

babydream Für das Baby nur geprüfte Qualität

Die Herstellung von Babykost ist ein hoch sensibler Bereich. Denn die Ernährung der Kleinsten ist noch um vieles wichtiger als für den erwachsenen Menschen. Erstens, weil der Körper des Babys noch unausgereift ist und dadurch weitaus empfindlicher auf Umwelteinflüsse reagiert. Zweitens kommt im Leben des Babys der Ernährung eine zentrale Rolle zu, weil ja seine ersten Monate im Wesentlichen aus Schlafen und Nahrungsaufnahme bestehen und dadurch die Kontaktaufnahme mit der Welt wesentlich auf dem Trinken (und später auch

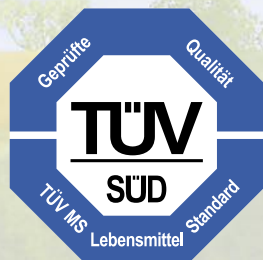
auf dem Essen) basiert. Oder anders ausgedrückt: Während der Erwachsene mit Umweltreizen aus zahlreichen Gebieten konfrontiert wird, stammen die Umwelteinflüsse des Säuglings zum größten Teil aus seiner Ernährung. Für ihn ist es daher umso wichtiger, dass mit seinem Speiseplan alles in Ordnung ist.

Keine Kompromisse

Rossmann ist sich dieser Verantwortung bewusst. Für uns ist es extrem wichtig, dass bei unserer Babykost über alle Verarbeitungsstufen hinweg einwandfrei gearbeitet wird.

Dies beginnt mit der Auswahl der Lieferanten und Produkte bis zur Auslieferung und Lagerung der Babykost im Regal. Um dies sicherzustellen, haben wir die komplette Gläserkost vom TÜV SÜD nach dem Lebensmittelsicherheitsstandard „Geprüfte Qualität“ zertifizieren lassen.

Zertifizierung heißt, dass das gesamte Unternehmen und dessen Abläufe durch einen unabhängigen Dritten auf seine Qualität „abgeklopft“ wird. In diesem Falle wurde dies durch den TÜV SÜD übernommen, der in der systematischen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit bereits über mehr als 130 Jahre Erfahrung verfügt. Wenn er am Ende das Urteil „geprüfte Qualität“ verliehen hat, kann der Kunde sicher sein, dass der TÜV SÜD hier mit der gleichen Gewissenhaftigkeit geprüft hat, wie man das von ihm aus vielen anderen Lebensbereichen her kennt.



Hinter dem Begriff „geprüfte Qualität“ verbirgt sich ein ganzes Bündel von Maßnahmen, die wir dem TÜV SÜD nachweisen müssen. Hierzu gehören:

- Die beteiligten Unternehmen müssen, von der Geschäftsleitung bis zum Mitarbeiter in der Produktion, verstanden haben, wie wichtig hygienisches Arbeiten ist – und wie dies umzusetzen ist.
- Der komplette Produktionsprozess muss nach den Gesichtspunkten der Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden, ohne Kompromisse.
- Die Arbeitsabläufe müssen eine höchstmögliche Sicherheit aufweisen. Sie dürfen durch nichts negativ beeinflusst werden.
- Auch unsere Lieferanten müssen unsere Vorgaben in Sachen Lebensmittelsicherheit beachten.
- Die Babyglaskost muss regelmäßig analysiert werden.
- Jedes Produkt muss bis ins Detail nachverfolgbar sein. Dies erfordert hohe Sorgfalt von der Herstellung der Ware bis zu ihrem Weg zum Kunden.

- Alles muss transparent sein – und so dokumentiert, dass der TÜV SÜD, als externe Überwachungsinstanz, jederzeit überprüfen kann, ob die Vorgaben der Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.
- Schließlich führen wir verdeckte Einkäufe in den Märkten durch, auch „Mystery Shopping“ genannt. So können wir die Qualität der Produkte überprüfen, wie sie letzten Endes beim Endverbraucher ankommen.

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.tuev-sued.de/gg

