



**AgEcon** SEARCH  
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search  
<http://ageconsearch.umn.edu>  
[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

# **DIE BEWERTUNG DES INTERNATIONAL FOOD STANDARD DURCH UNTERNEHMEN DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE: ERGEBNISSE EINER EMPIRISCHEN UNTERSUCHUNG**

*Jana-Christina Gawron, Ludwig Theuvsen\**

## **Abstract**

In der Agrar- und Ernährungswirtschaft haben sich Zertifizierungsstandards sehr weitgehend durchgesetzt. Zu den bedeutsamsten Systemen zählt der International Food Standard (IFS). Gestützt auf eine telefonische Befragung von 65 IFS-zertifizierten Unternehmen werden die Vor- und Nachteile des IFS aus Sicht der Ernährungsindustrie dargestellt. In einer Clusteranalyse werden drei Gruppen von Unternehmen mit jeweils sehr unterschiedlichen Auffassungen zum IFS erkennbar. Einige Überlegungen zur Nutzung und Weiterentwicklung des Standards beschließen den Beitrag.

## **Keywords**

Ernährungsindustrie; International Food Standard; Zertifizierung

## **1 Qualitätssicherungssysteme in der Diskussion**

In der Agrar- und Ernährungswirtschaft haben Fragen der Qualität und Sicherheit in den vergangenen Jahren erheblich an Bedeutung gewonnen. Ursächlich dafür sind u.a. verschiedene Lebensmittelkrisen gewesen. Es wurden daher erhebliche Anstrengungen unternommen, die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln zu steigern, das verloren gegangene Verbrauchervertrauen wiederzugewinnen und den Forderungen des Lebensmitteleinzelhandels wie auch großer Abnehmer, z.B. Fast-Food-Ketten, nach einer Reduzierung der Qualitätsunsicherheit zu entsprechen (vgl. im Überblick etwa Schiefer/Rickert 2004; Theuvsen et al. 2006).

Im Bereich der Qualitätssicherung im Agribusiness sind in den vergangenen Jahren zwei Entwicklungslinien erkennbar geworden. Ein Ansatz setzt auf integrierte Wertschöpfungsketten mit hoher vertraglicher Bindungsintensität. Die Qualitätsbemühungen werden in diesem Fall u.a. unter Nutzung vertraglich abgesicherter Liefer- und Bezugspflichten vom Leitunternehmen der Food Supply Chain koordiniert, wie dies in Deutschland beispielsweise für das Wiesenhof-Konzept (Wesjohann 2004) charakteristisch ist. Die zweite Variante greift unter Wahrung der

---

\* M.Sc. Jana-Christina Gawron, Prof. Dr. Ludwig Theuvsen, Institut für Agrarökonomie, Georg-August-Universität Göttingen, Platz der Göttinger Sieben 5, 37073 Göttingen, Theuvsen@uni-goettingen.de. Der Beitrag wurde erstellt im Rahmen der 46. Jahrestagung der Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus (GeWiSoLa) in Gießen vom 04.-06. Oktober 2006.

Unabhängigkeit der teilnehmenden Betriebe, die keine vertraglichen Bindungen mit vor- oder nachgelagerten Wertschöpfungsstufen eingehen, auf Zertifizierungsstandards zurück. Die Qualitätssicherung erfolgt über betriebsindividuelle Qualitätsmanagementsysteme, produktionsstufenspezifische Qualitätsvorgaben sowie die neutrale Zertifizierung der Systemteilnehmer im Wege von „third-party audits“ (Spiller 2004; Hatanaka/Bain/Busch 2005).

Gemessen an der Zahl der betroffenen Betriebe wie auch Wertschöpfungsketten wird man Zertifizierungssystemen die größere Bedeutung attestieren müssen; entsprechend viel Aufmerksamkeit haben sie in der agrarökonomischen Forschung erfahren. Das Spektrum der Fragestellungen, unter denen eine wissenschaftliche Beschäftigung mit Zertifizierungssystemen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft erfolgt, ist breit. Es umfasst u.a. die Effizienz (Canavari/Spadoni 2004) und Effektivität (Theuvsen/Peupert 2004) der Systeme, Aspekte der Anreizgestaltung (Jahn/Schramm/Spiller 2005), aber auch weiterreichende Fragen, etwa nach den Auswirkungen der Zertifizierung auf die Organisation von Wertschöpfungsketten (Schramm/Spiller 2003; Schulze/Spiller/Theuvsen 2006). Daneben sind insbesondere auch die Akzeptanz und Bewertung der Vor- und Nachteile der verschiedenen Zertifizierungssysteme durch die (potentiellen) Systemteilnehmer untersucht worden. Vorrangig haben sich die Analysen dabei auf jene Systeme erstreckt, die für die Landwirtschaft unmittelbar relevant sind, weil Betriebe nach den jeweiligen Standards zertifiziert werden können. Vorliegende Arbeiten erstrecken sich daher u.a. auf das System Qualität und Sicherheit (Jahn/Peupert/Spiller 2003) und EurepGAP (Lazo/Jahn/Spiller 2006). Andere, eher für nachgelagerte Wertschöpfungsstufen relevante Systeme sind dagegen etwas stiefmütterlich behandelt worden, obwohl ihnen zum Teil eine außerordentlich große Bedeutung zukommt. Dies gilt in besonderer Weise für den International Food Standard (IFS), der sich zu *dem* Zertifizierungsstandard für die deutsche (und französische) Ernährungsindustrie gemauert hat. Der vorliegende Beitrag soll helfen, das skizzierte Forschungsdefizit abzutragen und auf der Grundlage einer empirischen Untersuchung die Einstellungen der deutschen Ernährungsindustrie zum IFS wiederzugeben.

