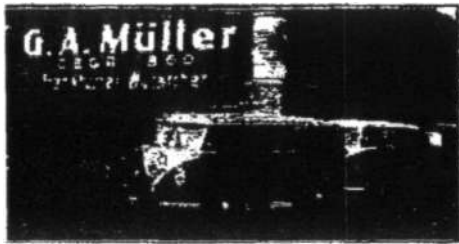


Managementsystem zertifiziert

Die in Neu-Isenburg ansässige Firma G.A. Müller GmbH ist am 23. Februar 2005 nach IFS, dem International Food Standard, in der gehobenen Kategorie und Qualitätsmanagement der DIN EN ISO 9001: 2000 zertifiziert worden

Die Pionierfirma, die bereits im Jahre 1860 durch den Metzgermeister *Georg Adam Müller* gegründet wurde und schon Ende des 19. Jahrhunderts für höchste Qualität selbst in Übersee galt, ist damit der älteste Hersteller der "Original Frankfurter Würstchen".



Die auch durch den Export der „Original Frankfurter Würstchen“, als erste Wurstkonserve der Welt, geleistete Aufbauarbeit, wurde durch die beiden Weltkriege weitestgehend zerstört. Von 1949 bis 1972 wurde zwar *die* Produktion durch die Gründerfamilie fortgeführt, jedoch wurde die einstige internationale Bedeutung nie wieder erreicht.

Die Folge war ein Verkauf im Jahre 1972 an den Metzgermeister Josef Grünwald, welcher den weiteren Auf- und Ausbau der traditionsreichen Firma zusammen mit seinen beiden Söhnen anstrebte.

1992 erlebte das Unternehmen sein Schicksalsjahr: Die gesamten Produktionsgebäude wurden durch einen Brand zerstört. Daraus resultierte u.a. der Verkauf an die Oldenburger Fleischwaren Holding". Diese verfolgte das Ziel, die nationale Distribution der qualitativ hochwertigen Produkte weiter auszubauen.

Jedoch konnte diese Strategie nicht erfolgreich durchgesetzt werden, so dass es im Dezember 2002 zum Verkauf an die MRI GmbH & Co.KG Hamburg kam.

Mit diesem Wechsel begann eine neue Ära für das Unternehmen

Der gesamte Betrieb wurde in der Zwischenzeit umfangreich modernisiert, die Produktionsanlagen den internationalen Standards angepasst und die Distribution umfasst inzwischen *die* gesamte Bundesrepublik.

Dennoch hat das Unternehmen bis heute seinen familiären Charakter beibehalten und viele Mitarbeiter arbeiten bereits seit Jahrzehnten für die G. A. Müller GmbH.

Im Jahr 2004 setzte sich das Unternehmen zum Ziel, entsprechend der Tradition, nur Produkte auf den Markt zu bringen, welche höchsten Qualitätsanforderungen gerecht werden. Die Maximierung der Qualität wurde zum Bekenntnis!

Der damalige Geschäftsführer *Dr. Hanspeter Ricken*, welcher auf einen umfangreichen Erfahrungsschatz in verantwortlicher Position in der Handelslandschaft zurückgreifen kann, initiierte zum damaligen Zeitpunkt, eine Zertifizierung nach den strengen Richtlinien des IFS Version 4, dem International Food Standard und der Einführung eines prozessorientierten, integrierten Management-Systems nach DIN EN 9001-2000.

Hauptziel der IFS-Zertifizierung ist es, *die* steigenden Anforderungen an die Sicherheit beim Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten und damit Kunden und Verbrauchern größtmögliche Sicherheit zu bieten.

Die Norm umfasst nicht nur Fragen hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit der Artikel, der Rohwareneingangs- und Endproduktkontrolle und Umsetzung des HACCP-Konzeptes, sondern regelt auch die Implementierung kontinuierlicher Verbesserungsprozesse.

Die gesamte Abwicklung der damit verbundenen umfangreichen Arbeiten, wurden im Rahmen eines Projektteams, unter Leitung von Herrn *Prof. Dipl. Ing. Rainer Kuba*, eines externen Spezialisten und unter Einbindung der staatlichen Veterinärbehörden durchgeführt.

Ziel des Teams war der Aufbau eines „integrierten prozessorientierten“ Managementsystems auf Basis der DIN EN ISO 9001:2000 (Qualitätsmanagement) unter Einbindung des betriebseigenen HACCP- (Hygiene) Systems und dem IFS (Version 4), dem Umweltschutz, der Arbeitssicherheit (Unfallverhütung) und dem Brandschutz.

Dabei ist jedoch nicht nur von Qualität im Zusammenhang mit Sauberkeit, Zuverlässigkeit die Rede: gemeint ist vielmehr Qualität und Qualitätsbewußtsein.

Auch die wichtigen Unternehmensbereiche wie Entwicklung, Innovation und Datenschutz fanden hier eine besondere Berücksichtigung.



Am 23. Februar dieses Jahres bescheinigte die auditierende TÜV Süd Gruppe dem Unternehmen *die* Wirksamkeit des Managementsystems mit einem hohen Systemarisierungsgrad auf „gehobenen Niveaus“, verbunden mit einer Empfehlung für nachahmenswerte Praktiken.

Damit erfüllt die G.A. Müller GmbH bereits heute die Kriterien der neuen ISO 22000 und ist auf Basis der bestandenen Palette europaweit der erste Fleischverarbeitende getneb, welcher dieses hohe Niveau erreicht hat. Ausruhen will man sich nicht auf diesem Zertifikat, sondern weiterhin die wachsenden Anforderungen an die Qualität erfüllen um auch im nächsten Jahr, beim ersten Wiederholungsaudit, entsprechend der eigenen Unternehmensmaxime für die Zukunft gerüstet zu sein