

STUTE kontrolliert Rohwaren mit System:

Verantwortung beginnt beim Erzeuger

Für das Paderborner Unternehmen gilt: im Umgang mit Kunden, Mitarbeitern, Zulieferern und Partnern achtsam zu sein. Aber auch im Umgang mit Ressourcen und mit der Natur. Dabei steht besonders der verantwortungsbewusste Umgang mit Rohwaren im Fokus. Voraussetzung dafür ist für STUTE eine vertrauensvolle und vor allem langfristige Partnerschaft mit den Lieferanten.

Weltweit werden Rohwarenressourcen knapper, Skandale mit Lieferanten aus dem In- und Ausland verunsichern die Öffentlichkeit und die Hersteller. Damit wird ein effektives, verlässliches System der Lieferantenauswahl unumgänglich. Für STUTE ergibt sich daraus die logische Handlungsmaxime: Einsatz eines aufwendigen Monitoringsystems zur detaillierten Beurteilung des Risikos aller Rohwaren und Zusatzstoffe.

Verlässliche Lieferanten schützen Ressourcen

Das Monitoringsystem bei STUTE bezieht alle verfügbaren Informationen über Rohwaren, wie Herkunft, Verarbeitung, Sicherheit und Authentizität, mit ein. So erhalten nur jene Lieferanten den Zuschlag, die durch offizielle Zertifikate und externe Kontrollen vor Ort nachweisen können, dass anerkannte Umwelt-, Sozial- und Qualitätsstandards eingehalten werden und die Herstellungsweise der Rohwaren und Zusatzstoffe weitgehend naturbelassen ist. Um wertvolle Regenwaldressourcen zu schützen, wird beispielsweise bei der Herstellung von Nuss-Nougat-Creme nur mit Fettlieferanten zusammengearbeitet, die auf den Einsatz von Palmöl verzichten.

Sicher geprüfte Rohware

Die üblichen Qualitätsvorgaben für die verarbeiteten Rohwaren gehen bei STUTE über die lebensmittelrechtlichen Vorgaben hinaus: Kontrollen beim Erzeuger und Lieferanten sowie intensive Rohwarenprüfungen mithilfe von wissenschaftlich anerkannten Messmethoden vor der Verarbeitung sind die Regel. Auf sogenannte Rückstandsanalytik spezialisierte Labore prüfen alle Rohwaren unter besonderer Beachtung ihrer Herkunft, der vorherrschenden klimatischen Verhältnisse sowie der Verarbeitungsbedingungen. Sie führen Tests auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen und anderen derzeit relevanten Kontaminanten durch.

„Die detaillierte Beurteilung des Risikos aller Rohwaren und Zusatzstoffe bildet den Kern unseres Monitoringsystems. Trotz des zusätzlichen Aufwands wird diese Vorgehensweise bei STUTE seit Jahren angewendet. Damit schaffen wir Sicherheit bei der Rohwarenauswahl im Herstellungsprozess, bei den Produkten und damit auch bei den Kunden und Verbrauchern“, erklärt die STUTE Geschäftsführung.

Fakten

- ◆ Kontrollumfang bei Rohwaren höher als gesetzlich vorgegeben
- ◆ aufwendige wissenschaftliche Analysen und Rückstandsanalytik bei Rohwaren
- ◆ Rohwaren-Monitoringsystem
- ◆ Auswahl der Lieferanten nach Umwelt-, Sozial- und Qualitätsstandards
- ◆ sechsmal im Jahr Zertifizierung zur permanenten Qualitätssicherung (IFS, BRC, DIN ISO 9001:2008, EG-Öko-Verordnung)

(Zeichen 2.853)

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.