

## Goldmännchen Qualität

Mehr als 50 Jahre Erfahrung sind Garant für beste Qualität in Tee, die den entscheidenden Erfolgsfaktor des Unternehmens darstellt. Qualität versteht sich als Prozeß, der sich durch alle Stufen der Produktentstehung hindurchzieht und von der Auswahl der Rohstoffe über die Entwicklung und Produktion bis hin zur Auslieferung reicht.

Die Goldmännchen Qualitätssicherung basiert u. a. auf den Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung. Hierzu gehört auch ein ausgefeiltes HACCP-Verfahren (Hazard Analysis and Critical Control Points), das den Fertigungsprozeß kontinuierlich hinsichtlich eventuell bestehender Gesundheits-Gefährdungen analysiert. Das Qualitätsmanagementsystem wurde so entwickelt, daß die konstant hohe Qualität jedes einzelnen Tees garantiert ist. Das QM-System stellt sicher, daß von der Rohwarenkontrolle bis zum Abtransport der fertigen Tees alle Qualitätsvorschriften konsequent und exakt eingehalten werden.

Unser Unternehmen ist seit 2006 nach dem aktuell wichtigen internationalen IFS-Standard (International Food Standard) zertifiziert. Externe Auditoren kontrollieren dabei das Goldmännchen-Qualitätsmanagementsystem nach den entsprechenden gültigen strengen Standards. Durch regelmäßige interne Audits wird die Wirksamkeit aller bestehenden Maßnahmen überprüft. Alle Produktions-Mitarbeiter sind in die Qualitätssicherungsmaßnahmen eingewiesen. Dazu gehört die strenge Einhaltung von Hygienevorschriften, wie das Tragen von Hygienemänteln und Haarhauben sowie das regelmäßige Reinigen der Hände. Ebenso werden alle Teebeutel-Maschinen regelmäßig intensiv gereinigt. Ein vorbeugendes Monitoring gegen Vorratsschädlinge verhindert den Befall der Rohwaren.

Eine wichtige Voraussetzung für den hohen Qualitätsstandard der Goldmännchen Produkte ist die Auswahl hochwertiger Rohwaren. Durch entsprechende Lieferanten-Audits wird sorgfältiges und hygienisches Arbeiten auch aller Goldmännchen Lieferanten sichergestellt. Nach Eingang jeder Lieferung werden nach genau festgelegten Prüfplänen entsprechende Proben entnommen. Diese werden sensorisch auf Geschmack, Geruch und Aussehen überprüft. Zusätzlich werden im eigenen Labor die Gehalte der wichtigen Inhaltsstoffe und die Reinheit nach physikalisch-chemischen Methoden überprüft. Außerdem wird nach individuellen Prüfplänen auf eventuelle Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und sonstigen unerwünschten Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine) und Mikroorganismen geprüft. Erst wenn alle Vorgaben der Rohwarenspezifikationen eingehalten sind, wird die Ware für die Produktion freigegeben.

Auch während der Produktion sorgen permanente Qualitätskontrollen und die Umsetzung des HACCP- Konzepts dafür, daß alle Goldmännchen-TEEs qualitativ einwandfrei ausgeliefert werden können. Für alle wichtigen Prozesse wurden sogenannte HACCP-Studien erarbeitet; alle erforderlichen Maßnahmen wurden in die bestehenden Verfahrensabläufe integriert. Die Überprüfung jeder einzelnen Stufe des Produktionsprozesses wird durch zahlreiche Kontrollpunkte gewährleistet. Alle Werte werden protokolliert und eventuelle Abweichungen über festgelegte Lenkungsmaßnahmen korrigiert. Damit ist gewährleistet, daß für jedes Produkt alle von der Qualitätssicherung festgelegten Spezifikationen eingehalten werden.

Damit z. B. der beliebte Goldmännchen Pfefferminztee immer gleich gut schmeckt, wird bei jeder Lieferung zusätzlich jedes Gebinde sensorisch auf Aussehen, Geschmack, Aufgußfarbe und Geruch geprüft. Bei Abweichungen von den gültigen Geschmacksstandards werden die Tees sofort retourniert, nur sensorisch einwandfreier Tee wird verarbeitet. Nicht zuletzt spielt auch die Verpackung eine wichtige Rolle für die Qualität des Tees, weshalb das verwendete Verpackungsmaterial permanent auf seine Eigenschaften überprüft wird. Nur auf diese Weise läßt sich sicherstellen, daß es zwischen Tee und Verpackung nicht zu Wechselwirkungen kommt und keine unerwünschten Stoffe an unsere Tees abgegeben werden. Viele Teesorten von Goldmännchen-TEE werden in einem Aromaschutzbeutel ausgeliefert, der den Tee optimal vor Fremdgerüchen, Licht und Feuchtigkeit schützt und den guten Goldmännchen-Geschmack bewahren hilft.

Schlußendlich unterliegt die Beschriftung der Faltschachteln mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und der Chargennummer (Produktionsnummer) einer Kontrolle. Anhand der Chargennummer kann jederzeit und auch im Nachhinein bestimmt werden, wann und auf welcher Produktionslinie das betreffende Produkt hergestellt wurde und von welchem Lieferanten welche Rohwaren verarbeitet wurden. So lassen sich Reklamationen, die auch bei bester Kontrolle nie zu 100% ausgeschlossen werden können, effektiv zu Verbesserungsmaßnahmen heranziehen. Deshalb ist es auch gut, wenn die Kunden alle Beanstandungen mitteilen und nicht darüber hinwegsehen. Denn keine Organisation ist perfekt und kann sich so immer noch weiter verbessern.

Goldmännchen-TEE  
Geschäftsführung



... lässt die Seele baumeln.