## **2 Der International Food Standard**

Der IFS ist ein Zertifizierungsstandard, der ursprünglich auf Initiative des deutschen Lebensmitteleinzelhandels formuliert worden ist, inzwischen aber nach der Übernahme durch die Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) auch in Frankreich Anwendung findet. Basierend auf Vorarbeiten des mit Vertretern deutscher Handelsunternehmen besetzten Arbeitskreises Qualitätssicherungssysteme des EuroHandelsinstituts (Arbeitskreis QSS) wurde im Jahr 2002 die erste Version des IFS vorgestellt, die erstmals ab Januar 2003 angewandt werden konnte; seit dem 1. Juli 2004 gilt Version 4. Die Weiterentwicklung des Standards obliegt dem sog. Review-Ausschuss, der bei seiner Arbeit auch Feedback aus den zertifizierten Unter-

nehmen berücksichtigt (Buhlmann et al. 2004; Swoboda et al. 2004). Gegenwärtig befindet sich Version 5 des IFS in Vorbereitung.

Anlass für die Entwicklung des IFS war der wachsende Handelsmarkenanteil im deutschen Lebensmitteleinzelhandel, aber auch die Formulierung in § 4 ProdHaftG, nach der als Hersteller einer Ware nicht nur der eigentlich Produzent gilt, sondern auch „jeder, der sich durch das Anbringen seines Namens, seiner Marke oder eines anderen unterscheidungskräftigen Kennzeichens als Hersteller ausgibt.“ Damit war der Einzelhandel unmittelbar vom ProdHaftG betroffen und reagierte u.a. mit einer Zunahme der Zahl externer Audits bei seinen Handelsmarkenherstellern. Da diese häufig für mehrere Einzelhändler produzieren, kam es zu unnötigen Mehrfachprüfungen. Daher wurde die Möglichkeit genutzt, durch den Übergang zu einem abnehmerunabhängigen Zertifizierungsaudit Kostensenkungspotentiale sowohl auf Seiten des Handels wie der Hersteller zu erschließen. Da diese Maßnahme wettbewerbsneutral ist, ist es nicht überraschend, dass sich der deutsche Lebensmitteleinzelhandel fast einmütig der Initiative angeschlossen hat (Buhlmann et al. 2004). In der Zwischenzeit hat sich der IFS-Standard mehr und mehr auch zur Zertifizierungsgrundlage für Markenartikel entwickelt und ist dabei, zunehmend den ISO-Standard in der Lebensmittelindustrie abzulösen. Bisher wurden ca. 4800 Audits durchgeführt. Inwieweit die jüngst verabschiedete ISO 22000 diesen Trend zu stoppen vermag, muss abgewartet werden.

Der IFS gliedert sich in vier Abschnitte: das Leistungsprotokoll, der Anforderungskatalog, die Anforderungen an die Zertifizierungsstellen und Auditoren sowie der Auditbericht.

Im Abschnitt *Leistungsprotokoll* werden die vertraglichen Basisanforderungen, etwa, dass nur akkreditierte Kontrollstellen mit IFS-Audits beauftragt werden dürfen, die Grundsätze des IFS-Audits, das Bewertungssystem sowie rechtliche Maßnahmen (Einspruchsverfahren, Urheberrecht u.ä.) geregelt (Swoboda et al. 2004). Der IFS sieht in Anlehnung an Version 3 des BRC-Standards drei Bewertungsebenen vor: Basisniveau, Höheres Niveau und Empfehlungen. In Abhängigkeit davon, in welchem Umfang der Betrieb die gemäß Anforderungskatalog abgefragten Kriterien erfüllt, werden Punkte in den Kategorien A („Volle Übereinstimmung der Anforderungen“) bis D („Das Kriterium wird laut Standard nicht erfüllt“) vergeben (Tabelle 1). Darüber hinaus sind vier K.O.-Kriterien definiert, bei deren Nichterfüllung die Vergabe eines Zertifikats nicht möglich ist. Im Einzelnen handelt es sich um Aspekte in den Abschnitten HACCP-Analyse, Engagement der Leitung, allgemeine Rückverfolgbarkeit und Korrekturmaßnahmen (Swoboda et al. 2004). Eine weitere Option, eine starke Abweichung zu kennzeichnen, ist die Vergabe eines Majors, etwa im Falle der gemeinsamen Lagerung von Lebens- und Reinigungsmitteln, die eine Gefahr darstellen können (IFS 2005 Doktrin). Da die Lebensmittelsicherheit gefährdet ist, wird die Beurteilung mit einem D als nicht ausreichend angesehen. Im Gegensatz zur Nichterfüll-

