

DerZeit

Die Kundenzeitung der SGS Gruppe Deutschland



Photo: GBF

Inhalt Ausgabe 1/2003

2	EDITORIAL	6-7	REPORTAGE Dreifach besser für Ihren Erfolg
2-5	PRAXIS IM FOCUS <ul style="list-style-type: none">• Kampf der Produkt- und Markenpiraterie• Geliefert wie bestellt?• Was wäre das Leben ohne die Schokolade?	8-9	PRAXIS IM FOCUS Qualität und Sicherheit auf ganzer Linie
		10	INTERVIEW Friedrich Hecker im Gespräch mit DerZeit

SGS



Liebe DerZeit Leser,

mit der Einführung des neuen Logos im letzten Mai hat die SGS ihre Grundsätze in einem Satz zusammengefasst: „When you need to be sure“.

Denn mit unserem Service tragen wir weltweit zur Sicherheit im Handel bei und helfen unseren Kunden Qualitätsstandards, gesetzliche Bestimmungen und Sicherheitsstandards einzuhalten – und dies entlang der Wertschöpfungskette.

Unser Sales + Marketing Direktor Jens Zimmermann, (siehe Interview in DerZeit Nr. 2/2002), und sein Team haben Anregungen des Marktes aufgenommen und stellen gemeinsam mit der Dresdner Bank und der Allianz ein Service-Paket vor, das Risiken im internationalen Handel absichert. (Bericht Seite 6-7)

Kurz erwähnen möchte ich, dass der Neubau unseres SGS-Labors in Hamburg-Bergedorf planmäßig vorangeht und wir Ende August das neue Gebäude beziehen werden.

Und ab Mai werden unsere Zertifikate auf einem neuen Papier gedruckt: neben dem neuen „Look“ zeichnen sich die Zertifikate durch einen erweiterten Sicherheitsaspekt aus. Mehr darüber in der nächsten DerZeit.

Beim Lesen der DerZeit viel Spaß

Ihr

Friedrich Hecker
SGS Central Europe

Kampf der Produkt- und Markenpiraterie

Strategische Kooperation mit der november AG

Die Industrie und der Handel klagen zunehmend über gefälschte Produkte. Dabei kommen zu den finanziellen Einbußen (ca. 12 Mrd. US-Dollar p.a.), unkalkulierbare Risiken der Produkteigenschaften hinzu. So beklagen sich beispielsweise große Automobilhersteller über sicherheitsbedenkliche Nachbauten von z.B. Achsen, Windschutzscheiben oder Bremsen. Nicht auszumalen was passiert, wenn deshalb die Bremsen an Ihrem Auto versagen!

Um diesen Plagiaten und Imitaten den Kampf anzusagen, bündeln die SGS Gruppe Deutschland und die november AG ihre Kernkompetenzen in einer strategischen Kooperation. Über mehrere Monate wurde detailliert herausgearbeitet, welche Leistungen beide Partner in die Kooperation einbringen und wie man sich gegenüber Kunden und Wettbewerbern im Markt positioniert. Oberstes Ziel ist es, Markeninhabern zukünftig maximale Sicherheit gegenüber Plagiaten und Imitaten zu geben.

Die november AG hat eigens dafür ein patentiertes Produktschutzverfahren („Brandsealing“) entwickelt, das mit dem Prinzip der Verschlüsselung durch synthetisch erzeugte DNA arbeitet. Hierbei werden die beiden Stränge der sogenannten DNA-Doppelhelix getrennt. Ein Strang mit einem nicht kopierbaren Code wird in handelsübliche Etiketten sowie Produktverpackungen eingebracht. Der andere Strang befindet sich in einem Markierstift. Die Aktivierung des gekennzeichneten Etiketts durch diesen Stift lässt beide Paare der



Doppelhelix zusammen reagieren - und mit einfacher Technik in Sekundenschnelle auslesen. Die weltweit tätigen SGS - Produktprüfer können somit schnell und unkompliziert gefälschte Produkte mit 100% Sicherheit herausfiltern. Den ersten Fokus legen SGS und november AG gezielt auf solche Branchen und Produkte, die aufgrund ihrer Sicherheitsrelevanz und erzielbaren Gewinnmargen häufig im Interesse von Produkt- und Markenpiraten stehen (Automobil- und Luftfahrtindustrie). Speziell mit Unternehmen der Pharma-Industrie wurden bereits konkrete Gespräche geführt und gemeinsam Konzepte vorgelegt – das erste Pilotprojekt steht vor der Tür. (UE) ■

Geliefert wie bestellt...wirklich?

