



DIENSTLEISTUNGEN VON  
EXPERT PARTNERS FÜR DEN  
LEBENSMITTELSEKTOR



## WISSENSCHAFTLICHES FACHWISSEN IN MASSNAHMEN UMWANDELN

Arbeiten Sie mit unseren **Lebensmittelspezialisten** zusammen, um Ihre **Wertschöpfungskette** zu stärken und Ihre Managementsysteme für **Lebensmittelsicherheit, Qualität** und **Nachhaltigkeit** zu beherrschen.

## **Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement** ..... SEITE 4

Erkennen und mindern Sie Risiken in Ihren Abläufen, Ihrer Lieferkette und Ihren Geschäftsprozessen, orientieren Sie sich an international anerkannten Standards, und wenden Sie sich an den richtigen Experten, der Sie bei der Bewältigung komplexer Probleme oder Krisen mit Ihren Lebensmitteln unterstützt.

## **Ökologischer Fußabdruck** ..... SEITE 5

Bewerten Sie den ökologischen Fußabdruck Ihrer Produkte oder Ihres Unternehmens und leisten Sie Ihren Beitrag zur Entwicklung nachhaltigerer Lebensmittelsysteme.

## **Verpackung** ..... SEITE 6

Definieren Sie die beste nachhaltige Verpackungsstrategie und bewerten Sie die Auswirkungen von Materialien mit Lebensmittelkontakt auf Ihre Produkte.

## **Kennzeichnung & Regulierung** ..... SEITE 7

Vergewissern Sie sich, dass die Produkte die richtigen Kriterien für den Vertrieb auf allen Ihren Märkten erfüllen und dass die Angaben wissenschaftlich fundiert sind.

## **Sensorik & Verbraucherforschung** ..... SEITE 8

Stellen Sie sicher, dass die Produkte die richtigen sensorischen Eigenschaften aufweisen und den Erwartungen Ihrer Zielgruppen entsprechen.

## **Ausbildung** ..... SEITE 9

Versorgen Sie Ihre Teams mit dem neuesten Wissen über Lebensmittelsicherheit, Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards und wissenschaftliche Fortschritte.

## **Ausgelagerte Experten** ..... SEITE 10

Verstärken Sie Ihr Team mit einem hochqualifizierten Fachmann, wenn Sie ihn am meisten brauchen.

# Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement

Erkennen und mindern Sie Risiken in Ihren Abläufen, Ihrer Lieferkette und Ihren Geschäftsprozessen, orientieren Sie sich an international anerkannten Standards, und wenden Sie sich an den richtigen Experten, der Sie bei der Bewältigung komplexer Probleme oder Krisen mit Ihren Lebensmitteln unterstützt.

## AUFBAU DER RICHTIGEN PROGRAMME FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT UND -QUALITÄT

Unsere Berater helfen Herstellern und Händlern bei der Entwicklung und Verbesserung ihrer Programme für Lebensmittelsicherheit und -qualität. Um die Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards zu erfüllen, ist es von größter Bedeutung, umfassende und personalisierte Programme zu entwickeln.

Mit unserer Erfahrung in der Entwicklung und Aufrechterhaltung von Lebensmittelsicherheitssystemen unterstützen wir Sie dabei, Ihre aktuellen Programme anhand anerkannter Standards zu bewerten und eventuelle Lücken zu schließen.

Wir führen Sie durch den gesamten Prozess und gewährleisten die Sicherheit und Qualität Ihrer Produkte bei jedem Schritt.

Unsere Bewertungen der Lebensmittelsicherheit und -qualität bieten unvoreingenommene Beurteilungen der Praktiken einer Einrichtung. Wir beurteilen, wie gut diese Programme funktionieren und stellen sicher, dass sie den höchsten Industriestandards entsprechen.



**INTERNE AUDITS  
UND INSPEKTIONEN**



**LIEFERANTENAUDITS**



**QUALITÄTSSICHERUNGS  
-BERATUNG**



**UMWELTÜBER-  
WACHUNGSPROGRAMM**



**RISIKOBEWERTUNG**



**KRISENMANAGEMENT**



**KULTUR DER  
LEBENSMITTELSICHERHEIT**

**SILLIKER**  
FOOD SCIENCE CENTER

Entwickeln Sie die Lebensmittelprodukte und -prozesse von morgen mit der praktischen Anwendung der Wissenschaft von heute, durch Haltbarkeits- und Stabilitätsstudien, Methodenentwicklung und -validierung, Prozessvalidierung, Fremdkörperdetektion, Sequenzierung der nächsten Generation und mehr.