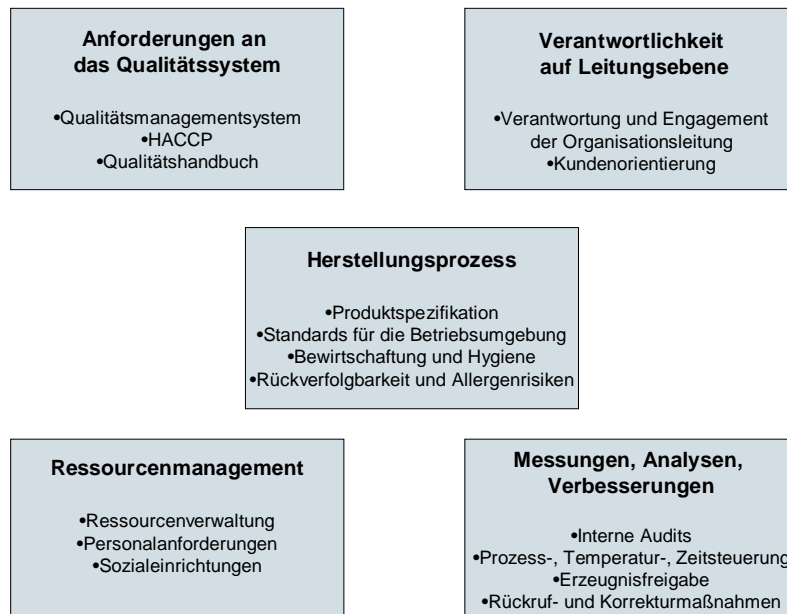
lung eines K.O.-Kriteriums bedeutet ein Major nicht unmittelbar das Nichtbestehen des Audits. Eine Behebung des Mangels ist möglich, wird vor Erteilung des Zertifikats jedoch zunächst in einem Ergänzungsaudit überprüft. Im Allgemeinen wird ein IFS-Zertifikat erteilt, wenn auf dem Basisniveau mehr als 75 % der zu erreichenden Punktzahl vergeben werden. Für das Höhere Niveau sind 90 % auf dem Basisniveau und 70 % auf dem Höheren Niveau notwendig. Die Empfehlungen für bestimmte Bereiche können nur bei kompletter Übereinstimmung erreicht werden. Die Audits werden – von Ausnahmen abgesehen – auf dem Basisniveau alle 12 Monate und auf dem Höheren Niveau alle 18 Monate (Ausnahme: erstes Wiederholungsaudit nach 12 Monaten) durchgeführt.

Tabelle 1: Punkteverteilung im IFS (Buhlmann et al. 2004)

<b>Kategorie / Niveau</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
<b>Basisniveau</b>	20	15	5	0
<b>Höheres Niveau</b>	10	7	3	0
<b>Empfehlung</b>	5	-	-	-

Der *Anforderungskatalog* bildet den eigentlichen Kern des IFS und liefert – analog zur ISO 9001 und den Systemhandbüchern im QS-System – die Grundlage der Auditierung (Abbildung 1). Der Aufbau des IFS orientiert sich eng an der ISO 9001 (Buhlmann et al. 2004); dies erleichtert vielen Betrieben den Umstieg auf den IFS. Bei näherer, hier aus Gründen des Umfangs allerdings nicht möglicher Betrachtung wird deutlich, dass der IFS anders als ISO 9001 in vielfacher Hinsicht branchenspezifische Regelungen enthält, so etwa zur Einstufung der jeweiligen Produkte in eine von insgesamt 18 Kategorien, insbesondere aber zu einzelnen Problembereichen, die für die Ernährungsindustrie von besonderer Bedeutung sind (z.B. medizinische Kontrolluntersuchungen der Mitarbeiter, Personalhygiene, Trinkwasserversorgung, Schädlingsbekämpfung).

Abbildung 1: Der Anforderungskatalog im IFS



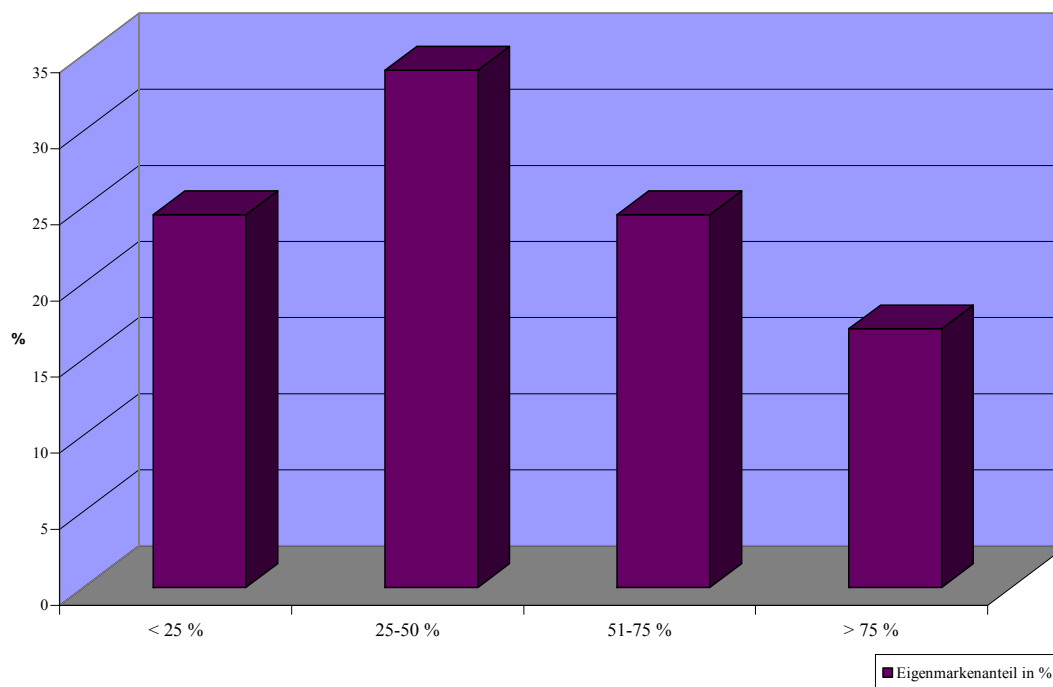
Die *Anforderungen an die Zertifizierungsstellen und Auditoren* entsprechen den auch bei anderen Zertifizierungsstandards üblichen Regeln. So ist Zertifizierern die Durchführung von Audits erst erlaubt, nachdem sie nach DIN ISO 45011 auf der Grundlage des IFS akkreditiert worden sind. Die Auditoren wiederum müssen bestimmte Erfahrungen und Kenntnisse im Rahmen einer Prüfung nachweisen sowie an Fortbildungsmaßnahmen teilnehmen. Der *Auditbericht* ist nach Abschluss des Audits in der vorgeschriebenen Weise zu erstellen und dem auditierten Unternehmen zu übergeben. Mit Hilfe des durch den Standardsetzer entwickelten Auditportals werden ausgewählte Ergebnisse des Zertifizierungsaudits Passwort geschützt im Internet bereitgestellt. Welche Informationen zugangsberechtigten Personen bereitgestellt werden, bestimmt das auditierte Unternehmen selbst; mindestens muss jedoch ersichtlich sein, ob das Unternehmen ein Zertifikat besitzt (Buhlmann et al. 2004).