Überprüfung von Zulieferteilen bei Großprojekten



Die Firma Alstom (Switzerland) Ltd ist ein weltweit tätiger Generalunternehmer im Bau von Gasturbinen-Kraftwerken. Die dafür erforderlichen Materialien wie Kompressoren, Pumpen, Rohre, Transformatoren, etc. werden weltweit eingekauft. Auf den Baustellen treffen somit täglich mehrere Container, Kisten, Bündel etc. ein. Die Ware wird im Normalfall anhand der Markierung auf der Baustelle zur Montage verteilt oder unter Umständen einige Zeit eingelagert.

Häufig ist die Markierung abweichend von der Angabe auf den Dokumenten und die Verpackung mangelhaft. Daraus resultierende Bauverzögerungen führen zu unnötigen Kosten. Alstom entschied sich deshalb, alle Lieferungen vor Versand überprüfen zu lassen. Da die SGS über ein weltumspannendes Netz an Niederlassungen verfügt, lag es nahe, die SGS hierfür als Partner zu wählen.



Ende April 2002 wurde dann mit der ersten Überprüfung begonnen. In ca. 10% der Inspektionen wurden derart starke Abweichungen festgestellt, dass eine wiederholte Inspektion nötig war. Bei ca. 40% der Inspektionen waren nur leichte Abweichungen festzustellen, die sofort korrigiert

werden konnten. Beispielsweise hat die SGS bei einem Zulieferer in Irland festgestellt, dass die Kistenmarkierung eine völlig andere ist als zuvor vom Lieferanten per pre-notice angekündigt.

Der Lieferant wurde aufgefordert, die Kistenmarkierung vor Versand zu korrigieren, damit es auf der Baustelle zu keinen Mißverständnissen kommen kann. Ansonsten hätte der Bauleiter vor Ort die ankommende Ware nicht gefunden und somit auch nicht richtig zuordnen können. Um die komplette Abwicklung zu beschleunigen, hat man sich auf ein zukunftsweisendes Handling via Internet verständigt.



Weltweit können alle autorisierten Mitarbeiter von Alstom und SGS auf eine im Internet zur Verfügung gestellte Datenbank zugreifen. Informationen wie z.B. Anfragen, Angebote, Inspektionstermine und Ergebnis-Protokolle, können somit schnell abgefragt werden. Doch damit nicht genug, Alstom und SGS arbeiten ständig an der Optimierung von Arbeitsabläufen, so dass sich inzwischen ein besonders vertrauensvolles Geschäftsverhältnis herausgebildet hat. (ME / AQ / S.Sell)

Was wäre das Leben ohne die Schokolade?

Salmonellen-Untersuchung bei Schokolade

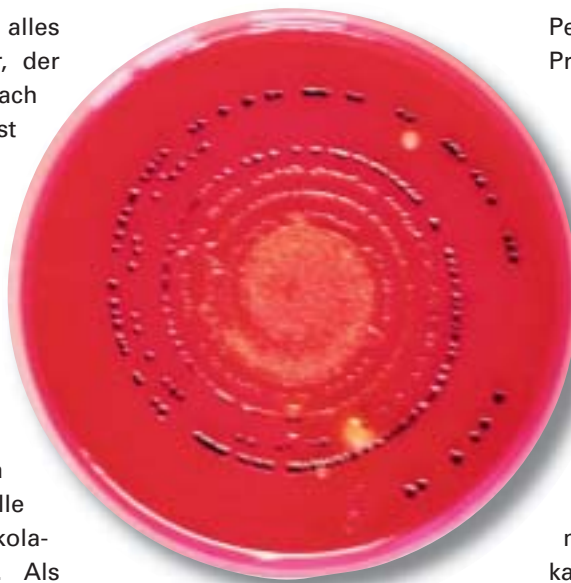
Schokolade kann heutzutage alles sein: Seelentröster, Mutmacher, der Snack zwischendurch, oder einfach nur die Belohnung für einen selbst oder die lieben Kleinen.

