



## Presseinformation

**DKHV e. V.**

Schumannstraße 5 | 10117 Berlin

T +49 (0)30-1663520-50 | F +49 (0)30-1663520-59

info@dkhv.org | www.dkhv.org

### **Von der Sortierung bis zur Verpackung: DKHV-Schulung stärkt Wissen über Kartoffelqualität**

**Berlin, 27.11.2024.** Was zeichnet eine hochwertige, frische Kartoffel aus, und wie lässt sich die Qualität am Wareneingang beurteilen? Antworten auf diese und weitere Fragen erhielten QS-Spezialisten und QS-Spezialistinnen aus den Logistikzentren von Kaufland bei einer praxisnahen Schulung des Deutschen Kartoffelhandelsverbands e.V. (DKHV) im November 2024. Gastgeber war die Wild GmbH aus Eppingen, ein DKHV-Mitgliedsunternehmen. Die Teilnehmenden vertieften ihr Wissen über alle entscheidenden Schritte von der Sortierung bis zur Verpackung – mit dem Ziel, höchste Qualitätsstandards entlang der gesamten Lieferkette sicherzustellen.

Die Schulung setzte sich aus theoretischen und praktischen Elementen zusammen.

Im Theorieteil wurden grundlegende Kenntnisse über Kartoffeln, häufige Krankheiten und Schädlinge sowie nationale und internationale Handelsvereinbarungen vermittelt. Besonders betont wurde die Bewertung der Qualitätsparameter beim Wareneingang.

Im Praxisteil konnten die Teilnehmer im Rahmen eines Betriebsrundgangs die theoretisch erlernten Inhalte direkt an realen Beispielen vertiefen. Besonderer Fokus lag dabei auf der Erkennung und richtigen Ansprache von Mängeln, die die Vermarktungsfähigkeit und die Qualität der Kartoffeln beeinflussen. „Unser Ziel ist es, dass die QS-Spezialisten am Wareneingang schnell erkennen, ob ein Mangel vorliegt, der einen Nachteil für den Kunden darstellen könnte“, erklärte Thomas Herkenrath, Präsident des DKHV. Angesichts der zunehmenden Herausforderungen in der Kartoffelerzeugung, etwa durch wetterbedingte Einflüsse, und der sich verändernde Gesetzgebung und Anpassungen in den Handelsvereinbarungen unterstrich er die Bedeutung solcher Schulungen: „Ein enger, partnerschaftlicher Austausch und kontinuierliche fachliche Weiterbildung sind entscheidend, um den hohen Qualitätsanspruch von Händlern und Lebensmitteleinzelhandel zu wahren.“ Jürgen und Stefan Wild, Geschäftsführer der Wild GmbH, resümierten: „Dieser fachliche Austausch ist ein vorbildliches Modell und bietet eine hervorragende Möglichkeit, das Wissen



direkt an der Kartoffel praxisnah zu vertiefen. Der Austausch mit unseren Kunden ist ein essenzieller Bestandteil unserer partnerschaftlichen Zusammenarbeit.“

Das gemeinsame Ziel bleibt klar: den Verbrauchern stets Kartoffeln in bester Qualität und Frische zu bieten. Bei Interesse an maßgeschneiderten Weiterbildungsangeboten für Ihr Unternehmen steht der DKHV gerne zur Verfügung.



*DKHV-Weiterbildung von QS-Spezialisten für Obst und Gemüse bei der Firma Wild in Eppingen (Foto: DKHV)*

Über den DKHV:

*Der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V. (DKHV) vertritt als unabhängiger Wirtschaftsverband die Interessen von rund 170 Kartoffelhandelsunternehmern, Abpackern, Schälbetrieben, aber auch Züchtern, Erzeugern und Herstellern von Verpackungsmitteln oder Kartoffeltechnikproduzenten. Der Verband organisiert regelmäßig Events und Tagungen, um den Austausch innerhalb der Kartoffelwirtschaft zu fördern und wichtige Brancheninformationen bereitzustellen.*

\*\*\*

**Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline):** 2439  
**Keywords:** Kartoffel, DKHV, Schulung, Weiterbildung, Kaufland

Weitere Informationen rund um den DKHV e.V. finden Sie über diese Links: [Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [LinkedIn](#) | [X \(ehemals Twitter\)](#)

**Pressekontakt:**

Jutta Becker-Ritterspach, Referentin für Kommunikation, Planung und Konzeption  
Tel.: 030 / 1663520-53, Email: becker-ritterspach@dkhv.org