### 3 Datengrundlage

Die nachfolgende Darstellung der Einschätzung des IFS durch Unternehmen der Lebensmittelindustrie stützt sich auf Ergebnisse einer zwischen April und Mai 2005 durchgeführten empirischen Erhebung. Befragt wurden insgesamt 65 nach IFS zertifizierte Unternehmen. Kontaktiert wurden Unternehmen, von denen bekannt war oder vermutet wurde, dass sie Handelsmarken produzieren. Erwies sich diese Vermutung als falsch, wurde der entsprechende Betrieb nicht befragt. Die Unternehmen wiesen insgesamt 11 unterschiedliche Tätigkeitsbereiche auf; Süßwaren und Snacks (12 Unternehmen), Fleischverarbeitung (11), Milchverarbeitung (10) sowie Backwarenherstellung (9) bildeten die Schwerpunkte. 45,6 % der befragten Unternehmen haben 100 bis 500 Mitarbeiter, doch wurden auch Großunternehmen mit zum Teil mehr als 3.000 Mitarbeitern in die Untersuchung einbezogen. Der Handelsmarkenanteil beträgt bei 24,5 % der Befragten weniger als 25 %, bei 34 % 25 bis 50 %, bei weiteren 24,5 % zwischen 51 und 75 % und

bei immerhin 17 % der Unternehmen sogar über 75 % (Abbildung 2). 83 % der befragten Unternehmen produzieren ausschließlich in Deutschland.

Abbildung 2: Anteil der Eigenmarkenproduktion



Die Befragung fand in Form von Telefoninterviews statt; ihre durchschnittliche Dauer betrug 15 Minuten (Minimum: 8 Minuten; Maximum: 27 Minuten). Dabei kam ein standardisierter Fragebogen mit insgesamt 16, teils offen, teils geschlossen formulierten Fragen zum Einsatz. Soweit die Befragten um Einschätzungen gebeten wurden, wurden fünfstufige Likert-Skalen (von -2 „trifft überhaupt nicht zu“ bis +2 „trifft vollständig zu“) verwendet. Einleitend wurden Fragen zum Unternehmen (Produktspektrum, Größe usw.) sowie zur Zertifizierung (Standards neben IFS, Jahr und Dauer der IFS-Einführung, erreichtes Niveau u.ä.) gestellt. Im Mittelpunkt standen sodann Fragen zu den wahrgenommenen Stärken und Schwächen des IFS. Ein bei mehreren Unternehmen durchgeführter Pretest zeigte, dass die Zielgruppe keine Schwierigkeiten mit dem entwickelten Fragebogen hatte. Die Auswertung der Daten erfolgte mit SPSS Version 12.0.

#### **4 Einführung des International Food Standard**

Die IFS-Einführung erfolgte in den befragten Unternehmen überwiegend in den Jahren 2003 (67,2 %) und 2004 (31 %); dies war angesichts des Befragungszeitpunkts auch zu erwarten. Die Einführung hat bei 82,8 % der Befragten nicht mehr als 6 Monate gedauert. 83 % der Unternehmen, die über mehr als einen Produktionsstandort verfügen – dies waren insgesamt 34 Unternehmen –, haben sofort alle Betriebsstätten zertifizieren lassen. Von den 65 in die Befragung einbezogenen Unternehmen haben 60 (94 %) das Höhere Niveau erreicht, 3 (4,7 %) das Basisniveau. Ein Unternehmen war bislang nur auditiert worden, kannte das Ergebnis des Audits aber

noch nicht; ein Unternehmen verweigerte die Angabe des bei der Zertifizierung erreichten Niveaus. 31,7 % der befragten Unternehmen haben zur Vorbereitung auf das Zertifizierungsaudit eine externe Beratung in Anspruch genommen; einen zusätzlichen Mitarbeiter stellten 9,2 % der Betriebe ein.

Die Analyse der bereits vorher in den Betrieben implementierten Standards erfolgt über ein Mehrfachantwortenset. Nur 7,1 % der befragten Unternehmen gaben an, vor dem IFS-Audit noch gar nicht zertifiziert worden zu sein. 53 Unternehmen waren dagegen bereits nach ISO 9001, 22 nach BRC-Standard zertifiziert. Im Wesentlichen erklärt sich aus der Zusammensetzung der Stichprobe, dass alle übrigen Zertifizierungsstandards – darunter u.a. auch das QS-System und die EU-Öko-Zertifizierung – in nicht mehr als drei Betrieben angetroffen wurden.

