

DIGITALE COMPLIANCE IN DER EUROPÄISCHEN BACKWAREN- UND MOLKEREIBRANCHE:

Ein strategischer Leitfaden zum
Umgang mit Zutatenrisiken

 TRACEGAINS



INHALTSVERZEICHNIS

03

KAPITEL 1

**MATERIALVARIABILITÄT IN DER
BACKWAREN- UND
MOLKEREIBRANCHE VERSTEHEN**

08

KAPITEL 2

**DIE VERSTECKTEN KOSTEN DER
ZUTATENVARIABILITÄT**

11

KAPITEL 3

**DIE REGULATORISCHE LANDSCHAFT -
WAS DIE EUROPÄISCHE BACKWAREN-
UND MOLKEREIBRANCHE WISSEN MUSS**

17

KAPITEL 4

**LIEFERANTEN-COMPLIANCE FÜR DIE
MATERIALQUALITÄTSKONTROLLE NUTZEN**

22

KAPITEL 5

**FALLSTUDIE - DER WEG EINES
EUROPÄISCHEN BACKWARENUNTERNEHMENS
ZUR COMPLIANCE-EXZELLENZ**

24

KAPITEL 6

**NACHHALTIGKEIT UND COMPLIANCE: EINE NEUE
CHANCE FÜR BACKWAREN- UND
MOLKEREIUNTERNEHMEN**

28

KAPITEL 7

**NÄCHSTE SCHRITTE - IMPLEMENTIERUNG EINER
DIGITALEN LIEFERANTEN-COMPLIANCE-STRATEGIE**





KAPITEL 1

MATERIALVARIABILITÄT IN DER BACKWAREN- UND MOLKEREIBRANCHE VERSTEHEN

Stellen Sie sich einen Konditormeister vor, der sorgfältig eine zarte Crème Pâtissière auf ein frisch gebackenes Eclair aufträgt. Doch dann gerinnt die Creme unerwartet. Was war der Grund? Eine winzige Abweichung in der Milchzutat, die unbemerkt blieb. **Was für den Konditor eine kulinarische Katastrophe bedeutet, stellt für das Geschäft einer Bäckerei oder Molkerei einen kostspieligen Rückschlag dar.**

Wechseln wir nun den Blick von einer Konditorei auf die Größenordnung eines Produktionsbetriebs. In ganz Europa legen Backwaren- und Molkereiunternehmen Wert auf Präzision, die tief in ihrem kulturellen Erbe verwurzelt ist. Ein Pariser Baguette muss beim Zerreißen genau richtig knistern. Eine bayerische Laugenbrezel muss genau die Bissfestigkeit haben, die durch die präzise Eiweißbalance im Mehl entsteht. Ein französischer Roquefort-Käse muss die richtige Blauschimmelreife aufweisen, sonst ist es einfach kein Roquefort.

Diese Hingabe an kulinarische Präzision stellt eine besondere Herausforderung dar. Einerseits sind die Produzenten Hüter jahrhundertealter Traditionen und haben äußerst anspruchsvolle lokale Kunden. Andererseits wächst die weltweite Nachfrage nach diesen regionalen Spezialitäten stetig und setzt die Hersteller unter Druck, die Produktion zu steigern, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Es ist ein heikler Balanceakt, der durch die imminente Gefahr der Materialvariabilität noch schwieriger wird.

Materialschwankungen sind ein unterschwelliger, aber ständiger Störfaktor in der Lebensmittelherstellung. Für europäische Backwaren- und Molkereibetriebe, die auf strenge Zutatenspezifikationen und geringe Fehlertoleranzen angewiesen sind, ist dies nicht nur ein Ärgernis, sondern eine Belastung.

Was ist Materialvariabilität?

Mit Materialvariabilität werden natürliche oder unbeabsichtigte Schwankungen in den Eigenschaften von Rohstoffen oder Zutaten bezeichnet. Für Backwaren- und Molkereiunternehmen kann dies zu folgenden Abweichungen führen:

Eiweißgehalt im Mehl: wirkt sich direkt auf die Festigkeit und Elastizität des Teigs aus.

Fettgehalt in Milch: beeinflusst Textur, Geschmack und Haltbarkeit von Milchprodukten.

Feuchtigkeitsgehalt des Kakaopulvers: kann zu einer ungleichmäßigen Textur von Backwaren führen.

Dabei handelt es sich nicht nur um technische Mängel, sondern auch um kulturelle Fehltritte. Europäische Verbraucher wissen, wie ihr Essen schmecken soll, und lassen mit sich hinsichtlich ihrer Erwartungen nicht verhandeln.

Der regionale Risikofaktor: Warum die Backwaren- und Molkereibranche besonders gefährdet ist



Europäische Backwaren- und Molkereiunternehmen sind aufgrund ihrer Abhängigkeit von regionalen Zutaten besonders anfällig für Materialschwankungen. Ein Käsehersteller in der Schweiz kann auf Milch aus einem einzigen Tal angewiesen sein, um das richtige Bakterienprofil zu erreichen. Eine Wiener Konditorei kann ausschließlich mit einer traditionellen Getreidemühle zusammenarbeiten. Diese engmaschigen, traditionellen Lieferketten sind sowohl eine Quelle der Stärke als auch der Fragilität.

Diese Herausforderung wird durch moderne Anforderungen, wie die gestiegene internationale Verbrauchernachfrage, die Konsolidierung des Einzelhandels und der Trend zu sauberen Etiketten, weiter verstärkt. Um die Produktion zu skalieren und gleichzeitig den traditionellen Rezepturen treu zu bleiben, müssen Hersteller die Zutatenangaben stärker kontrollieren als je zuvor.

Dies erfordert einen Wechsel von Ad-hoc-Qualitätskontrollen zur proaktiven Materialkonformität: einem systematischen Ansatz zur Verwaltung von Inhaltsstoffrisiken, zur Durchsetzung von Spezifikationen und zur Verantwortungsübernahme der Lieferanten.

Warum das jetzt wichtig ist

Das Zusammentreffen mehrdimensionaler externer und interner Belastungen macht das Management von Zutatenrisiken dringlicher denn je. Diese Belastungen wirken sich auf jede Produktionsphase aus, von der Rohstoffbeschaffung bis hin zur Sicherstellung einer gleichbleibenden Produktqualität im Regal.

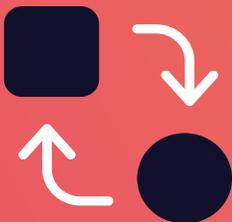
EXTERNE FAKTOREN



Wirtschaftliche Unsicherheit: Der europäische Agrar- und Lebensmittelsektor erlebt erhebliche wirtschaftliche Schwankungen. Im Jahr 2024 erreichten die Agrar- und Lebensmittelimporte einen Rekordwert von 171,8 Milliarden Euro, was einem **Anstieg von 8 %** gegenüber dem Vorjahr entspricht. Dieser Anstieg ist vor allem auf die stark gestiegenen Preise für Rohstoffe wie Kakao, Kaffee sowie Obst und Nüsse zurückzuführen. Geopolitische Spannungen führten zudem dazu, dass die Europäische Union (EU) **Zölle auf US-Getreide einführte**. Dies könnte sich negativ auf die europäische Viehwirtschaft auswirken, die stark auf Getreideimporte für Tierfutter angewiesen ist. Solche wirtschaftlichen Unsicherheiten führen potenziell zu höheren Kosten und Lieferkettenunterbrechungen für Backwaren- und Molkereibetriebe in der Region.



Steigender Regulierungsdruck: Das Ziel der Compliance in Europa verändert sich ständig. Von einer wachsenden Liste an Nachhaltigkeitsauflagen wie der Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen (CSRD) bis hin zur EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) ist die regulatorische Landschaft komplexer denn je. Für die Backwaren- und Molkereibranche kann die Nichteinhaltung von Vorschriften zu einer Lawine an Störungen durch Arbeitsverschwendung, Nacharbeit und unterbrochene Lieferketten führen. Eine nicht konforme Zutat kann zu Notfall-Neuformulierungen, Produktionsstillständen und sogar zu einer Schädigung des Markenrufs führen. Eine wichtige Auswirkung besteht darin, dass viele Vorschriften Marken betreffen, die Produkte innerhalb der EU anbieten, selbst wenn sie ihren Hauptsitz im Ausland haben. Mit der Weiterentwicklung der Vorschriften steigen die Kosten für die Einhaltung der Vorschriften. Verfehlt man die Compliance, sind die Kosten aber noch höher.



Variabilität der Lieferanten: Die Dynamik des Agrar- und Lebensmittelhandels der EU entwickelt sich weiter, wobei die Importe aus Ländern wie der Elfenbeinküste, der Ukraine und Nigeria **deutlich ansteigen**.

Diversifizierung kann zwar die Widerstandsfähigkeit der Lieferkette erhöhen, birgt aber auch das Risiko von Schwankungen bei der Qualität und Konsistenz der Zutaten. Beispielsweise können Qualitätsschwankungen bei importiertem Kakao und Kaffee aufgrund unterschiedlicher Anbaumethoden die Konsistenz von Backwaren und Milchprodukten beeinträchtigen. Darüber hinaus sind in der umfangreichen Lebensmittelversorgungskette der EU rund 29,2 Millionen Menschen beschäftigt, was die Komplexität und potenzielle Variabilität eines solch riesigen Netzwerks unterstreicht.



Neue Pandemie-Gefahren: Der anhaltende Ausbruch der Vogelgrippe, unter dem in den USA bereits Geflügel und Rinder und **in Großbritannien nun auch Schafe** leiden, erhöht das Risiko einer Mutation, von der Kühe betroffen werden könnten, und stellt damit eine direkte Bedrohung für die Milchwirtschaft dar. Die EU-Beauftragte für Lebensmittelsicherheit bezeichnete Europas riesige Schweinebestände als „gefährliches Viruslabor“ und warnte vor einer möglichen neuen Virusbedrohung, die Lieferketten und Betriebsabläufe auf schwer vorhersehbare Weise stören könnte.



Umwelt- und Klimavolatilität: Veränderte Wetterbedingungen können Ernteerträge und Milchproduktion erheblich beeinträchtigen und zu schwankender Rohstoffqualität führen. Laut dem **PESETA-IV-Projekt** der Gemeinsamen Forschungsstelle könnten die Körnermaiserträge in der EU bis 2050 um 1 bis 22 % abnehmen, während die Weizenerträge in Südeuropa um bis zu 49 % sinken könnten. Für die Backwaren- und Molkereibranche bedeutet dies eine größere Variabilität bei wichtigen Zutaten wie Mehl, Butter und Milch, was die Hersteller zu ständiger Anpassung von Rezepturen und Qualitätskontrollen zwingt.

INTERNE FAKTOREN



Veraltete Technologie: Erkenntnisse aus dem TraceGains' 2025 Digital Divide Report von TraceGains zeigen, dass sich 69 % der Befragten bei ihren Kerngeschäften immer noch auf Tabellenkalkulationen und E-Mails verlassen, während 29 % angeben, dass ihre Systeme zu erheblichen Betriebsproblemen geführt haben. Je komplexer die Compliance-Landschaft wird, desto höher ist das Risiko menschlicher Fehler, fehlender Daten und Missverständnisse. All dies verstärkt das Risiko der Zutaten deutlich..



Fragmentierte Systeme: Manuelle Prozesse und isolierte Tools verlangsamen die Reaktionszeiten, beeinträchtigen die Sichtbarkeit und erschweren die Verwaltung von Zutatenrisiken in Echtzeit.





Der Dominoeffekt unkontrollierter Variabilität

Ohne eine genaue Kontrolle der Materialvariabilität können selbst kleine Änderungen zu großen Betriebsproblemen führen:

-  **Produktionsunterbrechungen**, wenn die Teams unter Zeitdruck versuchen, die Formulierung zu ändern.
-  **Chargenrückweisungen** aufgrund sensorischer Abweichungen.
-  **Kundenbeschwerden**, wenn internationale Käufer eine Abweichung vom versprochenen regionalen Profil feststellen.

In einer Welt, in der der Ruf einer Marke auf Authentizität, Beständigkeit und Tradition beruht, sind Materialschwankungen nicht länger tolerierbar. Sie müssen verwaltet, überwacht und minimiert werden – **von der Quelle bis ins Regal.**

Der Weg nach vorn: Ein proaktiver Ansatz

Durch das Verständnis der Ursprünge der Variabilität und die geeigneten Maßnahmen zur Überwachung und Kontrolle können Backwarenersteller und Molkereien einen Schwachpunkt in einen Wettbewerbsvorteil verwandeln. **In den nächsten Kapiteln dieses eBooks wird untersucht, wie unkontrollierte Variabilität heimlich Gewinne schmälern kann**, welche wichtigen Vorschriften Sie kennen müssen und – am wichtigsten – wie Sie mit einer robusten Lieferanten-Compliance-Strategie die Kontrolle zurückgewinnen können.

Sind Sie bereit, die wahren Kosten der Zutatenvariabilität aufzudecken? Fahren Sie mit Kapitel 2 fort, in dem wir die versteckten finanziellen Auswirkungen schwankender Zutatenqualität entlang der Lieferkette aufschlüsseln.

KAPITEL 2

DIE VERSTECKTEN KOSTEN DER ZUTATENVARIABILITÄT

Auf den ersten Blick mag die Variabilität der Zutaten wie ein kleines Betriebsproblem erscheinen – ein Problem, das sich relativ leicht lösen lässt. Doch für Backwaren- und Molkereiunternehmen in ganz Europa verursachen inkonsistente Ausgangsprodukte weitaus höhere Kosten als eine aussortierte Charge oder eine vorübergehend stillgelegte Produktionslinie.

Diese Hersteller produzieren nicht nur Lebensmittel, sondern bewahren kulinarisches Erbe. Ob es um die besondere Krümelstruktur eines rustikalen österreichischen Roggenbrots oder den samtigen Geschmack eines alpengereiften Camemberts geht – wenn das gesamte Geschäftsmodell darauf beruht, ein an Ort, Prozess und Präzision gebundenes Produkt zu replizieren, sind Fehler nicht erlaubt.

Was passiert aber bei Skalierung?

Das Skalierungsdilemma

Mit der Nachfrage, die auch über die Landesgrenzen hinaus wächst, sind Hersteller gezwungen, traditionelle Rezepte zu skalieren, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Das ist leichter gesagt als getan. Beispielsweise könnte eine für ihre traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte berühmte Bäckerei feststellen, dass sie für den Export ihrer Süßspeise die charakteristische Kirschfüllung nachbilden und dabei mit einem anderen Obstlieferanten arbeiten muss – möglicherweise aus einer anderen Region, einem anderen Land oder sogar einem anderen Kontinent.

Dieser Lieferant kann zwar die Mengenanforderungen erfüllen, wird aber auch das gleiche Zucker-Säure-Verhältnis, die gleiche Viskosität oder die gleiche Fruchtfaserdichte garantiert? Andernfalls erfüllt das Endprodukt zwar technisch gesehen die Lebensmittelsicherheits- und Regulierungsstandards, fällt aber beim weitaus strengeren Test der Tradition und der Verbrauchererwartungen durch.

Das ist die zentrale Herausforderung: Regionale Produkte sind in ihrer Besonderheit verwurzelt. Selbst geringfügige Abweichungen bei den Zutaten können ein über Jahrzehnte oder Jahrhunderte perfektioniertes Produkt ruinieren.

