

Fruchthof Northeim ist nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert

## Qualitätsmanagement gestärkt

Die Kunden erwarten ein hohes Maß an Qualität in allen unseren Leistungsbereichen, so Lutz Hasenbeck, Inhaber vom Fruchthof Northeim. Um der Kundenanforderung nach Zuverlässigkeit, hohem Qualitätsniveau, niedriger Fehlerquote, schnellem Service, Termintreue und Flexibilität eine noch stärkere Gewichtung beizumessen, hat der Fruchthof Northeim ein Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001:2000 eingeführt und wurde im März 2001 durch den TÜV Hessen zertifiziert.

### Transparente Arbeitsabläufe

Im August 2000 bildete sich eine Projektgruppe, die sich aus den Bereichen Geschäftsleitung, Einkauf, Vertrieb und Qualitätssicherung zusammensetzt. Bei der Erarbeitung und Einführung des Qualitätsmanagement-Systems und bei der Vorbereitung auf die Zertifizierung wurde die Projektgruppe durch Berater für Management-Systeme Valentin Rehnert aus Fulda unterstützt.

Sämtliche Arbeitsabläufe wurden exakt analysiert. „Wir haben alle Unternehmensbereiche einer genauen Qualitätsprüfung unterzogen“, berichtete Peter Ewerlin, Leiter Marketing und Vertrieb im Fruchthof Northeim. Von der Warenannahme, der fachgerechten Einlagerung und Kommissionierung, bis zur transportsicheren Beladung der Lkw und pünktlichen Zustellung an den Kunden.

Qualität beginnt im Fruchthandel bei der Auswahl kompetenter Lieferanten. Und natürlich spielt das Engagement und das Fachwissen jeder Mitarbeiterin und jedes Mitarbeiters beim Fruchthof Northeim für die Qualität der Leistung eine entscheidende Rolle. Die Mitarbeiter sind für ihre Tätigkeiten ausgebildet und entsprechend unterwiesen. Ferner werden jährlich die Bereiche Arbeitssicherheit, Lebensmittelhygiene und Qualitätsmanagement geschult, war von Peter Ewerlin weiter zu erfahren.

„Mit der Arbeitsweise nach dem Qualitätsmanagementsystem verfolgen wir auch das Ziel, effizienter und durch optimierte Arbeitsabläufe kostengünstiger zu arbeiten“, so Rolf Plöger, als Mitglied der Geschäftsleitung zuständig für den kaufmännischen Bereich im Fruchthof Northeim. Mittlerweile sind die Arbeitsabläufe so optimiert, dass sie eine maximal mögliche Qualität gewährleisten. Zwei Mitarbeiter kümmern sich als Qualitätsmanagement-Beauftragte darum, dass das Erreichte eingehalten und ausgebaut wird.

Bereits im September 1998 wurde ein HACCP-Konzept erarbeitet und eingeführt. „Der festgeschriebene Standard wird bei uns permanent kontrolliert und dokumentiert“, sagte uns Axel Jeske (Abteilung Qualitätssicherung). „Die Arbeitsweise gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung wird durch die Fa. MIKROLAB, einem staatlich anerkanntem Labor für Mikrobiologie und Qualitätskontrolle in unregelmäßigen Abständen



den kontrolliert und bewertet.“ Im Rahmen der Projektarbeit wurde das HACCP-Konzept jetzt in das Qualitätsmanagement-System integriert, welches somit auch die gesetzgeberische Forderung nach Hygiene-Eigenkontrollen für Betriebe der Lebensmittelbranche erfüllt.

### „Untersuchungsring“

Über die eigenen Kontrollen hinaus, werden stichprobenartig entnommene Produkte durch den Untersuchungsring des Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V. bzw. durch die angeschlossenen Labore analysiert. Die Untersuchungen erfolgen unter Einhaltung der „Leitlinien für Qualitätskontrollverfahren für die Analyse von Schädlingsbekämpfungsmitteln“ gemäß der Empfehlung der EU-Kommission vom 3. März 1999 (199/333/EG). ■



Qualitätskontrolle



Untersuchungen durch die Firma Mikrolab.