaufskorb gelegt. Und die Wurst war innerhalb kurzer Zeit verzehrt. Heute ist die Ware bedarfsgerecht verpackt und dadurch länger haltbar.“ Auch sind es längst nicht mehr die Hausfrauen, die das Gros der Kunden ausmachen, sondern Einrichtungen der

Gemeinschaftsverpflegung: Kindertagesstätten, Kantinen und Kliniken. Also Kunden, die nach den Worten des Chefs „extrem genau hinsehen, ob ihre Anforderungen erfüllt werden.“ Seit dem Bezug des Neubaus im Industriegebiet steht der notwendige Platz zur Verfügung, um allen Ansprüchen der Qualitätskontrolle gerecht werden zu können. Bereits bei der Planung wurden die einzelnen Kontrollpunkte und Mess-Stationen einbezogen.

„Die Großabnehmer verlangen heute nicht nur hohe Qualität der Produkte, sondern auch einen möglichst optimalen Convenience-Grad“, erläutert Christian Timm. Ein Beispiel sind die Kliniken, die die Würstscheiben für das Frühstück der Patienten exakt so kom-



Die Einrichtung einer einzigen Kontrollstation kostet rund 7000 Euro.

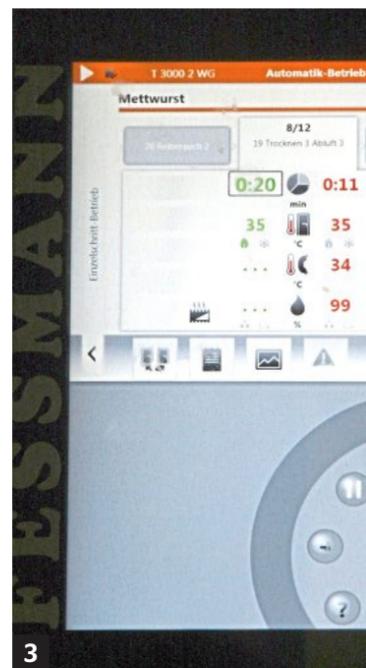
Christian Timm

missioniert haben wollen, wie sie in den einzelnen Stationen gebraucht werden. Die Technik vom Slicer bis zur Verpackung wurde so installiert, dass Timm auch diese Wünsche erfüllen kann.

Doch dieser maßgeschneiderte und für die Kunden bequeme Service verlangt nach einem Kontrollsystem, das ebenso individuell wie universell funktioniert und sich nahtlos an die Anforderungen bei-



1 Der automatische Werksverkauf ist bei Grillfans im Ruhrgebiet der Geheimtipp, um sich zur Freude von Juniorchef Christian Timm rund um die Uhr mit frischer Ware zu versorgen. 2 Damit die feine Rauchnote nur auf die Ware, nicht aber in die Umwelt kommt, wurde ein Filtersystem installiert. 3 Auf dem Display der Räucheranlage werden die Produktionsschritte transparent. 4 Die Zusammensetzung der Luft in den Fertigpackungen wird ständig überprüft. 5 Kerntemperatur und pH-Wert des Fleisches wird bei der Anlieferung kontrolliert. Fotos: rh



spielsweise von Krankenhäusern anpassen lässt. Die geschlossene Kühlkette für die komplette Lieferzeit gilt als Selbstverständlichkeit.

Durch externe Audits wird daher immer wieder überprüft, dass das interne Kontrollsystem jederzeit lückenlos greift. Das hat nach den praktischen Erfahrungen nicht nur Vorteile. Denn manchmal lässt sich das Mehr an Sicherheit nur durch ein Weniger an Flexibilität erzielen. Wenn beispielsweise noch eine Bestellung für eine Wurstsorte eingeht, deren Tagesproduktion bereits abgeschlossen ist, lässt sie sich – im Gegensatz zu Großvaters Zeiten – oft nicht mehr am selben Tag realisieren. In Zeiten der deklarationspflichtigen potenziell allergenen Zutaten würde dies einen kaufmännisch kaum vertretbaren Aufwand erfordern. Wer hat auch schon einen ungenutzten, separa-

ten und frisch gereinigten Produktionsraum in Reserve? Vom notwendigen zusätzlichen Fachpersonal ganz zu schweigen.

Bei einem ganz normalen Tagesablauf gibt es ohnehin zahlreiche in einem Prüfschema festgelegte Schritte, die im Rahmen des Qualitätsmanagements einer festen Reihenfolge folgen müssen. Der Prüfungsparcours beginnt beim Einkauf und der Auswahl der Lieferanten sowie der lückenlosen Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe. Wenn die Lkw der Schlacht- und Zerlegebetriebe an der Rampe andocken, ist die Überprüfung der Papiere ebenso selbstverständlich wie die Stichproben-Untersuchung der gelieferten Fleisch-Partien. So wird zunächst eine sensorische Prüfung vorgenommen.