Damit die Schokolade diese Wirkung auch entfalten kann, wird sie aus den Rohstoffen Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Milch hergestellt. Zusätze wie z.B. Lecithin verlängern die Haltbarkeit.

Die Form der Herstellung birgt aber gewisse Risiken, da durch die Kakaobohnen bakterielle Kontaminationen in das Schokoladenprodukt gelangen können. Als Maßnahmen zur Keimreduktion wird das Rösten der Kakaobohnen, die Behandlung des Kakaopulvers durch Alkalisierung und die Hitzebehandlung der Kakaomasse mit Wasserdampf eingesetzt.

Beim Herstellungsverfahren der Schokolade erfolgt ein Hitzeschritt zur Veredelung des Aromas und zur Erreichung der Fließfähigkeit, bei dem alle festen Partikel von Fett umhüllt werden. Bei diesem Conchieren bei 70 – 80°C werden wegen des Fehlens von Wasser die durch die Rohstoffe eingetragenen Bakterien jedoch nicht abgetötet.

Daher hat es immer mal wieder Salmonellen-Ausbrüche nach Schokoladengenuss gegeben (Der letzte Fall Ende des Jahres 2001 – mit Salmonella Oranienburg). Salmonellen können sich an den niedrigen Wassergehalt der Schokolade anpassen und lange Zeit darin überleben.



Nährboden mit Salmonellen-Kolonien

Besonders anfällig, selbst gegenüber geringen Keimzahlen an Salmonellen, sind Kleinkinder, deren Immunabwehr noch nicht voll ausgebildet ist und immungeschwächte

Personen. Zudem birgt das fetthaltige Produkt Schokolade die Gefahr, dass Keime, z.B. Salmonellen, sich in Fettmicellen einkapseln und trotz der Magensäfte die Verdauung überstehen.

Diese könnten dann auch trotz geringer Dosis ihre infektiöse Wirkung entfalten. Diese Tatsachen machen die mikrobiologische Untersuchung von Schokolade zu einer besonderen Herausforderung.

Es müssen alle Bakterien, auch diejenigen, die in den Fettmicellen sitzen, erfasst werden. Dies kann z.B. durch eine Revitalisierung erfolgen, die auch alle lebenden Zellen erfasst.

Um letzteres zu erreichen, wird die zu untersuchende Probe in einem nicht selektiven Medium (z.B. H-Milch) vorbebrütet. Dies verhilft geschädigten Zellen wegen der vorzüglichen Wachstumsbedingungen wieder zur Vermehrung.



Ansetzen von Untersuchungslösungen

Es werden sowohl klassische Verfahren, als auch molekularbiologische Methoden auf Basis der PCR-Technologie eingesetzt, die sehr sensitiv sind und die Bakterien anhand ihrem genetischen Material nachweisen.

Wer sehr schnell ein Prüfergebnis benötigt, dem liefert die SGS mit Hilfe der neuartigen MRSV-Technik bereits nach 48 Stunden einen Hinweis auf das Vorhandensein von Salmonellen.

Nach Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie gibt es Richtlinien bzw. Warnwerte für die aerobe mesophile Koloniezahl – also die Gesamtzahl aller bei Sauerstoffanwesenheit und mittlerer Temperatur wachsenden Bakterien. Escherichia coli Bakterien, die u.a. für Darmerkrankungen verantwortlich gemacht werden, fallen z.B. unter

diese Richtlinien bzw. Warnwerte. Salmonellen hingegen dürfen in einer festgelegten Probenmenge von mindestens 250 g überhaupt nicht nachweisbar sein.

