

Ein Freiplatz beim Karlsruher Lebensmittelsymposium

15.02.2008, 12:52 | Werbung, Consulting, Marktforschung

Pressemitteilung von: *FPQS der MicroMol GmbH*



"Der 100. Teilnehmer wird seinen Platz kostenlos bekommen!", sagt Gabriele Lehnert vom Organisationskomitee des FPQS der MicroMol GmbH. "Damit möchten wir zeigen, wie wichtig es uns ist, dass sich viele Unternehmen am Dialog über Lebensmittelsicherheit beteiligen."

Aus der langjährigen Erfahrung mit HACCP und dessen Umsetzung in den Produktionsbetrieben weiß der Food Production Quality Service, dass auf der einen Seite von den Produzenten sicher noch viel abzarbeiten ist (siehe nicht enden wollende Pressemeldungen zu Gammelfleisch). Aber auch, dass auf der anderen Seite viel zu wenig über die vielen Sicherungsmaßnahmen gesprochen wird, die die meisten Unternehmen schon lange durchführen. "Dem unsicheren Verbraucher wäre ein wenig geholfen, wenn er verstehen würde, was alles in den meisten Unternehmen passiert. Leider kommunizieren das die Unternehmen nicht sehr geschickt.", meint Sabine Steusloff, HACCP-Expertin im Team. Das Karlsruher Lebensmittelsymposium soll dabei helfen, der Öffentlichkeit zu zeigen, dass das Lebensmittelunternehmen weiß, was nötig ist und alles tut, um Sicherheit zu erreichen. Es soll den Produktionsunternehmen exzellente Fortbildung ermöglichen, um gerade im Zusammenhang mit neuen Themen wie Nanopartikel auf dem neuesten Stand zu sein und es soll helfen, einen Konsens zu finden zwischen den Erwartungen des Handels und den Möglichkeiten der Produktion, zwischen den Auslegungen der Überwachung und den Handelsstandards, zwischen amtlicher Kontrolle und Eigenkontrolle.

"Daher nehmen wir auch Anmeldungen bis zur letzten Minute an!", bekräftigt Gabi Lehnert.

Portrait

Qualitätsrezepte für die Lebensmittelindustrie

Qualität ist ein überzeugendes Argument für Ihre Kunden. Maßnahmen, die die Qualität Ihrer Produkte halten und zusätzlich verbessern, erwirtschaften Marktanteile. Rechtssicherheit ist Ihr grundlegendes Ziel. Versäumnisse können Marktanteile kosten.

Alle Perspektiven für Qualitätspotenziale und für Rechtssicherheit sind beim Food Production Quality Service der MicroMol GmbH durch Experten aus den relevanten Gebieten vereint. Wir bauen Lösungen kostengünstig, modern und zukunftsorientiert für Ihren Vorteil im Wettbewerb! Und wir helfen Ihnen dabei, diese auch zu kommunizieren!

Der FPQS stellt Ihnen erfahrene Experten mit individuellen Schwerpunkten zur Seite. Unsere Experten besitzen jahrelange praktische Erfahrung und eine gereifte Beratungskompetenz. Die unterschiedlichen Aufgabenschwerpunkte

werden über einen Ansprechpartner gebündelt, koordiniert und verantwortet. Dadurch wird Ihr Aufwand entscheidend reduziert. Wir scheuen uns nicht, Ihnen einen Spiegel vorzuhalten, in dem Sie Ihre Abläufe klar erkennen können und sind gerne Moderator, wenn Eingefahrenes neu belebt werden soll.

Unser Horizont ist nicht beschränkt. Wir liefern Ihnen Ansatzpunkte mit Unterstützung neuester Technologien in den unterschiedlichsten Bereichen (z. B. RT-PCR oder RFID).

Unsere Kompetenzen

- Einführung von Qualitätsmanagementsystemen
- (z. B. IFS Food, IFS Logistic, BRC Food, BRC IoP, EurepGAP, QS, ISO 22000:2005)
- Durchführung von Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Ausbildung im Bereich HACCP und Hygienemanagement
- Durchführung von internen Audits und Lieferantenaudits
- Labor für Lebensmittelanalytik
- Allergenmanagement
- Klärung aller Fragen im Lebensmittelrecht inkl. Kennzeichnung
- Ausbildung und Projektarbeit im Bereich BIO-Produkte
- Markt- und Vertriebsanalysen
- Kundenkommunikation
- interne Kommunikation
- Fortbildungsprogramme für Führungskräfte und Mitarbeiter
- e-learning

News-ID: 189121 • Views: 214 (Stand: 16.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/189121/Ein-Freiplatz-beim-Karlsruher-Lebensmittelsymposium.html>