

Rohwaren bei STUTE:

„Wir wissen, was wir verarbeiten.“

Das Paderborner Unternehmen steht vor allem für Achtsamkeit. Achtsamkeit im Umgang mit Kunden, Mitarbeitern, Zulieferern und Partnern. Aber auch im Umgang mit Ressourcen und der Natur. Seit der Firmengründung wird Herkömmliches in Frage gestellt und werden neue Lösungen für die Produktion und für alle, die mit STUTE zusammenarbeiten entwickelt. Dabei steht auch die Rohware im Fokus.

Laut Unternehmensangaben gilt: alle zu verarbeitenden Rohwaren müssen absolut frisch und nahezu unbehandelt verarbeitet werden. Neben den gesetzlichen Vorgaben werden zusätzliche Kriterien wie Naturbelassenheit, umweltfreundliche Produktion und höchste Sicherheit berücksichtigt. „Jeder einzelne Lieferant von uns wird qualifiziert. Wir streben immer eine vertrauensvolle und langfristige Partnerschaft an“, erklärt die STUTE Geschäftsführung.

Qualifikation schafft Sicherheit

Jeder Lieferant wird durch aufwendige Analysen qualifiziert. Der Umfang der jeweiligen Untersuchungen orientiert sich an der Herkunft der Rohware und an aktuell diskutierten Sicherheitskriterien. Zur Qualifizierung gehört auch, dass allgemein anerkannte Sozialstandards bei der Gewinnung der Rohwaren eingehalten werden. Diese Vorgabe ist Bestandteil jedes Rohwarenkontraktes und soll für Sicherheit beim Hersteller und den Produkten sorgen.

Vertrauen ist gut, Kontrolle auch

Jede eingehende Rohware wird chemisch, physikalisch und mikrobiologisch mit modernen Analysengeräten untersucht und beurteilt. Dazu wird mit einem speziellen Schadstoff-Monitoringsystem zur Überwachung von Rückständen gearbeitet. Ein dichtes Netzwerk aus Kontrollen und die direkte Einflussnahme über die Rohwarenlieferanten auf die Erzeugung sollen die Belastung durch Umweltkontaminanten kontinuierlich reduzieren. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller verarbeiteten Rohwaren, Verpackungsmaterialien und der Produktionsdaten ist für STUTE dabei selbstverständlich.

Fakten

- ◆ kompromisslose Auswahl der Rohwaren nach eingehenden Analysen
- ◆ Kontrollumfang höher als gesetzlich vorgegeben
- ◆ aufwendige wissenschaftliche Analysen und Authentizitätsprüfung der Rohwaren
- ◆ Schadstoff-Monitoringsystem
- ◆ Minimierung von Schadstoffen durch Kooperation mit Erzeugern
- ◆ sechsmal im Jahr Zertifizierung zur permanenten Qualitätssicherung (IFS, BRC, DIN ISO 9001:2008, EG-Öko-Verordnung)

(Zeichen 2.307)

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.

STUTE
Finest fruit solutions