Wo die wahren Kosten liegen

Die meisten Finanzmodelle in der Lebensmittelherstellung basieren auf wirtschaftlichen Vorteilen der Skalierung. Doch wenn die Zutaten variieren, schwinden diese Vorteile – manchmal unsichtbar, manchmal dramatisch. Sehen wir uns an, wo diese versteckten Kosten entstehen:



Zeit- und Arbeitsaufwand für die Neuformulierung

Weicht der Fettgehalt einer Butter von der Spezifikation ab, verändert sich das Teigverhalten. Das Forschungs- und Entwicklungsteam wird zur Fehlerbehebung hinzugezogen. Das bedeutet Stunden oder manchmal auch Tage qualifizierter Arbeit, die statt der Innovation in die Schadensbegrenzung einfließen.



Produktionsausfall

Abweichungen im Milchfeststoffgehalt können dazu führen, dass eine Käsecharge den Texturtest nicht besteht. Das bedeutet Stillstand der Produktionslinien, Rohstoffverschwendung und ungenutzte Arbeitskräfte und zehrt im Endeffekt an den Margen.



Compliance- und Kennzeichnungsrisiken

Schon eine kleine Abweichung im Feuchtigkeitsgehalt kann die Haltbarkeitsberechnungen durcheinanderbringen und zu Ungenauigkeiten bei der Kennzeichnung oder fehlgeschlagenen Audits führen. Dies ist in Märkten mit strengen Vorschriften zur Allergen- und Nährwertdeklaration besonders kritisch.



Kundenbeschwerden und Retouren

Europäische Verbraucher achten penibel auf die genauen Charakteristiken ihrer regionalen Lieblingspeisen. Wenn Ihr Roggenbrot nicht den erwarteten Geschmack hat oder Ihr Mozzarella ein wenig gummiartig ist, hören Sie bestimmt die Meinung dazu und verlieren womöglich die Treue, die Sie sich jahrelang aufgebaut haben.



Markenschaden im großen Maßstab

Wenn regionale Hersteller globale Märkte erschließen, vervielfacht sich das Risiko. Ein Qualitätsproblem, das auf einem lokalen Markt unbemerkt geblieben wäre, kann im wettbewerbsintensiven internationalen Einzelhandel zu erheblichen Reputationsschäden führen.

Ein Premiumprodukt erfordert Premiumkontrolle

Europäische Backwarenhersteller und Molkereien haben ihren Ruf durch korrekte Arbeitsweise aufgebaut. Doch mit der Skalierung dieser Produkte erfordert „richtige Arbeitsweise“ mehr als traditionelle Handwerkskunst – sie erfordert präzise, digitale Kontrolle über Spezifikationen, Beschaffung und Compliance.

Und genau hier stoßen viele regionale Produzenten an ihre Grenzen.

Veraltete Systeme und fragmentierte Methoden der Lieferantenkommunikation sind nicht für den modernen Maßstab ausgelegt. Handschriftliche Notizen, Ad-hoc-Qualitätsprüfungen oder manuelle Audits mögen an einem einzelnen Standort funktionieren, sind aber in verteilten Produktionsnetzwerken oder internationalen Lieferantenbeziehungen nicht praktikabel.

Die Variabilität der Zutaten ist nicht nur ein technisches, sondern auch ein strategisches Problem. Geht man nicht proaktiv dagegen vor, können sich die Nachteile mit der Zeit sammeln: ein paar Retouren hier, eine Neuformulierung dort und zwischendurch noch eine Geldstrafe. Mit der Zeit nagen diese versteckten Kosten an Rentabilität und Markenvertrauen.

Der globale Verbraucher beobachtet

Moderne Verbraucher – insbesondere internationale – stellen inzwischen genauso hohe Ansprüche wie die lokalen Stammkunden. Sie wissen genau, wie Ihr Produkt schmecken, aussehen und sich anfühlen soll. Sie lesen Etiketten, achten auf Herkunftsnachweise und legen großen Wert auf Authentizität. Die Skalierung traditioneller Lebensmittel ohne strenge Zutatenkontrolle ist nicht nur riskant, sondern auch nicht nachhaltig.

Das bedeutet, dass die alten Regeln nicht mehr gelten. Man kann sich nicht allein auf Tradition verlassen. Um Ihre Margen, Ihre Marke und Ihr Erbe zu schützen, müssen Sie ein System aufbauen, das Konsistenz selbst bei Rohstoffveränderungen, Lieferkettenunterbrechungen oder unerwarteten Zeiten mit hoher Nachfrage garantiert.

In Kapitel 3 untersuchen wir, wie die Anforderungen durch sich entwickelnde europäische Regulierungslandschaft noch weiter erhöht werden und warum die Einhaltung der Vorschriften zu einem Bollwerk gegen den Kostenanstieg bei den Zutaten wird.





KAPITEL 3

DIE REGULATORISCHE LANDSCHAFT – WAS DIE EUROPÄISCHE BACKWAREN- UND MOLKEREIBRANCHE WISSEN MUSS

Ein perfekt ausgewogenes Croissant ist mehr als nur ein gut beschichteter Teig – es spiegelt auch Disziplin, Präzision und kompromisslose Liebe zum Detail wider. In vielerlei Hinsicht bildet es auch die sich entwickelnde Beziehung zwischen den europäischen Lebensmittelproduzenten und dem zunehmend komplexen regulatorischen Umfeld der Region ab.

Jahrhundertlang lebten europäische Backwaren- und Molkereibetriebe von ihrer Tradition. Rezepte wurden über Generationen weitergegeben, Zutaten kamen aus der unmittelbaren Region, während die Compliance mehr auf handwerklicher Qualität als auf Papierkram basierte. Doch diese Welt verändert sich rasant.

Angesichts steigender Verbrauchererwartungen und der zunehmenden weltweiten Nachfrage nach regionalen Produkten ist ein leistungsstarkes Programm zur Einhaltung gesetzlicher Vorschriften nicht nur eine Notwendigkeit, sondern ein Wettbewerbsvorteil geworden. Im heutigen Markt muss man nicht nur eine perfekte Brezel backen, sondern auch alle dafür notwendigen Schritte nachweisen, dokumentieren und digital zurückverfolgen.

Willkommen im neuen Zeitalter der Compliance in der europäischen Lebensmittelproduktion.

Die Last der Tradition trifft auf die Macht der Regulierung

Längere Zeit lag der Schwerpunkt des europäischen Lebensmittelrechts auf der Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz. In den letzten Jahren hat sich der regulatorische Fokus jedoch erweitert und umfasst nun auch ökologische Nachhaltigkeit, Nährwertgenauigkeit und ethische Beschaffung, was die Backwaren- und Molkereibetriebe noch stärkeren Prüfungen unterzieht.

Im Gegensatz zur Massenproduktion von Lebensmitteln steht die Backwaren- und Molkereibranche aufgrund der Einzigartigkeit ihrer Produkte unter zusätzlichem Druck. Die Zutatenspezifikationen sind oft strenger, die Haltbarkeit ist kürzer und die Produkteigenschaften sind differenzierter. Aus all diesen Gründen ist die Einhaltung von Vorschriften schwieriger – und wichtiger.

Werfen wir einen genaueren Blick auf die wichtigsten regulatorischen Faktoren für die Branche:



1

Allgemeine Lebensmittelverordnung (EG 178/2002)

- Der Gesetzgeber erzwingt die vollständige Rückverfolgbarkeit über alle Stufen der Lieferkette hinweg. Backwarenhersteller und Molkereien müssen die Herkunft, Handhabung und Bewegung der Zutaten nachverfolgen, was bei der Skalierung auf globale Märkte zu einer noch komplexeren Aufgabe wird.
- Da die Nichteinhaltung von Vorschriften bei Audits zu Exportverzögerungen oder Rückrufaktionen führen kann, sind der Echtzeitzugriff auf Lieferantendaten und die digitale Dokumentation für die internationale Expansion von entscheidender Bedeutung.
- Die Unternehmen werden zunehmend gezwungen, Rückverfolgbarkeitstechnologien einzuführen, um mit der Auditbereitschaft größerer globaler Akteure mitzuhalten.

