

afz

fleisch lebensmittel
markt

Monatsjournal der »allgemeinen fleischer zeitung« für Marketing und Produktion

Nummer 2

60264 Frankfurt am Main

Februar 1995

Eine Forderung des Wettbewerbs

Qualitätssicherung ist nicht nur eine Frage des Managements, sie wird im europäischen Markt auch zur entscheidenden Frage (II. Teil)

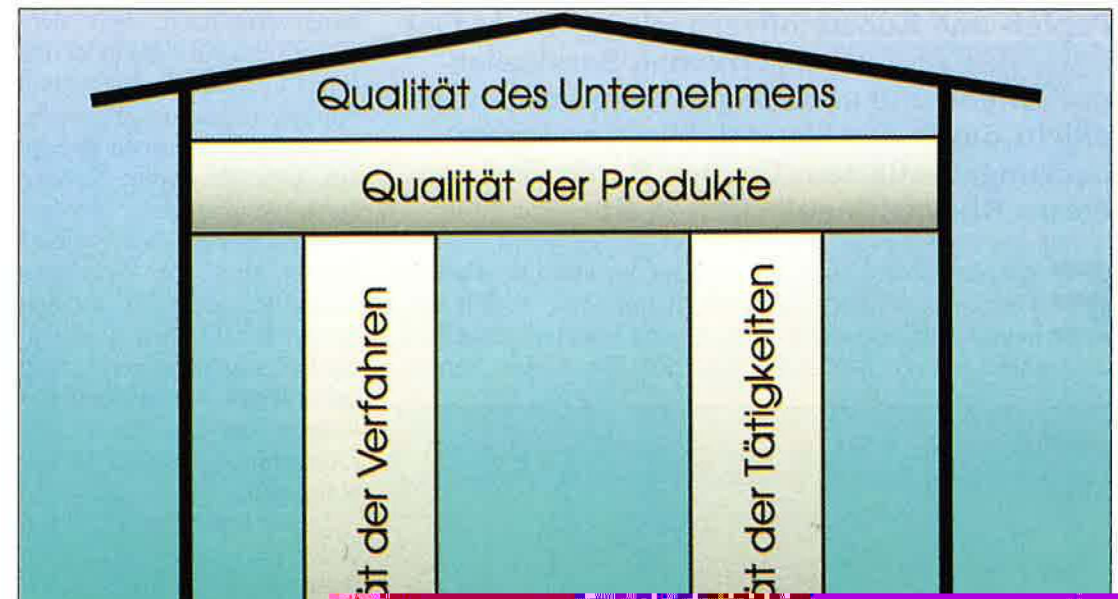
Die Forderung der Konsumenten nach Fleisch und Fleischwaren auf einem hohen Qualitätsniveau, nach Sicherheit und nach einem vernünftigen Preis kann langfristig nur durch den Aufbau eines funktionierenden Qualitätsmanagementsystems befriedigt werden. Das meint unser Autor Dipl.-Ing. Jürgen Steinmaßl, der im ersten Teil seines Beitrags über die Gründe für ein solches System und die Elemente der DIN ISO 9000 bis 9003 geschrieben hat.

Wie ist die Vorgehensweise bei der Einführung eines Qualitätsmanagements? Steigerungsraten bei Zertifikats-

Einführung eines Qualitätsmanagements im eigenen Betrieb aus diesen und jenen Gründen nicht Durchführbar sei, halten keiner ernsthaften

Mikrobiologen, Technologen, und betriebswirtschaftlich orientierten Mitarbeitern einzuholen. Wichtig sind vor allem die exakten Stellenbeschreibungen und die Festlegung der Verantwortlichkeiten.

Jetzt beginnt die eigentliche Informationsphase, bei der sich das Projektteam mit der Materie Qualitätsmanagement intensiv beschäftigt. Hierzu ist das Studium vorhandener Sekundärliteratur unerlässlich. Artikel aus einschlägigen Fachzeitschriften bieten einen ersten Überblick. Umfangreichere Informationen bieten



managements ist die Erkenntnis, daß die schrittweise Umsetzung des Qualitätsmanagements in der Zukunft? ten sind. Hilfreich sind sicher plan (Netzplan) für die Pro- daß die schrittweise Umset- Änderung des Qualitätsmana-

