

Food Services



Die Herausforderung



Vom Hof bis zum Herd, diese Forderung der Kontrolle hat die gesamte Lebensmittelindustrie vor neue komplexe Aufgaben gestellt. Gerade in den letzten Jahren waren die operativen Abläufe und das Zusammenspiel zwischen den Partnern innerhalb der Produktionskette davon geprägt, wie transparent die Handhabung dargestellt werden konnte. Hierbei muss von allen Beteiligten das Verständnis erbracht werden, dass die Handlungsweise eines Landwirtes z. B. zur Bodenverbesserung gleichermaßen in direktem Zusammenhang mit der Qualität des Produktes steht, wie die Kühleigenschaften der Theke im Supermarkt. Dieser manchmal für die Beteiligten nicht erkennbare Ablauf, geprägt durch eine Vielzahl unterschiedlicher Überwachungsstandards über die gesamte Produktionskette, ist ein wesentlicher Beitrag für die Komplexität der Geschäftsprozesse. Für den Hersteller selbst kann hierdurch nicht nur merklich die Qualität des Lebensmittels beeinflusst werden, sondern vielmehr vor allem das Renommee der Marke oder Firma in irreversibler Weise beschädigt werden.

Diese Erkenntnis war die Grundlage für die Einführung einer Vielzahl an industriellen und privatwirtschaftlichen Standards sowie politischen Richtlinien. Hierbei ständig den Überblick zu bewahren und die richtige Entscheidung zu treffen stellt für das verantwortliche Qualitätsmanagement eine immense Herausforderung dar.

Die wesentlichen Bereiche der „Food Services“ Dienstleistungen beinhalten Folgendes:

- den Ackerboden
- das Saatgut
- die Zusatzstoffe
- die Luft
- das Wasser
- die Ernte
- den Transport
- das Futtermittel
- die DNA des Produktes
- den Verarbeitungsprozess
- die Verpackung
- die Geräte zur Verarbeitung
- den Vertrieb und die Logistik
- die Lagerung und den Verkauf

Die Einflussfaktoren innerhalb des Lebenszyklus eines Produktes können in drei übergeordneten Kategorien zusammengefasst werden:

- **Systeme** – das lokale Management der Unternehmen, begonnen bei den Umsatzabschätzungen des fertigen Produktes bis hin zu den verwendeten Geräten innerhalb der Fertigungsprozesse.
- **Prozesse** – das global strukturierte Management innerhalb der täglichen Entscheidungsprozesse, vom Training der Mitarbeiter an den Fließbändern bis hin zu den Übereinstimmungszertifikaten.
- **Produkte** – die global überwachte Steuerung von Qualitätsmerkmalen, Rückverfolgung sowie die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, der Verpackungen und die Überprüfung der Fertigwaren.

Unser Lösungsansatz

Qualitäts- & Sicherheitsbewertung der hauseigenen Systeme, Prozesse und Produkte zur Sicherstellung der gestellten Kundenanforderungen

- **Qualitätskontrolle (QC) und -sicherung (QS)**, integriert alle Facetten des täglichen Produktionsprozesses. Betrachtet interne und externe Einflüsse zur Wahrung der gesetzlichen und eigenen sowie der Kundenanforderungen.
- **Inspektion** über die gesamte Produktionskette, begonnen bei der Urproduktion, über die Futtermittelstufe und Lebensmittelproduktion, bis hin zu Handel, Hotels und Cateringunternehmen kann somit die Qualität und Sicherheit der Betriebsstätten und folglich des Produktes sichergestellt werden.
- **Analytik** in unserem internationalen Netzwerk. An Laboratorien können landwirtschaftliche Produkte sowie Futter- und Lebensmittel mikrobiologisch, physikalisch, chemisch sowie molekularbiologisch analysiert werden.



Zertifizierung der eigenen Systeme, Prozesse und Produkte nach den notwendigen nationalen und internationalen Standards durch ein Team von fachkundigen und erfahrenen Auditoren. Intertek hält nationale und internationale Zertifizierungsstellen für alle relevanten Programme zum Qualitätsmanagement und zur Lebensmittelsicherheit, wie die verschiedenen Standards des British Retail Consortium (BRC), die Internationalen Food Standards (IFS), den Safe Quality Food Standard (SQF), GlobalGap, QS etc. sowie unterschiedliche ISO-Standards. Diese internationalen Qualitätsstandards ermöglichen unseren Kunden die unabhängige und neutrale Validierung ihrer Betriebe auf z. B. die Produktionsabläufe, die Verpackungen sowie die Logistik.

- **Vorauditierungen aller Bereiche/Standards**, um dem Kunden mittels Begehung und Bericht einen schnellen Überblick zu ermöglichen, inwieweit sein Qualitätsmanagementsystem schon heute die Anforderungen in Bezug auf z. B. das HACCP-System, Rückverfolgungsprogramme, Produkt- & Prozesskontrolle, Personal und Hygieneprogramme etc. erfüllt.



