



Die Genuss-Molkerei

PRESSEMITTEILUNG

(Mertingen, 8. Oktober 2013)

Überragende Produktqualität: Zott erhält 11. PriMax

Ende September zeichnete die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) die bayerische Traditionsmolkerei Zott mit dem PriMax, der Spitzenauszeichnung der europäischen Milchbranche, für seine Joghurt- und Dessertprodukte aus. Die feierliche Ehrung fand im Rahmen der 8. DLG-Lebensmitteltage in Stuttgart statt. Rudolf Kaiser (Leiter Qualitätsmanagement) und Thomas Müller (Leiter Qualitätssicherung) nahmen den Preis stellvertretend für alle Zott Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Empfang.

Zott erhält den PriMax für 100 goldene Preise in den Segmenten Joghurt- und Dessert und gehört damit in diesem Jahr erneut zu den zehn besten Unternehmen, die mit der anerkannten PriMax „Qualitäts-Trophäe“ für hervorragende Leistungen in den internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Milcherzeugnisse belohnt wurden. Bereits im Juli konnten sich die Genuss-Experten aus Mertingen über 141 Gold- und 15 Silber-Medaillen freuen, mit denen das DLG-Testzentrum Lebensmittel die Molkerei auszeichnete. Labortests und die sensorische Bewertung, die von unparteiischen Experten der DLG durchgeführt wurden, bilden die Grundlage für diese herausragenden Ergebnisse. „Gemeinsam mit unseren Mitarbeiterinnen, Mitarbeitern und Milcherzeugern sind wir sehr stolz auf diese Auszeichnungen, sind sie doch eine große öffentliche und von offizieller Seite anerkannte Honorierung unseres täglichen Engagements. Zott gehört zu den führenden Unternehmen in der deutschen Lebensmittelindustrie und wir können auf ein breites Expertenwissen rund um die Themen Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung zurückgreifen“, erklärt Rudolf Kaiser.

Kontinuierliche Qualitätsprüfung

Täglich höchste Ansprüche an die eingesetzten Rohstoffe und den daraus produzierten Produkten stellen sowie nach umfassenden Qualitätsstandards agieren – das sind nur zwei der Richtlinien nach denen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Genuss-Molkerei Zott handeln. Dabei orientieren sie sich an einem strengen HACCP-Konzept, das anhand klarer Vorgaben und Regeln dazu beiträgt, die Sicherheit von Lebensmitteln zu erhöhen, Gefährdungen zu identifizieren und analysieren und somit dem Verbraucherschutz dient. Das Gesamtunternehmen ist darüber hinaus nach den anerkannten Standards DIN EN ISO 9001:2008 und IFS Version 6 zertifiziert und hat für einzelne Produktbereiche weitere Zertifizierungen. In den hauseigenen Labors verfügen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Qualitätssicherung über modernste Schnellbestimmungsgeräte, die für chemische und mikrobiologische Analysen genutzt werden und so



Die Genuss-Molkerei

sichergestellt ist, dass nur einwandfreie und damit qualitativ hochwertige Produkte das Haus verlassen. „Zu den typischen Aufgaben im Labor gehören die Wareneingangskontrollen von Milch, Frucht und Zusatzstoffen, prozessbegleitende Kontrollen, wie z. B. Reinigungskonzentrationen, Luftkontrollen sowie chemische, mikrobiologische, physikalische und sensorische Kontrollen der fertigen Produkte. Täglich werden aus allen Bereichen ca. 1.500 Proben analysiert. Alle Laboranten verkosten außerdem jeden Tag die frisch produzierte Ware und können so bei Abweichungen in Bezug auf Geschmack, Aussehen, Geruch und Konsistenz direkt und umfassend reagieren“, berichtet Thomas Müller.

Ein ausgezeichneter Blick für Qualität

Die Qualitätssicherung arbeitet eng mit dem Qualitätsmanagement, das für die Unternehmensweite Umsetzung der neuesten Standards, Normen und Richtlinien sorgt, und der Abteilung Forschung & Entwicklung zusammen – beide sind im Entwicklungs- und Qualitätszentrum (EQZ) in Mertingen, der Ideenschmiede von Zott, untergebracht. In professionellen Sensorikschulungen werden die Mitarbeiter aus Labor und Produktion im EQZ mit spezifischen Kenntnissen ausgestattet und zudem ihre visuellen und geschmacklichen Sinne bei der Beurteilung von Produkten trainiert.





Die Genuss-Molkerei

Bild (Copyright DLG)



Bildunterschrift:

DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke (links) überreicht Tomas Müller (Mitte) und Rudolf Kaiser (rechts) den 11. PriMax für Zott im Segment der Joghurt- und Dessertprodukte.

Pressekontakt & Bildmaterial

Caroline Fritz – Unternehmenskommunikation
Zott SE & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen
Tel. +49 9078 801 186 | E-Mail: Caroline.Fritz@zott.de
Weitere Informationen finden Sie unter www.zott.de