## **5 Stärken des International Food Standard**

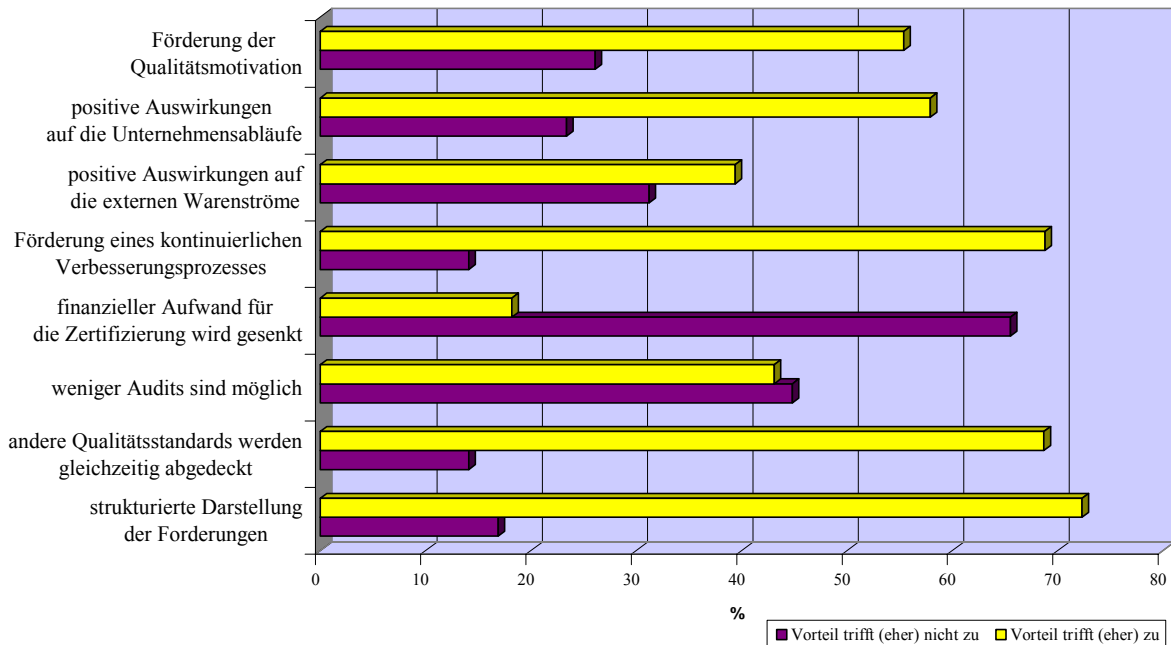
Die Befragten wurden zunächst gebeten, ihre Ablehnung bzw. Zustimmung zu einigen vorgegebenen Statements zu äußern, die mögliche Vorteile des IFS aus Sicht der Unternehmenspraxis wiedergeben. Dabei war – wie bei Likert-Skalen üblich – pro Statement nur eine Antwort zulässig. Abbildung 3 verdeutlicht, dass die befragten Unternehmen der Ernährungsindustrie dem IFS eine ganze Reihe von Vorteilen abgewinnen können. Die höchste Zustimmung erfahren die Aussagen, dass die Forderungen im IFS strukturiert dargestellt seien ( $\mu = 0,74$ ;  $\sigma = 1,136$ ) und dass andere Qualitätsstandards gleichzeitig abgedeckt würden ( $\mu = 0,70$ ;  $\sigma = 1,136$ ). 72,3 % bzw. 68,7 % der Befragten stimmen den beiden Statements überwiegend oder vollständig zu. Fragt man nach den Auswirkungen der IFS-Zertifizierung auf das Unternehmen, so wird zuallererst von der Förderung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses berichtet; nach Meinung von 68,8 % der Befragten trifft diese Aussage überwiegend oder vollständig zu ( $\mu = 0,80$ ;  $\sigma = 1,237$ ). Nur knapp positiv sind dagegen die Antworten zu vorteilhaften Auswirkungen auf die Unternehmensabläufe ( $\mu = 0,50$ ;  $\sigma = 1,113$ ), zur Förderung der Qualitätsmotivation ( $\mu = 0,46$ ;  $\sigma = 1,300$ ) sowie zu positiven Effekten auf die externen Warenströme ( $\mu = 0,16$ ;  $\sigma = 1,280$ ). Durchgängig relativ hohe Standardabweichungen deuten auf ein nicht einheitliches Antwortverhalten hin.

Sehr umstritten ist, ob durch die IFS-Zertifizierung tatsächlich weniger Audits möglich sind. Während sich rund 43,1 % der Befragten optimistisch geben und dem entsprechenden Statement ganz oder überwiegend zustimmen, lehnen es fast genauso viele Befragte (44,8 %) vollständig oder überwiegend ab. Ein knapp negativer Mittelwert ( $\mu = -0,12$ ) und eine hohe Standardabweichung ( $\sigma = 1,568$ ) zeigen deutlich die uneinheitliche Auffassung in den Unternehmen der Ernährungsindustrie. Eine Senkung des finanziellen Aufwands für die Zertifizierung – eigentlich ein Hauptziel jedes Zertifizierungsstandards – wird mehrheitlich nicht erwartet ( $\mu = -0,85$ ;  $\sigma =$



1311). Bei dieser skeptischen Einschätzung mag die in dieser Hinsicht ernüchternde Erfahrung vieler Unternehmen mit dem ISO-Standard eine Rolle spielen.

Abbildung 3: Mögliche Vorteile des IFS aus Sicht der Ernährungsindustrie



In einer offenen Frage bestand die Möglichkeit, die aus Sicht der befragten Unternehmen bedeutsamsten Vorteile des IFS zu benennen. Da hier keine Antwortalternativen vorgegeben wurden, sondern die Befragten aus dem Kopf antworten mussten, ist die Zahl der geäußerten Meinungen naturgemäß geringer als bei gestützten Fragen (Berekoven et al. 2004). Hingewiesen wurde am häufigsten auf das hohe Ansehen des IFS beim Kunden, die Produktsicherheit (je 12 Nennungen), die Förderung geregelter Abläufe in der Produktion (10), der hohe Konkretisierungsgrad der Forderungen im IFS (6) sowie die verbesserte Transparenz (6) und Rückverfolgbarkeit (4). Weitere Vorteile wurden nur in Einzelfällen benannt.

