

# Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssysteme in der Weinwirtschaft

Markus Emmel, Reiner Doluschitz  
Institut für Landwirtschaftliche Betriebslehre (410 C)  
Fachgebiet Agrarinformatik und Unternehmensführung  
Universität Hohenheim  
70593 Stuttgart  
emmel@uni-hohenheim.de  
agrarinf@uni-hohenheim.de

**Abstract:** In dem vorliegenden Beitrag werden die unternehmensinternen und – externen Effekte durch in der Weinwirtschaft zur Anwendung kommende Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssysteme (QMS) dargestellt. Auf Basis der Ergebnisse der Grundlagenforschung, der durchgeführten schriftlichen Befragungen und der Unternehmensanalysen werden die branchenspezifischen Anforderungen analysiert, die Auswirkungen auf die Qualität der erzeugten und Handlungsempfehlungen für zertifizierte und nicht zertifizierte Unternehmen aufgezeigt.

## 1 Einleitung

Ausgelöst durch die Lebensmittelskandale in den 1990er Jahren (z. B. BSE-Krise, Glykolskandal) wurden von politischer Seite Maßnahmen zur sicheren Produktion von Lebensmitteln ergriffen, die ihren Niederschlag z.B. in der Lebensmittelhygieneverordnung oder der Verpflichtung zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit finden. Auch bei Wein ist es durch standardisierte und zertifizierungsfähige Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssysteme (QMS) möglich, die Einhaltung dieser gesetzlichen Vorschriften nachzuweisen. Die Art und Richtung der Wirkungen von QMS sowie die Realisierung möglicher Vorteile in der Unternehmenspraxis von traubenverarbeitenden Unternehmen sind bei Wein bislang nicht untersucht. Übergeordnetes Ziel des Beitrags ist es, die Möglichkeiten, Wirkungen und Grenzen von standardisierten Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssystemen bei Unternehmen der Weinwirtschaft zu erfassen, zu analysieren und zu bewerten sowie Entwicklungsperspektiven aufzuzeigen. Dabei werden die Möglichkeiten der Integration in die Geschäfts- und Arbeitsabläufe der Unternehmen, die Auswirkungen auf die Qualität der erzeugten Weine und die branchenspezifischen Anforderungen analysiert, bewertet und es werden Handlungsempfehlungen für zertifizierte und nicht zertifizierte Unternehmen abgeleitet. Zur Erreichung dieses Ziels wurde, ausgehend von theoretisch-deskriptiven Untersuchungen, eine Wirkungsanalyse bei 628 Weingütern und Winzergenossenschaften in Baden-Württemberg durchgeführt. Die in der Wirkungsanalyse gewonnenen Erkenntnisse wurden im Rahmen dreier

Fallstudien in der Tiefe analysiert, zur Akzeptanzabschätzung wurden 1400 Kunden ausgewählter weinerzeugender und -vermarktender Betriebe befragt.

## **2 Ergebnisse der Untersuchungen**

Im folgenden Kapitel werden die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen dargestellt. Grundlage für die weitere Untersuchungen war die Definition und Neuabgrenzung des Begriff der Qualität bei Lebensmitteln im allgemeinem und bei Wein im speziellem. Die allgemeine umgangssprachliche Definition der Weinqualität fokussiert sich dabei auf die sensorisch wahrnehmbare Qualität „im Glas“, die als Weinqualität im engeren Sinne definiert wird. Dahingegen berücksichtigt die als Weinqualität im weiteren Sinne bezeichnete Definition die Produktsicherheit, Prozess- und Produktqualität sowie die verbraucherorientierte Qualität. Mit Hilfe dieser weiten Fassung lassen sich die einzelnen Wirkungsbereiche von QMS analysieren und bewerten. Nachfolgend werden die Ergebnisse der empirischen Untersuchungen und der Fallstudien dargelegt, sowie die zusammenfassenden Ergebnisse und Schlussfolgerungen dargelegt.

