

Fortbildungsveranstaltung am 29.05.2015 in der Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. Produktions- und Vertriebs KG in Berlin

Bei einer Betriebsbesichtigung am 29. Mai 2015 in der Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. Produktions- und Vertriebs KG in 13439 Berlin, Zerpenschleuser Ring 1 konnten sich Mitglieder und Nichtmitglieder des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Berlin-Brandenburg e.V. über die Produktionsmethoden und -technologien informieren.

Die Begrüßung der Teilnehmer erfolgte durch Dr. Jürgen Sommer, dem Leiter des Qualitätsmanagements. Mit einem Vortrag und einer Präsentation wurde das Unternehmen sowie das Qualitätsmanagement vorgestellt.

- Gegründet wurde das Unternehmen 1976 in Berlin.
- Seit 1998 gehört Freiberger zum MDAX-notierten Südzucker-Konzern.
- Hergestellt werden TK- und Kühlpizza, TK-Pasta, -Snacks und -Baguettes.
- 5 Produktionsstandorte und 8 Vertriebsbüros in Europa und den USA bestehen.
- Bis zu 2,5 Millionen Packungen täglich werden produziert.
- Rund 2000 Mitarbeiter (Freiberger-Gruppe) sind hier beschäftigt.

Nahezu alle großen Lebensmitteleinzelhändler in Europa werden durch Freiberger mit tiefgefrorener oder gekühlter Pizza beliefert. Die Pizzen werden exakt nach den Anforderungen der einzelnen Länder und Absatzgebiete gefertigt.

Eine elementare Rolle nimmt die Gewährleistung von Sicherheit und konstanter Qualität der Produkte unter Beachtung der gesetzlichen Vorgaben ein. Hierfür sorgt die Qualitätssicherung, welche sich auf drei Säulen stützt: Die Kontrolle der Rohstoffe, der Prozesse und schließlich des Endproduktes.

Der Name Freiberger ist sicher nicht so geläufig. Bekannt sind die Pizza-, Pasta- und Baguette-Serien der Marke Alberto. Viele Kunden kommen mit Produktvorschlägen und präzisen Wünschen, wie eine Pizza oder ein Snack sein soll. Durch die Freiberger eigene Produktentwicklung wird den Kundenwünschen Rechnung getragen. Hier ist ein hohes Maß an Flexibilität gefragt.

Wurden früher zum Beispiel in einem Karton 10 Pizzen der gleichen Sorte verpackt; so sind heute Sortimente gewünscht. Bis zu 10 Produktwechsel pro Tag sind keine Seltenheit.

Bei einem Rundgang durch die Produktionshallen mit den verschiedenen Produktionslinien konnten sich die Teilnehmer den Herstellungsprozess und die Verpackung der verschiedenen Produkte ansehen.

Eine Reinigung der Produktionsräume erfolgt täglich durch firmeneigene Mitarbeiter in der Nachtschicht.

Im Labor bestand die Möglichkeit sich über die zur Qualitätssicherung, auf allen Stufen des Produktionsprozesses, erfolgten Eigenkontrolle zu informieren.

Den Abschluss der Veranstaltung bildete eine Verkostung der im Werk produzierten Produktpalette durch die Teilnehmer.

Diana Born