# Ökologischer Fußabdruck

Bewerten Sie den ökologischen Fußabdruck Ihrer Produkte oder Ihres Unternehmens und leisten Sie Ihren Beitrag zur Entwicklung nachhaltigerer Lebensmittelsysteme.

## MANAGEMENT DER UMWELTAUSWIRKUNGEN IHRER PRODUKTE UND IHRER LIEFERKETTE

Jedes Produkt hat Auswirkungen auf die Umwelt, einschließlich Faktoren wie CO<sub>2</sub>-Emissionen, Landnutzung und Ressourcenverbrauch. Life Cycle Assessment (LCA) und Carbon Footprinting sind Methoden zur Bewertung der Umweltleistung von Produkten und Unternehmenslieferketten.

Diese Methoden ermöglichen Vergleiche zwischen Produkten oder Tätigkeiten auf der Grundlage verschiedener Belastungsparameter und die Ermittlung von «Hotspots». Sie liefern wichtige Erkenntnisse über mögliche Umweltverbesserungen innerhalb der Lieferkette.

Durch unser internationales Center of Excellence leisten wir einen bedeutenden gesellschaftlichen Beitrag, indem wir unsere Kunden aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft mit den Standards für den ökologischen Fußabdruck, technischen Instrumenten, spezialisierten Daten und Expertenwissen ausstatten, die sie benötigen, um zu einem nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystem beizutragen.



**PRODUKT-  
FUSSABDRUCK UND  
LCA**



**CORPORATE CARBON  
FOOTPRINTING**



**DATEN & SOFTWARE-  
LÖSUNGEN**



**FOOTPRINTING-  
STRATEGIEN UND  
AUSBILDUNG**



**LCA FORSCHUNG  
& METHODIK**



**UMWELTZEICHEN  
UND -ANGABEN**

# Verpackung

Definieren Sie die beste nachhaltige Verpackungsstrategie und bewerten Sie die Auswirkungen von Materialien mit Lebensmittelkontakt auf Ihre Produkte.

## VERPACKUNGSSICHERHEIT, QUALITÄTS- UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

Das Management von Verpackungen innerhalb der Lebensmittelversorgungskette ist eine anspruchsvolle Aufgabe: Es gibt spezifische Vorschriften für Verpackungen, unbekannte Risiken für die Gesundheit der Verbraucher, eine Vielzahl von Materialien und Anwendungen und immer häufiger auch Umweltaspekte.

Darüber hinaus übernimmt die Verpackung mehrere Funktionen, vom Schutz der Produkte bis hin zu einem wirkungsvollen Marketingobjekt.

### Qualitätsmanagement für Verpackungen

In diesem Zusammenhang ist die Gewährleistung der Sicherheit Ihrer Verpackungen das übergeordnete Ziel. Wir helfen Ihnen dabei, die relevanten Risiken für Ihre Produkte zu berücksichtigen, wir prüfen Ihre Materialien und sorgen für deren Einhaltung.

### Nachhaltige Verpackungen

Mit der Notwendigkeit, zu nachhaltigeren Verpackungen überzugehen, entstehen neue Herausforderungen: Die Bewertung der Umweltverträglichkeit, die Prüfung möglicher End-of-Life-Optionen und die Gewährleistung der Sicherheit und Konformität der Verpackung.



LABORUNTERSUCHUNGEN



EINHALTUNG & KONFORMITÄT



BIOLOGISCHE ABBAUBARKEIT UND KOMPOSTIERBARKEIT



WIEDERVERWERTBARKEIT



SICHERHEIT UND KONFORMITÄT VON NACHHALTIGEN VERPACKUNGEN



SENSORIK & VERBRAUCHERSTUDIEN

# Kennzeichnung & Regulierung

Vergewissern Sie sich, dass die Produkte die richtigen Kriterien für den Vertrieb auf allen Ihren Märkten erfüllen und dass die Angaben wissenschaftlich fundiert sind.

## SICHERSTELLUNG DER RICHTIGEN PRODUKTINFORMATIONEN FÜR INDUSTRIE UND VERBRAUCHER

Bringen Sie ein neues Produkt auf den Markt, erweitern Sie eine Eigenmarke oder exportieren Sie ein Produkt? Was sollten Sie auf dem Etikett über Ihr Produkt angeben? Welche obligatorischen Angaben sind erforderlich? Welche Rechtsvorschriften gelten?