### **2.1 Ergebnisse der empirischen Untersuchungen**

Auf Basis der theoretisch-deskriptiven Erkenntnisse wurde eine standardisierte schriftliche Befragung von Weingütern und Winzergenossenschaften (Vollerhebung der Mitgliedsbetriebe der Weinbauverbände in Baden und Württemberg) zum Themenbereich Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssystemen (QMS) durchgeführt. Die größte Verbreitung hat dabei der International Food Standard (IFS) vorzuweisen (vgl. Abbildung 1). Mittels einer Diskriminanzanalyse konnte statistisch nachgewiesen werden, dass es derzeit vor allem größere Betriebe sind, mit Ausrichtung ihrer Absatzstruktur auf Discounter, Groß- und Einzelhandel, die sich, u.a. auch auf Grund der Forderungen dieser Abnehmer, haben zertifizieren lassen. Trotz der meist extern motivierten Einführung war doch ein Großteil der zertifizierten Betriebe zumindest überwiegend oder sogar voll und Ganz mit dem System zufrieden. Kritikpunkte an den QMS in der Weinbranche betrafen nicht nur die Mehrarbeit durch die Dokumentation oder die zusätzliche Bürokratisierung, sondern es wurde das Endverbraucherinteresse angezweifelt. In einer schriftlichen Befragung bestätigte sich, dass Endverbraucher QMS im Zusammenhang mit Wein nur wenig bekannt sind und auch nur eine geringe Nachfrage von Seiten dieser Zielgruppe an einem QMS besteht.

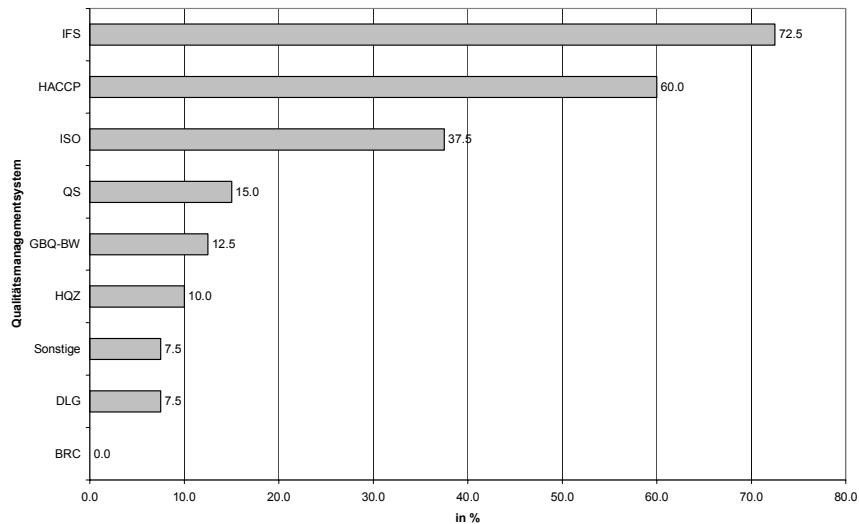


Abbildung 1: Verteilung der der Zertifizierungen nach Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssystemen bei Weingütern und Winzergenossenschaften in Baden-Württemberg

## 2.2 Ergebnisse der Fallstudien

Im Rahmen dreier Fallstudien in nach dem IFS zertifizierten Unternehmen aus Baden-Württemberg wurden die innerbetrieblichen Wirkungsweisen, die fördernden und hemmenden Faktoren sowie die Wahrnehmung auf verschiedenen Unternehmensebenen dieses Systems eingehend analysiert. Vorrangiges Ziel bei der Umsetzung des IFS-Maßnahmenkatalogs war die Erlangung des Zertifikats, weitergehende Ziele zur Verbesserung des Betriebsmanagements und der Lebensmittelsicherheit bestanden von Seiten der Geschäftsführung nicht. Trotzdem waren es vor allem Hygieneaspekte, die durch den IFS verbessert wurden. Während die Geschäftsführer in den untersuchten Betrieben in der Einführungsphase die Umsetzung des IFS motiviert angingen, waren die Mitarbeiter, und hier vor allem in den technischen Bereichen der Unternehmen, nur wenig motiviert, die Norm umzusetzen. Ursächlich hierfür waren unter anderem mangelnde Information der Mitarbeiter und die Ungewissheit bezüglich der zu erwartenden Mehrarbeit. In Einzelfällen bestanden Bedenken, dass es durch die Arbeitsplatz- und Stellenbeschreibungen möglich sei, den eigenen Arbeitsplatz zu verlieren und durch wenig qualifizierte Arbeitskräfte ersetzt zu werden. Auch das Reklamationswesen wurde von den Mitarbeitern nur zögerlich angenommen. Die Beschränkung des IFS auf die Bereiche Produktsicherheit, Produkt- und Prozessqualität wurde in den Fallstudien begrüßt. Die nur begrenzt objektiv messbare verbraucherorientierte Qualität sollte nach Ansicht der Unternehmensführung nicht in den IFS mit aufgenommen werden. Eigene Aktivitäten in den untersuchten Unternehmen zur Weiterentwicklung, kontinuierlichen Verbesserung oder kennzahlengestützten Bewertung des IFS waren nicht zu registrieren.

