

GLASKLAR UND REIN

QUALITÄT UND SICHERHEIT DER
BRAU UNION ÖSTERREICH AG



GLASKLAR UND REIN

QUALITÄT UND SICHERHEIT DER BRAU UNION ÖSTERREICH AG

UNSER VERSPRECHEN AN SIE:

Die BRAU UNION ÖSTERREICH AG garantiert für alle in ihren Braustätten erzeugten Produkte höchste Qualität und die Einhaltung aller in Österreich gültigen Rechtsvorschriften.

Darüber hinaus wird durch umfassende zertifizierte Qualitäts- und Umweltmanagementsysteme die Produktsicherheit und Nachhaltigkeit bei all unseren Marken gewährleistet.

BRAU UNION ÖSTERREICH AG



Dr. Magne Setnes
Vorstandsvorsitzender



GRÖSSTE SORGFALT BEI ALLEN DETAILS.

ROHSTOFFE

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich speziell ausgewählte Rohstoffe, die überwiegend aus Österreich kommen. Die Einhaltung aller gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch regelmäßige externe und interne Kontrollen sowie durch Audits unserer Lieferanten sichergestellt.

GENTECHNIK

Bei allen von uns eingesetzten Roh- und Hilfsstoffen achten wir auf gentechnikfreien Ursprung oder deren Herstellungsprozessen.

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Für die in der EU-Verordnung 178/2002 festgelegten Anforderungen betreiben wir ein Verfahren zur Lebensmittelsicherheit und haben ein eigenes System zur Rückverfolgbarkeit unserer Produkte implementiert. Alle unsere Produk-

te sind mit Abfüllcodes gekennzeichnet, die eine Rückverfolgung jeder Abfüllcharge gewährleisten.

CODEX

Unsere Biere werden nach den strengen Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches Codex - Kapitel B 13 „Bier“ hergestellt. Umfangreiche Qualitätskontrollen unserer nach Heineken-Richtlinien zertifizierten Brauereilabors sowie unseres nach EN ISO/IEC 17025 durch das Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft akkreditierten Zentrallabors, Prüfstellen-ID: 0250, stellen die hohe Produktqualität sicher.

HYGIENE

Die Hygieneverhältnisse in unseren Produktionsstätten werden regelmäßig – auf Basis der Lebensmittelhygieneverordnung – durch interne Audits überprüft. Abweichungen werden umgehend behoben.

Unsere Mitarbeiter aus dem Produktionsbereich, Schankanlagenbereich und Eventservice werden im Zuge unserer Weiterbildungsprogramme um-

fangreich zum Thema Hygiene geschult.

QUALITÄTS- UND UMWELTMANAGEMENT-SYSTEM

Alle Betriebe der BRAU UNION ÖSTERREICH AG verfügen über zertifizierte Qualitäts- und Umweltmanagementsysteme. Diese werden von der Zertifizierungsstelle TÜV SÜD Landesgesellschaft Österreich GmbH laufend überwacht.

INTERNATIONAL FEATURED STANDARD FOOD

Um den hohen Erwartungen unserer Kunden an die Produktsicherheit Rechnung zu tragen, wurde in den Brauereien der BRAU UNION ÖSTERREICH AG der „International Featured Standard Food (IFS Food)“ eingeführt. Die Betriebe sind nach der aktuellen Version des IFS Food, auf „Higher Level“ zertifiziert. Besonderes Augenmerk wird hierbei in Hinblick auf eine höchstmögliche Lebensmittelsicherheit auf die Mitarbeiterkompetenz, Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP), Produktions- und Personalhygiene, Eignung von Herstellungsverfahren und Produktionsanlagen, Produktschutz sowie Rückverfolgbarkeit gelegt.

ISO 14001: 2015

Zertifikat-Registrier-Nummer U 1530086. Sämtliche Betriebe verfügen über ein nach ISO 14001 zertifiziertes Umweltmanagementsystem. Zentrale sowie betriebliche Umwelt- und Abfallbeauftragte sorgen durch regelmäßige Audits für die laufende Aktualisierung und Verbesserung unseres Umweltmanagementsystems. Die BRAU UNION ÖSTERREICH AG veröffentlicht regelmäßig einen Nachhaltigkeitsbericht mit detaillierten Angaben zum Umweltschutz im Internet (www.brauunion.at). Alle umweltrelevanten Informationen stehen zudem an unseren Standorten der Öffentlichkeit zur Verfügung.

HACCP

Alle Brauereien verfügen über ein aktuelles HACCP-Konzept, in dem die kritischen Kontroll-

punkte und deren Überwachung festgelegt sind. Interne Audits stellen eine laufende Anpassung und Aktualisierung unseres HACCP-Systems sicher. Von unseren Lieferanten verlangen wir den Nachweis gültiger HACCP-Konzepte, die bei Audits überprüft werden.

ARA

Für unsere Verpackungen erfüllen wir die Vorgaben der Verpackungsverordnung. Sämtliche im Inland in Verkehr gesetzten Einwegverpackungen sind bei der ARA entpflichtet. Die Gewichte unserer Einwegverpackungen werden laufend kontrolliert und gegebenenfalls angepasst. Die gesetzeskonforme Umsetzung der Verpackungsverordnung wurde 2016 von der Verpackungskordinierungsstelle geprüft und als fehlerfrei eingestuft.

KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung unserer Produkte erfolgt gemäß der EU Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 1168/2011 in der aktuellen Version. Alle Produkte sind mit einem Abfüllcode, dem Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenverzeichnis, Allergenkennzeichnung, Energiewerten und Lagerrichtlinien gekennzeichnet. Die vollständige Nährwertkennzeichnung („Big Seven“) aller Produkte steht auf den Marken Websites zur Verfügung.

BIERTREBERN UND BIERHEFE

Auch bei diesen beiden Nebenprodukten gilt unser Augenmerk der Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften. Dies zeigt nicht zuletzt die Zertifizierung nach Pastus+, unsere Biertreber und Bierhefe sind als AMA-Gütesiegel taugliche Futtermittel zugelassen. Strenge Kontrollen durch die Zertifizierungsstelle AgroVet GmbH und periodische Analysen durch die AGES garantieren den hohen Qualitätsstandard dieser Futtermittel. Auch hier ist ein HACCP-Konzept als Basis für die Produktsicherheit implementiert. Die Gentechnikfreiheit unserer Futtermittel kann zu jedem Zeitpunkt garantiert werden.

KONTAKTADRESSEN:

Qualitätssicherung:

Tel.: 0732/6979-2108

E-Mail: qse@brauunion.com

Kommunikation/PR:

Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA

Tel.: 0732/6979-2670 | E-Mail: g.straka@brauunion.com

