

BÖLW

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

BÖLW-Herbsttagung am 25.11.2003 in Berlin

„Wenn das Gentechnik-Moratorium fällt – wie handelt die Lebensmittelwirtschaft?“

„Das Mais-IP-System der Wesermühlen – Umsetzung und Erkenntnisse“

Powerpoint-Präsentation des Vortrages von Franz Engelke,
Geschäftsführer Kampffmeyer Mühlen GmbH, Werk Wesermühlen, Hameln

Das Mais-IP-System der Wesermühlen Hameln Umsetzung und Erkenntnisse

Franz Engelke, Geschäftsleiter der Kampffmeyer
Mühlen GmbH Werk Wesermühlen Hameln

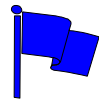
DIE INNOVATIVE KRAFT

KAMPFFMEYER

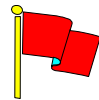
VK Mühlen AG



VK MÜHLEN AG



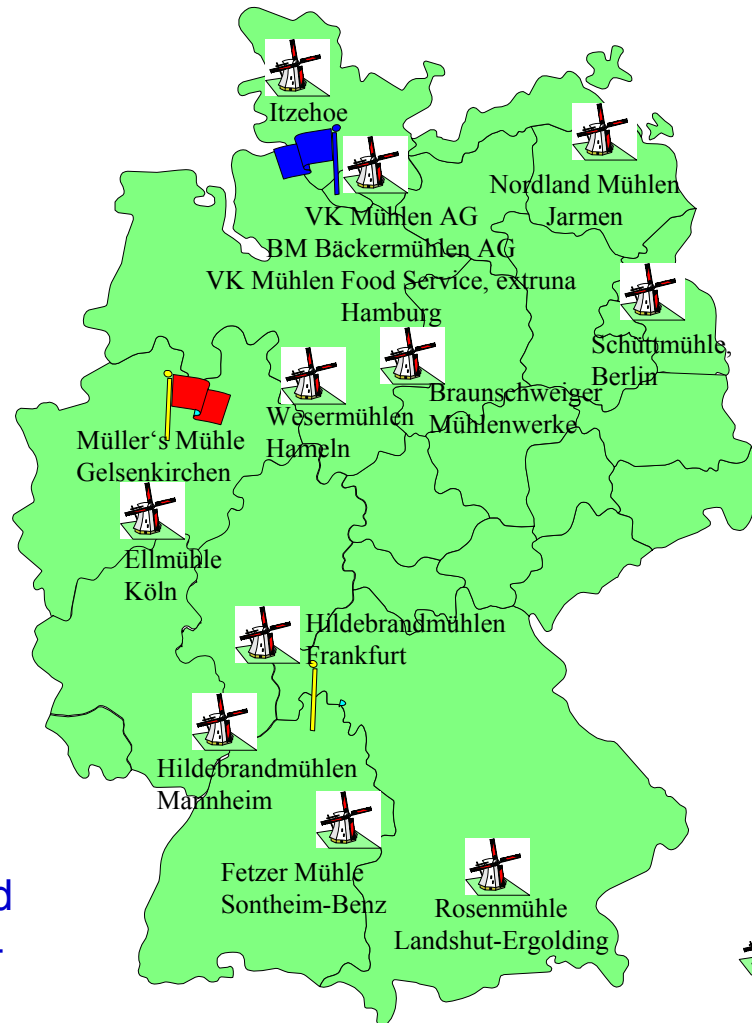
Hauptverwaltung



2 Lebensmittelunternehmen
(Reis, Mehl)



KAMPFFMEYER:
13 Getreidemühlen und
1 Food Ingredient Spezialitäten Hersteller



Lebensmittelmarken:



Diamant

Rosenmehl



Müller's Mühle

Diamant International
Malom, Baja, Ungarn



Kennziffern Konzern

Europäischer Marktführer im Bereich Mühlen

<u>Konzern</u>	<u>Kennzahlen 2002</u>
Umsatz	420 Mio. Euro
Mitarbeiter	950
Eigenkapital	62 Mio. Euro
Werke	13 Mühlen (Weizen, Roggen, Mais, Durum)

Wesermühlen Hameln

- Jahresvermahlung 150.000 to,
davon ca. 30.000 to Mais
- Absatz
 - ca. 50 % Backbetriebe Handwerk
 - ca. 50 % Lebensmittelindustrie

Leistungen für unsere Kunden

1. Qualitäts- und Produktionssicherheit
2. Rezepturverbilligungen
3. Total Cost System
4. Innovative Produkte =
Wettbewerbsvorsprung

Kundenerwartungen Maismahlprodukte

Snackhersteller,
Kindernahrung, diätetische Produkte
Lebensmittelindustrie

Produktqualität und Produktsicherheit
(Schadstoffsituation, mikrobiologischer Status, GVO)
Gleichmäßige Verarbeitungseigenschaften
Schutz der Marken vor Negativschlagzeilen

Kundenanforderungen Status

Maximalforderung:	GVO-frei
für zugelassene Sorten:	< 0,1 %
nicht zugelassene Sorten:	n.n.
Mindestforderung:	garantiert unter 0,5 %

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

Seit 1999 Festlegung auf „ohne Gentechnik“

Erarbeitung eines QS-Systems gemeinsam mit den
Qualitätssicherern unserer Kunden
und dem Öko-Institut Freiburg

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

Risikoanalyse Anbaugebiet

Verstärkte Zusammenarbeit mit ausgewählten, auditierten süddeutschen Lieferanten, Verzicht auf französischen Mais

Aufbau eines Logistiksystems

Aufbau eines Vertriebsweges für belastete Ware

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

1. Züchtung, Saatgutvermehrung

ausschließlich zertifiziertes Saatgut gentechnisch
nicht veränderter Körnermaissorten

Bestätigung der Gentechnikfreiheit der lot-
Nummern durch Saatgutlieferanten

Stichprobenuntersuchung von Saatgut

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

2. Erzeugung und Erfassung von Körnermais

Sortennachweiskarte vom Landwirt unterschrieben
Rückstellmuster

direkte Kommunikation mit den Landwirten auf
Veranstaltungen

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

3. Erfassungshandel

Auditierung der Lieferanten mit den Schwerpunkten:
Qualitätsmanagement und –sicherung
Betriebshygiene

Nachweis der ausschließlichen Erfassung
gentechnisch nicht veränderter Maispartien

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

4. Transport

Direkter Transport per LKW zur Mühle unter Berücksichtigung der Transportbehälterverordnung und der hygienischen Grundsätze für den Umgang mit Getreide

Generelle Vermeidung der CCP´s Speditions- und Hafenzwischenlager

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

5. Aufnahme, Eingangsuntersuchungen, Lagerung

automatische Musterziehung von jedem LKW
Untersuchung im betriebseigenen Labor nach
internem Standard

Einlagerung in Vorzellen

GVO-Untersuchung aller Tagesanlieferungen

mittels PCR-Analytik bei der LUFA Nordwest

Nach Negativattest Umlagerung in Lagerzellen

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

6. Vermahlung

Homogenisierung über Mischzellen

Reinigung, Entkeimung und Vermahlung

automatische Probenahme eines repräsentativen
Maismahlproduktes über 24 Stunden

**Untersuchung des Musters bei der LUFA
Nordwest mittels PCR-Analytik**

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

7. Lagerung, Verpackung, Verladung

Kontrollsiebung und Metalldetektion

Automatisches Ziehen eines Rückstellmusters pro Verladung

Archivierung des Musters bis Ende MHD des Kundenproduktes

Auf Wunsch: **PCR-Analytik des Verlademusters bei einem Institut nach Wahl des Kunden**

IP-Q-System Wesermühlen Hameln

Erfahrungsbericht

Trotz strikter Einhaltung des Gesamtsystems lassen sich z.B. durch Pollenflug verursachte und damit unvermeidbare Spuren gentechnisch veränderter Substanz in seltenen Einzelfällen nicht vermeiden.

Es handelt sich um Größenordnungen von $< 0,3 \%$

Eine Garantie auf absolute GVO-Freiheit als zugesicherte Eigenschaft kann nicht gegeben werden.

Kundenentscheidungen

- Austausch von Mais- und Sojaprodukten in unkritische Rohstoffe
- Verstärktes Interesse am „System Wesermühlen“ aus Westeuropa, Skandinavien und Japan

Verbrauchererwartungen

„Der Verbraucher will sich mit Genuss, gesund, schmackhaft, vielfältig, preiswert und authentisch ernähren, mit dem Ziel mit 110 Jahren gesund, fit, schlank und zeugungsfähig in der beseeligenden Gewissheit zu sterben, ein Leben lang für 5 cents in der ersten Reihe gesessen und gegessen zu haben.“

Erkenntnisse

1. Der Verbraucher entscheidet nicht rational, sondern emotional
2. Aufklärung verändert nur bedingt das Verbraucherverhalten
3. Worte prägen Denken

Verbraucherentscheidung

Der Verbraucher entscheidet aus einer subjektiven Abwägung von Einsatz zu Nutzen

Für den Verbraucher ist kein Nutzen von gentechnisch veränderten Produkten erkennbar, aber ein vermeintliches Risiko

Unsere Empfehlung

- Der Verbraucher will zumindest Wahlfreiheit
- Ein Segment „ohne Gentechnik“ muss machbar sein
- Dies ist nur möglich mit einem Grenzwert von <math><0,1\%</math> GVO für Saatgut
- Die Kosten für die Trennung von GVO-Ware muss der Verursacher übernehmen
- GVO-Ware darf konventionelle Ware nicht aus dem Markt preisen

Kampffmeyer Mühlen GmbH

Werk Wesermühlen Hameln

Ruthenstr. 22

D 31785 Hameln

Tel. +49 5151 791 0

Fax. +49 5151 791 127

www.kampffmeyer.de

Geschäftsleitung

Franz Engelke +49 5151 791 100

Fax. +49 5151 791 117

Franz.Engelke@kampffmeyer.de