Für ganz hungrige untersucht die SGS sogar 750 g Schokolade auf Salmonellen – für anschließende Bauchschmerzen, auf Grund der verzehrten Menge, übernimmt die SGS jedoch keine Haftung.

(Dr. K. / RZ) ■



Probenaufbereitung

Dreifach besser für Ihren Erfolg

Risikoabsicherung im weltweiten Handel

Um die Risiken des weltweiten Handels effektiv zu minimieren, werden die drei Spezialisten Dresdner Bank, Allianz und SGS in Zukunft noch stärker miteinander kooperieren. Auf einer eigens dafür organisierten Road-Show, präsentiert dieses Trio bundesweit praktische Lösungen zur Risikominimierung.

visionäre Unternehmen für diese Idee gefunden. Dennoch – von der Vision zum Detail bedurfte es zahlreicher Ideen und viel Kreativität - natürlich auch vieler gemeinsamer Sitzungen.

Herausgekommen sind neben der nun stattfindenden Road-Show und den erweiterten Geschäftsmöglich-

Vorschriften, Risiken / Chancen von Transaktionen)

DL_SLS_PreTrade@sgs.com

2. Transaction Risk Management für alle Stufen der Herstellungs- und Lieferkette (z.B. Unterstützung bei der Definition von Produktqualität /



Der Grundstein für die zukünftige Zusammenarbeit wurde durch eine, seitens SGS betreute Diplomarbeit gelegt. Obwohl es Thema der Arbeit war, Möglichkeiten des Outsourcings der Zoll- und Export - Dokumentenabwicklung für den Mittelstand zu beleuchten, stellte sich schnell heraus, dass viel mehr Möglichkeiten in der strategischen Kooperation mit Banken und Versicherungen lagen. Mit der Dresdner Bank und der Allianz wurden zwei aufgeschlossene und

keiten, vor allem auch drei „neue“ SGS-Produkte. Diese werden zukünftig auch über die Firmenkunden- und Finanzberater der Dresdner Bank an im- und exportorientierte Unternehmen und Investoren zusätzlich angeboten.

1. PreTrade-Check spricht in der Vorphase der Geschäftsvorbereitung gezielt Empfehlungen für Risiko minimierende und Qualität sichernde Maßnahmen aus (z.B. Überprüfung der produkt- und länderspezifischen

Produktionsanforderungen, Lieferanten-Assessment und -Rating, Pre Production Check vor Produktionsbeginn, Initial Production Check bei Produktionsbeginn, During Production Check während der Produktion, Final Random Inspection nach Fertigstellung der Produkte, Be- und Entladungsüberwachung, Containersiegelung, Lagerüberwachung / Lagerinventuren, Laboranalysen)

DL_SLS_RiskMan@sgs.com

3. Property Check für eine umfassende Transparenz hinsichtlich der monetären Bewertung bei Investitionen, Beteiligungen, Börsengängen, Käufen+Verkäufen, Fusionen und Übernahmen (Technische & qualitative Faktoren, Umweltrisiken, Quantifizierung Wert mindernder Faktoren, Organisationsstrukturen, Prozesse / Teilprozesse, Stand und Investitionsbedarf in die IT-Infrastruktur)

DL_SLS_ProCheck@sgs.com

(UE) ■

Sales&Marketing · Raboisen 28, 20095 Hamburg, Telefon: 040 / 30 10 1-0

Ihre Ansprechpartner:

- **Regina Walczak, Durchwahl -351**
- **Ulrich Ellinghaus, Durchwahl -321**



Die Veranstaltungen im Einzelnen

- | | |
|--------------|----------------|
| - Hannover | 18. Febr. 2003 |
| - Dortmund | 6. März 2003 |
| - Düsseldorf | 3. April 2003 |
| - München | 8. April 2003 |
| - Nürnberg | 9. April 2003 |
| - Frankfurt | 24. April 2003 |
| - Berlin | 6. Mai 2003 |
| - Leipzig | 7. Mai 2003 |
| - Stuttgart | 8. Mai 2003 |
| - Hamburg | 13. Mai 2003 |



