Ausgezeichnetes Gebäude- und Hygiene-Management

HOPPE erhält BTK Excellence Award

Bad Wünnenberg/Borchen, 11.05.2011 – Die Hoppe GmbH aus Bad Wünnenberg hat heute den BTK Excellence Award der BioTec-Klute GmbH für ihr herausragendes Gebäude- und Hygiene-Management erhalten. Insbesondere in der Lebensmittelindustrie sind sehr hohe Hygiene-Standards etabliert und im International Food Standard (IFS) festgelegt. Der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Hoppe hat in diesem Bereich Maßnahmen und Verfahren eingeführt, die deutlich über dem IFS liegen und in der Branche Maßstäbe setzen. Das TÜV-zertifizierte Schädlingsbekämpfungsunternehmen BioTec-Klute aus Borchen zeichnet mit dem BTK Excellence Award insbesondere Unternehmen in der Lebensmittelbranche aus, die eine Vorbildfunktion im Bereich Gebäude- und Hygiene-Management besitzen.

Freuen sich über mustergültiges Gebäude- und Hygiene-Management bei Hoppe: Links Hubertus Nieweler (Qualitätssicherung bei Hoppe) mit dem BTK Excellence Award und rechts Georg Hoppe mit der BTK Excellence Award Urkunde. (Foto: BioTec-Klute)

„Wir sehen professionell ausgeführte und umgesetzte Hygiene als klaren Wettbewerbsvorteil an und streben das bei Hoppe etablierte Konzept in unserer gesamten Unternehmensgruppe an. Die Auszeichnung ist für uns eine Bestätigung unserer Hygiene-Strategie und macht uns sehr stolz“, so Georg Hoppe im Rahmen der Preisverleihung im Firmensitz in Bad Wünnenberg.

Zu den umfassenden Maßnahmen im Bereich des Gebäude- und Hygiene-Managements bei Hoppe zählen neben Hygieneschulungen für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Hygieneschleusen sowie absolut sterile Verarbeitungsbereiche. Mit dem innovativen Funksystem iFacility steuert und überwacht Hoppe Temperaturanzeigen von Kühltruhen, Beleuchtungssysteme, Lebendfallen für Mäuse und den Zugang zum Gebäude per Kamera. „Wir erhalten rund um die Uhr sofort eine Information, falls ein Schädling in das Gebäude eingedrungen ist, und können entsprechende Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen einleiten“, beschreibt Hubertus Nieweler, zuständig für Qualitätssicherung bei Hoppe, das technisch ausgefeilte System.

Der BTK Excellence Award wird vergeben für vorbildliches Gebäude- und Hygiene-Management. „Wir sehen den BTK Excellence Award als Ansporn für Unternehmen insbesondere aus der Lebensmittelbranche, um einen hohen Qualitätsstandard zu bieten und das Vertrauen der Verbraucher in die Produkte zu stärken“, erläutert Oliver Klute die Idee hinter der Auszeichnung.

Eine Jury aus Hygienefachleuten, Beauftragten für Lebensmittelhygiene und Gebäudemanagement-Experten hat den Fleisch- und Wurstwarenproduzenten Hoppe nach einem umfangreichen Kriterienkatalog aus einer Vielzahl von lebensmittelherstellenden Betrieben als Sieger ermittelt. Bewertet hat die Jury u. a. die Bereiche Schädlingsprävention, Dichte der Gebäudehülle (verhindert das Eindringen von Schädlingen), Hygiene der Produktionsanlagen und während der Verarbeitung sowie die Ausführung der Fußbodenbeschichtung.

Über Hoppe
Die Hoppe GmbH mit Sitz in Bad Wünnenberg ist spezialisiert auf die Herstellung frischer und tiefgekühlter Convenience-Produkte auf Hackfleischbasis. Bereits 1973 sind Elisabeth und Georg Hoppe mit einem eigenen Imbiss und verzehrfertigen Produkten gestartet. Heute erwirtschaftet das Unternehmen mit 100 Beschäftigten einen Umsatz von 21 Millionen Euro (in 2010). Hoppe beliefert rund 450 Kunden aus Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel und Industrie in Deutschland und dem europäischen Ausland. Seit Januar 2011 gehört die Hoppe GmbH zur Bell AG aus der Schweiz.

Der Lebensmittelproduzent Hoppe zeichnet sich durch ein vorbildliches Qualitätsmanagement aus. Das Unternehmen ist zertifiziert nach den beiden international anerkannten Qualitätsstandards IFS (International Food Standard) „higher level“ und BRC (British Retail Consortium). Regelmäßige Prämierungen durch die Deutsche Lebensmittel-Gesellschaft (DLG) belegen die hohe Produktqualität.
www.hoppe-genuss.de

Kontakt:

Hoppe GmbH
Die Fleischwertkost.
Georg Hoppe
Graf-Zeppelin-Straße 16-20
33181 Bad Wünnenberg
Telefon: (0 29 57) 98 11-0
Telefax: (0 29 57) 98 11-11
E-Mail: info@hoppe-genuss.de

Über BioTec-Kute
Die BioTec-Klute-Gruppe mit Sitz in Borchen besteht seit 1993 und beschäftigt rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen hat sich auf die Bereiche Schädlingsbekämpfung, Gebäudesanierung und Bautenschutz sowie den Handel mit Schädlingsbekämpfungsartikeln spezialisiert. Die BioTec-Klute GmbH bietet ihren Kunden individuell angepasste Systeme zur Schädlingsprophylaxe für jede Branche und Unternehmensgröße.

Die effiziente Vorgehensweise im Bereich Hygiene und Schädlingsprophylaxe hat der TÜV Rheinland bestätigt. IHK-geprüfte Schädlingsbekämpfer und Beauftragte für Lebensmittelhygiene sind in einem bundesweiten Netz tätig. BioTec-Klute ist Mitglied im Verband Deutscher Schädlingsbekämpfer e.V., Fachbetrieb im Deutschen Schädlingsbekämpfer-Verband e.V., im Verein zur Förderung ökologischer Schädlingsbekämpfung e.V. und in der Food-Processing Initiative.
www.biotec-klute.de

Kontakt:

BioTec-Klute GmbH
Oliver Klute
Geschäftsführer
Rudolf-Diesel-Str. 35
33178 Borchen
Telefon: (0 52 51) 6 91 61-0
Telefax: (0 52 51) 6 91 61-55
E-Mail: Oliver.Klute@biotec-klute.de