## 6 Schwächen des International Food Standard

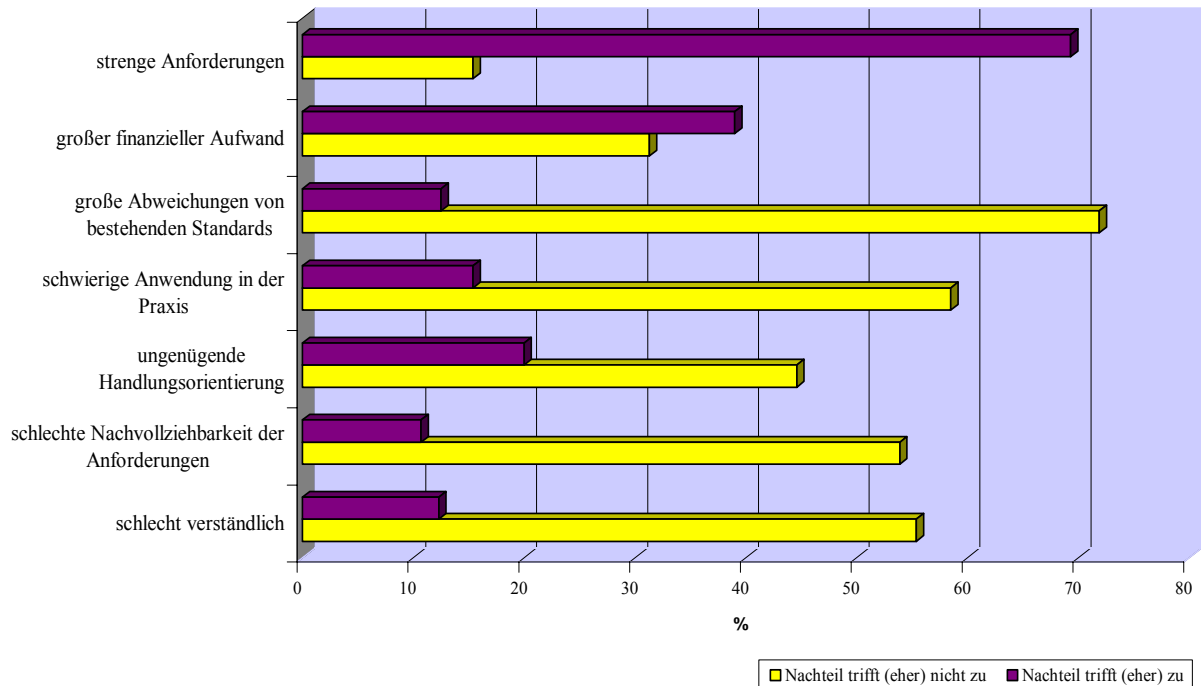
In gleicher Weise wie nach den Stärken wurde auch nach den Schwächen des IFS gefragt. Abbildung 4 verdeutlicht, dass alleine das Statement, dass der IFS durch strenge Anforderungen gekennzeichnet sei, auf weitgehend ungeteilte Zustimmung stößt; nach Meinung von 69,3 % der Befragten trifft dies überwiegend oder sogar vollständig zu ( $\mu = 0,77$ ;  $\sigma = 1,196$ ). Dagegen wird die Aussage, dass die Einführung des IFS einen großen finanziellen Aufwand nach sich ziehe, kontrovers beurteilt. Nahezu gleich viele Befragte stimmen dem Statement ganz oder überwiegend zu bzw. lehnen es ganz oder überwiegend ab. Ein Mittelwert von 0,13 bei einer hohen Standardabweichung von 1,409 zeigt, dass die befragten Unternehmen der Ernährungsindustrie

insoweit außerordentlich geteilter Meinung sind. Die übrigen Nachteilsstatements, die sich auf die Nachvollziehbarkeit der Anforderungen ( $\mu = -0,69$ ;  $\sigma = 1,030$ ) sowie die Verständlichkeit ( $\mu = -0,72$ ;  $\sigma = 1,111$ ), die Handlungsorientierung ( $\mu = -0,42$ ;  $\sigma = 1,130$ ) und die praktische Anwendbarkeit ( $\mu = -0,58$ ;  $\sigma = 1,029$ ) des Standards beziehen, werden dagegen ganz überwiegend abgelehnt. Dass in allen Fällen die Standardabweichungen relativ groß sind, zeigt auch hier wieder, dass sich in jedem Einzelfall auch gegenteilige Meinungen unter den Befragten finden.

Auf die offene Frage nach den Schwachstellen des IFS wurden vorrangig mangelnde Entscheidungskraft, eingeschränkte Objektivität sowie zu geringe Branchenkenntnisse des Auditors (13 Nennungen), der zu hohe Bürokratisierungsgrad (11), die zu geringe Rücksichtnahme auf Branchespezifika (9), die fehlende allgemeine Anerkennung durch den Handel (6), der entstehende Aufwand (5) sowie die Versionenwechsel (4) genannt. Weitere Nachteile werden nur in Einzelfällen wahrgenommen.

Vor dem Hintergrund der bislang wiedergegebenen Bewertung des IFS durch die Ernährungsindustrie überrascht es nicht, dass auf die offene Frage nach notwendigen Änderungen die Verbesserung des Standards an die Bedingungen einzelner Branchen (9 Nennungen) sowie der Unternehmenspraxis allgemein (7) am häufigsten genannt wurden. Weiterer Änderungsbedarf wurde nur in Einzelfällen gesehen; insgesamt ist die Zahl der geäußerten Meinungen eher gering.