Qualität und Sicherheit auf ganzer Linie



Ein Prüfsiegel für Lebensmittel vom Erzeuger zum Verbraucher

Die Qualität von Fleisch ist auf den ersten Blick nur teilweise zu erkennen. Beim Einkauf lassen sich visuell nur die Farbe, Struktur und Marmorierung erfassen. Nicht erfassbar bleiben Aussagen zur Fütterung, zum Medikamenteneinsatz, den Tierschutzbestimmungen, sowie Kriterien zum Schlacht- und Verarbeitungsprozess. Die Sicherheit von Lebensmitteln, speziell von Fleisch- und Wurstwaren, stellt ein sensibles Thema dar.

Skandale, die über Rückstände im Fleisch berichten, verunsichern den Verbraucher und bedrohen das Image der gesamten Branche. Zur Stärkung des Verbrauchervertrauens haben sich unter dem Siegel der Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn Unternehmen der Landwirtschaft, der

Fleischwarenindustrie und des Handels zusammengeschlossen.

Sie etablieren ein neues, stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem (QS). Oberstes Ziel ist die Schaffung von Sicherheit für den Produzenten, den Handel und den Verbraucher auf qualitativ hohem Basisniveau. Auf der Grundlage der QS-Charta und der Leitfäden für die einzelnen Produktionsstufen sind alle an der Produktion beteiligten Stufen verpflichtet, Eigenkontrollen, nach genau festgelegten Standards, durchzuführen und diese lückenlos zu dokumentieren.

Die Eigenkontrollen werden von unabhängigen Kontrollunternehmen geprüft und bewertet. Die SGS ist

eines von derzeit 32 zugelassenen Prüfinstituten.

Über 50 QS-Auditoren prüfen für die SGS die Einhaltung der vorgeschriebenen Maßgaben auf allen Stufen der beteiligten Lebensmittelwirtschaft. Über 280 Futtermittelwerke, mehr als 30.000 Landwirtschaftsbetriebe, über 280 Schlacht- und Zerlegebetriebe und allein über 6.400 Standorte von Lebensmittelmärkten haben sich bis dato zur Teilnahme am QS-System verpflichtet.

Ein Großteil der Auftraggeber/Bündler hat sich für den Dienstleistungspartner SGS entschieden. Die QS Standards sind umfassend und detailliert beschrieben: In den Futtermühlen begutachten die Fachauditoren

Der Qualitätstest vorort...



...und in Landwirtschaftlichen Betrieben



Überprüfung von Lebensmittelmärkten

ren die Arbeitshygiene, die einzelnen Futtermittelbestandteile, die saubere Trennung der Rohkomponenten und vieles mehr. Wohlwissend, dass die Produktion von sicherem Fleisch ganz erheblich von der einwandfreien Qualität der Futtermittel beeinflusst wird.

Auf den landwirtschaftlichen Betrieben werden die sensiblen Punkte Herkunftssicherung, Fütterung, Arzneimittel Einsatz in der Mast, Tierschutz und Hygiene, die Einhaltung von Umweltschutzrichtlinien und die Teilnahme an einem Befunddaten- und Salmonellenüberwachungsprogramm kritisch überprüft. Damit gehen die Vorgaben von QS in einigen Punkten deutlich über die gesetzlichen Anforderungen hinaus und bieten somit zusätzliche Sicherheit. Im Bereich der Schlachtung wird die Einhaltung der Tierschutztransportverordnung / Tierschutzschlachtverordnung groß geschrieben. Die Auditoren überprüfen hierzu die klimatischen Bedingungen im Wartestall, die Beleuchtung, das Platzangebot, etc.



Zudem wird, wie auch in allen Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben, die hygienische Situation und das Hygieneverhalten des Personals überprüft. QS-Ware muß vor, während und nach der Produktion eindeutig von konventioneller Ware getrennt werden.

Besonders wichtig für QS- anerkannte Lebensmittelmärkte ist das konsequente Einhalten der Kühlkette. Um dies alles zu überprüfen leisten die Auditoren der SGS oftmals deduktive Kleinarbeit – schließlich soll das QS-System Sicherheit bieten – für Produzenten und den Endverbraucher.



