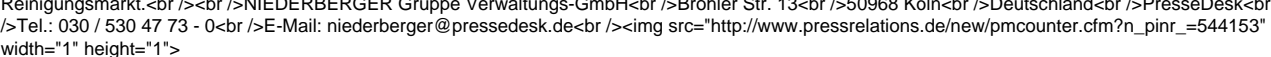




Hygiene entscheidet über Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln

Hygiene entscheidet über Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln
Immer wieder führen die Folgen in den Handel gelangter, verunreinigter Lebensmittel vor Augen, wie wichtig die Gewährleistung von Hygiene schon in der Lebensmittelproduktion ist und vor welche Herausforderungen die Unternehmen der Branche in diesem Zusammenhang gestellt sind. Von der Fleisch- über die Milch- bis hin zur Fischproduktion beziehungsweise -verarbeitung gibt es dabei einen Erreger, der nahezu überall präsent und unter den Herstellern sowie Verbrauchern gefürchtet ist: Salmonellen. Nicht zu Unrecht: Denn noch immer erkranken in Deutschland jährlich Zehntausende Menschen an der von diesem verursachten infektiösen Gastroenteritis. Auch andere Bakterien und Keime wie Listerien, der Bacillus cereus oder der Bacillus Campylobacter üben ein gesundheitliches Gefährdungspotential aus.
Das Vertrauen der Verbraucher in sichere und gesunde Nahrungsmittel ist zum empfindlichen Nerv der Branche geworden. Für die Unternehmen ist daher Vertrauensbildung durch die Einhaltung hoher Hygiene-Standards und gesetzlicher Bestimmungen das Gebot der Stunde, um wirtschaftlich nachhaltige Erfolge zu erzielen', erklärt Ekkehard Piepenbrock, Gebietsleiter Nord bei der NIEDERBERGER Gruppe. Der Spezialist für infrastrukturelle und technische Gebäudedienste hat sich auf die professionelle Reinigung und Desinfektion von Arbeitsbereichen und Anlagen in Lebensmittelbetrieben spezialisiert und dazu in einem eigenen Geschäftsbereich 'Food Service' die entsprechenden Kompetenzen gebündelt. Dort kommen ausschließlich fortlaufend geschulte Mitarbeiterteams mit dem nötigen Knowhow zum Einsatz. 'Das ist erforderlich, um die komplexen Arbeitsprozesse und die anspruchsvollen, technischen Geräte zu beherrschen. Das Ganze dabei mit dem Wissen um die vielfältigen gesetzlichen Vorgaben um Rechtssicherheit für die Unternehmen zu schaffen', erläutert Piepenbrock. Er verweist darauf, dass die Sicherstellung der Hygiene in der Lebensmittelproduktion ein fortlaufender 24-stündiger Prozess ist. In diesen müssen durch Schulungen auch die Mitarbeiter, die direkt mit und am Produkt arbeiten, aktiv einbezogen werden. Nur so lassen sich gesundheitliche Risiken für Konsumenten und damit verbundene Haftungsrisiken, wirtschaftliche Schäden und Image-Schäden für die lebensmittelverarbeitenden Betriebe wirkungsvoll abwenden sowie zugleich die Qualität und auch Haltbarkeit der Produkte verbessern.
Weitere Informationen unter www.niederberger-gruppe.de
Honorarfreie Pressebilder zum Download:
<http://www.pressedesk.de/shared/images/niederberger/reinigung2.jpg>
<http://www.pressedesk.de/shared/images/niederberger/reinigung4.jpg>
<http://www.pressedesk.de/shared/images/niederberger/reinigung5.jpg>
Über die NIEDERBERGER Gruppe
Ihren Ursprung findet die NIEDERBERGER Gruppe bereits 1924 in der von Jakob Niederberger und Albert Armbrust in Köln gegründeten Jakob Niederberger Großbauten-Reinigungs GmbH Co. KG. Seither hat sich die Produktpalette des Unternehmens kontinuierlich erweitert: Zum Repertoire der Gruppe gehören neben der Bau- und Industriereinigung auch die Graffiti-beseitigung ebenso wie die Reinigung von Glas-, Stein- und Metallfassaden. Auch der Hausmeisterservice, Kurierdienste aller Art oder die Wartung von Industrieanlagen sind Teil der umfangreichen Angebotspalette des Spezialisten für infrastrukturelle Gebäudedienste.
Das Unternehmen beschäftigt heute an bundesweit zehn Standorten rund 3.500 Mitarbeiter, von denen bis zu 90 Prozent sozialversicherungspflichtig angestellt sind. Unter ihnen befinden sich stets etwa 70 Auszubildende und damit deutlich mehr, als es in der Branche üblich ist. Mit einem Jahresumsatz von zuletzt über 62 Millionen Euro gehört die NIEDERBERGER Gruppe zu den führenden Anbietern auf dem Reinigungsmarkt.
NIEDERBERGER Gruppe Verwaltungs-GmbH
Brohler Str. 13
50968 Köln
Deutschland
PresseDesk
Tel.: 030 / 530 47 73 - 0
E-Mail: niederberger@pressedesk.de


Pressekontakt

NIEDERBERGER Gruppe

51149 Köln

niederberger@pressedesk.de

Firmenkontakt

NIEDERBERGER Gruppe

51149 Köln

niederberger@pressedesk.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage