

Kandidatename: Thomas Heuberger

Kandidatennummer: 08008617

Die Einführung eines Qualitätsmanagement Systems in einem Weinbaubetrieb

Motivation für die Arbeit:

Beim Lesen der Weinzeitschrift Vinaria, wo das Thema Qualitätsmanagement in einem Weinbaubetrieb in einem 2 seitigen Artikel besprochen wurde, kam mir der Gedanke, diesen Prozess der Einführung eines Qualitätsmanagementsystems genauer zu analysieren.

Nachdem auch mein Beruf als SAP Software Profi viel mit Organisation zu tun hat, war schnell der Entschluss gefasst, das als Diploma Arbeitsthema zu wählen, obwohl ich mit Qualitätsmanagement noch nie etwas zu tun hatte.

Fragestellung / Zielsetzung der Arbeit

Zielsetzung der Arbeit war es, den Einführungsprozess eines Qualitätsmanagementsystems in einem Weinbaubetrieb genau zu beschreiben und alle notwendigen Schritte aufzuzeigen, die zur schlussendlichen Zertifizierung nach ISO 9001 und IFS sowie HACCP notwendig sind.

Methodik

Die Hauptarbeit bestand in der Recherche von erstens Büchersuche zum Thema Qualitätsmanagement, um überhaupt einmal einen Einblick in die Materie zu erhalten (zum eingereichten Thema gibt es in Buchform praktisch gar nichts), zweitens einer ausgedehnten Internetrecherche, drittens dem Lesen von Fachzeitschriften wie Falstaff, Vinaria, Weinwelt, etc., viertens dem Verwenden der beim Studium verwendeten Kursunterlagen und Bücher (speziell Büchern zu Weinbau und Kellerwirtschaft), fünftens dem Besuch eines Kurses der Bezirksbauernkammer Hollabrunn, dessen Inhalt sich genau mit dem Thema HACCP Konzept beschäftigt hat und last but not least aus Gesprächen mit diversen Winzern zu dem Thema.

Inhalt der Arbeit

Ausgehend von der Idee bzw. dem Wunsch des Winzers die Qualität seiner Weine ständig zu verbessern bzw. zumindest eine Reproduzierbarkeit der Qualität zu erreichen, wird das Projekt initiiert. Wichtig dabei ist das Verständnis dafür, dass in Zukunft nichts mehr aufgrund von Zufällen passieren soll.

Federführend im Projekt stellt der Winzer bzw. Geschäftsführer des Weinbaubetriebes das Projektteam zusammen und versucht seinen Mitarbeitern die Wichtigkeit des Projektes zu vermitteln, wobei im Normalfall mit internen Widerständen gerechnet werden muss.

Erster sehr wichtiger Punkt ist die Analyse des Istzustandes bzw. die Dokumentation der weinbaulichen Prozesse im Weingarten (Bodenbearbeitung, Rebschnitt, ...) und im Keller (Traubenübernahme, Pressen, Gärung, Füllung, ...) aber auch der Kundenbeziehungen, auf die aber in der Arbeit aus Ermangelung an „Wörtern“ nicht weiter eingegangen wurde. Es ist darauf zu achten, dass jedes so entstandene Dokument ein gelenktes Dokument sein muss. In weiterer Folge können nun von jeder angepflanzten Rebsorte Sortenprofile erstellt werden.

Aufgrund dieser getätigten Dokumentation sind sicher bereits einige Schwachstellen zu Tage getreten und es empfiehlt sich hier anzusetzen und mit der Qualitätsverbesserung zu beginnen, so können gleich ein paar schnelle Erfolge erzielt werden. Es entstehen die ersten Arbeitsanweisungen.

Wichtig ist es auch zu entscheiden ob das Projekt in Eigenregie oder mit Hilfe eines externen Berater durchgeführt wird, wobei es sowohl pro als auch contra gibt.

Von zentraler Bedeutung beim QM-Projekt ist die Definition der eigenen Ziele, wobei falls eines der Ziele sein sollte, sich in den Regalen der großen Supermarktketten wieder zu finden, es unumgänglich ist ein sogenanntes HACCP Konzept zu erstellen. Der Lebensmittelhandel erwartet sich von den Winzern in erster Linie fehlerfreie Produkte erwartet, also Weine, die frei von Spritzmittelrückständen sind, ohne jegliche Belastung von Pilzgiften wie Ochratoxin A (OTA) und in denen keine physikalischen Beeinträchtigungen wie Glassplitter vorliegen.

Sinn des HACCP Konzeptes ist es, nicht mit kostenintensiven Mitteln im Nachhinein Fehler zu beheben, sondern in der Fehlerprävention und im Beherrschen von Risiken. Der Nutzen liegt also darin, die gemachten Fehler zu analysieren und Maßnahmen einzuleiten, die verhindern, dass derselbe Fehler ein zweites Mal gemacht wird.

Nächster notwendige Schritt sind die Erstellung eines QM-Handbuches, dessen Hauptzweck in der Darstellung des QM-Systems gegenüber externen Personen liegt und das Erstellen weiterer wichtiger Dokumente wie Arbeitsanweisungen, Prüfanweisungen und Wartungspläne sowie Stellenbeschreibungen.

Durch eine intensive Miteinbeziehung der Mitarbeiter, von denen im günstigsten Fall viele Änderungsvorschläge kommen, ergibt sich eine Kultur der ständigen Verbesserung, der gesamte Weinbereitungsprozess ist quasi in Verbesserungsschleifen eingebettet.

Das Ende des Projektes soll das Anstreben der Zertifizierung nach ISO 9001 mit der Spezialregelung nach IFS (International Food Standard) stehen. Der IFS wird als lebensmittelspezifisches Qualitätssicherungssystem für alle produzierenden Lebensmittelunternehmen angesehen. Der IFS beinhaltet neben den Qualitätsnormen nach ISO 9001 zusätzlich die Grundsätze der *Guten Herstellungspraxis* für die Themen Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Wartung, Instandhaltung, Personalhygiene und Schulung.

Für den Fall, dass doch einmal ein gravierender Fehler in der Weinbereitung passieren sollte, ist die Rückverfolgbarkeit der Weine von zentraler Bedeutung.

Um die Akkreditierung bzw. Zertifizierung einer externen Auditgesellschaft zu erlangen, ist es notwendig, zuerst einmal eine größere Anzahl von internen Audits durchzuführen. Optimale Ergebnisse von internen Audits sind gemeinsam mit den Mitarbeitern gefundene und vereinbarte Verbesserungsmaßnahmen.

Der externe Auditor untersucht schließlich ob alle Verantwortlichkeiten geregelt, alle Vorgänge dokumentiert sind und ob es ein ausreichendes Fehlermanagement gibt. Durch die Ausstellung des Zertifikates wird die Konformität mit der zu Grunde liegenden Norm bestätigt.

Fazit

Ein sorgfältig geplantes und durchgeführtes Qualitätsmanagementsystem hat aber auch den Vorteil, dass beim Winzer viele Zufälligkeiten ausgeschaltet werden können – auch bei der Vinifizierung selbst. Wenn dadurch die Weine besser werden, sich das Image des Unternehmens verbessert und in der Folge vielleicht sogar eine Neupositionierung am Markt möglich ist, hat sich der ganze, nicht unerhebliche Aufwand gelohnt.