

## Standards setzen, Vertrauen stärken

Im Rahmen eines Kundenevents informierte Mettler Toledo über die aktuellen Schwerpunkte und Herausforderungen in der Lebensmittelsicherheit



Sichere Lebensmittel sind die Voraussetzung für Geschäftserfolge und der Schlüssel zu mehr Kundenvertrauen. **Mettler Toledo** unterstützt Lebensmittelproduzenten und den Handel dabei, richtlinienkonforme Prozesse für mehr Lebensmittelsicherheit und Qualität zu implementieren. Im Rahmen der Food Safety Days, die Mitte September im Schwechater Hotel S1 Marché stattfanden, wurden aktuelle Gesetze und Standards sowie Lösungen und Dienstleistungen vorgestellt und mit den anwesenden Kunden diskutiert.

Denn Vertrauen ist mit 78 Prozent Nennungen nach Frische und Preis inzwischen das wichtigste Entscheidungskriterium beim

Lebensmitteleinkauf. Kunden werden zunehmend kritischer und verlangen mehr Informationen zu Produkten, Nährwerten und Herkunft.

## **Wertschöpfungskette**

Aktuelle und kommende Regelwerke wie die EU-Verordnung 1169/2011 zur Lebensmittelkennzeichnung oder der Food Safety-Standard IFS v6 greifen diese Trends auf. Sie geben die Rahmenbedingungen für umfassende, die ganze Wertschöpfungskette mit einbeziehende Maßnahmen für sichere Lebensmittel.

## **Pflicht zur Verbesserung**

Dabei stehen Lebensmittelproduzenten und der Handel vermehrt in der Pflicht, Prozesse in Aktionsfeldern wie Rückverfolgbarkeit, Auszeichnung oder Hygiene zu verbessern. Über Mettler Toledo sind Lösungen in den Bereichen Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Qualitätsdatenmanagementsysteme sowie Fremdkörperdetektion erhältlich.

Begleitend dazu bietet das Unternehmen optionale Servicedienstleistungen, die die Zuverlässigkeit und Sicherheit der Wäge- und Inspektionstechnik weiter steigern sollen und ihren richtlinienkonformen Einsatz sicherstellen. Dies umfasst Wartungstermine, die richtlinienkonforme Kalibrierung und Customizing-Dienstleistungen. Im Rahmen seines präventiven Wartungsangebots kümmert sich Mettler Toledo auch um die Terminierung und Einhaltung aller vorgeschriebenen Eichungen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**