

HEIDERBECK AKADEMIE



AUSBILDUNG
WEITERBILDUNG
WISSENSTRANSFER
INNOVATION
KNOW-HOW
SERVICE

AUSBILDUNG ZUM
DIPLOM-KÄSESOMMELIER
KÄSEFACHBERATER



Anmeldung und Informationen
unter www.noef.wifi.at



www.heiderbeck.com

KOMPAKT

IFS-Standards stellen u.a. sicher, dass zertifizierte Unternehmen vereinbarte Spezifikationen zwischen Industrie und Handel einhalten



Heiderbeck

IFS-Zertifikate für das Lager in Olching

Beim Neubau des Frische- und Logistiklagers von Heiderbeck in Olching (siehe Milch-Marketing 11/15) wurden bereits die Anforderungen der beiden bedeutenden Standards „IFS Broker“ und „IFS Logistik“ bei der Planung mit einbezogen. Jetzt, nach abgeschlossener Zertifizierung, wurden dem Handelsunternehmen die beiden Zertifikate ausgehändigt. Der IFS (International Featured Standard), Nachfolger des ehemaligen „International Food Standard“, den der deutsche und französische Einzelhandel bereits 2003 entwickelt hatten, dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. Ziel ist die Reduzierung des Aufwands durch die Vielzahl an Audits im Bereich der Qualitätssicherung sowohl bei Lieferanten als auch bei den Handelsunternehmen. Der „IFS Broker“ gilt für Unternehmen, die hauptsächlich Handel betreiben, also Waren einkaufen, diese Produkte direkt weiterliefern, aber nicht zwangsläufig mit den Waren in Berührung kommen. Der „IFS Logistics“ dagegen deckt alle logistischen Aktivitäten wie Transport, Lagerung, Vertrieb sowie die Be- und Entladebereiche z. B. für Lebensmittel ab.

World Cheese Award 2015

Käsegipfel in Birmingham

Mit knapp 3.000 eingereichten Käsen aus über 30 Nationen war der diesjährige „World Cheese Award“ erneut ein Glanzlicht für den internationalen Käsehandel. Ausgestellt und geprüft wurden die Käse wieder im NEC, dem National Exhibition Centre in Birmingham. Eine Jury aus 250 absoluten Käseexperten aus aller Welt prüfte die Käse und vergab nach einem Punktesystem die Auszeichnungen: Bronze, Silber Gold und Super Gold standen den Juroren zur Auswahl. Bemerkenswert: Mehr als 60 Käsesorten erhielten die maximale Auszeichnung „Super Gold“. Die Kategorie Super-Gold ist eine Art Meisterklasse. Diese Auszeichnung erlangen nur Käse, die zuvor schon Gold erhalten haben. Österreich holte gleich dreimal Super Gold. Und zwar für den Alma Vorarlberger Bergkäse, mindestens 12 Monate gereift von der Rupp

AG, den Schlierbacher Organic Selection Weinkäse von Concept Fresh sowie den „Erzherzog Johann Rotwein“ von der Almenland-Stollenkäserei.

Ebenfalls Super Gold erhielt ein Gruyère AOP, eingereicht von der Cremo SA von Mühlenen, der insgesamt 69 von 80 möglichen Punkte für sich verbuchen konnte. Infos über alle Preisträger des Jahres 2015 gibt es im Internet unter <https://gff.co.uk>. In diesem Jahr findet der World Cheese Award im spanischen San Sebastian statt.



Rund 2.700 Käse aus dreißig Ländern stellten sich einer internationalen Fachjury. Mit den World Cheese Awards (WCA) werden die besten Käseprodukte ausgezeichnet. Dieser weltweit wohl größte Käsewettbewerb fand kürzlich wieder mit Rekordbeteiligung in Birmingham statt.



ANZEIGE