2

EU-Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen

- Die Verordnung hat direkte Auswirkungen auf Backwarenhersteller, die Getreide und Mehl beziehen – insbesondere, wenn die Beschaffung über lokale Betriebe hinausgeht. Importiertes oder in industriellem Maßstab produziertes Getreide kann ein höheres Rückstandsrisiko aufweisen.
- Nicht konforme Chargen können nicht legal verkauft oder exportiert werden, wodurch der Bedarf an Tools zur Lieferantvalidierung steigt. Mit diesen Tools soll die Qualität der Zutaten sichergestellt werden, bevor diese in die Produktion gehen.
- Bei Molkereiunternehmen kann eine Futterverunreinigung die Qualität und Sicherheit der Milch indirekt beeinträchtigen, sodass eine stärkere Kontrolle der Beschaffungsquellen beim Vorlieferanten erforderlich ist.

3

Verordnung über neuartige Lebensmittel (EU 2015/2283)

- Für Molkerei- und Backwarenbetriebe, die innovative Zutaten wie pflanzliche Milchproteine, enzymatisch behandeltes Mehl oder funktionelle Ballaststoffe verwenden, ergeben sich zusätzliche regulatorische Hürden.
- Ohne eine ordnungsgemäße Dokumentation und ein Genehmigungsverfahren, die bereits frühzeitig in der Produktentwicklungsphase stattfinden, wird die Markteinführungszeit für weltweit relevante Lagereinheiten verlangsamt.
- Das materielle Risiko der Verwendung hochmoderner Zutaten ohne entsprechende behördliche Genehmigung wird erhöht. Das ist besonders bei der Einführung neuer Produkte für den Export riskant.

4

EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Diese grundlegende Verordnung regelt die Lebensmittelkennzeichnung in der gesamten EU und hat direkte Auswirkungen auf die Backwaren- und Molkereibranche hinsichtlich der Art und Weise, wie sie Allergene, Nährwerte und die Herkunft der Zutaten deklarieren.

- **Allergendeklarationen:** Selbst Spuren Mengen müssen genau dokumentiert und deklariert werden. Dies ist keine leichte Aufgabe für Hersteller, die mehrere Rezepturen über gemeinsame Produktionslinien hinweg verwalten.
- **Nährwertgenauigkeit:** Abweichungen bei den Zutaten (z. B. schwankende Milchfettanteile oder Mehleiweißgehalte) können die Nährwertberechnungen verfälschen und Verbraucher in die Irre führen, wenn sie nicht genau überwacht werden.
- **Transparenz der Herkunft der Zutaten:** Besonders relevant für PDO/GGA-zertifizierte Produkte, bei denen die genaue Herkunft sowohl für die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften als auch für die Marktfähigkeit ausschlaggebend ist.

5

Modernisierung der Lebensmittelsicherheit: Von HACCP zu FSMS

Während HACCP weiterhin die Grundlage der Lebensmittelsicherheit in der EU bildet, werden die Hersteller durch sich entwickelnde Rahmenwerke wie ISO 22000 und integrierte Lebensmittelsicherheits-Managementsysteme (FSMS) zu einer ganzheitlicheren, nachvollziehbareren und technologiegestützten Überwachung bewegt.

Für Backwarenhersteller und Molkereien bedeutet dies eine bessere Nachverfolgung der Lieferantenquellen, eine zuverlässigere Dokumentation der Prozesskontrollen und die Möglichkeit, die Compliance bei Audits durch Belege und nicht nur Behauptungen nachzuweisen.

6

FSMA und Exportüberlegungen

Für Hersteller in der DACH-Region (Deutschland, Österreich, Schweiz), die in die USA exportieren, stellt der Food Safety Modernization Act (FSMA) der Food & Drug Administration eine weitere Compliance-Stufe dar, insbesondere im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit der Lieferkette und die Überprüfung ausländischer Lieferanten.

Angesichts des wachsenden weltweiten Interesses an europäischen Handwerksprodukten wird die Fähigkeit zur Einhaltung regulatorischer Standards in mehreren Gerichtsbarkeiten statt einer Eintrittsbarriere zu einer Zugangsvoraussetzung.

7

FSMA 204 und digitale Rückverfolgbarkeit

Obwohl die FSMA-Regel 204 von den USA ausging, hat sie in der globalen Lebensmittelversorgungskette große Wellen ausgelöst, da sie die digitale Rückverfolgbarkeit bestimmter Zutaten vorschreibt. Mehl, Milchprodukte und andere für die Backwaren- und Molkereibranche übliche, risikoreiche Zutaten fallen in ihren Geltungsbereich. Ursprünglich sollte die Regelung am 20. Januar 2026 in Kraft treten, doch die FDA hat die Frist bis zum 20. Juli 2028 verlängert, um Unternehmen mehr Zeit zur Vorbereitung zu geben.

Dennoch ist dies ein klares Signal: Herkunft auf Papier reicht nicht mehr aus. Hersteller müssen digitale Systeme entwickeln, die in der Lage sind, die Herkunft, Verarbeitung und Bewegung der Zutaten bis hin zum Endprodukt zu verfolgen. Dies gilt selbst für europäische Hersteller, die in den US-Markt exportieren.

8

Der Aufstieg der Nachhaltigkeitsberichte und der Umweltaussagen

Nachhaltigkeit ist nicht länger nur ein nettes Extra, sondern wird zu einer gesetzlichen Anforderung.

- Die bevorstehenden Änderungen im Rahmen des **europäischen Grünen Deals und der „Farm to Fork“-Strategie** erfordern von Backwaren- und Molkereiu Unternehmen die Überprüfung und Dokumentation der Nachhaltigkeit ihrer Lieferketten. Das wird sich auf die Beschaffung der Zutaten, die Verpackung und den transportbedingten CO₂-Ausstoß auswirken.
 - Die Definition der Nachhaltigkeit wird sich vom Marken-Storytelling hin zu einem regulierten Compliance-Bereich entwickeln, der neue KPIs und Lieferantendokumentation als Voraussetzung für den Marktzugang erfordert.
 - Unternehmen, die auf die globale Ebene skalieren, müssen nun nachweisen, dass ihr Wachstum mit den Umweltzielen im Einklang steht. Andernfalls riskieren sie Strafen und den Ausschluss aus den Einzelhandelspartnerschaften.
- Die derzeit als Vorschlag diskutierte **EU-Umweltschutzrichtlinie (Green Claims Directive)** soll dem irreführenden Nachhaltigkeitsmarketing entgegenwirken. Alle ökologischen oder ethischen Aussagen (z. B. „kohlenstoffarm“, „aus regionaler Produktion“, „biologisch“) müssen durch fundierte Daten untermauert werden.

- Die **Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen (Corporate Sustainability Reporting Directive, CSRD)** schreibt größeren Lebensmittelunternehmen ESG-Offenlegungen vor und betrifft zunehmend auch KMUs, die in den Lieferketten dieser Unternehmen tätig sind.
- Die **Entwaldungsverordnung (EUDR)**, die schrittweise bis 2025 in Kraft tritt, verpflichtet Produzenten zum Nachweis, dass wichtige Zutaten wie Kakao, Soja und Palmöl nicht mit Entwaldung in Verbindung stehen. Dazu gehören auch Geolokalisierungsdaten, mit denen die Herkunft der Zutaten zurückverfolgt werden kann.
- **Die Schweizer Agrarpolitik 2022+** führt strengere Kontrollen des Pestizideinsatzes und des Tierschutzes in der Milchproduktion ein, was sich auf in der Schweiz ansässige Lieferanten und alle EU-Unternehmen auswirkt, die Schweizer Zutaten beziehen.
 - Das Gesetz fordert höhere Rückverfolgbarkeitsstandards, einschließlich digitaler Aufzeichnungen, die regionale Hersteller einhalten müssen, um den Zugang zum Schweizer Markt und zum EU-Markt im weiteren Sinne nicht zu verlieren.
 - Hersteller von Backwaren und Molkereiprodukten, die in die Schweiz oder über die Schweiz exportieren, werden gezwungen, das Materialrisiko nicht nur im Hinblick auf Kosten und Verfügbarkeit, sondern auch auf Umweltaspekte und die Compliance zu bewerten.
- Die **Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle** legt strikte Standards für die Nachhaltigkeit von Verpackungen fest und verlangt, dass alle in der EU verwendeten Verpackungen bis 2030 recycelbar, kompostierbar oder wiederverwendbar sein müssen. Obwohl sich die Verordnung speziell auf Verpackungen bezieht, wird es mit Sicherheit auch zu Produktumformulierungen kommen, die zu veränderten Lieferketten und neuen Anforderungen an die Zutaten führen.