## 2.3 Zusammenfassende Ergebnisse und Schlußfolgerungen

Als übergreifendes Ergebnis und Schlussfolgerung dieser Arbeit bleibt festzuhalten, dass der International Food Standard bei größeren baden-württembergischen traubenverarbeitenden Unternehmen auch auf Grund der Forderungen der Abnehmer aus dem Einzel- und Großhandel und vor allem wegen der Discounter eine weite Verbreitung erreicht hat. Die Zertifizierung erfolgt vorrangig zur Aufrechthaltung der Lieferfähigkeit an diese Marktpartner, und nicht, um das Betriebsmanagement zu verbessern. Damit das eingeführte Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssystem in diesen Betrieben nicht nur eine Kostenstelle darstellt, kann dieses System hin zu einem kennzahlengestützten nicht nur dokumentierenden, sondern auch zukunftsgerichteten Betriebsmanagementsystem weiterentwickelt werden. Dessen Module sollten neben vergangenheitsorientierten finanziellen und den Umsatz berücksichtigende Kennzahlen auch auf die zukünftige Entwicklung ausgerichtete Messgrößen, wie z.B. die kontinuierliche Verbesserung der Unternehmensleistung, Messung und Bewertung der Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit oder die Berücksichtigung von Umweltaspekten, enthalten. Die Einbindung und Motivation der Mitarbeiter ist dabei besonders zu beachten. In nicht zertifizierten, überwiegend direktvermarktenden Betrieben sind Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssysteme derzeit nur wenig bekannt und verbreitet. Die Vorbehalte zielen auf die zusätzliche Bürokratie und die fehlende Wertschätzung beim Endverbraucher ab. Eine weitere Verbreitung ist bei diesen Betrieben bei einem sich nicht ändernden Verbraucherverhalten nicht zu erwarten.

Im Rahmen des Vortrags werden Ansatzpunkte und Möglichkeiten zur Übertragung von QMS auf Mikrounternehmen (Familienbetriebe) aufgezeigt

## Literaturverzeichnis (Auswahl der verwendeten Literatur)

- [Br03] Bruhn, M.: Lebensmittelqualität: Ein Überblick über unterschiedliche Qualitätsbegriffe; Referat im Rahmen der wissenschaftlichen Tagung des Dachverbands Agrarforschung (DAF) e.V. am 29. und 30. Oktober 2003 im Forum der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL), Braunschweig, Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssystem, Braunschweig 2003.
- [Gr05] Grunert, K.G.: Food quality and safety: consumer perception and demand; in: European Review of Agricultural Economics vol 32 (3), 2005, S. 369 – 391.
- [IFS04] Leitfaden – Doktrin zum IFS – Deutsche Version, die vorliegende Doktrin bezieht sich auf die Deutsche Fassung des IFS Standards, Version 4, Januar 2004, Hauptverband des deutschen Einzelhandels (HDE) und Federations des Enterprisies du Commerce et de la distribution, Mai 2005.
- [Pe04] Petersen, B.: Das Qualitätssicherungswesen in Deutschland und Europa – Rahmenbedingungen und Entwicklungen, in: Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssysteme; Wissenschaftliche Tagung des Dachverbands Agrarforschung (DAF) e.V., Vorstand des Dachverbands Agrarforschung e.V. (Hsg.), 2004, Band 37, Verlags Union Agrar, 2004, S. 35 - 47.