Mit unserem Pool an industriegkundigen Experten für die Lebensmittelbranche, den Forschungsmöglichkeiten sowie technologischen Ausstattungen bieten wir unseren Kunden unser Know-how zur Erarbeitung von **Lösungsansätzen** für deren Systeme, Prozesse und Produkte:

- **Forschung** und Auswertung marktrelevanter Daten in Bezug auf das Produkt, die Verpackung oder z. B. das Verbraucherverhalten.
- **Implementierung von Rückverfolgungssystemen** der notwendigen Qualitätsmerkmale zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit innerhalb der Organisation, der Produktionsabläufe oder des Produktes.
- **Rückverfolgung** von Lebensmittelinhaltsstoffen, -verfahren, Sorten oder Rassenmerkmalen, Chargen, Additiven etc.
- **Schulung** der Mitarbeiter in Good Manufacturing Practices (GMP), der Einführung von Sicherheitsstrategien und -verfahren, bis zur Bewertung des möglichen Verschluckungs- oder Verbrennungsrisikos durch Lebensmittel und Verpackungen.
- **Standardentwicklung** von HACCP und GMP zur Einhaltung internationaler Standards entsprechend allgemeinhin geltenden CODEX Alimentarius Richtlinien sowie zur Vermarktung besonderer Qualitätsmerkmale eigener Produkte.
- **Risikobewertung und -management** zur Erkenntnis eines Gefahrenpotenzials oder der möglichen unerwarteten Handhabung eines Produktes. Ziel ist die Minimierung des Produktions- und Produktrisikos, Vermeidung von Rückrufaktionen, gerichtlichen Verfahren, Bränden und zur Kostenreduktion.
- **Managementsysteme zur Qualität und Sicherheit** von Komplettlösungen in Strategien und Implementierungen zur Lebensmittelsicherheit.
- **Proaktive Produktentwicklung** zur gesundheitlichen als auch umweltgerechten Wertsteigerung.
- Analyse der **Verpackungen & Geräte** auf verwendetes Material, Stabilität, möglicher Einflussnahme der Inhaltsstoffe in Bezug auf Kontamination, Migration oder Geschmack etc.



Warum Intertek?

Intertek hat es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur alle notwendigen Dienstleistungen aus einer Hand anzubieten, sondern eine intensive, vertrauensvolle Partnerschaft mit seinen Kunden zu bilden, die konsequent einen Mehrwert und somit Wettbewerbsvorteile für unsere Kunden ermöglicht.

Unsere Dienstleistungen folgen dem gesamten Lebenszyklus eines Produktes von der Urproduktion bis zur Verkaufstheke. Nur so kann eine umfassende und gesamtheitliche Betrachtung und Bewertung sichergestellt werden.

Bezeichnend für Intertek ist der Einsatz von fachkundigen Mitarbeitern, die fortlaufend Markt- und Technologieveränderungen in ihre Bewertung einfließen lassen und somit auch komplex erscheinende Systeme einfach und branchennah unseren Kunden eröffnen. Unsere neuartige Standardentwicklung, die immer dem globalen Anspruch Genüge leistet, ohne jedoch die lokalen Gegebenheiten zu vernachlässigen, gibt uns die Möglichkeit, Sie mit unserem lokalen Management immer auch unter der Betrachtung der kulturellen Besonderheiten optimal zu bedienen. Intertek ist nicht nur einer der führenden internationalen Dienstleister für Qualität und Sicherheit, sondern der zuverlässige Partner in allen Regionen, dem Sie vertrauen können.

Kontaktdaten

Europa, Mittlerer Osten, Afrika

Nikolaus-Otto-Straße 13, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Deutschland
Tel.: +49 711 273 11 0, Fax: +49 711 273 11 159
Food.emea@intertek.com

China, Hongkong, Taiwan

9th Floor, Building No. 2, 889 Yi Shan Road, Shanghai 200233, China
Tel.: +86 21 61206060-6267, Fax: +86 21 64954500
Food.gc@intertek.com

Asien – Pazifik

5/1 Phaholyothin 28, Phaholyothin Road, Lardyao, Chatuchak Bangkok 10900, Thailand
Tel.: +66 2 939 0661, 930 6554, Fax: +66 2 939 0669
Food.ap@intertek.com

Indien

401, Everest House, 6, Suren Road, Andheri (East), Mumbai 400 093, Indien
Tel.: +91 22 66934848, Fax: +91 22 66934800
Food.india@intertek.com

Nordamerika

2107 Swift Drive, Suite 200, OakBrook, IL 60523, USA
Tel.: +1 630 623 8117, Fax: +1 630 623 6074
Food.na@intertek.com

Lateinamerika

Calle 98 No. 22-64, Bogotá, Kolumbien
Tel.: +57 1 493 0913, Fax: +57 1 493 3255
Food.la@intertek.com

Weitere Informationen unter:

E-Mail: Food@intertek.com
www.intertek.com/food