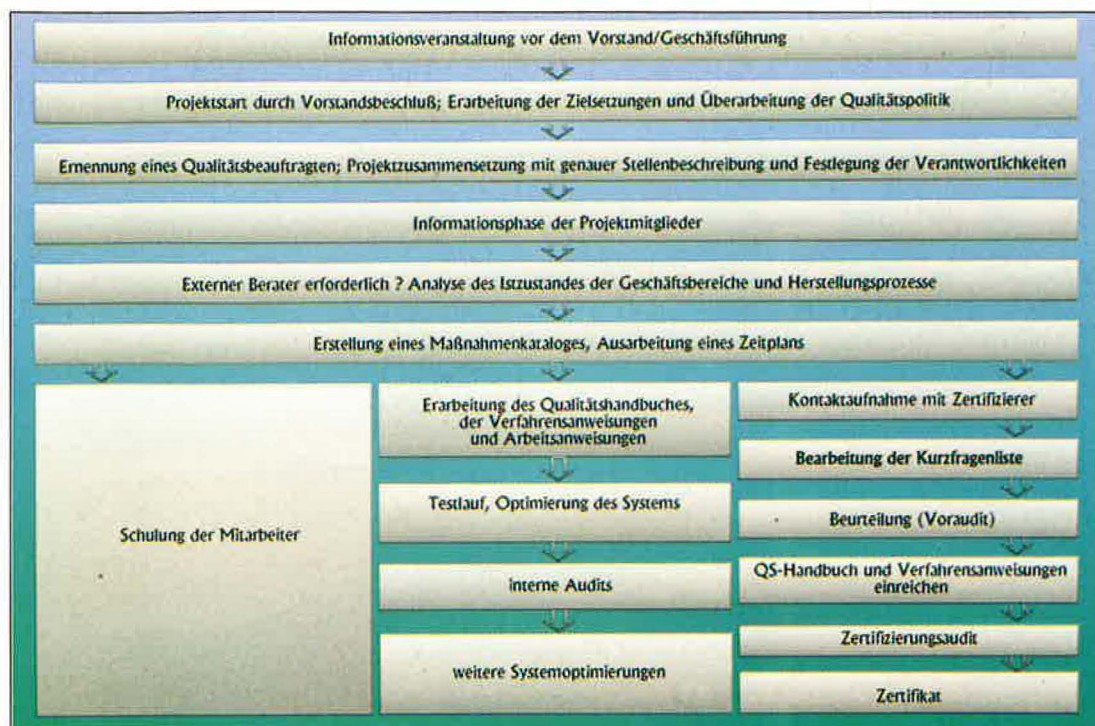


Abbildung 7: Vorgehensweise zum Aufbau eines Qualitätsmanagements.

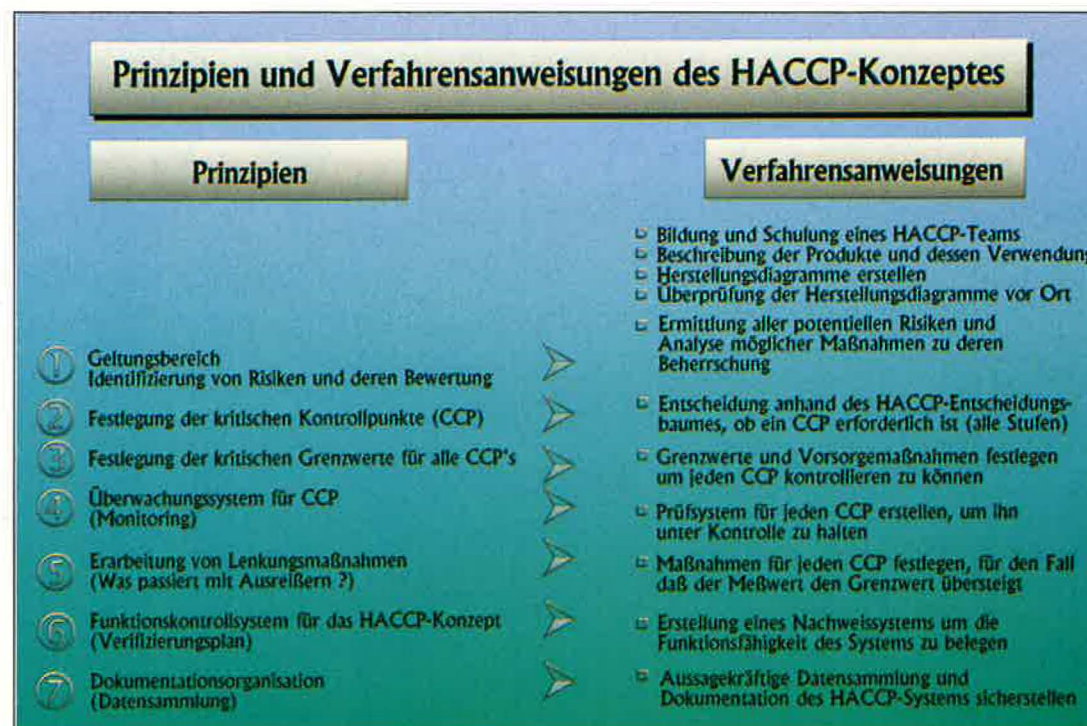


Abbildung 8: Prinzipien und Verfahrensanweisungen des HACCP-Konzeptes.

Es ist empfehlenswert, mit einigen Zertifizierern Kontakt aufzunehmen um aufgrund der Vergleichsbasis eine Auswahl

fen. Fortan darf mit dem Zertifikat, das in gewünschter Anzahl ausgehändigt wird, auf allen Werbeträgern ausge-

eine mögliche Gesundheitsgefährdung darstellen könnten. Schwachstellen umfassen nach dieser Definition

zung eines betrieblichen Qualitätsmanagementsystems auch in der Fleischwirtschaft eine Selbstver-

TÜV Bayern/Sachsen, Westendstr. 199, 80686 München.
TÜV CERT e.V., Reuterstr. 161, 53113 Bonn.