

## STUTE – finest fruit solutions

Wahrheit und Klarheit für den Verbraucher

**Grundsätzlich agiert STUTE nach der Maxime „Wir zeigen Marktstärke mit hundert Prozent Qualität, Sicherheit und Natürlichkeit“. Denn das Paderborner Unternehmen steht für Achtsamkeit. Achtsamkeit im Umgang mit Kunden, Mitarbeitern, Zulieferern und Partnern sowie mit Ressourcen und der Natur. Dabei geht es auch um einen hohen Qualitätsanspruch.**

„Wir folgen dem Slogan „Wahrheit und Klarheit“, um einer eventuellen gefühlten Täuschung des Verbrauchers entgegenzuwirken. Wir verzichten freiwillig auf rechtlich zugelassene, aber möglicherweise für den Verbraucher irreführende Aufmachungen von Verpackungen“, erklärt Claudia Niemann, Geschäftsführung STUTE, den Qualitätsanspruch des Unternehmens. Um diese Anforderungen zu erfüllen, sind verschiedene Schritte im Produktionsalltag unerlässlich: beispielsweise sichern kontinuierliche Laborkontrollen in jeder Produktionsstufe die hohen Qualitätsstandards.

### Wissen, was drinsteckt

Das oberste Ziel von STUTE ist die Naturbelassenheit der produzierten Lebensmittel. Für alle Rezepturen werden laut Unternehmen grundsätzlich naturidentische Aromen vermieden und man ist laufend bestrebt, Zusatzstoffe zu reduzieren. Zusätzlich laufen präventive Untersuchungen von externen Laboren, Universitäten und namhaften Forschungsstellen. Das Unternehmen geht noch einen Schritt weiter: die STUTE eigene Preformproduktion gewährleistet eine intensive Prozesskontrolle der PET-Flaschen-Herstellung, was zusätzliche Sicherheit und Ressourcenschonung schafft.

### Doppelt hält besser

Sämtliche Qualitätssicherungsmaßnahmen werden durch die Faethe Labor GmbH überprüft. Die Sicherung ist in zertifizierte Qualitätsmanagementsysteme von IFS und BRC integriert. Außerdem kontrollieren und pflegen die STUTE Mitarbeiter die QM-Systeme zusätzlich selbst. Darüber hinaus prüfen externe Handelslabore mittels Audits unangemeldet die Sicherungssysteme.

### Fakten

- ◆ hundert Prozent Natürlichkeit
- ◆ lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Produktionsschritte und Inhalte
- ◆ nur geprüfte Zutaten und nur technologisch notwendige Zusatzstoffe finden Verwendung
- ◆ über zwanzig unangemeldete Audits pro Jahr durch zwei unabhängige, anerkannte Labore
- ◆ sechs jährliche Zertifizierungen der Standards IFS, BRC, DIN ISO 9001:2008, EG-Öko-Verordnung

(Zeichen 2.241)

### STUTE Presse Büro

CPC-Werbeberatung  
Nina Claudy/Nadja Prieur  
Telefon: 02330 97990  
E-Mail: info@cpc.de

Die **STUTE** Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG produziert alkoholfreie Getränke, Konserven und süße Brotaufstriche und vertreibt diese als Handelsmarken. Das 1885 gegründete Unternehmen mit Produktionsstandort Paderborn ist seit jeher in Familienbesitz. Der Jahresumsatz beläuft sich auf über 400 Millionen Euro.