Die Standards von QS gelten auch für ausländische Waren und sollen auf weitere Lebensmittel ausgeweitet werden – ein Leitfadensystem für die Produktion von Obst und Gemüse wird bereits erarbeitet. Auch hier steht ein durchgängiges Konzept für den gesamten Produktionszyklus sowie für den Handel im Vordergrund.

(BK / DW) ■

Interview mit Friedrich Hecker

Friedrich Hecker, seit 4. November 2002 Chief Operating Officer (COO) für die Region Central Europe (Norwegen, Schweden, Dänemark, Deutschland, Österreich, Schweiz) und Geschäftsführer der SGS Gruppe Deutschland, im Gespräch mit Christian Poon von der Redaktion DerZeit.

DerZeit: Herr Hecker, zunächst einmal vielen Dank, dass Sie so spontan für ein Interview zur Verfügung stehen. Sie bringen bereits viel internationale Erfahrung durch Ihre bisherigen Tätigkeiten mit in Ihre neue Aufgabe. Wie sind Sie bei der SGS aufgenommen worden und welche ersten Eindrücke konnten Sie bisher schon mitnehmen?

F. Hecker: Also, mein Start bei der SGS kam einem Warmstart gleich. Ich habe Mitarbeiter angetroffen, die allesamt ein hohes Commitment mitbringen und unser Geschäft nach vorne bringen wollen. Außerdem freue ich mich über den Teamgeist und die Offenheit, neue Herausforderungen anzunehmen. Und ich möchte mich an dieser Stelle für die offenerzige Aufnahme bedanken.

DerZeit: Was reizt Sie an der Aufgabe, die Region Central Europe zu verantworten?

F. Hecker: Die SGS pflegt eine Unternehmenskultur, in der sie große unternehmerische Freiheiten haben, Geschäft zu entwickeln und dies natürlich auch über die regionalen Grenzen hinweg. Für mich ist das eine große Herausforderung, eingebunden in ein globales Netzwerk, Kunden weltweit zu betreuen. Aber auch der Markt Central Europe bietet für unsere Dienstleistungen ein Wachstumspotential in einem ansonsten eher stagnierendem Umfeld. Insbesondere die Marktliberalisierung und Harmonisierung von Regularien auf EU-Ebene bietet für mich ein spannendes Umfeld.

DerZeit: Welche Schwerpunkte in puncto Märkte und Dienstleistungen möchten Sie zukünftig setzen?

F. Hecker: Unser Fokus liegt auf Zertifizierungs-, Inspektions- und Testingservices in Verbindung mit Consulting Dienstleistungen, die einen echten Mehrwert für den Kunden schaffen. Unsere Dienstleistungen verkaufen wir in fast allen Branchen. In der Zukunft wird es weniger darum gehen, ein singuläres Zertifikat zu erteilen oder eine einfache Inspektion durchzuführen. Mit unseren Dienstleistungen müssen wir unseren Kunden helfen, ihre Produkte / Qualitäten zu verbessern und effizienter zu werden. Wir können dabei entlang der gesamten Wertschöpfungskette zur Seite stehen. Wir konzentrieren uns in Zukunft auf Kunden, die wir in ihren Import- und Exportaktivitäten unterstützen sowie auf Hersteller und Betreibern von Anlagen, die weltweit tätig sind.

DerZeit: Welche Bedeutung spielen dabei die Mitarbeiter der SGS?

F. Hecker: Der Wert der SGS besteht ausschließlich aus seinen Mitarbeitern.

Ohne eine qualifizierte und hoch motivierte Mannschaft hätten wir am Markt keine Chance. Die Gewinnung und Entwicklung von Mitarbeitern hat für mich deshalb höchste Priorität. Die SGS ist ein attraktiver Arbeitgeber. Mit unserem geplanten Wachstum wollen wir unseren Mitarbeitern eine entsprechende Perspektive bieten. Dies setzt auch eine Führungskultur voraus, die den Mitarbeiter in den



Mittelpunkt stellt. Die SGS führt derzeit eine weltweites Führungskräfte-Assessment durch, um genau diesen Anforderungen gerecht zu werden. Die Mitarbeiter sollen sich bei Ihrer Arbeit wohl fühlen und Freude haben – wir müssen die entsprechenden Voraussetzungen dafür schaffen.

