

Qualitätssichernde Maßnahmen bei der Fruchtsaftbereitung

R. BRUCH

Die Ybbstaler Fruchtsaft Ges.m.b.H. gehört heute weltweit zu den größten Herstellern von Fruchtsaftkonzentraten. 1936 als kleiner Obstverarbeitungsbetrieb im Mostviertel gegründet, handelt es sich heute um ein qualitätsorientiert international vermarktendes Unternehmen.

Für die Qualität sind anlagentechnische Voraussetzungen ebenso wichtig wie Rohmaterial, Art der Konzentrat-Lagerung, Qualitätskontrollmaßnahmen und

Ausbildung der Mitarbeiter.

Die perfekte Hygiene bei der Herstellung und Verpackung der Fruchtsaftprodukte ist außerordentlich wichtig und wird schließlich auch durch die Hygienerichtlinie vom Gesetzgeber gefordert und mit Hilfe von HACCP Systemen sichergestellt.

Die öffentliche Diskussion über Rückstände von Pestiziden an und in Lebensmitteln hat sich in den letzten 2 Jahren

ebenfalls verstärkt.

Die Ybbstaler Fruchtsaft Ges. m.b.H. hat vorausschauend bereits zu Beginn des Jahre 2000 eine hauseigene Pestizidanalytik installiert.

Kundenzufriedenheit wird heute zu einer meßbaren Größe. Dadurch spielen Servicegrad, Gefahrenmanagement, Sicherheit der Verpackung gegen Sappotage und ähnliches eine ebenso bedeutende Rolle.

Autor: Ing. Richard BRUCH, Fa. Ybbstaler Fruchtsaft Ges.m.b.H., Kröllendorf 45, A-3363 KRÖLLENDORF

