

NUN SOGAR FSSC 22000 (VERSION 5.1) ZERTIFIZIERT

Posted on 05/10/2021 by Angela Kälin

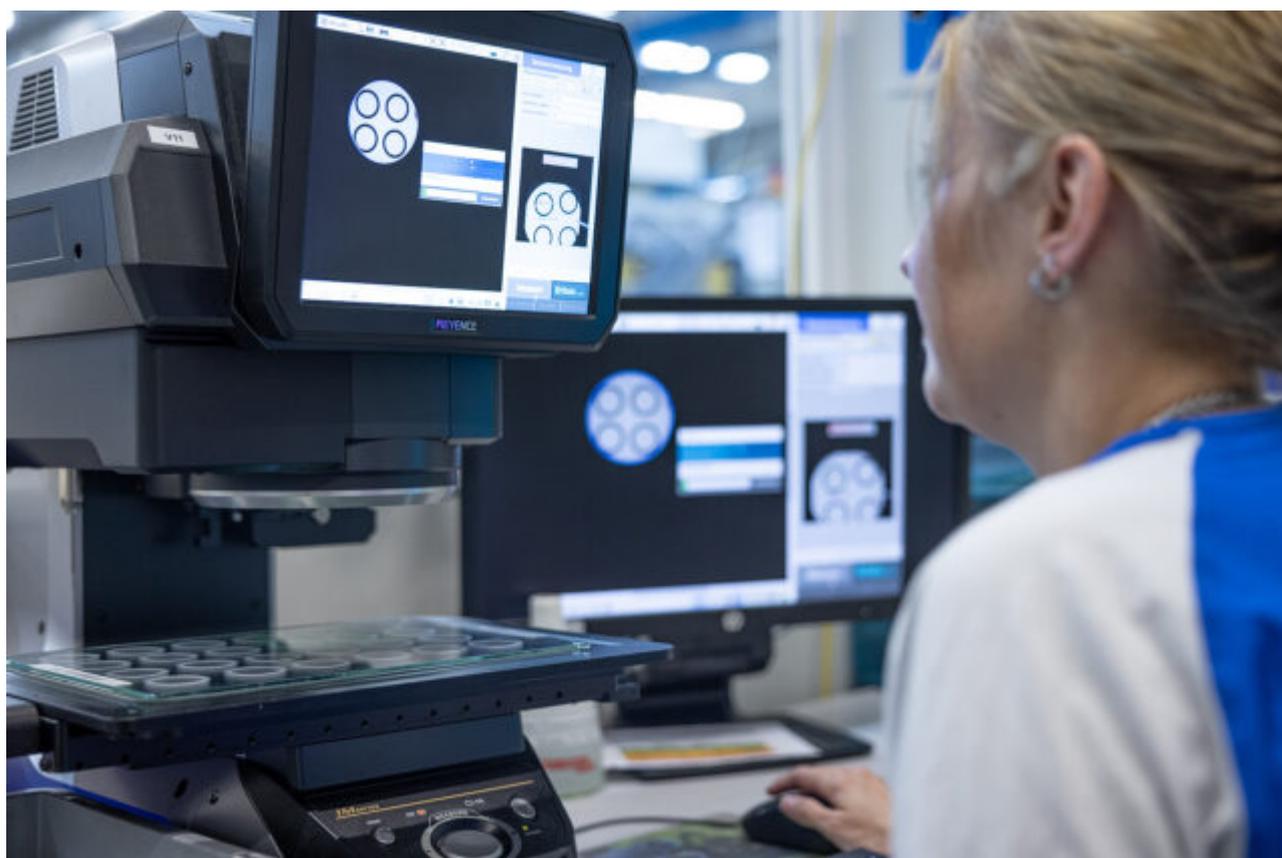


Top-Qualität in allen Bereichen des Betriebs steht bei Silac an erster Stelle. Mit der erfolgreichen Lebensmittelzertifizierung erreicht das Familienunternehmen einen weiteren Meilenstein in der Qualitätssicherung. Silac erfüllt die hohen Anforderungen der [Food Safety System Certification FSSC 22000 \(Version 5.1\)](#). Ein Garant für maximale Lebensmittelsicherheit und Verpackungsqualität.

Was bedeutet die Zertifizierung für die Kunden? Interview mit Geschäftsführer, Peter Birchler.

Herr Birchler, Qualität wird bei Ihrem Familienunternehmen seit jeher gross geschrieben. Wie erreichen Sie die gewünschte hohe Qualität? Und vor allem wie kann sichergestellt werden, dass diese täglich gleich ausfällt?

Wir führen in unserem Betrieb regelmässige Qualitätskontrollen durch. Sei es bei den Maschinen selber, bei unseren Abläufen oder aber bei den Endprodukten. Zudem setzen wir für effiziente und transparente Abläufe unser Qualitätsmanagementsystem ein. Dieses ist nach [ISO 9001:2015](#) und dem Umweltmanagementsystem [ISO 14001:2015](#) zertifiziert.