DerZeit: Was können unsere Kunden zukünftig erwarten?

F. Hecker: Unsere Kunden möchten heute Probleme gelöst bekommen und suchen nach einem verlässlichen und integeren Partner, der ihm wettbewerbsfähige Produkte / Dienstleistungen anbietet. Gerade von uns als Dienstleister erwarten Kunden, dass wir für ihn da sind und flexibel reagieren...dafür wollen wir in Zukunft hart arbeiten.

DerZeit: Vielen Dank, Herr Hecker, für das informative Gespräch und die interessanten Ausblicke. Wir wünschen Ihnen und Ihren Mitarbeitern weiterhin viel Erfolg bei der Umsetzung Ihrer Aufgaben. (CP) ■

Pre-notice:

Ankündigung der Versandbereitschaft (z.B. 28 Tage / 7 Tage vor Versand)

Conchieren:

Das Conchieren bewirkt eine weitere Verfeinerung der Schokoladenmasse und kann – abhängig von der gewünschten Qualität des Endprodukts – zwischen 2 und 72 Stunden dauern

PCR-Technologie:

Ein Mitte der Achtziger Jahre erfundenes Verfahren der Polymerase-Kettenreaktion (kurz PCR) zum Nachweis von Bakterien anhand ihres genetischen Materials.

Escherichia coli:

Bei Escherichia coli handelt es sich um stäbchenförmige Bakterien, die zur natürlichen Darmflora des Dickdarms gehören und unter Umständen eine schädliche bzw. krankmachende Wirkung haben können (z.B. Harnwegsinfektion, Gallenweg- und Gallenblasenentzündung, Blinddarm- und Bauchfellentzündungen).

Salmonella oranienburg:

Ein Erreger der regelmäßig, aber selten in Europa auftritt. Er ist einer von weltweit 2.500 Arten. Den Namen erhielt der Erreger, nachdem er 1929 in einem Kinderheim im brandenburgischen Oranienburg auftrat. Die Erkrankung setzt innerhalb von Stunden ein und kann einen oder sogar vier Tage dauern. In leichteren Fällen kommt es zu Durchfall. Erbrechen oder Fieber sind weitere Symptome einer Infektion. Sonderfälle sind Blutvergiftungen oder Hirnhautentzündungen. Einer von 1.000 Fällen endet tödlich, meist bei älteren Menschen.

DNA-Doppelhelix:

Jede lebende Zelle enthält als Erbmaterial DNA (engl. Desoxyribonucleic acid), auf der wie aufgefädelt hintereinander die Gene liegen. DNA ist ein fadenförmiges Molekül, das aus zahlreichen kettenartig miteinander verbundenen Modulen aufgebaut ist, die Nucleotide genannt werden.

MITMACHEN UND GEWINNEN

Gesucht wird ein Wort, wofür SGS-Services stehen

— — — — —
 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

Tragen Sie jeweils den 1. Buchstaben des Wortes in das entsprechende Feld ein

1. Die Nachtigall ist ein?
2. Neues Dekret für Stahlexporte nach ... (S.12)
3. Bewirkt eine Verfeinerung von Schokoladenmasse (S.4)
4. DNA-Doppel... (S.2)
5. Stäbchenförmige Bakterie (S.11)
6. Führen Dresdner Bank, Allianz und SGS 2003 durch
7. Name des fesselnden Gegenstandes (S.12)
8. Durch gefälschte Produkte ca. 12 Mrd. US-Dollar groß
9. Mit Hr. Friedrich Hecker in dieser Ausgabe geführt
10. Sicherheit durch... (S.12)

Gewinnen Sie eine **Digitalkamera**



im Wert von
200 €
 (Abb. ähnlich)

Sie haben 3 Möglichkeiten, das Lösungswort an SGS einzusenden (Kennwort „SGS Rätsel“)

- per Postkarte an SGS, Redaktion DerZeit,
- per Fax an 040/30101-956
- per E-Mail an Christian_Poon@sgs.com

Einsendeschluß ist der 1. Juni 2003
 Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der SGS Gruppe Deutschland sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Sicherheit durch Transparenz

Die Sensibilität von Handel, Wirtschaft und Gesellschaft für die Branche der Entsorgungswirtschaft kennt nur eine überzeugende Antwort: Transparenz auf allen Ebenen.