Anschließend werden Temperatur und pH-Wert gemessen und

protokolliert. Bei den Anlieferungen werden auch Fahrer und Fahrzeug unter den Aspekten von Sauberkeit, Hygiene, Pünktlichkeit und offensichtlicher technischer Mängel gecheckt. Lieferscheine werden mit den Daten der Bestellungen abgeglichen und die Zahl der eventuellen Retouren notiert. Ist die Charge angenommen, erhält sie einen Barcode, der die Partie durch den gesamten Produktionsablauf begleitet. Rund 1100 Artikel umfasst das Sortiment von Timm heute. „Es waren einmal über 4000, bis wir die Vielfalt rigoros zugunsten der Wirtschaftlichkeit gestrafft haben“, so der Kaufmann. Die Einrichtung einer jeden Kontrollstation schlägt nach Timms Aussagen mit rund 7000 Euro zu Buche. „Auf diese Weise können wir Zusammenhänge erkennen, analysieren und im Sinne der Qualität steuern“, so Timm.

Fleischerei Timm in Oberhausen

Firmierung: Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur GmbH
Geschäftsführer: Paul und Christian Timm
Adresse: Max-Plack-Ring 39, 46049 Oberhausen (seit 2011)
Standort: Industriegebiet

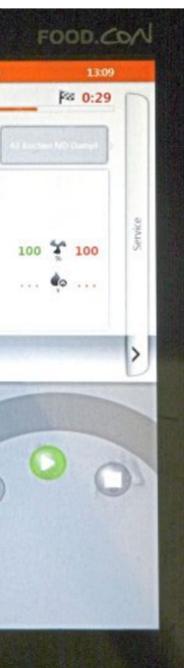
Beschäftigte: 30 Mitarbeiter
Produktionsfläche: 1100 qm
Verwaltung und Sozialräume: 400 qm
Sortiment: rund 1100 Artikel
Klientel: Gemeinschaftsverpflegung, Handel, Gastronomie



4



5



die Umwelt.“ Wenn ein Kochprogramm als letztes läuft, werden die Rauchpartikel in der freigesetzten Feuchtigkeit gelöst und können ohne Belastung der Umluft entsorgt werden.

Beim Neubau, der 2010 fertig gestellt wurde, installierte die Firma Timm drei Produktionskammern. Zwei davon werden mit Rauch gefahren, eine mit einem Dampfsystem. Um möglichst umweltfreundlich zu sein, entschied sich die Inhabersfamilie für die Variante „Ecoline“ von Fessmann, die mit einer speziellen Isolierung versehen und dampfdicht verschweißt ist.

Die Summe der erzielten schnellen Prozesszeiten garantieren nach Auskunft des Herstellers und der Anwender einen geringeren Gewichtsverlust im Vergleich zu anderen Anlagen. Durch eine Temperaturverlaufsanzeige sind die Kammer- und die Kerntemperatur ständig im Blickfeld und spiegeln den Stand des laufenden Produktionsprogramms wider.

Für den Bestseller, die Fleischwurst, für die der Betrieb mehrfach ausgezeichnet wurde, habe sich das System ausgezahlt. Für eine pralle und feste Wurst, mild glänzend mit feinem Raucharoma gibt es rund um Oberhausen traditionell eine große Fangemeinde. Gerade deshalb komme es darauf an, dass die gewohnte Qualität keinen Schwankungen ausgesetzt werde.

Die Kochfunktion zahlt sich vor allem für Aufschnittware und Rostbratwurst aus. Das Messen der Kerntemperatur und die lange Haltezeit des Temperaturstatus ohne zusätzlichen Energieverbrauch zählt zu den weiteren Vorteilen. Statt der üblichen Lüfter wurde ein patentiertes Düsen-System zur Zirkulation der Luft gewählt. Somit ist die Anlage nicht nur umweltfreundlich, was die Abluft angeht, sondern auch in puncto Lärmemission. Das Betriebsgeräusch ist in wenigen Metern Entfernung kaum mehr wahrnehmbar.

Ob diese Technik zuverlässig funktioniert und die Vorgaben an die Qualität erfüllt werden, wird vor dem Warenausgang ein letztes Mal überprüft. Dabei werden die Gewichtstreue der Chargen und auch stichprobenweise der einzelnen Fleischwarenverpackungen mit Blick auf den Sauerstoffgehalt unter die Lupe genommen. Für die Reinigung des Betriebs wurde ein externer Anbieter engagiert.

Eine Qualitätskontrolle der besonderen Art und gleichzeitig auch eine Chance, die Akzeptanz von Neuheiten zu testen, ist der Verkaufsautomat direkt vor dem Produktionsgebäude. Was auf den ersten Blick wie eine Bushaltestelle aussieht, ist in Wirklichkeit eine Möglichkeit, sich rund um die Uhr mit perfekt gekühltem Fleisch und Wurst für einen spontanen Grill-Event einzudecken. Die angebotenen Packungen sind so bemessen, dass die Mengen für zwei bis vier Portionen reichen. Die Lage mitten in einem Industriegebiet in der Nähe einer Tankstelle sorgt für Frequenz. Für Grill-Fans aus dem halben Ruhrgebiet gilt die automatische 24-Stunden-SB-Filiale als Geheimtipp. Die Preise liegen im Mittelfeld zwischen Fachgeschäft und Supermarkt, gezahlt werden kann mit Scheinen, Münzen oder Giro-Karte. | afz 36/2017

www.timm-frische.de



**Kommentar
Dokumentation**

Bernd Feuerstein

Neue Märkte erschließen

Der Verbraucher verlangt Offenheit. Offenheit bei der Herkunft der Tiere, Offenheit bei der Wahl des Rohstoffs und Offenheit bei der Verarbeitung. Und der Kunde hat Recht, dass er diese Transparenz einfordert. Viel zu sehr wirken die Lebensmittel-skandale nach, bei denen verschiedene Inhaltsstoffe teilweise illegal verwendet wurden, oder Verunreinigungen in Lebensmittel gelangten, nur um die Profitgier einiger Weniger zu befriedigen.

Die Rechtschaffenen sind die Gekniffenen. Leider ist das so. Nur durch schriftliches Festhalten kann nachgewiesen werden, dass nach guter fachlicher Praxis gearbeitet

» Dokumentation kostet Zeit. Doch mit etwas Aufwand lassen sich neue Märkte erschließen.«

wurde. Dokumentation kostet Zeit, keine Frage. Doch bei einer guten Vorarbeit hält sich der Aufwand durchaus in Grenzen. Checklisten helfen, gewisse neuralgische Punkte abzufragen. Und bei einem normalen Tagesablauf folgt das Prüfschema festgelegten Schritten. Wenn dann ein enger Kreis an Personen mit der Qualitätssicherung beauftragt ist, sinkt die Fehlerquelle gegen Null.

Der Einsatz von Tablets sorgt überdies dafür, dass sich die Papierwirtschaft in Grenzen hält und alle Daten mit nur einem Knopfdruck verarbeitet und archiviert werden können. Externe Audits überprüfen das interne Kontrollsystem. Damit ist sichergestellt, dass der Betrieb alles getan hat, um die Waren ordnungsgemäß in den Verkauf zu bringen. Größere Kunden verlangen diese Zertifizierung ohnehin. Auf diese Weise lassen sich auch für kleinere und mittlere Betriebe neue Märkte erschließen. Gerade in einer Zeit, in der Regionalität groß geschrieben wird. | afz 36/2017

Dieses Vorgehen setzt nicht nur die Anschaffung der entsprechenden Hard- und Software voraus, es erfordert auch die fachliche Schulung der mit den Kontrollen beauftragten Mitarbeiter. In den meisten Fällen wird die Qualitätssicherung in die Hände einer eigens dafür eingestellten Fachkraft gegeben. Der entsprechende „Werkzeugkoffer“ steht an allen relevanten Stellen bereit, meist im Zusammenhang mit einem Terminal, das in die betriebs-eigene EDV integriert ist und alle Messdaten online bereitstellt.

So ist der pH-Wert der eingesetzten Rohstoffe zu überprüfen und mit den jeweils festgelegten Sollwerten abzugleichen. Mit Stich- und Oberflächenthermometern werden die Temperaturwerte jeder Charge erfasst. Die ermittelten Werte fließen in die Bewertung der Lieferanten ein, mit denen zumeist

das Mess-Schema als Leitlinie im Vorfeld der Lieferungen vereinbart wurde. Bewertet werden die Ergebnisse nach einem Notensystem mit einer Skala von 1 bis 4.

Dass der Kundenwunsch und das Qualitätsmanagement Hand in Hand gehen, wird durch die Aspekte verdeutlicht, die bei der Anschaffung der Räucheranlage eine Rolle spielen.

„Die Rauchnote unserer Ware soll so dezent wie möglich, aber dennoch gut wahrnehmbar sein“, erläutert Paul Timm. „Besonders Kindertagesstätten und Kliniken bevorzugen diese Variante.“ Da Reibrauch bei niedrigerer Temperatur entsteht und die zum Räuchern wesentlichen Kohlenstoffe anders zusammengesetzt sind, wurde ein geschlossenes System mit Friktionsrauch gewählt. Weiterer Vorteil: „Es kommen keine Schadstoffe an

ANZEIGE



FETTGEHALT VON RIND- UND SCHWEINEFLEISCH ZUVERLÄSSIG PRÜFEN

Sensorbasierte In-Line Fett-Analyse für den Mittelstand. Mit dem **TOMRA FATSAN** zu optimiertem Rohstoffeinsatz – mehr Effizienz auf ganzer Linie.

FOOD@TOMRA.COM

WWW.TOMRA.COM/DE/MEAT