Abbildung 4: Mögliche Nachteile des IFS aus Sicht der Ernährungsindustrie



## 7 Bewertung des International Food Standard: Drei Cluster

Unter Zugrundelegung der Statements zu den möglichen Vor- und Nachteilen des IFS wurde eine hierarchische Clusteranalyse durchgeführt. Nach der Eliminierung von zwei Ausreißern mit Hilfe des Dendrogramms und unter Rückgriff auf die Ward-Methode konnten anhand eines Mittelwertvergleichs drei Cluster unterschieden werden (Abbildung 5):

- Cluster 1 – Die Verbesserer:** Das erste Cluster umfasst 23 Unternehmen. Sie betonen vor allem die positiven innerbetrieblichen Auswirkungen des IFS, namentlich die Initiierung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses, die Förderung der Qualitätsmotivation sowie die positiven Wirkungen auf die internen und externen Abläufe. Auch erwarten die in diesem Cluster vertretenen Unternehmen eine Verringerung der Zahl der Audits. Im Cluster sind zahlreiche Mittelständler mit 100 bis 500 Mitarbeitern, aber insbesondere auch Großunternehmen mit Auslandsproduktion vertreten. So haben immerhin neun Unternehmen mehr als vier Werke und vier Unternehmen mehr als 3.000 Mitarbeiter.
- Cluster 2 – Die Befürworter:** Diesem Cluster sind 27 Unternehmen zuzuordnen. Sie betonen in erster Linie die strukturellen Vorteile des IFS, so vor allem die strukturierte Darstellung der Forderungen. Weiterhin gewährleistet der Standard ihrer Einschätzung nach eine gute Handlungsorientierung und eine leichte Anwendung in der Praxis. Nachteilsstatements, die sich auf die Struktur des IFS beziehen (z.B. geringe Verständlichkeit und Nachvollziehbarkeit) werden klar abgelehnt. Eine Verringerung der Zahl der Audits oder des finanziellen Aufwands für Zertifizierungen wird gleichwohl nicht erwartet. In dieser Gruppe sind vorrangig kleine Un-

ternehmen mit bis zu 500 Mitarbeitern und nicht mehr als drei Werken vertreten. Die IFS-Einführung erfolgte dementsprechend bei 96 % der Betriebe in relativ kurzer Zeit (weniger als sechs Monate) und meist ohne Inanspruchnahme externer Beratung.

- **Cluster 3 – Die Ablehner:** 13 Unternehmen bilden das dritte Cluster. Sie sind zwar auch zertifiziert, sehen darin aber keine betrieblichen Vorteile, erwarten zudem keine Senkung der Kosten und stoßen sich schließlich auch an strukturellen Defiziten des Standards. Insgesamt ist dies mit Blick auf die Tätigkeitsschwerpunkte und die Unternehmensgröße die heterogenste Gruppe.

Abbildung 5: Bewertung des IFS: Drei Cluster

Verbesserer innerbetrieblicher Prozesse	Befürworter der Standardstruktur	Ablehner des IFS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontinuierliche Verbesserung</li> <li>• Förderung der Qualitätsmotivation</li> <li>• positive Auswirkungen auf die externen Warenströme</li> <li>• Verbesserung der internen Unternehmensabläufe</li> <li>• GmbH und GmbH &amp; Co KG</li> <li>• Eigenmarken &lt; 25 % - &gt; 75 %</li> <li>• Milchsektor, Fertigprodukte, Fleischverarbeitung, Tiefkühlproduktion</li> <li>• große Unternehmen mit Auslandsproduktion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gut verständlich</li> <li>• gute Nachvollziehbarkeit der Anforderungen</li> <li>• gute Handlungsorientierung</li> <li>• leichte Anwendung in der Praxis</li> <li>• strukturierte Darstellung der Forderungen</li> <li>• GmbH, GmbH &amp; Co KG, AG, OHG, e.G.</li> <li>• Eigenmarken &lt; 25 % - 50 %</li> <li>• Backwaren-, Milch- und Fleischbranche, Snack- und Süßwarenproduktion</li> <li>• kleine Unternehmen mit ausschließlicher Inlandsproduktion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• schlechte Handlungsorientierung</li> <li>• schlechte Struktur</li> <li>• zu strenge Forderungen</li> <li>• keine Verringerung der Audits</li> <li>• keine Senkung der Kosten</li> <li>• GmbH, GmbH &amp; Co KG, AG</li> <li>• Eigenmarken 51-75 %</li> <li>• keine Branchenzuordnung</li> <li>• unterschiedliche Unternehmensgrößen</li> <li>• Produktion zum Teil im Inland und zum Teil im Ausland</li> </ul>

Zur mathematischen Überprüfung der ausgewählten Cluster wurde eine Diskriminanzanalyse durchgeführt. Hier werden die tatsächlichen Zugehörigkeiten der Fälle zu einer Gruppe mit den gebildeten Gruppen verglichen. In tabellarischer Form werden die richtig und falsch zugeordneten Variablen aufgezeigt (Nieschlag et al. 2002). Es ist zu sehen, dass nur sehr geringe Abweichungen bestehen. Die ausgewählten Cluster sind nach der Diskriminanzanalyse zu 92,1 % korrekt klassifiziert worden. Daher wurde die Lösung mit drei Clustern beibehalten.

## 8 Schlussbemerkungen

Bei der Betrachtung der empirischen Ergebnisse fällt auf, dass die Vorteilsstatement bei den befragten Unternehmen insgesamt mehr Zustimmung finden als die Nachteilsstatements. Der IFS wird somit offenbar im Großen und Ganzen als ein sinnvolles Instrument zur Sicherung der Qualität eingeschätzt. Vor allem die Struktur und die damit verbundene Verständlichkeit des IFS werden fast durchweg positiv bewertet bzw. nicht als nachteilig empfunden. Darüber hinaus wird von positiven Auswirkungen auf das Unternehmen berichtet, z.B. in Form der Initiierung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses oder der Förderung der Qualitätsmotivation. Die Er-

gebnisse der Clusteranalyse zeigen aber auch, dass es nichtsdestotrotz eine Gruppe von Unternehmen gibt, die dem Standard sehr skeptisch gegenübersteht.