Sowohl in der EU als auch bei überseeischen Handelspartnern sind Risikominimierung und Umweltschutz gerade in diesem Wirtschaftssegment von zentraler Bedeutung. Im internationalen Handel mit Altpapier ist der Weg für die geforderte Transparenz schon aufgezeigt, denn Länderre-

gierungen, wie z.B. Indonesien und die VR China haben zum Schutze der Bevölkerung und Umwelt vor gefährlichen Stoffen bereits vor Jahren entsprechende Dekrete erlassen, die eine Kontrolle vor dem Versand, also bereits im jeweiligen Exportland, festschreiben. In Deutschland führt die SGS seit langem unabhängige Qualitätskontrollen von Altpapier durch und erweist sich als bewährter Partner aller am internationalen Handel mit diesem Sekundärrohstoff beteiligter Seiten. (OR) ■

Neues Dekret für Stahlexporte nach Indonesien

Laut Dekret der Republik Indonesien erfordern ab 23.11.02 Exporte von Stahl- und Eisenlieferungen nach Indonesien eine Vorversandkontrolle (PSI=Pre-shipment Inspection) durch die SGS. Die SGS wurde exklusiv mit diesem Mandat betraut. Im Rahmen des Indonesia Steel Safeguard Programs werden zum Schutze der einheimischen Wirtschaft Importeuren exakt festgelegte Import-Quoten zugeteilt.

Jahrzehntelange Erfahrung auf dem Gebiet der Vorversandkontrolle und das leistungsfähige, internationale Netzwerk der SGS unterstützen Importeure und Exporteure auch hier bei der mandatskonformen und reibungslosen Abwicklung ihrer Aufträge. (OR) ■



Ein fesselnder Job

Bei der Überprüfung einer reklamierten Partie pelzbesetzter Handschellen stellte ein Inspektor in UK fest, dass 60 % fehlerhaft waren. Leider erst, nachdem er zu Beginn der Inspektion seine Hände zu Demonstrationszwecken ebenfalls in's Spiel gebracht hatte und brachial befreit werden mußte. (OR) ■

Rätselgewinner



Auf diesem Wege gratulieren wir Frau Susanne Gregor von der Hugo Boss AG noch einmal ganz herzlich zu Ihrem DVD-Recorder. Ein großer Dank geht besonders an unseren Inspektor Herrn Mischorr, der die Preisübergabe so toll organisiert hat.

Die Resonanz bei dem SGS Rätsel mitzumachen war auch diesmal überwältigend. Es lohnt sich auch diesmal wieder an dem Rätsel teilzunehmen. (CP / HM) ■

DerZeit

IMPRESSUM 1/2003 AUFLAGE: 2.500 HERAUSGEBER: SGS Holding (Deutschland) G.m.b.H. · Raboisen 28 · 20095 Hamburg · Tel.: +49 40/30 10 1-0 · Fax: +49 40/32 63 31

REDAKTION: Marc Ecker (ME), Ulrich Ellinghaus (UE), Bernd Hönow (BH), Cornelia Koop (Dr. K.), Betina Kress (BK), Heinz Mischorr (HM), Antje Quast (AQ), Orla Richter (OR), Sabine Sell (S. Sell), Detlev Westphal (DW), Regina Zschaler (RZ).

LEITUNG: Christian Poon (CP)
Tel.: +49 40/30 10 1-311
Fax: +49 40/3010 1-956
E-Mail: christian_poon@sgs.com

ONLINE-SERVICE IM INTERNET
<http://www.sgs.com>

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS