

| VON DER FRUCHT IN DIE FLASCHE - MIT SICHERHEIT DAS BESTE! |

Wir bringen den Menschen das Beste aus der Frucht für ein gesundes und genussvolles Leben – das ist die Leitidee für all unser Tun. Daher hat höchste Qualität obersten Stellenwert bei uns, angefangen bei der sorgfältigen Auswahl von Früchten und Rohstoffen, über die schonenden Herstellungsprozesse bis hin zum fertigen Produkt.

Was „das Beste aus der Frucht“ für uns bedeutet und wie wir höchste Qualität sicherstellen, erläutert Dr. Karl Neuhäuser, Director Quality Assurance.

Warum bei uns nicht jede Frucht in die Flasche kommt...

Herr Dr. Neuhäuser, warum verwendet Eckes-Granini nur ganz bestimmte Früchte zur Herstellung der Säfte?

Wir wollen den Menschen, die unsere Säfte und Nektare trinken, nur das Beste aus der Frucht geben – und dafür benötigen wir ganz bestimmte, ausgewählte Sorten. Diese beziehen wir von unseren Lieferanten entweder direkt als Früchte oder als Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate oder Fruchtputrees. Auch das unterscheidet unsere Produkte von anderen.

Können Sie einige Beispiele nennen?

Bei Pfirsichen beispielsweise legen wir besonderen Wert auf gelbfleischige, aromatische Sorten. Daher verwenden wir für granini die Sorten Yellow Cling aus Spanien und Percoca aus Italien. Diese Pfirsiche gibt es nur in begrenzter Menge und wir sind der einzige Anbieter, der ausschließlich diese Sorten verwendet. Für unsere Ananassäfte setzen wir nur leuchtend gelbe und besonders aromatische, geschmacksintensive Sorten ein, wie zum Beispiel die Sorte Smooth Cayenne aus Thailand.

Das klingt interessant – gibt es weitere Beispiele?

Selbstverständlich. Bei Birnen kaufen wir für granini hochwertige Williams Christ aus Italien. Pink Grapefruits werden für uns von einem einzigen ausgewählten Produzenten in Südafrika angebaut. Da wir sein Hauptabnehmer sind, richtet er sich ganz besonders nach unseren speziellen Anforderungen.

Wie kaufen Sie ein, welche Anforderungen stellen Sie?

Gleich bleibend hohe Qualität ist uns äußerst wichtig. Daher setzen wir für unsere Lieferanten jedes Jahr strenge Qualitätsstandards fest und kaufen nur frische Früchte während der jeweils aktuellen Erntesaison ein. Es kann nämlich durchaus vorkommen, dass es einen Überschuss – zum Beispiel an Äpfeln oder Apfelsaft – gibt, der dann im Lager altert. Diese Rohstoffe akzeptieren wir nicht.

Bei der Prüfung der Rohstoffe entgeht Ihnen ja praktisch nichts...

In der Tat, wir können vieles anhand von Farbe, Geruch oder Geschmack sowie mittels unserer chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Analysen kontrollieren. So erkennen wir unter anderem, ob unsere Lieferanten zum vereinbarten Zeitpunkt – wenn die Früchte die optimale Reife aufweisen – geerntet haben und auch ob zu viel Zeit zwischen der Ernte und dem Auspressen der Früchte vergangen ist.

Warum bei uns Vertrauen gut, aber Kontrolle noch besser ist...

Herr Dr. Neuhäuser, warum beginnt bei Eckes-Granini die Qualitätssicherung schon bei der Frucht?

Unsere Maxime lautet: Nur aus besten Rohstoffen können qualitativ hochwertige, gesunde und wohl schmeckende Produkte entstehen. Daher wählen wir unsere Lieferanten sehr sorgfältig aus. Die meisten kennen wir persönlich und arbeiten langfristig mit ihnen zusammen. Ihre Qualitätsfähigkeit lassen wir uns zudem regelmäßig durch Auditierungen – umfassende Begutachtungen der Betriebe durch unabhängige Prüfinstitute – garantieren.

Wie steht es mit eigenen Kontrollen?

Wir kontrollieren die Waren zum Teil bereits anhand von Mustern, die wir vorab erhalten – spätestens jedoch dann umfassend, wenn sie bei uns angeliefert werden. Wir geben sie erst dann zur Verarbeitung frei, wenn die Ergebnisse aller Qualitätsanalysen einwandfrei sind. Dabei legen wir sehr hohe sensorische Anforderungen und weitere strenge Kriterien an, die über gesetzliche Vorgaben hinausgehen – zum Beispiel wenn es um so genannte Verderbsindikatoren oder um den Stoff Patulin bei Kernobst geht. Die vorhandenen Konzentrationen geben Auskunft darüber, ob bei der Ernte und Verarbeitung hygienische Bedingungen geherrscht haben.

Was bedeutet „sorgfältige Auswahl“ der Lieferanten?

Wir arbeiten mit unseren Lieferanten in der Regel schon viele Jahre zusammen – und kaufen unsere Rohstoffe bewusst nicht rein preisorientiert auf so genannten Spot-Märkten. Hier können oder wollen die Anbieter kein Herkunftszertifikat vorweisen, so dass die Qualität der Ware absolut nicht einzuschätzen ist. Wir dagegen wissen jederzeit, woher die von uns verarbeiteten Früchte kommen.

Sie arbeiten nach den Vorgaben von SGF – was heißt das?