Produzenten, die auf spezielle Zutaten wie alte Getreidesorten oder regionale Milchprodukte angewiesen sind, werden dadurch gezwungen, nicht nur die Qualität, sondern auch die ökologische und soziale Verantwortung nachzuweisen – bis hinunter auf die Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe.

Warum das alles wichtig ist

Dabei handelt es sich nicht nur um bürokratische Hürden. Für Backwaren- und Molkereibetriebe stellen diese Gesetze eine ganze Reihe von Herausforderungen dar:



**Bewahrung traditioneller Rezepte und
gleichzeitige globale Skalierung**



**Beibehaltung extrem spezifischer
Zutateneigenschaften bei zunehmender
Variabilität**



**Erfüllung der Anforderungen
der lokalen Authentizität und
internationalen Konformität**



**Nachweis der Sorgfaltspflicht
gegenüber Aufsichtsbehörden,
Einzelhändlern und Verbrauchern**

Es steht viel auf dem Spiel. Wer sich nicht an die Vorschriften hält, riskiert nicht nur Geldstrafen oder nicht bestandene Audits – es kann dazu führen, dass Produkte zurückgerufen werden, Einzelhandelspartnerschaften verloren gehen und der hart erarbeitete Markenwert Schaden nimmt.

Compliance als Wettbewerbsvorteil

Doch es gibt auch eine positive Seite: Richtig umgesetzte Compliance wird zu einem strategischen Vorteil.

Ein Backwarenhersteller, der eine konsistente Einhaltung der Spezifikationen bei allen Lieferanten nachweisen kann, ist für globale Einzelhandelspartner attraktiver.

Eine Molkereigenossenschaft, die jede Milchcharge und jeden Käselaib digital rückverfolgbar macht, stärkt ihre Glaubwürdigkeit in einem zunehmend kritischen Marktumfeld. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen Hersteller ihre Zusammenarbeit mit Lieferanten modernisieren. Das bedeutet einen Wechsel von reaktiven Qualitätskontrollen zu proaktiver Zusammenarbeit. Das bedeutet, dass Lieferanten nicht nur versprechen, Spezifikationen einzuhalten, sondern dies auch beweisen müssen.

Das bringt uns direkt zum nächsten Kapitel.

Als Nächstes: Wir untersuchen, wie Hersteller von Backwaren- und Molkereiprodukten ihre Lieferantenbeziehungen für mehr Konsistenz, Transparenz und Wettbewerbsfähigkeit nutzen können. Denn der Schlüssel zum Umgang mit der Zutatenvariabilität liegt nicht erst in der Produktion, sondern bei den Lieferanten.



KAPITEL 4

LIEFERANTEN- COMPLIANCE FÜR DIE MATERIALQUALITÄTSKONTROLLE NUTZEN

Wenn die Materialvariabilität der unsichtbare Feind der Bäckerei- und Molkereibetriebe ist, dann ist die mangelhafte Lieferantenkontrolle oft ihr stiller Unterstützer.

Ein Backwarenbetrieb kann seine Prozesskontrolle perfektionieren. Ein Käsehersteller kann seine Fermentationsschritte und Zutaten grammgenau verfeinern. Doch wenn die Zutaten auch nur geringfügig von den Spezifikationen abweichen – zu feucht, zu sauer, zu fett –, ist der gesamte Prozess gefährdet, bevor er überhaupt begonnen hat.

In der Welt der europäischen handwerklichen Lebensmittelproduktion, wo Authentizität unverzichtbar ist und die Fehlertoleranz nahe Null liegt, ist die Einhaltung der Lieferantenvorschriften nicht bloß eine Formalität, sondern ein Schutzmechanismus gegen Fehler. Und während die Hersteller ihre Produktion erweitern, um der wachsenden internationalen Nachfrage gerecht zu werden, stellt sich die Frage

Wie kann ich sicherstellen, dass die Zutaten, die ich von jedem Lieferanten unabhängig von seiner Größe beziehe, genau meinen Standards entsprechen?

Die Antwort liegt in einem modernisierten, digitalisierten Ansatz zur Lieferanten-Compliance – einem Ansatz, der diese Aufgabe nicht bloß abhakt, sondern als einen dynamischen, strategischen Prozess betrachtet.

Das Tabellen-Zeitalter hinter sich lassen

69%

Laut TraceGains' 2025 Digital Divide Report. von TraceGains geben 69 % der weltweit befragten F&B-Experten zu, dass sie sich bei ihren Kernabläufen auf Tabellen und E-Mails verlassen

29%

räumen ein, dass ihre Systeme zu erheblichen Betriebsproblemen geführt haben.

Zu viele Lebensmittelhersteller verlassen sich bei der Verwaltung von Zutatenspezifikationen und Lieferantendokumentation immer noch auf manuelle Methoden. Tabellenkalkulationen laufen in isolierten Systemen ab. Analysezertifikate (COAs) sind tief in den E-Mail-Ketten versteckt. Die Kommunikation mit den Lieferanten erfolgt bestenfalls reaktiv.

Dieser fragmentierte Ansatz erhöht die Wahrscheinlichkeit von Missverständnissen, fehlender Compliance und Risiken bei den Zutaten. Zudem sind die Hersteller verwundbar, wenn es zu Gesetzesänderungen oder plötzlichen Audits kommt.

Die Folge davon sind Verzögerungen, Nacharbeit, weggeworfene Chargen und jede Menge Schuldzuweisungen.

Die Digitalisierung verändert die Spielregeln der Qualitätskontrolle.

Die Vorteile einer zentralisierten Lieferanten-Compliance-Verwaltung

Mithilfe einer zentralisierten, digitalen Compliance-Plattform können Back- und Milchwarenbetriebe Lieferantendaten konsolidieren, die Dokumentation optimieren und in Echtzeit Einblicke in Materialqualität und Risiken gewinnen.

Das sind die wichtigsten Vorteile:



Durchsetzung der Spezifikationen

Mithilfe digitalisierter Systeme können Hersteller detaillierte Zutatenspezifikationen bis hin zu Feuchtigkeitsbereich, pH-Wert, Eiweißgehalt und zulässigen Abweichungen festlegen. Diese Spezifikationen können dann direkt mit Lieferanten geteilt und automatisch mit eingehenden Unterlagen oder Testergebnissen abgeglichen werden.

Kein Rätselraten mehr. Kein „passt gerade so“. Nur noch objektive Compliance, die im großen Maßstab durchgesetzt wird.



Automatisierte Dokumentationserfassung

Es ist nicht mehr nötig, Lieferanten ständig um aktualisierte Allergenerklärungen oder Nachhaltigkeitszertifikate zu bitten. Automatisierte Systeme können Dokumente nach einem festgelegten Zeitplan anfordern, empfangen und validieren. So werden Lücken erkannt, bevor sie zu einem Problem werden.

Dies ist insbesondere im heutigen Regulierungsumfeld kritisch, da fehlende oder abgelaufene Unterlagen zu Lieferverzögerungen oder zum Verlust der Einzelhändlerzulassung führen können.



Risikoeinblicke in Echtzeit

Moderne Plattformen speichern Lieferanteninformationen nicht nur – sie analysieren sie auch. Durch die Aggregation von Leistungsdaten, Compliance-Raten und Materialabweichungen können Hersteller die Risiken ihrer gesamten Lieferantenbasis bewerten und fundierte Beschaffungsentscheidungen treffen.