Aus den Untersuchungsergebnissen lassen sich vor allem zwei Handlungsempfehlungen ableiten. Dem Standardsetzer ist anzuraten, den IFS noch stärker als bisher auf die Besonderheiten einzelner Teilbranchen der Ernährungsindustrie zuzuschneiden, die Abdeckung und wechselseitige Anerkennung anderer Standards zu fördern und bei den Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels noch mehr als bislang darauf zu dringen, auf eigene Lieferantenaudits zu verzichten. Dadurch könnten wesentliche Kritikpunkte aus Unternehmenssicht, etwa die ungewisse Aussicht auf eine verminderte Zahl an Audits, entschärft werden. Namentlich jenen Unternehmen, die in der IFS-Zertifizierung bislang keinen Vorteil sehen, den Standard aufgrund der Forderungen des Einzelhandels aber trotzdem einführen müssen, ist die stärkere Nutzarmachung des IFS als Instrument des Qualitätsmanagements anzuraten. Wenn es einem Teil der Unternehmen gelingt, positive innerbetriebliche Wirkungen der IFS-Zertifizierung herbeizuführen, sollte dies auch bei den übrigen Unternehmen möglich sein.

Die Stichprobe der vorgestellten Studie war verhältnismäßig klein. Außerdem blieb offen, ob der IFS besser oder schlechtere als andere, z.T. konkurrierende Standards, z.B. ISO 9001, eingeschätzt wird. Weitere Forschungsanstrengungen sollten auf eine breitere empirische Stützung der Argumente sowie einen Vergleich mit der Einschätzung der Vor- und Nachteile anderer Standards durch die Unternehmenspraxis abzielen.

## **Literatur**

Berekoven, L. et al.: Marktforschung: Methodische Grundlagen und praktische Anwendung. 10. Aufl., Wiesbaden 2004.

Buhlmann, B. et al.: Kompaktwissen zum IFS: Anforderungen, Umsetzung und Erfahrungsberichte zur Version 4. 2. Aufl., Hamburg 2004.

Canavari, M.; Spadoni, R.: Performances of ISO 9000 Certified Quality Management Systems in the Agro-Food Sector: A Questionnaire-Based Study in Emilia-Romagna and Veneto. In: G. Schiefer, U. Rickert (Hrsg.): Quality Assurance, Risk Management and Environmental Control in Agriculture and Food Supply Networks. Bonn 2004, S. 71-77.

Hatanaka, M., Bain, C., Busch, L.: Third-Party Certification in the Global Agrifood System. In: Food Policy, 30. Jg. 2005, S. 354-369.

IFS 2005 Doktrin: Hauptverband des deutschen Einzelhandels. URL: [http://www.lebensmittelforum.info/forum\\_neu/topic.php?id=19&](http://www.lebensmittelforum.info/forum_neu/topic.php?id=19&), Abrufdatum: 21.06.2005.

- Jahn, G.; Peupert, M.; Spiller, A.: Einstellungen deutscher Landwirte zum QS-System: Ergebnisse einer ersten Sondierungsstudie. Arbeitsbericht des Instituts für Agrarökonomie der Georg-August-Universität Göttingen 2003.
- Jahn, G.; Schramm, M.; Spiller, A. (2005): The Reliability of Certification: Quality Labels as a Consumer Policy Tool. In: Journal of Consumer Policy, 28. Jg. 2005, S. 53-73.
- Lazo, A.; Jahn, G.; Spiller, A.: Growers' Acceptance of EurepGAP in Developing Countries: Results of a Survey Carried out in Peru. In: Theuvsen, L.; Spiller, A.; Peupert, M.; Jahn, G. (Hrsg.): Quality Management in Food Chains. Wageningen 2006 (im Druck).
- Nieschlag, R. et al.: Marketing. 19. Aufl., Berlin 2002.
- Schiefer, G.; Rickert, U. (Hrsg.): Quality Assurance, Risk Management and Environmental Control in Agriculture and Food Supply Networks. Bonn 2004.
- Schramm, M.; Spiller, A.: Farm-Audit und Farm-Advisory-System: Ein Beitrag zur Ökonomie von Qualitätssicherungssystemen. In: Berichte über Landwirtschaft, Bd. 81, 2003, S. 165-191.
- Schulze, B.; Spiller, A.; Theuvsen, L.: More Trust instead of More Vertical Integration in German Pork Production? Empirical Evidence and Theoretical Considerations. In: Fritz, M.; Schiefer, G.; Rickert, U. (Hrsg.): Proceedings des 99. EAAE Seminars. Bonn 2006 (im Druck).
- Spiller, A.: Qualitätssicherung in der Wertschöpfungskette – Vor- und Nachteile unterschiedlicher Organisationskonzepte. In: Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssysteme, hrsg. v. Dachverband Agrarforschung, Frankfurt/M. 2004, S. 83-96.
- Swoboda, A. et al.: International Food Standard; Standard zur Beurteilung von Eigenmarkenlieferanten, Version 4. Bonn 2004.
- Theuvsen, L.; Peupert, M.: Total Quality Management und Lebensmittelqualität. In: Dabbert, S. et al. (Hrsg.): Perspektiven in der Landnutzung – Regionen, Landschaften, Betriebe – Entscheidungsträger und Instrumente, Münster-Hiltrup 2004, S. 149-157.
- Theuvsen, L.; Spiller, A.; Peupert, M.; Jahn, G. (Hrsg.): Quality Management in Food Chains. Wageningen 2006 (im Druck).
- Wesjohann, P.-H.: Sicherheits- und Qualitätskonzept am Beispiel der Marke Wiesenhof. In: Dachverband Agrarforschung (Hrsg.): Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssysteme. Frankfurt/M. 2004, S. 167-178.