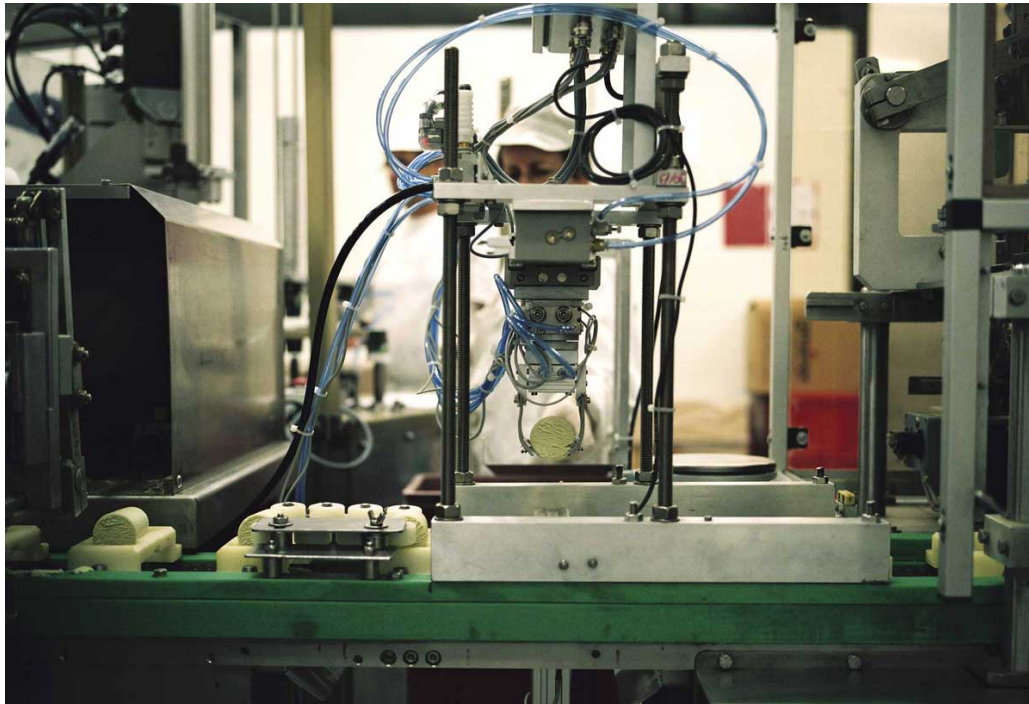


Glarus, 23.10.2006

Medieninformation



Präzisionsarbeit mit High-Tech-Mitteln: Die Produktion von Glarner Schabziger entspricht international anerkannten Qualitätsvorschriften.

Reines Naturprodukt ist international anerkannte Spitze: Schabziger-Produktion erhält IFS-Zertifikat

Die GESKA AG, einzige Schabziger-Fabrik der Welt, hat einen wichtigen Erfolg in der Unternehmensentwicklung erreicht: Der Glarner Betrieb hat die anspruchsvollen Vorgaben des IFS (International Food Standard) erfüllt und die Zertifizierung mit sehr gutem Resultat bestanden.

Kunden verlangen Zertifizierungen

Detailhandelsunternehmen wie Coop, Migros, Spar oder Volg sind grundsätzlich verpflichtet, die volle Verantwortung für die Produkte zu übernehmen, die über ihren Ladentisch gehen. So schreibt es das Lebensmittelgesetz vor. Aus diesem Grund werden Produzenten und Hersteller

immer mehr von den Detailhändlern in die Pflicht genommen: Damit diese sich absichern können, wird von den Produzenten eine Zertifizierung verlangt.

Zu den wichtigsten Zertifizierungsprogrammen im Lebensmittelbereich gehören BRC (British Retail Consortium), ISO 22000 und IFS (International Food Standard). Diese Programme dienen der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. Die untersuchten Betriebe werden dabei in regelmässigen Zeitintervallen auf Herz und Nieren geprüft.

Zusammenarbeit mit Hochschule

Auch die GESKA AG hat in den letzten zwei Jahren die anspruchsvolle Zertifizierung in Angriff genommen – und mit sehr gutem Resultat erreicht. Johannes M. Trümpy, CEO der GESKA AG, ist stolz auf das IFS-Zertifikat: „Wer das Zertifikat will, muss ein umfassendes und dokumentiertes Qualitätsmanagement vorweisen. Aus diesem Grund haben wir mit Spezialisten zusammengearbeitet und zusätzlich die Hochschule Wädenswil mit ins Boot geholt“, erklärt Trümpy.

Handlungsbedarf bei Alprohziger

Das Audit selbst besteht aus 266 Fragen und insgesamt 404 zu bewertenden Einzelkriterien. Einige Kriterien sind als „KO-Kriterien“ taxiert, was im Klartext bedeutet, dass ein Nichterfüllen eines solchen Kriteriums sofort zum Abbruch des Audits führt. „Eine besondere Herausforderung dieser Zertifizierung ist, dass alle Mitarbeiter im Rahmen ihrer Aufgaben und Verantwortlichkeiten bestimmte Fragen beantworten müssen. Sogar unsere Lieferanten und Dienstleister werden ins Audit einbezogen“, so Trümpy.

Die GESKA AG ist verpflichtet, ihre Lieferanten hinsichtlich der Einhaltung der Kriterien ebenfalls zu prüfen und nötigenfalls selbst zu auditieren. „Besonders bei den Produzenten des Alprohzigers besteht in dieser Beziehung noch dringender Handlungsbedarf“, bekräftigt der Schabziger-Patron.

Ehrgeizige Ziele für das nächste Jahr

Johannes M. Trümpy und seine Mitarbeiter in der GESKA AG haben die erfolgreiche Zertifizierung mit einem Fest gebührend gewürdigt. „Wir sind vor allem stolz darauf, dass wir die Zertifizierung auf Anhieb erreicht haben, ohne die sonst übliche Probezertifizierung. Unser Resultat von 87.56% soll uns jedoch anspornen, im nächsten Jahr die 90%-Grenze zu überspringen“, gibt sich CEO-Trümpy ehrgeizig. Und dies nicht nur aus reinen Prestige-Gründen, wie Trümpy betont: Ein Resultat über 90% hätte auch zur Folge, dass die nächste Rezertifizierung anstelle von 12 Monaten erst in 18 Monaten durchgeführt werden müsste – das spart Zeit und Geld!

Inzwischen ist die GESKA damit beschäftigt, die vom IFS vorgeschlagenen Korrekturen vorzunehmen. Die ganze Pendenzenliste umfasst 10 Seiten. Doch was bringt die Zertifizierung



eigentlich dem Konsumenten, der im Laden sein Zigerstöckli kauft? Johannes M. Trümpy ist überzeugt: „Die Kunden des Glarner Schabzigers können sich dank der Zertifizierung sicher sein, dass Sie Produkte auf international höchstem Qualitätsniveau geniessen. Das ist für ein reines Naturprodukt wie Glarner Schabziger sicher aussergewöhnlich.“

Pressekontakt:

Johannes M. Trümpy
CEO GESKA AG
Ygrubenstrasse, Postfach 323, CH-8750 Glarus
Tel. +41 (0)55 640 17 34
E-Mail: jmtruempy@geska.ch

Kontakt für Bilddaten in Druckauflösung:

Stefan Grob, Complecta GmbH, Tel. 071 461 23 23, s.grob@complecta.ch