Lieferant mit hohem Risiko? Zeit für eine Qualitätsintervention – oder eine komplett neue Partnerschaft.



Nahtlose Kommunikation und Zusammenarbeit

Zentralisierte Portale erleichtern die wechselseitige Kommunikation zwischen Lieferanten und Produktionsteams durch schnelle Klärung der Fragen, transparente Verfolgung von Korrekturmaßnahmen sowie die Bereitstellung einer einzigen zuverlässigen Informationsquelle.

Für Backwaren- und Molkereiunternehmen, die Dutzende oder Hunderte kleiner, regional verteilter Lieferanten verwalten, ist diese Art der einheitlichen Kommunikation bahnbrechend.

Von der Qualitätskontrolle zur Qualitätssicherung

Beim herkömmlichen Ansatz erfolgt die Qualitätskontrolle von Materialien reaktiv. Eine Charge kommt an, wird geprüft und erfüllt im Idealfall die Spezifikationen. Doch bevor ein Problem festgestellt wird, befindet sich die Zutat möglicherweise bereits in der Produktion – oder schlimmer noch, im Vertrieb.

Durch die digitalisierte Lieferanten-Compliance wird die Qualität nach oben verlagert.

Indem die Hersteller von ihren Lieferanten verlangen, die Compliance vor dem Versand zu überprüfen, wird das Risiko verringert, dass mangelhafte Ausgangsprodukte überhaupt in die Anlage gelangen. Dadurch wird die Überwachung der Lieferkette zu einer proaktiven Qualitätssicherungsfunktion, die Problemen vorbeugt, anstatt sie mit viel Aufwand zu beheben.

Warum es für regionale Produzenten wichtig ist

Für die europäische Backwaren- und Molkereibranche sind die Herausforderungen besonders schwierig.



Aufgrund strenger Parameter für die Zutaten können selbst kleine Abweichungen ein Produkt ruinieren.



Traditionelle Rezepte lassen keinen Raum für Ersatz oder Neuformulierung.



Exportmärkte verlangen eine detaillierte Dokumentation und Rückverfolgbarkeit.

Die manuelle Verwaltung der Lieferanten-Compliance in einem so komplexen Umfeld ist schlichtweg nicht nachhaltig, während die Digitalisierung nicht nur die Compliance erleichtert, sondern auch die Einhaltung traditioneller Qualitätsstandards in großem Maßstab ermöglicht.

So kann ein französischer Käsehersteller, der kleine Mengen produziert, die Dokumentationsanforderungen eines globalen Einzelhändlers erfüllen, ohne auf lokale Beschaffung verzichten zu müssen. Und eine bayerische Brezelbäckerei, die sich darauf verlassen kann, dass alle Lieferungen den Erwartungen entspricht, ist in der Lage, ihre Produktion für den Oktoberfest-Export ohne Bedenken zu steigern.

Auf Dauer: Aufbau einer Kultur der Verantwortlichkeit

Technologie ist wichtig, aber die Kultur ist die Krönung.

Die erfolgreiche Einhaltung der Lieferantenvorschriften hängt von mehr als nur Software ab. Sie erfordert den Aufbau starker, vertrauensvoller Beziehungen zu Lieferanten, die verstehen, dass Ihre Spezifikationen nicht verhandelbar sind – sie sind für die Markenintegrität unerlässlich. Wenn Ihre Lieferanten genauso viel Wert auf Qualität legen wie Sie, wird das gesamte System dadurch stärker.

Doch diese Kultur entsteht nicht durch gute Absichten. Sie baut auf einheitlichen Erwartungen, geteilten Daten, transparenten Prozessen und gegenseitiger Verantwortung auf.

Die gute Nachricht?

Sie müssen nicht bei Null anfangen. Immer mehr Backwaren- und Molkereibetriebe, die von der Notwendigkeit von Agilität, Präzision und Belastbarkeit in einer sich verändernden Welt angetrieben sind, modernisieren ihre Lieferantenprogramme.

Und viele von ihnen sehen bereits echte Ergebnisse.

Im nächsten Kapitel geben wir Ihnen Einblicke in die Transformation eines europäischen Backwarenherstellers von analogen Systemen und schwankender Qualität hin zu digitaler Zusammenarbeit mit Lieferanten, geringerem Risiko und skalierbarem Wachstum, und zeigen Ihnen, was Ihr Betrieb aus der Erfahrung dieses Backunternehmens lernen kann.





KAPITEL 5

FALLSTUDIE - DER WEG EINES EUROPÄISCHEN BACKWARENHERSTELLERS ZUR COMPLIANCE- EXZELLENZ

Wenn ein Hersteller für Backwaren europaweit tätig ist und alles von Donuts bis hin zu regionalen Broten herstellt, ist die gleichbleibende Qualität bei fast 1.000 Lieferanten enorm wichtig. Baker & Baker – eine beliebte europäische Marke – stand vor genau dieser Herausforderung. Dem Team des Unternehmens, das für ihre außergewöhnlichen Produkte und ihr Engagement für Innovation bekannt ist, war klar, dass ihre manuellen Lieferantenmanagementprozesse an ihre Grenzen gestoßen waren.

Obwohl Baker & Baker über ein gut strukturiertes Qualitätsteam verfügt, verließ sich das Unternehmen stark auf Systeme wie SharePoint und nutzerbasierte Dateiverwaltung, was zu inkonsistenten Daten, eingeschränkter Transparenz und einem enormen Verwaltungsaufwand führte.

„Unsere Prozesse waren eine Art Momentaufnahme ... Alles auf dem neuesten Stand und leicht zugänglich zu halten, war eine Herausforderung.“

***- Lewis Rogers-Duffield,
Lead Supplier
Quality Manager
for Europe***

Um eine nachhaltige Skalierung und gleichzeitig die erforderliche Präzision und Compliance für das umfangreiche Produktsortiment sicherzustellen, benötigte Baker & Baker mehr als nur schrittweise Veränderungen – es musste eine Transformation her. Nach gründlicher Marktforschung und Pilottests entschied man sich für TraceGains aufgrund der bewährten Branchenerfahrung, der intuitiven Plattform und des skalierbaren Netzwerks.

Da mehr als 50 % ihrer Lieferanten bereits im TraceGains-Netzwerk integriert waren, wurde das Onboarding optimiert und die Time-to-Value beschleunigt. Der Unterschied wurde schon zum Zeitpunkt der Implementierung deutlich:



Das automatisierte Dokumentenmanagement ersetzte das undurchschaubare manuelle Abheften.



Der Datenzugriff in Echtzeit ermöglichte einen sofortigen Einblick in die Leistung der Lieferanten.



Horizon Scanning und Risikowarnungen sorgten für ein proaktives statt reaktives Qualitätsmanagement.

„Ein solches System ermöglicht uns nicht nur ein gewisses Maß an Automatisierung, sondern auch einen Einblick in Echtzeitdaten hinsichtlich technischer und qualitätsbezogener Probleme. Das System nimmt uns einen Großteil der Verwaltungsaufgaben ab und ermöglicht uns eine proaktivere und strategischere Vorgehensweise.“

- Lewis Rogers-Duffield, Lead Supplier Quality Manager for Europe

Die Ergebnisse? Eine drastische Verkürzung der Lieferantenabnahmezeit von Wochen auf Stunden, ein deutlicher Rückgang des Verwaltungsaufwands und – am Wichtigsten – verbesserte Datengenauigkeit und Risikominimierung.

Bei der Transformation von Baker & Baker ging es nicht nur um Effizienz. Sie markierte einen Gedankenwandel von der manuellen Bewältigung komplexer Prozesse hin zu deren souveränem Management. **Mit TraceGains schuf das Unternehmen die digitale Grundlage für skalierbares Wachstum, schnellere Innovation und internationale Compliance.**

Als Nächstes: Entdecken Sie, wie die steigenden Erwartungen in Bezug auf Nachhaltigkeit die Bedeutung der Materialkonformität für die Backwaren- und Molkereibranche verändern – und wie diese Konvergenz neue Möglichkeiten für eine intelligentere Beschaffung, bessere Dokumentation und eine stärkere Belastbarkeit der Lieferkette eröffnet.

