



Leiber GmbH erhält ISO 22000-Zertifizierung

Leiber GmbH erhält ISO 22000-Zertifizierung
Die Auditierung erfolgte bereits Ende Juli, jetzt ist es offiziell - die Leiber GmbH ist ISO 22000 zertifiziert. Der Spezialist für die Weiterverarbeitung von Bierhefe erfüllt mit seinem Qualitätsmanagementsystem nun alle Vorgaben der international anerkannten Norm in den Bereichen Lebensmittel und Tierernährung. Das Unternehmen stellte sich damit erneut einer weitergehenden Überprüfung seiner Qualitätspolitik durch eine externe Stelle. Insbesondere im Geschäftsbereich Tierernährung wurde das Qualitätsniveau in den letzten Jahren deutlich angehoben und damit erstmals in der Unternehmensgeschichte ein weltweit anerkannter und auf einem sehr hohen Niveau angesiedelter Standard erreicht. Die positive Bewertung wertet Geschäftsführer Michael von Laer als wichtiges Qualitätsmerkmal und zukunftsweisenden Schritt des Unternehmens in puncto optimaler Produktionsabläufe in der Herstellungs- und Hygienepraxis. Das erfolgreiche Bestehen dieser Zertifizierung ist nach Aussage des Auditors auch auf die konsequent hochwertige und innovative Strategie für Qualitätshefeprodukte der Firma Leiber zurückzuführen. Das Unternehmen Leiber im niedersächsischen Bramsche ist seit fast 60 Jahren einer der führenden Hersteller von Hefe-Spezialprodukten "Made in Germany". Mit innovativen biotechnologischen Verfahren wird der natürliche Rohstoff Bierhefe zu hochwertigen Erzeugnissen verarbeitet, die in den Bereichen Tierernährung, Lebensmittel, Nahrungsergänzung und Biotechnologie zum Einsatz kommen. Mit zwei Standorten in Niedersachsen sowie weiteren Produktionsstätten in Polen und Russland stellt Leiber mit über 160 engagierten Mitarbeitern Bierhefeprodukte und Hefeextrakte auf höchstem Qualitätsniveau her.

Pressekontakt

Leiber

49565 Bramsche

Firmenkontakt

Leiber

49565 Bramsche

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage