

Verarbeitungsbetrieb Landgenossenschaft Ennstal – Was unternimmt ein Betrieb mit Milch und Fleisch für die Lebensmittelqualität?

Dir. Ing. Bernhard GRUBER

Landgenossenschaft Ennstal, Stainach

Die Lebensmittelqualität ist für die Landgenossenschaft Ennstal nicht nur ein Schlagwort, sondern vielmehr eine gelebte Firmenphilosophie. Neben den Kundenwünschen und Anforderungen vom Markt ist die Lebensmittelsicherheit ein maßgeblicher Bestandteil der Produktqualität. Diese beiden Faktoren werden im Qualitätsmanagementsystem zusammengefasst und sind in allen Bereichen wieder zu finden.

Bereits lange vor der Produktion und der Beschaffung der dazu notwendigen Rohstoffe wird in der Entwicklungsabteilung die Qualität und Sicherheit des Produktes maßgeblich beeinflusst und definiert. Neben der Entwicklung von Handmustern wird in dieser Abteilung u.a. der korrekte Arbeitsablauf festgelegt, eine produktbezogene HACCP-Studie erarbeitet und die Produktspezifikationen erstellt. Die in der Rezeptur fixierten Zutaten werden gemeinsam mit dem Lieferanten mittels Roh-

stoffspezifikationen definiert und bei Anlieferung in der Warenübernahme kontrolliert. Nach der Freigabe durch das verantwortliche Personal werden die Rohstoffe in den verschiedenen Abteilungen verarbeitet. Je nach Herstellverfahren überwacht das Personal laufend die verschiedenen Parameter und ist somit ein wichtiger Faktor für die Sicherstellung der Qualität der Produkte. Nach der Produktion sind die qualitätssichernden Maßnahmen noch lange nicht abgeschlossen. Neben der sensorischen Endproduktkontrolle werden u.a. definierte Werte im Labor überprüft. Erst nach Erhalt der positiven Ergebnisse gelangen die Produkte „Made in Stainach“ in die Regale der verschiedenen Handelsketten.

Anhand von Praxisbeispielen wird der Vortragende detailliert auf die einzelnen Bereiche eingehen und den Aufwand für die Einhaltung der Produktsicherheit und Produktqualität veranschaulichen.