Lesen Sie die vollständige Fallstudie von Baker & Baker



KAPITEL 6

NACHHALTIGKEIT UND COMPLIANCE – EINE NEUE CHANCE FÜR BACKWAREN- UND MOLKEREIUNTERNEHMEN

Für europäische Backwaren- und Molkereibetriebe war die Präzision schon immer ein Grund zum Stolz, aber auch ein Punkt, bei dem man gerne Abstriche machte. Heute bezieht sich diese Präzision nicht nur auf Rezepte, sondern schließt auch Beschaffung, Dokumentation und Umweltverantwortung ein. CO₂-Bilanz, gesetzliche Vorschriften und steigende Verbrauchererwartungen sind keine getrennten Themen mehr. Sie fließen in eine einzige, kritische Anforderung: **die Material-Compliance, die ebenso robust wie verantwortungsvoll ist.**

Bei dieser Neudefinition der Material-Compliance geht es nicht nur darum, Produktspezifikationen zu erfüllen, sondern darum, auf eine neue Weise die Grundlage für globale Glaubwürdigkeit und Wachstum zu schaffen. Die Herausforderung besteht darin, dies zu erreichen, ohne Variabilität einzuführen, das Risiko der Zutaten zu erhöhen oder die Qualität traditioneller Produkte zu beeinträchtigen.

Die Konvergenz von Umwelt-, Sozial- und Governance-Vorschriften (ESG) mit Lebensmittelsicherheit und -qualität stellt sowohl eine Compliance-Herausforderung als auch einen strategischen Wendepunkt dar. Vorschriften wie die EU-Entwaldungsverordnung (EUDR), die Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen (CSRD) und die EU-Richtlinie zu Umweltauswirkungen (Green Claims Directive) erfordern eine präzise Rückverfolgbarkeit und überprüfbare Dokumentation von der Zutatenquelle bis ins Regal und lassen wenig Raum für getrennte Systeme oder blinde Flecken bei den Lieferanten.

Für Backwarenbetriebe, die alte Getreidesorten beziehen, oder Milchproduktehersteller, die sich für traditionelle Milchgenossenschaften einsetzen, wirft dieser Wandel eine kritische Frage auf: **Ist es möglich, nachhaltig zu skalieren und gleichzeitig die Identität der Marke und die Integrität der Produkte zu schützen?**

Der Drahtseilakt zwischen Nachhaltigkeit und Qualität

Nachhaltigkeitsauflagen verändern die Entscheidungen zur Materialbeschaffung in ganz Europa. Doch diese gut gemeinten Veränderungen führen neue Variablen ein, die bei mangelnder Kontrolle die Inhaltsstoffspezifikationen, die Haltbarkeit und die Produktkonsistenz gefährden können.

Der Wechsel zu einem Lieferanten mit einem niedrigeren CO₂-Fußabdruck kann zu Abweichungen im Eiweißgehalt des Mehls führen. Die Wahl einer recycelbaren Verpackung kann die Haltbarkeitsdauer des Produkts verkürzen. Die Umstellung auf lokale Milchprodukte kann eine Anpassung des Fettgehalts oder der Haltbarkeitsmodelle erfordern. Für Hersteller, deren Ruf auf Produktpräzision basiert, haben diese scheinbar kleinen Änderungen große Auswirkungen.

Um erfolgreich zu sein, muss die Backwaren- und Molkereibranche Nachhaltigkeit in ihre Material-Compliance-Rahmenwerke integrieren. Das bedeutet:



Überprüfung der Lieferanten hinsichtlich ESG-Leistung und Genauigkeit der Zutaten



Gleichzeitige Verfolgung von Nachhaltigkeits- und Qualitäts-KPIs



Einführung systembasierter Kontrollen zur Erkennung von Risiken, bevor die Produktion beeinträchtigt wird

Neue nachhaltigkeitsbasierte Verpackungsanforderungen können unvorhergesehene Kontaminationsrisiken mit sich bringen. Der Wechsel zu einem emissionsärmeren Lieferanten kann unter Umständen die Qualität der Zutaten beeinträchtigen oder gegen Allergenprotokolle verstoßen. Außerdem verlangen globale Verbraucher zwar nach umweltbewussten Produkten, tolerieren aber keine Inkonsistenz beim Geschmack, der Textur oder der Sicherheit.

Um erfolgreich zu sein, müssen Backwaren- und Molkereibetriebe Nachhaltigkeit und Sicherheit als einheitliche Strategie betrachten – nicht als konkurrierende Prioritäten. Das bedeutet:



Verfolgung von Kohlenstoffemissionen und Daten zur ethischen Beschaffung neben mikrobiologischen und Allergenspezifikationen.



Ebenso strenge Bewertung neuer Lieferanten hinsichtlich ESG-Risiken wie hinsichtlich der Qualitätskonformität.



Gewährleistung einer Echtzeittransparenz über die gesamte Lieferkette hinweg, um Probleme zu erkennen, bevor sie eskalieren.

Die neue Aufgabe: Transparente, datenbasierte Material-Compliance

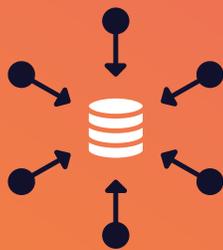
Nachhaltigkeit und Qualität haben heute einen gemeinsamen Nenner: Daten. Regionale Produzenten mit begrenzten internen Ressourcen spüren den Druck der wachsenden Anforderungen an Dokumentation und Rückverfolgbarkeit.

TraceGains unterstützt Sie durch die Digitalisierung und Integration von Nachhaltigkeits- und Compliance-Daten über die gesamte Lieferkette hinweg. Die Integration von ESG-Erkenntnissen in traditionelle Spezifikationsabläufe ermöglicht den Backwaren- und Molkereiunternehmen das Folgende:

- Verfolgung der Leistung der Lieferanten sowohl hinsichtlich der Material- als auch der Umweltkennzahlen
- Dokumentationsverwaltung und Spezifikationsvalidierung an einem Ort
- Reduzierung des Zeit- und Kostenaufwands sowie die Anzahl menschlicher Fehler aufgrund manueller Lieferantenkommunikation

Nachhaltigkeits-Compliance basiert auf Daten. Die Komplexität der Datenerfassung über Lieferanten, Standorte und Zutatenarten hinweg stellt jedoch eine wachsende Herausforderung dar – insbesondere für mittelständische und regionale Hersteller.

Hier verschaffen Plattformen wie TraceGains einen strategischen Vorteil. Durch die Zentralisierung von Lieferantendaten und die Einbindung von ESG-Erkenntnissen durch Partnerschaften mit Anbietern wie [HowGood](#), [Sedex](#), [DitchCarbon](#) und [Sustained](#) bietet TraceGains Folgendes:



Nahtlose Datenerfassung sowohl für Lebensmittelsicherheit als auch für ESG-Kennzahlen



Echtzeit-Transparenz von risikoreichen Zutaten und Lieferantenpraktiken



Prädiktives Risikomanagement
zur proaktiven Erkennung von
Nachhaltigkeits- oder Qualitätsrisiken



Automatisierte Berichterstellung
sowohl für Aufsichtsbehörden als
auch für Einzelhändler

Mit diesen Tools können Backwaren- und Molkereibetriebe von fragmentierten Tabellenkalkulationen und E-Mail-Diskussionen zu einer Echtzeitüberwachung der Lieferantenkonformität wechseln und so sicherstellen, dass alle Ausgangsprodukte sowohl den Nachhaltigkeitszielen als auch den Materialqualitätsstandards entsprechen.

