

Ja, ich benötige Informationen zu folgenden Themen ...

- QS-Zertifizierung
- IFS-Zertifizierung
- Rückverfolgbarkeit
- Technologie/Produktion
- Energie
- Etikettenservice
- Ich möchte einen Beratungstermin vor Ort vereinbaren

Name
Firmenname
Straße
Ort
Innung
Telefon
E-Mail

Der Deutsche Fleischer-Verband unterstützt die Landesinnungsverbände, Fleischerinnungen und Innungsbetriebe in allen fachlichen Belangen.

Die Mitarbeiter des DFV stehen als kompetente Ansprechpartner und Berater zur Verfügung.

Daneben bietet der DFV Veröffentlichungen, Produkte und Hilfestellungen, die Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern.

... nur für Innungsmitglieder.

Für weitere Informationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner



Dipl.-Ing. Axel J. Nolden

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt am Main

Tel.: 0 69 / 6 33 02-161
E-Mail: a.j.nolden@fleischerhandwerk.de

www.fleischerhandwerk.de



Betrieb organisieren – Zukunft sichern



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Unsere Leistungen

Aufgrund der scharfen Wettbewerbssituation sind auch die Betriebe des Fleischerhandwerks ggf. gezwungen, die Produktqualität, die betrieblichen Abläufe und die Betriebsorganisation laufend zu verbessern und die Außenwirkung zu optimieren. Der DFV möchte hier seine Mitgliedsbetriebe unterstützen.

Qualität und Sicherheit – QS



Fleischer-Fachgeschäfte, die den Lebensmitteleinzelhandel beliefern, sind i. d. R. zur Teilnahme am QS-System verpflichtet.

Andere möchten freiwillig QS als Qualitätssicherungssystem im eigenen Betrieb einführen. Hierfür hat der Deutsche Fleischer-Verband in Kooperation mit der Qualität und Sicherheit GmbH einen eigenen Leitfaden „Fleischerhandwerk“ entwickelt, der die speziellen Bedingungen einer handwerklichen Produktion berücksichtigt.

Die Teilnahme an QS steht damit auch Betrieben des Fleischerhandwerks offen.

- ▶ Der DFV ist Bündler für das QS-System. Die Vorteile sind einfache Anmeldung und reduzierte Gebühren. Die Teilnahme steht nur Innungsbetrieben offen.
- ▶ Bei Bedarf führen wir im Vorfeld einen QS-Check direkt vor Ort durch und bereiten Ihren Betrieb optimal auf das QS-Audit vor.
- ▶ In Abstimmung mit der jeweiligen Zertifizierungsstelle organisieren wir das offizielle QS-Audit. Wir begleiten Sie ggf. bei der Begehung und bringen unsere Erfahrung aus anderen Auditierungen ein.

International Food Standard – IFS

Der International Food Standard wurde vom Lebensmitteleinzelhandel zur Überprüfung und Zertifizierung von Zulieferern entwickelt. Interessierten Betrieben vermitteln wir entsprechende Kontakte.

Rückverfolgbarkeit

Nach der EU-VO 178/2004 müssen Produkte rückverfolgbar sein. Abnehmer aus dem Lebensmitteleinzelhandel fordern regelmäßig detaillierte Rückverfolgbarkeitssysteme. Diese können von uns erstellt werden.

Technologie – Produktion

Steigende Rohstoff- und Produktionskosten lassen sich nicht immer direkt an der Ladentheke weitergeben. Daher muss regelmäßig die eigene Produktion überprüft und optimiert werden. Hierbei können wir Sie unterstützen.

- ▶ Wir erfassen Ihre aktuelle Produktpalette und ermitteln für jede Rezeptur die jeweiligen Stückkosten.
- ▶ Eine Sortimentsanalyse wird von uns durchgeführt und entsprechende Vorschläge für Alternativprodukte unterbreitet.
- ▶ Wir unterstützen Sie bei der Erstellung und Umsetzung betriebsspezifischer Fleisch- und Sortierungsstandards. Arbeitsabläufe werden optimiert.
- ▶ Ggf. erstellen wir Verfahrensanweisungen und schulen Ihre Mitarbeiter entsprechend.

Energieberatung

Für die Herstellung von Fleisch- und Wursterzeugnissen ist viel Energie notwendig. Steigende Energiepreise belasten daher die Kalkulation und das Ergebnis.

- ▶ Wir suchen Einsparpotenziale und beraten Sie hinsichtlich organisatorischer und technischer Maßnahmen, die sofort umsetzbar und effizient sind.
- ▶ Bei Bedarf von größeren technischen Maßnahmen stellen wir gerne entsprechende Kontakte her.

Etikettenservice

Die Kennzeichnung und Auslobung der hergestellten Lebensmittel wird immer komplizierter.

Gerade durch die neue Lebensmittel-Informationsverordnung haben sich auch bei Fertigpackungen die Anforderungen an die Kennzeichnung verändert bzw. erweitert.

- ▶ Plausibilitätsprüfung: Anhand des bestehenden Etiketts wird beurteilt, ob die Kennzeichnung formal richtig und zulässig ist.
- ▶ Produktkennzeichnung: Aufgrund von Ihren Daten erstellen wir Zutatenlisten, QUID, Verkehrsbezeichnungen, Füllmengenangaben, Hinweise auf allergene Stoffe und berechnen die Nährwerte.

