



Welche Vorteile bieten sich für die Produktion?

- Fachgerechter produktspezifischer Prüfplan, welcher die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und gute Qualität erfüllt
- Regelmäßige Prüfung aller gesetzlichen Anforderungen bezüglich Hygiene, HACCP, Rückverfolgbarkeit und Krisenmanagement im Betrieb durch kompetente Auditoren
- Durch externe Beratung kontinuierlicher Prozess von Verbesserungen
- Somit Sicherstellung der Kernbereiche jedes Qualitätsmanagement-Systems

Welches sind die Voraussetzungen zur Siegelvergabe?

Sicherstellung einer qualifizierten Lebensmittelherstellung (z.B. mittels eines geeigneten Qualitätsmanagement-Systems mit oder ohne entsprechender Zertifizierung) sowie eine erste Bestandsaufnahme mit folgenden Prüfkriterien:

Prüfung des Produktes:

- Sensorik
- Inhaltsstoffe/Beschaffenheit
- Deklaration gemäß rechtlichen Anforderungen

Prüfung der Herstellung:

- Überprüfung und Beurteilung des Umfangs der werkseigenen Qualitätssicherungs-Maßnahmen für das Siegel-Produkt und dessen Rohstoffe
- Überprüfung und Beurteilung des HACCP-Konzeptes, der Hygienemaßnahmen, der Rückverfolgbarkeit und des Krisenmanagements in Form eines Audits

Was beinhalten die regelmäßigen Prüfungen?

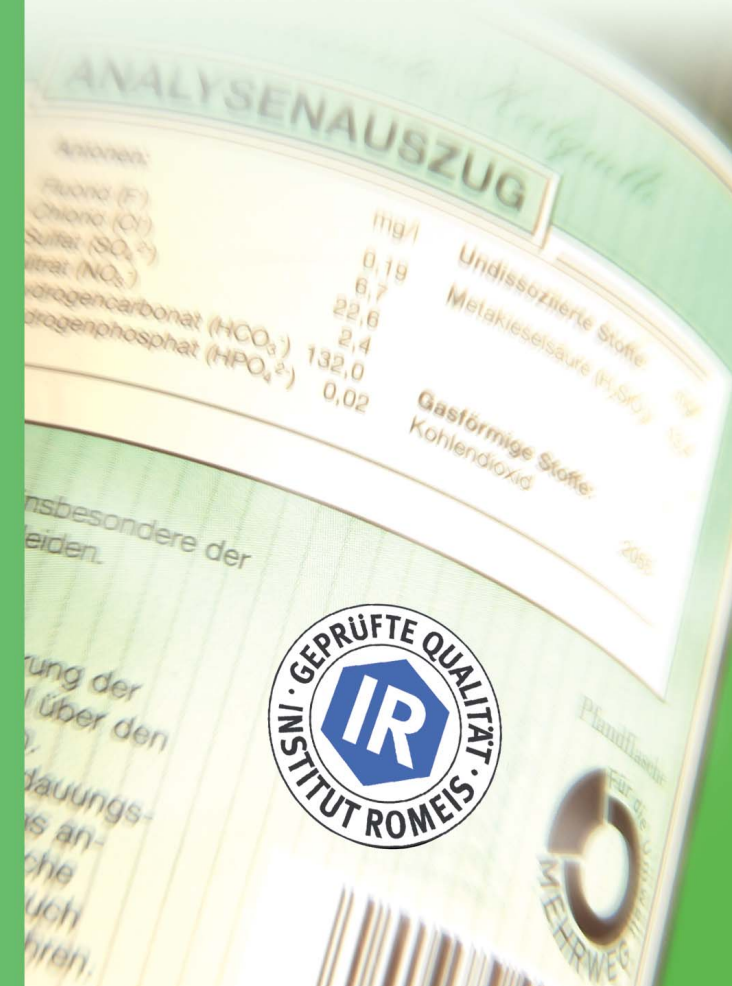
- Interne Prüfungen der laufenden Produktion gemäß Prüfplan
- Externe Prüfungen durch das Institut Romeis
 - Produkt
 - Rohstoffe
 - Stufenkontrollen
 - Verdeckter Produkteinkauf
 - Jährliches Audit

Der Umfang der laufenden externen und internen Prüfungen sowie die Sollwerte und zulässigen Abweichungen werden produktspezifisch festgelegt.



Institut Romeis Bad Kissingen GmbH
Schlimpfoher Straße 21
Industriegebiet · 97723 Oberthulba
Telefon +49 (0) 97 36 / 75 16-0
Telefax +49 (0) 97 36 / 75 16-29

info@institut-romeis.de · www.institut-romeis.de

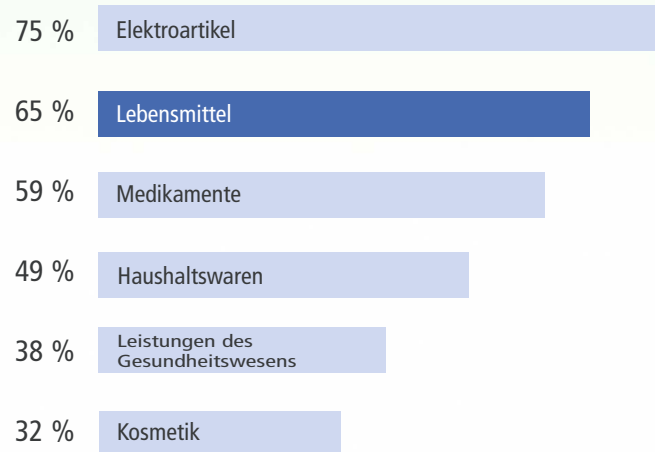




Warum sind unsere Prüfsiegel so wertvoll?

Die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) hat 2005 eine repräsentative Umfrage zum Thema „Prüfsiegel“ gemacht.

Auf die Frage „Beim Kauf welcher der folgenden Produkte/ Dienstleistungen wäre Ihnen ein Prüfsiegel wichtig?“ entschieden sich 65 % der Befragten für ein Prüfsiegel auf Lebensmittel.



Quelle: GfK Marktforschung 05/2005 „Prüfsiegel“

Die Qualitätssiegel

Wählen Sie ein Siegel des Instituts Romeis! Speziell für Ihre Produkte haben wir eine umfassende Kompetenz. Wir vergeben die Qualitätssiegel für zwei Produktgruppen:



Unser Siegel „Geprüfte Qualität“ für Mineral-, Quell- und Tafelwasser sowie alkoholfreie Erfrischungsgetränke



Unser Siegel „Gebraute Qualität“ speziell für Bier

Welche Vorteile bieten sich für das Marketing?

- Werbung mit dem Siegel auf dem Produkt
- Unterstützung der Werbeaussage: Besondere Produktqualität durch Nachweis von unabhängigen fortlaufenden Kontrollen
- Verbrauchervertrauen in Marke und Produkt wird gestärkt
- Gegenüber dem Handel wird Ihre konstante Qualität nachgewiesen
- Das Siegel ermöglicht dem Handel Kundenorientierung
- Nutzen Sie das Siegel für Verbraucherinformationen und PR-Maßnahmen
- Kunden sicher binden und neue Zielgruppen erreichen
- Unterstützung der PR-Maßnahmen über die Homepage des Instituts Romeis in Form von
 - Erläuterung des Konzeptes „Geprüfte Qualität“
 - Darstellung der geprüften Produkte mit individuellem Prüfplan schafft Transparenz
 - Link zu Ihrer Homepage