Neue Möglichkeiten

Bei richtiger Umsetzung sorgt die Nachhaltigkeits-Compliance nicht nur für die Einhaltung gesetzlicher Grenzwerte, sondern bietet neue Möglichkeiten, um Folgendes zu erreichen:



Das Vertrauen von Einzelhändlern
mit Transparenzbedarf und
Vorliebe für Lieferanten mit
geringem Risiko gewinnen



Erwartungen der Verbraucher
hinsichtlich Authentizität und
ökologischer Verantwortung
erfüllen



Robustheit durch Zusammenarbeit
mit ausschließlich zuverlässigen,
transparenten und qualitativ
hochwertigen Lieferanten aufbauen

In einer Welt der Klimaverantwortung, sich weiterentwickelnder EU-Vorschriften und einer steigenden Nachfrage nach rückverfolgbaren Zutaten besteht die neue Chance darin, **Nachhaltigkeit und Material-Compliance in einem digitalen System zu vereinen, um verantwortungsbewusst zu skalieren, ohne die Standards zu opfern, für die Ihre Marke steht.**

Als Nächstes: Im letzten Kapitel schauen wir uns näher an, wie Sie wachsende Compliance-Anforderungen in eine skalierbare Strategie umsetzen können – eine Strategie, die auf Automatisierung, Transparenz und Kontrolle mit der Compliance Suite von TraceGains basiert.

KAPITEL 7

NÄCHSTE SCHRITTE - IMPLEMENTIERUNG EINER DIGITALEN LIEFERANTEN- COMPLIANCE-STRATEGIE

Das Zusammenspiel von Nachhaltigkeitsanforderungen, globaler Reichweite und immer detaillierteren Vorschriften hat die Bedeutung von Compliance für die Backwaren- und Molkereibranche verändert. Präzision und Dokumentation beschränken sich nicht mehr nur auf Produktspezifikationen, sondern dienen dem Schutz Ihrer Marke in allen Märkten, mit allen Zutaten und in allen Regionen, in denen Sie tätig sind.

So entwickeln Sie eine robuste, skalierbare Compliance-Strategie für Lieferanten, die den modernen Anforderungen entspricht:



Bewerten Sie Ihre Ausgangslage: Erkennen Sie die Lücken

Beginnen Sie mit dem Audit Ihrer aktuellen Prozesse hinsichtlich Lieferantenabnahmen, Spezifikationsdokumentation, Auditbereitschaft und Nachhaltigkeitsverfolgung. Halten Sie Ausschau nach Schwachstellen, an denen die manuelle Arbeit Risiken birgt, Reaktionszeiten verlangsamt oder die Rückverfolgbarkeit einschränkt.



TraceGains-Lösung: Die **Compliance Suite** – einschließlich Lieferantenmanagement und Lieferanten-Compliance – bietet eine zentrale Plattform, die verstreute Tabellen und getrennte Systeme ersetzt. Sie erhalten sofortigen Zugriff auf Echtzeit-Lieferantendaten, Genehmigungsworkflows und den Dokumentenverlauf – alles von einer Plattform aus.

2

Priorisieren Sie Materialrisiko-Hotspots

Nicht alle Zutaten sind gleich. Konzentrieren Sie sich zunächst auf Hochrisikokategorien – wie Mehl und Milchprodukte, Produkte mit kurzer Haltbarkeit oder Materialien, die unter die Abholzungs-, Allergen- oder Rückstandshöchstmengenvorschriften fallen.



TraceGains-Lösung: Mit **Quality Management** und **Audit Management** erhalten Teams zentralisierte, proaktive Tools, mit denen sie Lieferanten mit hohem Risiko identifizieren und frühzeitig Maßnahmen ergreifen können, bevor Probleme mit den Ausgangszutaten die Produktion, Qualität oder Compliance beeinträchtigen.

3

Digitalisieren Sie Spezifikationen und automatisieren Sie Compliance-Prüfungen

Manuelle Spezifikationsprüfung und Ad-hoc-Dokumentensammlung lassen sich nicht skalieren. Durch die Digitalisierung von Spezifikationen können Sie Konformitätsprüfungen beim Hochladen neuer Dokumente oder einer Änderung der Zutaten automatisieren.



TraceGains-Lösung: Mithilfe KI-gestützter automatisierter Workflows innerhalb des **Supplier Compliance** können Sie Spezifikationsanforderungen durchsetzen, Korrekturmaßnahmen auslösen und sicherstellen, dass nichts übersehen wird – unabhängig davon, wie schnell Ihre Lieferantenbasis wächst.

4

Erweitern Sie die Sichtbarkeit über die Fabrik hinaus

Nachhaltigkeitsvorschriften verlangen zunehmend die Rückverfolgbarkeit bis zur Quelle. Daten auf Zutatenebene müssen Herkunft, ESG-Zertifikate und – gemäß der EUDR – die Einhaltung der Entwaldungsvorschriften umfassen.



TraceGains-Lösung: Nachhaltigkeitsmanagement vereinfacht die Emissionsverfolgung, die Erfassung von Lebenszyklusanalysedaten und unterstützt die Einhaltung von CSRD und EUDR. Außerdem bietet es Satellitenbilder von **Global Forest Watch (GFW) Pro** und KI-gestützte Abholzungsverfolgung. Mit diesen Tools sind Lebensmittelproduzenten in der Lage, ihre Herkunftsangaben zu bestätigen, ESG-Risiken zu reduzieren und den globalen Compliance-Erwartungen immer einen Schritt voraus zu sein.

5

Messung, Berichterstattung, Verbesserung

Eine digitale Strategie ist ohne messbare KPIs unvollständig. Nutzen Sie Daten, um den Auditstatus, die Dokumentverzögerungszeit, das Risikorisiko und ESG-Verbesserungen zu verfolgen, und iterieren Sie anschließend.



TraceGains-Lösung: Dashboards der Compliance Suite bieten Echtzeitanalysen und -berichte und unterstützen Sie beim Wechsel von reaktiven zu strategischen Maßnahmen. Mithilfe von Lieferanten-Scorecards können Sie die Leistung anhand wichtiger Compliance-, Risiko- und Nachhaltigkeitskennzahlen bewerten und vergleichen.

6

Vernetzen Sie Ihr Ökosystem für eine schnellere Skalierung

Internationale Skalierung bedeutet nicht, dass die Komplexität zunehmen muss. Ein vernetztes Lieferantennetzwerk mit gemeinsamen Standards und automatisierten Updates ist der schnellste Weg zu konformem Wachstum.



TraceGains-Lösung: Nutzen Sie das TraceGains-Netzwerk mit 100.000 Lieferantenstandorten weltweit, um das Onboarding zu beschleunigen, die Anzahl redundanter Anfragen zu reduzieren sowie um netzwerkweite Transparenz und Kommunikation zu erreichen.

Egal, ob Sie Clean-Label-Produkte auf den Markt bringen, in stark regulierte Märkte exportieren oder einfach das Compliance-Chaos hinter sich lassen möchten, bei TraceGains werden Ihre Lieferantendaten, Dokumente und Strategien unter einem Dach vereint.



BEREIT ZUM NÄCHSTEN SCHRITT?

Laden Sie unsere On-Demand-Demos herunter:

- [Lieferanten-Compliance](#)
- [Nachhaltigkeitsmanagement](#)

Compliance ist heute ein strategischer Hebel, mit dessen Hilfe Backwaren- und Molkereiu Unternehmen von reaktiver Brandbekämpfung hin zu proaktiver Kontrolle wechseln. So sind sie in der Lage, regionale Rezepte global einzusetzen, Traditionen bei gleichzeitiger Innovation zu bewahren und Lieferketten von risikoreichen zu robusten zu entwickeln.



Der Weg in die Zukunft erfordert Präzision, Transparenz und intelligentere Systeme. Vom Mehl bis hin zum Endprodukt hängt Ihr Erfolg in der Zukunft davon ab, woher Ihre Zutaten stammen, wie gut sie sind und ob sie den Erwartungen des Gesetzgebers und des Verbrauchers gleichermaßen entsprechen.

TraceGains hilft Ihnen dabei – in großem Maßstab, mit Zuversicht und ohne Kompromisse.

Lassen Sie uns diese Zukunft gemeinsam gestalten.