PRESSEMITTEILUNG

ERNEUTE IFS ZERTIFIZIERUNG FÜR BIOVEGAN MIT 98,94 PROZENT!

***Bonefeld, Oktober 2018*: BIOVEGAN erhält wiederholt und mit einem herausragenden Gesamtergebnis von 98,94 Prozent den höchsten Erfüllungsgrad. Das Unternehmen steigert somit sein International Food Standard (IFS) Audit-Ergebnis im Vergleich zum Vorjahr. Mit der IFS Zertifizierung bestätigt der TÜV SÜD die Einhaltung höchster Qualitätsstandards sowohl bei den Lebensmittelprodukten selbst als auch bei deren Herstellungsverfahren.**

Das primäre Ziel der IFS Zertifizierung ist es, Endverbrauchern durch ein einheitliches Prüf- und Bewertungssystem optimale Sicherheit sowie Transparenz bei Lebensmitteln zu bieten. Die geschaffene Vergleichbarkeit erhöht das Kundenvertrauen und ermöglicht eine erhebliche Kosten- und Zeitreduktion für Lieferanten und Händler. Der IFS Food-Standard ist ein von der GFSI (Global Food Safety Initiative) international anerkannter Standard für die Auditierung von Lebensmittelherstellern.

Lebensmittelsicherheit und Kundenzufriedenheit zählen für BIOVEGAN neben ernährungsphysiologischer Wertigkeit zu den obersten Prioritäten. „Als Innovationsführer in der Produktion von Bio-Lebensmitteln in den Bereichen Back- und Kochzutaten stehen wir seit über 30 Jahren für höchste Qualität. Wir sind sehr stolz, dass unsere hohen Ansprüche durch die IFS Zertifizierung erneut bestätigt werden und wir unser Gesamtergebnis vom Vorjahr mit 98,94 Prozent sogar noch übertreffen konnten“, erklärt Sarah Haufe, Mitglied der Geschäftsführung von BIOVEGAN sowie Leiterin für Qualitätsmanagement, Produktion und Lager/Logistik.

Der Hauptverband des deutschen Einzelhandels (HDE) entwickelte gemeinsam mit Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) den International Featured Standards Food (IFS Food). Im Fokus einer IFS Food-Zertifizierung stehen u. a. die Schwerpunkte Unternehmensverantwortung, Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement, Ressourcenmanagement und Herstellungsverfahren.

Nähere Informationen zu BIOVEGAN unter www.biovegan.de

Für eine redaktionelle Berichterstattung stellen wir Ihnen gerne weitere Informationen und Abbildungen zur Verfügung.

Pressekontakt:
Katharina Habel
conjoin communication GmbH
Hanauer Landstraße 175-179
60314 Frankfurt am Main

Tel: 069 949476-24
E-Mail: katharina.habel@conjoin-communication.de

BIOVEGAN GmbH:
Gewerbegebiet Beim weißen Stein
Biovegan-Allee 1
56579 Bonefeld

E-Mail: info@biovegan.de

Über die Marke **BIOVEGAN**

Seit 30 Jahren verfolgt das Familienunternehmen BIOVEGAN das Ziel, die bio-vegane Küche zu bereichern. Ganz nach dem Motto: „Wir möchten, dass unsere Produkte gut tun!“, inspiriert BIOVEGAN Kunden mit einer vielfältigen Produktpalette. Ob BIO Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder neuartige, vollwertige Backmischungen – BIOVEGAN setzt innovative Meilensteine in der Branche der bio-veganen Ernährung. Groß geworden mit dem Bio-Fachhandel, gibt es die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte auch nur bei den „Bios“. Die einzelnen Produkte werden in einem ökologisch sinnvollen Gebäude in Bonefeld hergestellt. Für dieses Gebäude gewann BIOVEGAN 2015 den Umweltpreis von Rheinland-Pfalz. So ist unverkennbar: Die Bio-Pioniere sind Überzeugungstäter und der Name ist hier Programm. Im Herbst 2017 wurde das Familienunternehmen von Focus Business zum Wachstumschampion gekürt. BIOVEGAN arbeitet stetig daran, die bio-vegane Welt immer wieder neu zu erfinden und den Bio- und veganen Markt mit bio-veganen Produkten zu bereichern.