SGF steht für Sure (sicher) – Global – Fair. Es handelt sich um einen Verband, der innerhalb der Fruchtsaftindustrie ein etabliertes System zur freiwilligen Selbstkontrolle mit klaren Kriterien anwendet, um auch die Sicherheit und Unverfälschtheit von Rohstoffen zu gewährleisten. Wir verlangen von allen unseren Lieferanten, dass sie sich diesen zusätzlichen Kontrollen unterziehen und den Anforderungen bezüglich Verarbeitung, Hygiene, Rückverfolgbarkeit und Dokumentation entsprechen. Hierzu gehört auch die vertragliche Anerkennung eines sogenannten „Code of Conduct“, eines Verhaltenskodex, der Umwelt- (z. B. Reduktion von Emissionen, Abfallentsorgung, Wasserreinhaltung, ...) und soziale Aspekte (z. B. Ausschluß von Kinderarbeit, Gesetzliche Mindestlöhne, Arbeitsbedingungen,..) regelt.

Beschränkt sich Ihre Qualitätskontrolle auf die Rohstoffe?

Selbstverständlich nicht. Jeder, der schon einmal in einem unserer Werke war, weiß, dass es gar nicht so einfach ist, einen Saft unter Anwendung genau definierter Qualitätskriterien aus einem Tank in eine Flasche zu bringen. Wir haben deswegen im gesamten Produktionsablauf sehr viele Kontrollpunkte eingerichtet. Im Einzelfall führen wir dabei bis zu 50 Kontrollen durch!

Wie gestalten sich die Kontrollen genau?

Nach der Freigabe der Rohstoffe erfolgen weitere Qualitätsuntersuchungen – unmittelbar bevor sie in die Produktion gelangen und dann nochmals während der Abfüllung. Selbst zum Schluss, wenn das Produkt in der Flasche und im Lager ist, erfolgt die Auslieferung nur, wenn eine endgültige Freigabe nach sensorischen, analytischen und mikrobiologischen Kriterien erteilt wurde. Dies alles wird unterstützt durch ein automatisiertes In-Prozess-Kontrollsystem. Zusätzlich verfügen wir über ein ausgeklügeltes Hygienekonzept mit umfassenden mikrobiologischen Kontrollen in eigenen Labors. Um unsere Produkte auch langfristig nach ihrer geschmacklichen Qualität zu beurteilen, lassen wir sie regelmäßig von sensorisch geschulten Experten als auch von Verbrauchern im Vergleich zu Produkten anderer Anbieter blind verkosten und bewerten.

Warum es bei uns so sauber wie im OP zugeht...

Herr Dr. Neuhäuser, wie muss man sich die Fruchtsaftproduktion vorstellen?

Unsere inzwischen überwiegend auf die Abfüllung von Kunststoff-Flaschen und Kartons ausgerichtete Produktion ist geprägt vom Einsatz modernster Technik. Die zahlreichen Abläufe von der Produktion über die Abfüllung bis zur Verpackung müssen perfekt aufeinander abgestimmt sein. Sie sind daher weitgehend automatisiert und werden von unseren kompetenten, entsprechend ausgebildeten Fachkräften gesteuert und überwacht.

Eckes-Granini war nicht nur in Deutschland Vorreiter für die PET-Flasche – warum spielt diese eine so große Rolle bei Ihnen?

Diese innovative Verpackung wird von Verbrauchern in ganz Europa aufgrund ihrer Vorzüge – sie ist leicht und kann nicht kaputt gehen – stark nachgefragt. Außerdem setzen wir ein besonders hochwertiges Material mit speziellen Schutzschichten ein, das die in unseren Produkten enthaltenen Vitamine und fruchteigenen Aromen wie ein Tresor optimal schützt.

Was bedeutet das für die Herstellung?

Unsere PET-Abfüllung stellt in puncto Qualität und Sicherheit den neuesten Stand der Technik dar. Unsere Säfte, Nektare und Fruchtsaftgetränke werden in eigens eingerichteten so genannten Reinräumen unter absolut sterilen Bedingungen abgefüllt. Auf diese Weise können wir in allen unseren Produkten auf den Einsatz von Konservierungsstoffen komplett verzichten.

Was hat es mit diesen „Reinräumen“ auf sich?

Durch permanente sterile Luftfilterung und Überdruck wird in diesen Räumen ein Klima erzeugt, in dem sich keinerlei Partikel an den Produkten absetzen können. In diesen absolut keimfrei gehaltenen Bereichen werden die Flaschen und Verschlüsse steril verarbeitet.

Können Sie uns noch etwas mehr über die Abfüllung verraten?

Bei uns erfolgt die Abfüllung kaltseptisch. Dabei wird der Saft – anders als bei der bislang üblichen Heißabfüllung in Glasflaschen – mit niedrigerer Temperatur wesentlich kürzer erhitzt und sofort wieder auf Raumtemperatur abgekühlt. Dadurch werden die Vitamine und Geschmacksstoffe auch bei der Abfüllung besonders schonend behandelt.

Warum bei uns jeder Mitarbeiter Qualitätsbeauftragter ist...

Herr Dr. Neuhäuser, warum spielen gut ausgebildete, engagierte Mitarbeiter bei der Qualitätssicherung so eine wichtige Rolle?

Selbst die anspruchsvollsten technischen Maßnahmen blieben ergebnislos, wenn unsere Mitarbeiter unsere Qualitätsphilosophie nicht mittragen und jeden Tag aufs Neue leben würden. Daher ist bei uns jeder einzelne ein Qualitätsbeauftragter, der an seinem Arbeitsplatz für Qualität und Leistung verantwortlich ist.

Nach welchen Grundsätzen arbeiten Sie und Ihre Kollegen?

Unser Qualitätsmanagement basiert auf unserer Leitlinie „Wir bringen den Menschen das Beste aus der Frucht für ein gesundes und genussvolles Leben“. Dabei sind uns Transparenz, Vernetzung und ständige Verbesserung besonders wichtig. Verantwortung, Zuständigkeiten und Abläufe sind so jederzeit ersichtlich und nachvollziehbar.