

## Tönissteiner erhält IFS-Urkunden



*Das stolze Tönissteiner-IFS-Team mit seinen Mitgliedern: Geschäftsführer Klaus Körner, Ingo Dohmen, Albert Mendritzki, Berater Dimo Brandt/Institut Romeis, Frank Nuppeney, Jürgen Nickel, Teamleiter Volker Wohde, Geschäftsführer Tilman Kerstiens und Sascha Mallm (v.l.n.r.)*

### Brohl-Lützing

Es war eine Menge Arbeit, aber es hat sich gelohnt:

Ende Mai 2012 erhielt der Privatbrunnen Tönissteiner aus der Hand von DNV (Det Norske Veritas), die Urkunde zum bestandenen IFS-Audit.

Dass man im Unternehmen „Privatbrunnen Tönissteiner“ gleich bei der Erst-Zertifizierung in der Qualifikation „auf höherem Niveau“ abgeschnitten hat, erfreut die Geschäftsleitung unter Dipl.-Ing. Tilman Kerstiens und Dipl.-Betriebswirt Klaus Körner sowie – selbstverständlich – die Mitglieder des IFS-Teams ganz besonders.

Beim International Food Standard (IFS) handelt es sich um ein akkreditiertes Prüf- und Validierungsverfahren, dem sich leistungsstarke Unternehmen, die mit der Herstellung von Lebensmitteln befasst sind, unterziehen können.

„Wir haben uns dem IFS und seinen Aufgaben und Auflagen gestellt, damit wir 1. eine „Standortbestimmung“ unseres eigenen Arbeitens und unseres eigenen Qualitäts-Levels erreichen können, gleichzeitig möchten wir mit dem bestandenen Audit unseren Kunden – bis hin zum Endverbraucher – beweisen, dass bei Tönissteiner Qualität auf hohem Niveau erzeugt wird“, so der technische Geschäftsführer Dipl.-Ing. Tilman Kerstiens.

Dipl.-Betriebswirt Klaus Körner fügt hinzu: „Dass eine solche Aufgabe nicht aus dem Ärmel geschüttelt werden kann, versteht sich von selbst: Die Kosten für das System IFS“ sind natürlich nicht unbeträchtlich und auch die Personalressourcen, die man zum systematischen Erarbeiten aller Standards benötigt, wurden in diesem Themenkomplex

besonders gefordert. Aber die Arbeit und die Anstrengungen haben sich gelohnt. Und wie heißt es so schön: Nach dem Audit ist vor dem Audit, wir werden uns in einem Jahr den Auflagen des IFS in seiner Version 6 mit der sogenannten „Food Defense“ zuwenden, was nichts anderes bedeutet, als dass die Vorbereitungen zum entsprechenden Audit jetzt schon laufen“.

Ganz besonderer Dank wurde von den Geschäftsführern an die Mitglieder des IFS-Teams und an das beratende Institut Romeis gerichtet, ohne deren unermüdliche und zielorientierte Arbeit die Bewältigung dieser aufwändigen Aufgabe nicht möglich gewesen wäre.

Privatbrunnen Tönissteiner vermarktet jährlich ca. 120 Mio. Füllungen, darunter einen Großteil für den Export nach Benelux, womit sich die Marke zum größten Export-Mineralbrunnen in der deutschen Brunnenbranche zählen darf. Auch in der Gastronomie-Szene hat Tönissteiner ein wichtiges Standbein: Unter den deutschen Gastronomie-Mineralbrunnen nimmt Tönissteiner den 4. Platz ein – ganz ohne Anbindung und „Rückenwind“ eines großen Unternehmensverbundes, sondern rein als familiengeführtes Privatunternehmen.

Geschäftsführender Gesellschafter  
Dipl.-Ing. Tilman Kerstiens  
im Juni 2012/TK-Hä