Wir helfen Ihnen, sich in den Vorschriften zur Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung zurechtzufinden und verhindern so falsche Kennzeichnungen und rechtliche Probleme.

### Wie wir die Lebensmittelindustrie unterstützen

Onze deskundige consultants behandeln Unsere fachkundigen Berater bearbeiten Ihre Etikettierungsfragen per Fernzugriff oder vor Ort. Sie helfen bei der Formulierung von Produktinformationen für Verpackungen und Etiketten.

Die Überwachung von Vorschriften ist der Schlüssel zur Gewährleistung von Sicherheit, Qualität und Compliance. Indem Sie sich auf dem Laufenden halten, können Sie Probleme vermeiden, Vertrauen aufbauen und langfristigen Erfolg sicherstellen, indem Sie Integrität und Verantwortung zeigen.



**ETIKETTENKONTROLLE & ENTWICKLUNG**



**ANSPRUCHSEINHALTUNG**



**INTERNATIONALE KONFORMITÄT**



**NÄHRWERTANGABEN & ALLERGENDEKLARATION**



**PRODUKTKONFORMITÄT**



**TECHNISCHE STELLUNGNAHMEN**



**GRÜNE ANSPRÜCHE**

# Sensorik & Verbraucherforschung

Stellen Sie sicher, dass die Produkte die richtigen sensorischen Eigenschaften aufweisen und den Erwartungen Ihrer Zielgruppen entsprechen.

## AUFBAU EINES STARKEN SENSORISCHEN WERTS FÜR IHRE PRODUKTE

Unsere Teams für Sensorik und Verbraucherforschung arbeiten mit Ihnen zusammen, um Ihren Verbrauchern ein einzigartiges sensorisches Erlebnis zu bieten und Ihre Markenidentität zu verankern.

- Antizipieren Sie die Vorlieben, Verhaltensweisen und Motivationen Ihrer Kunden, um Ihre Marken- und Produktstrategie optimal zu positionieren.
- Gehen Sie «über das Mögen» hinaus: Korrelieren Sie Product Insights mit den Präferenzen der Verbraucher, um einen größeren sensorischen Wert zu erreichen.
- Analysieren Sie die Übereinstimmung mit Ihren Markenversprechen und den Wahrnehmungen der Verbraucher.

Erzielen Sie hervorragende Ergebnisse, indem Sie sensorisches Fachwissen in Ihre verschiedenen Aktivitäten einbringen. Vom Management der Qualitätskonsistenz bis zur Sicherstellung der sensorischen Leistung Ihrer Verpackungen bringen wir unser Fachwissen ein, um die verschiedenen Anforderungen Ihrer Projekte zu erfüllen.

Unser globales Team von Sensorikexperten nutzt maßgeschneiderte Lösungen sowie qualitative und quantitative Methoden, um Sie während des gesamten Lebenszyklus Ihres Produkts zu unterstützen.



**EINBLICKE DER VERBRAUCHER**



**VERBRAUCHER-ZUFRIEDENHEIT**



**PRODUKTEINSICHTEN**



**BERATUNG & AUSBILDUNG**



**PRODUKTINNOVATION**



**SENSORISCH FÜR DIE VERPACKUNG**



**SENSORY FÜR QUALITÄT**

# Ausbildung

Versorgen Sie Ihre Teams mit dem neuesten Wissen über Lebensmittelsicherheit, Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards und wissenschaftliche Fortschritte.

## VERBESSERUNG DER LEBENSMITTELSYSTEME DURCH UMFASSENDE SCHULUNGEN

Mérieux NutriSciences ist Ihr zuverlässiger Partner, wenn es darum geht, Ihr Team mit dem neuesten Wissen über Lebensmittelsicherheit, Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards sowie über wissenschaftliche Fortschritte zu versorgen. Unsere umfassenden Schulungskurse vermitteln Fachleuten der Lebensmittelindustrie das Wissen und die Fähigkeiten, die für die Einhaltung kompromissloser Sicherheitsstandards erforderlich sind. Egal, ob Sie ein erfahrener Fachmann oder ein Neuling auf diesem Gebiet sind, erweitern Sie Ihr Fachwissen und gewährleisten Sie ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit.

Dank unseres Fachwissens und unserer engen Zusammenarbeit mit führenden Unternehmen bieten wir wirkungsvolle und kostengünstige Schulungslösungen an. Unsere Kurse, die von hochqualifizierten Fachleuten geleitet werden, sind so konzipiert, dass sie Fachleute auf allen Ebenen der Lebensmittelindustrie ansprechen.