Regelmässige Qualitätskontrollen sind das A und O

Weshalb nun ein drittes Zertifikat? Genügen zwei renommierte Qualitätsauszeichnungen, ein hoher Bekanntheitsgrad und eine angesehene Firmengeschichte heute nicht mehr, um in der Kunststoffverarbeitungsbranche erfolgreich zu sein?

Silac profitiert tatsächlich von der langjährigen Branchenerfahrung und den erreichten Qualitätswerten. Dennoch dürfen wir uns nicht auf den Lorbeeren ausruhen, sondern müssen uns dem Wandel und den neuen Anforderungen anpassen.

Es liegt auf der Hand, dass in der Lebensmittelbranche nicht nur in der Herstellung, sondern auch im Bereich der Verpackungsherstellung höchste Hygienestandards und Qualitätssicherheitsmassnahmen erfüllt werden müssen. Bei der Planung der neuen Fertigungshalle, in der unsere Produkte für die Lebensmittelbranche verarbeitet werden, wurden all diese Kriterien von Anfang an berücksichtigt.

Die erfolgreiche Zertifizierung nach [FSSC 22000 \(Version 5.1\)](#) ist nun die Anerkennung all unserer Bemühungen. An dieser Stelle möchte ich mich bei der ganzen Belegschaft für den grossartigen Einsatz und die tolle Arbeit in den letzten Monaten herzlich bedanken. Eine erfolgreiche Zertifizierung ist nur gemeinsam möglich.



Bei der Projektierung der neuen Betriebshalle konnten sämtliche Anforderungen gleich eingeplant werden

Wie hoch ist der Aufwand für eine Lebensmittelzertifizierung?

Eine Zertifizierung ist bekanntlich eine langwierige Geschichte. Wie lange dauert der Prozess und wie beurteilen Sie den dazu notwendigen Aufwand?

Anlässlich eines Kundenaudits, das im Januar 2018 stattfand, wurden wir das erste Mal mit diversen Forderungen und Standards in der Lebensmittelbranche konfrontiert. Silac ergriff rasch erste Massnahmen wie Montage von Fliegengitter oder Schädlingsbekämpfung. Doch wir wollten die Sache richtig anpacken und setzten uns intensiv mit all den Anforderungen einer Zertifizierung auseinander. Der geplante Neubau der zweiten Produktionshalle im 2020 kam für uns zeitlich goldrichtig. Von Anfang an konnten wir sämtliche bauliche Anforderungen bereits in die Baueingaben einfliessen lassen. Der eigentliche Prozess der Zertifizierung dauerte ca. 12 Monate. Der Abschluss bildete das Audit, das anfangs September stattfand.

Die erhaltene Zertifizierung ist drei Jahre gültig. Im Sinne der kontinuierlichen Weiterentwicklung findet aber jährlich ein Aufrechterhaltungsaudit statt. Ein Audit sogar unangekündigt. Trotz diesem jährlichen Zusatzaufwand befürworten wir dieses Vorgehen. Allfällige Probleme werden auf diese Weise leicht erkannt und können rasch behoben werden. Alles im Sinne der höchsten Kundenqualität!

Die [FSSC 22000 Zertifizierung](#) ist sicherlich eine sehr hohe zeitliche und finanzielle Investition, die um einiges höher als bei den ISO Zertifizierungen ausfällt. Dennoch bin ich überzeugt, dass sich diese langfristig für die Silac lohnt. Denn wir können uns damit von der Konkurrenz abheben.

Was bringt die FSSC 22000 Zertifizierung?

FSSC 22000 (Version 5.1) ist ein Standard für Lebensmittelsicherheit und ist von der Global Food Safety Initiative anerkannt. Er genießt somit ein sehr hohes, internationales Vertrauen. War für Silac die Internationalität ein Thema?

Auch wenn Silac mehrheitlich Schweizer Kunden beliefert, sind wir immer wieder erfreut, Unternehmen aus dem Ausland von unseren Schweizer Vorzügen überzeugen zu können. Ein international akkreditiertes Qualitäts-Zertifikat ist dazu sicherlich eine gute Basis und stärkt das Vertrauen. Wesentlicher ist jedoch unser klares Bekenntnis zur Schweizer Qualität. Der eigene Werkzeugbau und die Gesamtproduktion in der Schweiz sind wichtige Vorteile, mit der nicht viele Schweizer Konkurrenzfirmen punkten können. Swiss Quality von A bis Z!

Welchen konkreten Vorteil bringt die neue Zertifizierung den bestehenden Kunden aus der

Lebensmittelbranche wie zum Beispiel Nahrin, Burgerstein oder Hochdorf?

Unsere Kunden dürfen maximale Hygienestandards und Lebensmittelsicherheit von uns erwarten. Sei es bei der Beschaffung, der Lagerung oder der Verarbeitung von Materialien oder auch bei der systematischen Ausbildung der Mitarbeiter. Dies gibt ihnen die höchst mögliche Sicherheit, dass die Lebensmittel, die mit Silac verpackt wurden, nicht verunreinigt sind und somit ihre Endkonsumenten auch keinen Schaden davontragen.