

Qualität verpflichtet

Geschmack kommt von Qualität: Warum Qualitätsprodukte so lecker sind.

Zart-flüssiges Karamell, Schokolade, die auf der Zunge zergeht, knackige Kekse und leckere Milchfüllungen - das sind einige Gründe, warum die Produkte von Mars so beliebt sind.

Doch von der Auswahl der Rohstoffe über die Produktion der einzelnen Komponenten bis hin zum Endprodukt ist es ein weiter Weg. Mars kontrolliert deshalb jeden einzelnen Schritt in diesem Produktionsprozess, um so eine exzellente Qualität der Produkte - und damit auch den einzigartigen Geschmack - zu garantieren.

“Geschmack und Qualität - das sind zwei Attribute, die unserer Meinung nach zusammengehören. Denn der Geschmack hängt größtenteils von der Qualität der Rohstoffe und des Verarbeitungsprozesses ab. Aus diesem Grund kontrollieren wir unsere Produkte von Anfang an nach anerkannten Qualitätsstandards“ so die Qualitäts-Beauftragte von Mars, Claudia Cavaleiro.

Die Qualitätssicherung bei Mars umfasst zahlreiche Tests und Kontrollen, die vor, während und nach der Produktherstellung durchgeführt werden.

1. Mikrobiologische Tests

Für den unverwechselbaren Geschmack aller Produkte von Mars werden ausschließlich hochwertige und zertifizierte Rohstoffe genutzt, die vor der Verarbeitung zusätzlich mikrobiologischen Tests

unterzogen werden. Bei diesen Tests werden Produktproben im Labor auf schädliche Mikroorganismen wie Bakterien untersucht. Das gleiche Testverfahren wendet Mars auch bei der Kontrolle der Zwischenprodukte (z.B. Creme, Schokolade, Karamell) und der Fertigprodukte an. Erst nachdem einwandfreie mikrobiologische Ergebnisse vorliegen, werden die Produkte freigegeben. So kann Mars sicherstellen, dass sowohl die Zutaten als auch das Endprodukt von einwandfreier Qualität sind.

2. Quality Monitoring

Die Qualität der Mars-Produkte wird zusätzlich zu den Laboranalysen auch persönlich durch Mitarbeiter getestet. Besonders die Endprodukte stehen im Fokus dieser Qualitätsprüfung: In regelmäßigen Abständen werden von fertigen Produkten Muster genommen und von den Mitarbeitern verkostet und beurteilt. Diese Methode der Qualitätskontrolle stellt sicher, dass sowohl die Qualität als auch der Geschmack besonders hochwertig sind.

3. Kennzeichnung

Bei Mars werden alle Komponenten - von den Rohstoffen bis hin zur Verpackung - gekennzeichnet. Somit lässt sich die Herkunft der Bestandteile jedes einzelnen Produkts zurückverfolgen. Mit Hilfe der Kennzeichnungen kann man bei Mars feststellen, welche Rohstoffe benutzt und in welcher Maschine die Produkte verpackt wurden.

4. Anerkannte Standards

Die Qualitätssicherung bei Mars entspricht (inter-)nationalen Standards und ISO-Normen. Ein Beispiel ist die IFS-Zertifizierung: Der "International Food Standard" ist eine Liste von über 300 Vorgaben, die erfüllt werden müssen, um dieser Standardnorm zu entsprechen. Ebenso wie die Qualitätssicherung wird auch die Tatsache, dass sich Mars selbst dazu verpflichtet, kontinuierlich an Verbesserungsprozessen zu arbeiten, international anerkannt und als vorbildlich zertifiziert.

5. Forward Control (Kontrolle von Anfang an)

Die Herstellung aller Produkte von Mars wird von Beginn an kontrolliert und kontinuierlich überwacht. Dazu gehören schlussendlich auch die Kontrolle von Form, Gewicht, Verpackung und Kennzeichnung. Erst wenn alle zuvor aufgelisteten Qualitätstests erfolgreich abgeschlossen sind, finden die Produkte ihren Weg in den Handel. Die umfassende Kontrolle von der Rohstoffwahl bis zum Endprodukt gewährleistet ein qualitativ exzellentes Ergebnis. Claudia Cavaleiro: "Die hervorragende Qualität unserer Produkte wird nicht nur durch Auszeichnungen, Zertifikate und anerkannte Tests bestätigt, sondern entspricht auch den uns selbst gestellten hohen Ansprüchen. Das ist dann Qualität, die man schmecken kann!"