Ganz gleich, ob Sie eine Schulung in den Bereichen HACCP, Umweltüberwachung oder grundlegende gute Herstellungspraktiken suchen, unser Expertenteam steht Ihnen bei jedem Schritt zur Seite.



**ÖFFENTLICHE  
KURSE**



**INDIVIDUELLE  
KURSE VOR ORT**



**ONLINE-LERNEN**



**VIDEO-  
SCHULUNGSRESSOURCEN**



# Ausgelagerte Experten

Verstärken Sie Ihr Team mit einem hochqualifizierten Fachmann, wenn Sie ihn am meisten brauchen.

## SICHERSTELLUNG DER KONTINUITÄT VON QUALITATIV HOCHWERTIGEN SYSTEMEN

Der Outsourced Experts Service von Mérieux NutriSciences bietet eine Reihe von Vorteilen, die auf die Verbesserung der Kundenerfahrung und der betrieblichen Effizienz zugeschnitten sind. Wir bieten Expertenunterstützung für eine schnelle Problemlösung und optimieren so die Produktivität.

Bei Abwesenheit von Mitarbeitern bieten wir zeitweiligen Ersatz für QA-Manager an, um einen ununterbrochenen Betrieb zu gewährleisten. Darüber hinaus unterstützt das Outsourcing von FSQ-Managementsystemen vielbeschäftigte Teams bei der Einhaltung strenger Standards inmitten anspruchsvoller Zeitpläne.



**QA TRANSFORMATION  
BERATUNG**



**AUSGELAGERTE  
FSQ-VERWALTUNG**



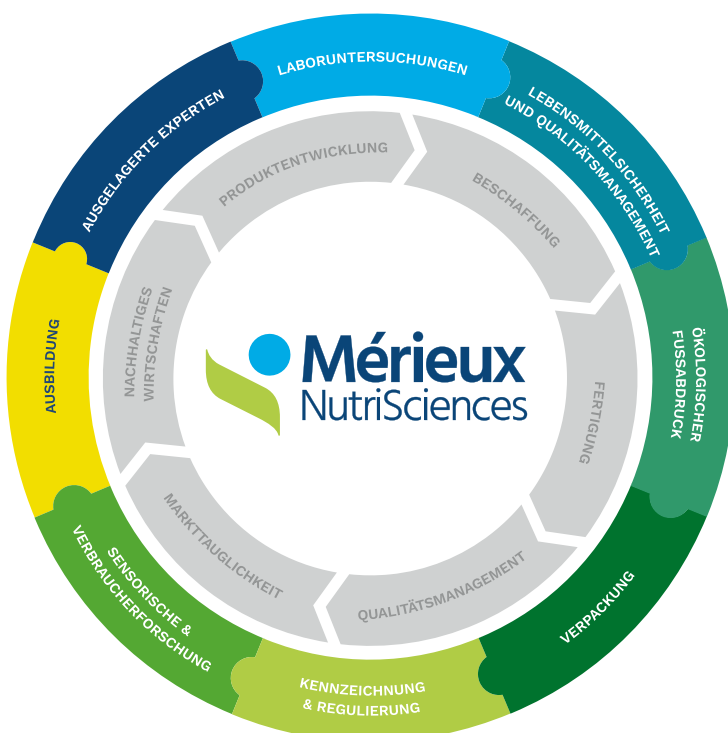
**ZEITWEILIGE  
ERSETZUNGEN**

FINDEN SIE NOCH  
HEUTE DIE RICHTIGEN  
PARTNERLÖSUNGEN FÜR  
IHR UNTERNEHMEN

[www.merieuxnutrisciences.com/de](http://www.merieuxnutrisciences.com/de)



## ÜBER MÉRIEUX NUTRISCIENCES



Durch die weltweiten Lebensmittelexperten und Testkapazitäten von Mérieux NutriSciences haben unsere Kunden Zugang zu einem ergänzenden Angebot an anpassbaren, qualitativ hochwertigen Lösungen, die ihnen helfen, ihre Ziele in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit in der gesamten Wertschöpfungskette zu erreichen.

Unser Team von über 8.000 engagierten Mitarbeitern ist in 26 Ländern mit mehr als 100 akkreditierten Laboratorien vertreten und verfolgt alle das gleiche Ziel:

**Besseres Essen.  
Bessere Gesundheit.  
Bessere Welt.**



Better Food. Better Health. Better World.

[www.merieuxnutrisciences.com/de](http://www.merieuxnutrisciences.com/de)